

# FARINHA e TRAPADURA

Revista de Estudos da Cultura Alimentar Brasileira

Volume 1

1<sup>a</sup>  
Edição

ISBN: 978-65-00-26384-8

2022

Fotografia: “Na torra da farinha d’água!” Autor: Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço

Copyright © 2022

Farinha e Rapadura 1ª Edição - Todos os direitos reservados.

ISBN: 978-65-00-26384-8



Arte: Capa e Diagramação: Roque de Ávila Jr.

Fotografia da Capa: Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço

## **EQUIPE EDITORIAL**

- EDITOR RESPONSÁVEL:

**Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço**

- COMITÊ EDITORIAL :

**Ana Alice Silveira Corrêa;**

**Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço;**

**Rafael Reckziegel de Lucena;**

**Suely Sani Pereira Quinzani.**

- SECRETÁRIA EXECUTIVA:

**Ana Alice Silveira Corrêa**

- DIAGRAMAÇÃO:

**Roque de Ávila Jr.**

- CONTATO DA EQUIPE :

**e-mail: [rev.farinhaerapadura@gmail.com](mailto:rev.farinhaerapadura@gmail.com)**



[https://linktr.ee/instituto\\_yba](https://linktr.ee/instituto_yba)



## SOBRE A PRIMEIRA EDIÇÃO DA REVISTA FARINHA E RAPADURA

**Farinha pouca, meu pirão primeiro!  
Rapadura é doce, mas não é mole não!**

Os provérbios supracitados nos ajudam a pensar a comida, desde muitos aspectos, particularmente, de um ponto de vista antropológico, o qual aponta que alimento e comida não se confundem: alimento possui embasamento na nutrição corporal, nos ingredientes que mantêm nosso corpo adequadamente funcionando dentro dos padrões biológicos saudáveis; já a comida é algo muito diferente, porque quando comemos não estamos apenas nos alimentando, nutrindo o corpo, satisfazendo uma necessidade que é universal: saciar a fome. Contrariamente a isso, nós, humanos, com regularidade acostumamos a dar sentido à comida. Representamos e simbolizamos aquilo que comemos, de tal modo que constituímos o ato de comer em práticas ritualizadas, capazes de, primeiramente, inscrever a comida como experiências socioculturais, para, depois, reconhecê-la desde as perspectivas biológica e/ou nutricional.

Então, em termos antropológicos, a comida é entendida como uma coisa que está

meticulosamente envolta com a construção das identidades coletivas, como um recurso que opera na definição dos grupos, das classes, das pessoas e das sociedades que se distinguem exatamente por suas escolhas, por suas maneiras de conceber e praticar o ato de comer. Como diria Contreras (1992, p. 98) a comida e o ato de comer são práticas e coisas que agregam: “[...] Más que una colección de nutrientes elegidos de acuerdo con una racionalidad únicamente dietética o biológica”, contrariamente a isso, a comida faz referência “[...] a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade e conteúdo de ações coletivas e recíprocas garantidas pelo prazer de comer juntos “[...] de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”. (DAMATTA, 1986, p. 55).

Destarte, a comida resulta de escolhas, principalmente escolhas culturais, aquelas que representam e constituem as identidades coletivas dos povos e grupos sociais através dos tempos, as quais acostumamos chamar de práticas alimentares, forjadas a partir de normas codificadas e embasadas nos modos singulares de saber, fazer, comer e viver, que configuram aquilo que denominamos patrimônio cultural alimentar.

Por isso, pela importância do tema e pela extensão de sua abrangência, o ato de comer tornou-se ao longo dos tempos objeto de pesquisa em áreas de conhecimento diversas, tais como Nutrição, Sociologia, Antropologia, Gastronomia, História, Geografia entre outras possibilidades.

Todavia, é sobretudo pela análise histórica de como comemos, de que forma comemos e como chegamos a estabelecer essa cultura alimentar que os conhecimentos multidisciplinares se organizam, integram-se e possibilitam discussões teóricas que buscam compreender como o tempo e as escolhas culturais se transformam em hábitos alimentares assim denominados por Bordieu (1983) de *habitus*.

Esses hábitos alimentares, assim estudados sob as diversas perspectivas multidisciplinares, constituem-se no escopo da Revista Farinha e Rapadura, a qual compreende que pesquisar o tema da comida brasileira – os diferentes modos de plantar, colher, fazer e comer – configuram-se em um importante empreendimento, capaz, não apenas de trazer à luz o que nos torna, de fato, brasileiros, mas também de nos permitir reconhecer que o imenso território brasileiro aliado à vasta biodiversidade dos biomas existentes exibem ingredientes ícones e as diversas formas de prepará-los e fazem com que nos debruçemos em pesquisas cada vez mais interessantes e sob vários aspectos analíticos.

De norte a sul, de leste a oeste somos brasileiros, mas temos diferentes modos de comer e de nos relacionar com as comidas. Neste sentido, não há como não reconhecer a relação entre o churrasco e o gaúcho, o pão de queijo e o mineiro, o acarajé e o baiano e o tacacá como comida do norte do Brasil, particularmente de Belém do Pará.

Essa é a proposta desta Revista, a discussão da alimentação e as várias possibilidades para a interpretação da comida e da cultura alimentar brasileira, conforme pode ser constatado nos seis artigos, assim como em um ensaio fotográfico que compõem esta primeira edição da Revista Farinha e Rapadura.

O primeiro artigo é de autoria do Dr. Carlos Dias Júnior e tem como título “O VERBO E O COMER: o que a feira fala da comida”. O texto é resultado de pesquisa etnográfica realizada na

Feira Municipal da cidade de Cametá, no estado do Pará, o qual mostra como os alimentos comercializados no ambiente da Feira são marcados pela oralidade em suas diversas manifestações: descrições, narrativas, canções, pregões etc. Apesquisa mostra como a cultura oral é predominante neste espaço e como ela se relaciona com o alimento.

Na sequência, a revista apresenta o artigo “FARINHA DE MANDIOCA: um patrimônio alimentar do povo Xerente”, de autoria da Dr.<sup>a</sup>Luana de Sousa Oliveira. Este trabalho descreve e analisa os elementos materiais e imateriais que envolvem o preparo, o comer e a oferta da farinha de mandioca no território do povo indígena Xerente, no estado do Tocantins. A pesquisa aponta para a referida farinha como patrimônio alimentar, presente cotidianamente nas refeições e também nas cerimônias de casamento como uma das comidas ofertadas ao noivo e à família do noivo do povo Xerente.

O terceiro artigo é de autoria do Dr. Miguel Picanço e tem como título “O MUNDO-VIDA DA MANDIOCA: a roça, o poção e a casa do forno”. Este trabalho constitui-se em um ensaio fotoetnográfico, o qual, por meio de narrativas textuais e imagéticas descreve o lugar que a roça, o poção e a casa do forno ocupam no mundo-vida da mandioca e no território do comer caboclo, amazônico e paraense.

O artigo seguinte intitulado “OS DESAFIOS DE PEQUENOS PRODUTORES DE ORGÂNICOS NO MERCADO KINJO YAMATO DE SÃO PAULO” tem como autores Henrique Ianaze, Paulo Donizetti Ianone e Rafael Reckziegel de Lucena. O ensaio tem como objeto de análise um grupo de pequenos produtores de orgânicos presentes no Mercado Kinjo Yamato no centro da capital paulista. A investigação buscou compreender a rotinas e desafios de sobrevivência desses produtores, sinalizando para a relevância do trabalho desses produtores como vetor de consumo sustentável.

O quinto trabalho, intitulado “ENTRE A PRÉ-HISTÓRIA E A HISTÓRIA: da cerâmica ao conteúdo da panela indígena”, é de autoria de Suely Sani Pereira Quinzani e pretende analisar os métodos culinários dos índios brasileiros, centrando-se nas cerâmicas pré-históricas amazônicas e a utilização de utensílios em argila que permitiam o cozer em fervura. O trabalho também faz uma análise do cozimento e utilização de raízes na composição alimentar indígena.

O último artigo, sob o título “O UNIVERSO CAIPIRA E AS PANC’S QUE COMPÕEM SUA ALIMENTAÇÃO: o mangarito na alimentação do caipira”, é de autoria de Daniela Vilela Peixoto e Roseli Aparecida Saltoratto. O trabalho tem como objeto de pesquisa o mangarito (*Xanthosomarietdelianum* Schott) e sua presença no universo da cultura caipira e, quiçá, na chamada cozinha caipira. O trabalho aponta para o mangarito como um ingrediente de sabor incomparável, que se encontra, de certo modo, em um processo de apagamento. Por isso, ao discutir o mangarito no contexto da cozinha caipira, as autoras se propõem a ativar memórias e sabores próprios do mangarito.

Por fim, esta primeira edição da revista Farinha e Rapadura apresenta o Ensaio Fotográfico que tem como título “PERFORMANDO INTIMIDADE MAIS-QUE-HUMANA: a prática de cultivo e processamento da mandioca na comunidade quilombola Espírito Santo do Itá”, cuja autoria é do doutorando Gabriel Graton Roman. O ensaio chama atenção para a relação específica que se forma (e constitui) os membros da comunidade quilombola Espírito Santo do Itá (Pará) e a mandioca. Apresentando essas imagens por meio de uma perspectiva semiótica material, o conhecimento corporificado e íntimo

que marca essa relação se torna visível, permitindo explorar traços da realidade social mais-que-humana que não é acessível por meio de palavras. É nessas relações tradicionais que a mandioca e os membros da comunidade são performados relacionalmente.

Enfim, esta primeira edição da revista Farinha e Rapadura se propõe a convidar as leitoras e os leitores a viajar por alguns territórios do comer e da cozinha brasileira. Aos que aceitarem o convite, tenham todas e todos uma saborosa leitura e uma deliciosa degustação!

Miguel Picanço  
Suely Quinzani

## REFERÊNCIAS

BORDIEU, P. **Gosto de classes e estilos de vida**. IN: ORTIZ, R. Sociologia. São Paulo: Asteca, 1983.

CONTRERAS, Jesús. **Alimentación y Cultura: reflexiones desde la Antropología**. Revista Chilena de antropología, n. 11, p. 95-111. 1992.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de janeiro: Rocco, 1986.

# O VERBO E O COMER: o que a feira fala da comida

Carlos Dias Júnior<sup>1</sup>

**RESUMO:** O texto apresentado é resultado de pesquisa etnográfica realizada na Feira Municipal da cidade de Cametá, no estado do Pará. A pesquisa mostra como os alimentos comercializados no ambiente da Feira são marcados pela oralidade em suas diversas manifestações: descrições, narrativas, canções, pregões etc. A linguagem, em seu estatuto de ação, altera os alimentos, dando a eles significados, identidades e marcando-os culturalmente. A pesquisa de campo foi realizada com feirantes e clientes e coletou diversos gêneros da oralidade, mostrando como a cultura oral é predominante neste espaço e como ela se relaciona com o alimento.

**Palavras Chaves:** alimentação; feira; oralidade.

<sup>1</sup> É doutor em Antropologia e Sociologia e Mestre em Estudos Literários pela Universidade Federal do Pará. É vice-líder do Grupo de Pesquisa ALERE (Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia) da UFPA. É professor de Teoria Literária do curso de Letras da UFPA.

# THE VERB AND EATING: what the fair says about food

Carlos Dias Júnior

**ABSTRACT:** The text presented is the result of ethnographic research carried out at the Municipal Fair in the city of Cametá, in the state of Pará. The research shows how the food sold in the Fair environment is marked by orality in its various manifestations: descriptions, narratives, songs, trading sessions etc. Language, in its status of action, alters foods, giving them meanings, identities and culturally marking them. The field research was carried out with stallholders and customers and collected various genres of orality, showing how oral culture is predominant in this space and how it relates to food.

**Key Words:** food; fair; orality

## INTRODUÇÃO

*Meio-dia, panela no fogo, barriga vazia.*

(Provérbio português)

Quando criança, eu sempre ouvia, próximo ao horário do almoço, alguém pronunciar esse provérbio (provérbio-reclamação), que revela uma impaciência da fome com o horário da refeição. Na cidade de Cametá, no Pará, esse provérbio era acionado pelo som de uma sirene que sempre toca no horário de meio-dia e fazia a fome-memória reclamar seu quinhão. Outro provérbio como o, “farinha pouca, meu pirão primeiro”, e a canção de carnaval sempre entoada na cidade: “fazer mundé na beira do igarapé, pra pegar mucura pra comprar café”<sup>2</sup>, me fizeram lembrar de como a palavra, o dito popular, a canção, se enredam com o universo da alimentação.

Somos levados sinestesticamente a pensar o alimento pelo sabor, pelo cheiro, visão e pelo tato. Quero pensá-lo, já que Lévi-Strauss(2004) disse que o alimento é bom para pensar, a partir do som, da palavra, da voz. Nos anos entre 2014 e 2018, realizei uma pesquisa etnográfica na Feira da cidade de Cametá, no Pará. Esta feira comporta um sem número de trabalhadores que diariamente oferecem para a população uma variedade imensa de produtos alimentares de origem local e externos. O espaço da feira se divide em outros espaços como Mercado de Carne, Mercado de Peixe, Feira do açaí, Feira da Farinha, sendo esses os alimentos que são comercializados. Coordeno desde 2018, na UFPA (Universidade Federal do Pará), uma pesquisa intitulada “Falas da feira: narrativas e memórias de feiras e mercados na Amazônia”, que atualmente centra seu trabalho de campo na feira da cidade de Cametá (DIAS JR, Carlos, 2018). O artigo ora apresentado, é parte dessa pesquisa, é desdobramento dela. Tem por objetivo mostrar como a cultura oral (incluindo nela a palavra, fala e performance), articula significados simbólicos nos alimentos e revela muito da identidade do comensal e de sua relação com o que come, partindo especialmente das relações que os feirantes estabelecem com os alimentos que comercializam.

## 1 - A COMIDA COMO PALAVRA

Cristo, naquela noite conhecida, nasceu numa manjedoura. Manjedoura, a palavra do campo sintático das estrebarias, é o nome dado ao tabuleiro onde comem os animais. Segundo o mestre Deonísio da Silva(2004), grande filólogo, manjedoura deve vir do italiano *mangiatoia*, local onde se põe comida para os animais. Pode ter derivado de manjar (comer), que tem formas semelhantes no francês (*manger*) e no italiano (*mangiare*). No latim, há o verbo *manducare*, que significa mastigar. Cristo nasceu e foi colocado num comedouro. Não à toa, ele, o corpo de Cristo, alimento do cristão, o pão da vida: “Eu sou o pão da vida. Aquele que vem a mim nunca terá fome; aquele que crê em mim nunca terá sede”. A mesma alusão ao alimento vem do verbo comer, no seu infinitivo latino, *comedere*, o “alimentar-se junto”. O verbo comer acaba tendo o mesmo uso em outras línguas como o castelhano, galego e o catalão, por exemplo. Outra situação interessante, é a palavra companheiro, segundo o dicionário Houaiss, com+panis, que reparte o pão.

Ainda que como um mote, podemos entender a cada ato alimentar que “a gente não quer só comida”, a gente também quer companhia. O verbo comer é o mote perfeito de uma gramática alimentar, de uma comida que fala cada vez mais sobre o comensal que, no espaço de mercado, de feira, desdobra sua linguagem em gêneros vários como pregões, descrições, canções, narrativas, textos escritos etc.

A alimentação é uma preocupação fundamental do ser humano, já que ele precisa se nutrir para

<sup>2</sup> Canção popular de autoria conhecida, muito cantada da região.



viver, ou mesmo como sabiamente nos sopra Brillat-Savarin num de seus aforismos: “L’univers n’est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit”<sup>3</sup> (BRILLAT-SAVARIN, 1965, p.23). Essa necessidade básica, no entanto, não apenas é um ato de “encher barriga” ou mesmo de buscar nutrientes para a sobrevivência, o ser humano cria em torno do alimento uma profunda substância social, uma série de significados, ou como afirma Fischler: “Os alimentos são portadores de sentidos e esses sentidos os permitem exercer efeitos simbólicos e reais, individuais e sociais” (FISCHLER, p.63, 1995). É por meio de suas formas de produzir, trocar, preparar e consumir alimentos que a antropologia, em geral, estuda a comida, já que o “comportamento relativo à comida se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (MINTZ, 2001). Mas o alimento também pode ser estudado a partir da linguagem e, sobretudo, da narrativa.

Como já afirmei, a alimentação pode ser estudada em vários aspectos na antropologia e, entre eles está o da linguagem e da narrativa. A Bíblia, por exemplo, está repleta de referências, desde a maçã, símbolo do pecado e da desgraça, no livro *Gênesis*, que acaba por exilar o homem e a mulher do paraíso, à lista de restrições alimentares que Deus deu ao povo de Israel, no antigo testamento, no livro Levítico capítulo 11, onde encontramos o título: “Regras referentes ao puro e ao impuro”, fazendo referência aos animais que eram interditos de consumo ao povo de Israel. Observamos, tomando aqui a narrativa Bíblica, que a gênese do ser humano se dá com uma interdição alimentar: [Eva] “Nós podemos comer do fruto das árvores do jardim. Mas do fruto da árvore que está no meio do jardim, Deus disse: Dele não comereis, nele não tocareis, sob pena de morte.” (GÊNESIS, Cap.3, p.37, 2010). Sabemos a continuidade dessa história e de todas as imprecações que resultaram da mordida compartilhada entre Adão e Eva.

Numa das grandes obras do cânone literário universal, *A odisseia*, Ulisses e seus marinheiros são impedidos de voltar para casa diversas vezes, tudo por causa do alimento que, na maioria dos casos era proibido. É o caso das reses de Hélio, dos banquetes da deusa Circe, das folhas alucinógenas dos Lotófagos, do queijo do ciclope Polifemo, enfim, uma série de acontecimentos narrados que envolvem a presença do alimento.

Para além das páginas dos textos escritos, a Antropologia tem mostrado, desde o seu início, um interesse particular pelo ato de se alimentar. As observações de campo feitas no “Novo Mundo”, no século XIX, revelaram povos distintos e culturas diversas, portanto, formas diversas de se alimentar, de se relacionar com a comida e mesmo de prepará-la. A reflexão sobre o outro abrangeu proporções gerais na sua forma de viver e a alimentação ganhou particular interesse para alguns pesquisadores.

A *fala* no seu conceito mais simplista é “um ato individual de vontade e inteligência” (TERRA, 1997, p.13). Falar significa emitir sons que articulam certos sentidos se inseridos num determinado contexto, as diversas falas organizam a linguagem (*langue*) que, por seu turno, é segundo Saussure (1972) a expressão social da fala e, para ser um pouco mais sugestivo, *fala é discours* (discurso, ao pé da letra) em francês. As falas estão ligadas à dimensão social que observo na feira, desde as narrativas de vida, dos pregões, das classificações dos produtos, das comidas, dos cantos, aos nomes das coisas.

Além disso, o alimento está imbricado no ato narrativo de tempo, espaço e ação, desde de sua produção, seu preparo e transformação e o ato social, os usos do alimento, o *comedere* inicial.

Ao compreender que o ser humano é narrativa, ou seja, reaviva sua memória utilizando a narrativa, segundo Pierre Janet “o ato mnemônico fundamental é o comportamento narrativo” (JANET, 1889), observo de que forma este mesmo ser usa as ferramentas da narratividade (marcas discursivas, elementos dêiticos, noções de espaço, tempo, ação, etc.) para construir uma imagem de si mesmo, do trabalho que realiza, do espaço que ocupa, das coisas que produz. Compreender o outro a partir

3

O universo não é nada mais do que vida, e tudo o que vive se alimenta (Tradução do autor)

da narrativa de suas memórias, de seus conhecimentos de vida, de suas agruras e de suas histórias, da sua memória individual e coletiva é de suma importância para, por fim, compreender seus mecanismo de cultura e seus saberes, guiados, portanto, nesta pesquisa, por aquilo que é organizado dentro de um contar, recontar, recordar, daquilo que apela ao sentimento, às emoções mais íntimas<sup>4</sup>, à sociabilidade. O contar e o lembrar estão muito bem posicionados por Beatriz Sarlo quando afirma que “O retorno do passado nem sempre é o momento libertador da lembrança, mas um advento, uma captura do presente” (2007), isto é, uma amálgama latente de possibilidades entre o que se viveu e o que se vive. A busca por uma representação fidedigna do passado tem sido o grande calcanhar de Aquiles das discussões sobre o assunto. A memória oral não pretende um retrospecto fidedigno do passado, uma presentificação dele, mas uma possibilidade criativa e poética (no sentido de *poiesis* aristotélica) de reconstrução, utilizando recursos como o esquecimento e a lembrança. A narrativa está no cerne da memória, flutuando entre aquilo que compõe cada indivíduo e que compõe o grupo:

A narrativa, que durante tanto tempo floresceu num meio de artesão – no campo, no mar e na cidade -, é ela própria, num certo sentido, uma forma artesanal de comunicação. Ela não está interessada em transmitir o ‘puro em si’ da coisa narrada como uma informação ou um relatório. Ela mergulha a coisa na vida do narrador para em seguida retirá-la dele. (BENJAMIN, 1987, p.205).

No aspecto alimentar, por exemplo, o espaço da feira guarda em si uma série de produtos e ingredientes fundamentais para a culinária cametaense, bem como um repertório imenso de receitas que, em muitos casos, são narradas ali mesmo, pelos próprios vendedores que, sem nenhuma cerimônia descrevem o *passo a passo* de algum prato. Neste caso, a oralidade é fundamental, pois é como se existisse ali um livro imaginário de receitas culinárias que, a propósito, são diferentes de uma pessoa para outra.

## 2 - OS SONS DA FEIRA

Tomando os termos da linguística de Saussure e nos remetendo a Lévi-Strauss, podemos fazer uma relação entre língua e comida, ou mais especificamente, entre a *langue* e a *parole* e a alimentação. Todos os homens que se comunicam falam, usam uma língua para se comunicar, algo que é comum a eles, ou seja, a *langue*. No entanto, cada ser humano utiliza esta língua de uma maneira particular, *sui generis* até, isto é, a *parole*. A *langue* estaria no fato de que muitos homens comem carne, por exemplo, e a *parole* no fato de que cada um acaba criando suas próprias formas de comer, de apreciar um alimento.

L’analogie langue-cuisine suggérée par Claude Lévi-Strauss révèle ici sa pertinence. De même que tous les hommes parlent, mais pas tous la même langue, tous les hommes mangent des aliments cuisinés, mais pas la même cuisine. La distinction entre la langue et la parole posée par Ferdinand de Saussure permet de rendre compte de la façon de manger d’un individu particulier. (POULAIN, 2002, p.29)<sup>5</sup>.

As estratégias de venda, partindo ainda da questão da língua e da oralidade, também são muito presentes. Observei que os feirantes usam duas estratégias fixas de abordagem direta ao cliente: a organização de sua “venda”, no que diz respeito à higiene e estética de apresentação do produto; e os

4 A palavra recordar tem em sua etimologia o significado de *re-cordis*, ou seja, retorno ao coração

5 A analogia linguagem-cozinha sugerida por Claude Lévi-Strauss revela sua importância aqui. Como todos os homens falam, mas não todos a mesma língua, todos os homens comem alimentos cozidos, mas não cozinhados do mesmo modo. A distinção entre linguagem e fala colocada por Ferdinand de Saussure permite se dar conta da forma de comer de um indivíduo em particular. (tradução do autor).

pregões, nos quais anunciam a qualidade, o preço e as vantagens do que vendem, muitas vezes num canto exaustivo, mas eficaz que às vezes é seguido do toque físico. Observei, por exemplo, que os vendedores de camarão, ao arrumarem o crustáceo no painho, colocam os maiores para cima, ou seja, para a parte visível, como atrativo para o produto. Além disso, também costumam botar na parte superior os camarões que estão vivos.

Os pregões são bem diversos e em geral são seguidos de um vocativo que inclui: “parente”, “suome”, “primo”, “barão”, “patrão” etc. Seguidos por uma performance corporal (palmas, danças etc.), os pregões são gritados e cantados e formam parte da paisagem sonora e musical da feira. Em seu artigo “Palavras rituais nos mercados urbanos”, Lindefield (1999) chama atenção para o fato de que:

De maneira geral, estas práticas discursivas dos vendedores de feira representam formas de linguagem extremamente estruturadas, donde seu caráter previsível e sua falta de espontaneidade, de certa maneira, são fórmulas fáceis de se lembrar, que permitem ao locutor se ocupar da mercadoria chamando a atenção dos clientes pela voz. (LINDENFELD, p.13).

E completa, ainda mais, em outro texto, que as técnicas de venda são, em alguns casos, agressivas:

Cette dernière catégorie de pratiques discursives se distingue de toutes les autres par son caractère de monologue et par des traits linguistiques ou para-linguistiques l'apparentant aux “cris de la rue”, tel celui du vitrier ou du rémouleur (là où ils existent encore...) Ayant pour fonction principale de faire venir le chaland vers telle ou telle marchandise, les appels de vendeurs sont nécessairement de nature agressive, tant par le ton que par le contenu<sup>6</sup>. (LINDENFELD, 1985, p.17).

Os pregões, enquanto “atos de fala”, são o exemplo mais claro de que a fala é, de fato ação, ou seja, de que sua eficácia está naquilo que ela realiza diretamente entre feirante e freguês: a venda do produto. O ato de fala estabelece uma relação entre os dois, aproxima-os. A Filosofia da Linguagem, pelo viés de John Austin, parte do princípio de que falar é intervir no mundo, que falar é agir, daí a valorização que deve ser dada aos atos enunciativos que são as performances (AUSTIN, 1975).

Busquei compreender a feira, geralmente vista como caótica, pelas palavras e vivências de quem vive a feira. O feirante interpreta seu próprio mundo, demonstra sua compreensão sobre ele. Neste aspecto, o meu trabalho de etnografia é, assim como afirma Geertz (2008), uma interpretação de “segunda e terceira mão”. Estas narrativas, estas memórias recontadas e recortadas são ficções: “trata-se, portanto de ficções; ficções no sentido de que são ‘algo construído’. ‘algo modelado’ – o sentido original de *fictio* – não que sejam falsas, não-fatuais ou apenas experimentos de pensamento”. (GEERTZ, 2008, p.11).

As falas não ativam apenas a memória, mas ativam códigos particulares de conduta que acabam por orientar os diversos processos de sociabilidade presentes na feira. As trocas vão além do comércio e da mercadoria, elas formam redes de sociabilidade e de “solidariedade”<sup>7</sup> extremamente perenes e que emprestam ao acontecimento da feira uma série de relações que perpassam a zona urbana e a zona rural. Penso a feira como uma eterna *reorganização organizada* (desculpem a tautologia!).

O som é algo que identifica um espaço. Adentrar no espaço que compreende uma feira é entrar

<sup>6</sup> Essa última categoria de práticas discursivas se distingue de todas as outras por sua característica de monólogo e pelos traços linguísticos ou para-linguísticos, se assemelhando com os “gritos de rua”, como o do vidraceiro ou do amolador (onde inda existem) tendo função principal chamar atenção para um produto, os apelos dos vendedores são de natureza agressiva, tanto no tom quanto no conteúdo. (Tradução do autor)

<sup>7</sup> Pude acompanhar o incêndio que ocorreu em setembro de 2014 na feira. Os feirantes faziam de tudo para salvar suas mercadorias e para ajudar o colega a salvar a sua.

numa “floresta de símbolos”, tal como em Baudelaire, que estão ali, muitos deles prenhes de som e cheiros. Sabe-se que se está na feira pelo som, pela algazarra, pelo barulho, pela “zoada”. O canto do galo, representado pelo poeta João Cabral em seu “tecendo a manhã”, aludido aqui de forma similar à construção da feira, o acordar da feira a partir das pessoas que, tal qual aos galos poéticos, tecem mais um dia de feira, de trabalho e de festa. São gritos, cantos, chamamentos, combustão de motores, propagandas de festas, bochichos, conversas etc., organizando o unísono diário, o canto fluídico e heterogêneo da feira. O som da feira é um dos sons da cidade. Quando a sirene da cidade toca às 6h da manhã, muitas pessoas já acordaram, mas de fato ela anuncia um novo dia de trabalho e, às 12h, chegada a hora do almoço, a sirene anuncia mais uma vez que está na hora de “fechar a feira”<sup>8</sup>.

### 3 - PARENTE, COMPRA COM A GENTE!

Os feirantes são os “atores” e são eles que ligam o alimento ao consumidor final, ou melhor, transformam o alimento em mercadoria, eles são partes integrantes do “sistema alimentar”<sup>9</sup>. Mas não se trata de uma ligação predominantemente mercadológica e fria, trata-se, em alguns casos de um processo de conquista, de um trabalho teatral e de uma relação de amizade. Nos grandes centros urbanos, sobretudo nos supermercados, a comida é apresentada com o apelo visual para seduzir o cliente. Cores, iluminação, arrumação nas gôndolas, obedecem a critérios que visam atrair o consumidor, ganhá-lo pelos olhos. Não é à toa que, por exemplo, os melhores tomates são postos em cima e que as carnes mais vermelhas são colocadas em destaque. A relação com o produtor pode ser vista e certificada nas informações da embalagem, o produto é aquilo que você está vendo e tocando. Mas, de fato, os grandes mercados adotam estratégias de venda que se originam das feiras, tudo para deixar o consumidor mais à vontade, como um passante que se sente íntimo daquele espaço. No entanto o “embate” direto, corpo a corpo, não vemos nos mercados, a disposição dos produtos é organizada para que nós mesmos tomemos pé do que queremos, sem negociação, sem conversa, sem história, sem interação.

Figura 1: venda de açaí na feira



Fonte: pesquisa de campo - arquivo do autor

<sup>8</sup> Na verdade a Feira Municipal nunca fecha literalmente, pois o movimento de algumas mercearias e até de alguns boxes e açougues continua depois da sexta, às 3h da tarde e se estende até o crepúsculo.

<sup>9</sup> O “sistema alimentar” citado é referência nos estudos do sociólogo Jean-Pierre Poulain. Grosso modo, são regras de organização social baseadas na alimentação (POULAIN, 2006 e HUMBERT, 1991).



Durante a pesquisa de campo realizei muitas gravações sonoras, tentando sempre registrar não apenas os pregões, mas a forma como o alimento era vendido. Grande parte dessas interações não gravadas foram registradas no caderno de campo. Os processos de abordagem que ocorrem tanto no Mercado de Carne, no Mercado de Peixe quanto na Feira do Açaí (que são os locais onde eles mais são percebidos), são simples e diretos, pois os vendedores estão inseridos num contexto de disputa que exige rapidez e praticidade. Em geral, os feirantes utilizam o que Bauman chama de “fórmulas especiais” (BAUMAN, 1977, p.22) como forma de abrir a performance. Dentre as mais ouvidas pude registrar: “olha o mapará gordo, patrão”, “olha aqui o camarão novinho”, “vem aqui que comigo tá mais barato”, “peixe gordo é aqui!”, “esse peixe é do nosso”, “vai na promoção, freguesa”, “aqui já vai tratado”, “aqui é só do escolhido”, “vamo levar uma agulha hoje?”. Essas fórmulas mais breves e diretas que são marcadores linguísticos que têm por objetivo chamar a atenção, como uma propaganda, que eu vou chamar de “à queima roupa”, então são muitos gritos misturados e vozes que disputam um espaço na quase incompreensão daquela paisagem sonora.

Em geral, os pregões mais longos e repetitivos não são muito utilizados na Feira, mas pude ouvir de um vendedor de peixe, que estava com seu paniere cheio de peixe próximo à Feira da Farinha, o seguinte pregão melódico e rimado: “Parente, compra com a gente!”, e olhava, ou apontava para algum passante, possível comprador. Os pregões são um gênero textual extremamente apelativo e utilizam, é claro, de uma série de recursos persuasivos para alcançar um objetivo num curto prazo: vender um produto. Lembra alguns nomes sonoros de alguns locais de venda de alimentos como “Fritura sem frescura”, “bora brocar”, “bom pratô”. Marques, em seu texto sobre os Gêneros do Oral, ao tratar sobre os pregões (MARQUES, 2012), chama atenção para o gênero discursivo a que denomina de “apelo comercial”.

Esse, digamos, “roteiro” acaba por imprimir uma forma de venda e de negociação e nele os pregões, extremamente fáticos, são chave para o início do processo. Roman Jakobson ao se referir à linguagem fática nos ensina o seguinte: “Este pendor para o contato ou, na designação de Malinowski, para a função fática, pode ser evidenciada por uma troca profusa de fórmulas ritualizadas, por diálogos inteiros cujo único propósito é prolongar a comunicação.” (JAKOBSON, 2007, p.125).

É preciso, neste primeiro momento de abordagem, e de prolongamento da comunicação, que a fórmula ritualizada seja criativa, chamativa e que possa prender o freguês pelo maior tempo possível para que as qualidades do produto possam ser declinadas. Depois entram os recursos da linguagem conativa, que também tem seu foco no destinatário, no caso o comprador, e que abusa

dos imperativos e vocativos para ter êxito.

O que me chamou atenção é o quanto o apelo ao alimento e suas qualidades imperam no anúncio. Dentre os vários pregões coletados destaco alguns para melhor exemplificar:

Tabela 1: pregões-alimentos

Propaganda/Pregão	Alimento	Qualidade destacada
“olha o leite no caroço!”	Bacaba	Que o fruto tem bastante polpa e está maduro
“só do graúdo”	Camarão	Tamanho do camarão
“Esse tá do gordo” / “é só banha” / “o bicho tá que é só gordura”	Peixe	Gordura do peixe
“Esse é do nosso!” <sup>10</sup>	Peixe/Mapará	Origem do peixe
“isso aqui com açai”	Jacaré	Combinação alimentar
“É da maré!”	Peixe	Quer dizer que o peixe está novo, pescado há poucas horas.
“Esse é do bom, vem da ilha!”	Açaí	Origem do fruto
“Esse nem o cachorro come, parente!”	Peixe	Destaca que o produto tem um bom sabor, que não vai sobrar nada.
“essa ta bem torradinha!”	Farinha	Qualidade do produto
“olha só o tamanho do bichão”	Peixe	Tamanho
“Esse fifti ta no ponto”	Peixe	Tamanho
“olha como essa peça ta bonita”	Carne bovina	Aparência

Essas formas coletadas apresentam variações que são na sua maioria paralelismos<sup>11</sup>, destacando as qualidades vistas como essenciais em determinado alimento, pela maioria dos que buscam comprar seu alimento diário. As qualidades mais propaladas estão relacionadas à gordura, à origem, ao tamanho e ao tempo. Não posso deixar de destacar o apelo à aparência, que também é bem presente.

Seguido desta informação primeira, os diálogos entre cliente e feirante também revelam dentro desse gênero oral, o “pedido de informação sobre o produto”. É claro que o preço do produto é um chamariz quase que irrecusável, já que, por exemplo, no Mercado de Carne, os açougueiros recebem carne vinda do mesmo fornecedor, então, teoricamente vendem o mesmo produto. Como disse, na feira se inicia o processo de preparo do alimento, não apenas com a sua escolha, mas com o destaque de suas qualidades e com a interação com o feirante, que acaba dando “receitas” de preparo quando dá informações para o freguês. Em muitas visitas ao Mercado de Carne fui abordado com o seguinte

<sup>10</sup> Pode não parecer, mas dizer que o peixe “é do nosso”, também remete à uma qualidade de sabor e textura do mapará. Como Cameté também recebe mapará vindo de outros locais, esse destaque de origem marca a existência de um sabor diferenciado para o cametaense, algo como o “terroir” do mapará ou mesmo sua identidade.

<sup>11</sup> Na poética o paralelismo é entendido como correspondência rítmica, sintática e semântica entre estruturas frásicas. No exemplo encontramos: “olha como essa peça está bonita” e também “olha como essa carne está bonita”.

chamamento: “freguês, é churrasco? (e antes que eu respondesse) tenho aqui uma maminha” e depois, observando, vi que a maioria das abordagens anunciavam um prato. Muitas ofertas de carne para churrasco eram ouvidas aos sábados, mas durante a semana sempre perguntavam se era pra assado de panela: “Ei, freguês, tenho uma linda carne aqui pra assado de panela, quer vê dá só uma olhadinha, é rapidola, olha, bem aqui” (março de 2015).

Figura 2: Venda de peixe



Fonte: pesquisa de campo - arquivo do autor

Muitos clientes vão à feira com o objetivo certo do que comprarão e outra parte vai com uma ideia mais geral. Numa entrevista com seu Luis Gonzaga ele disse: “hoje eu vou comer peixe, ainda vou ver por aí (apontado para o mercado), o que tá mais bonito e bom de preço” (Luís Gonzaga, professor, maio de 2016). Quando o cliente pede informação sobre o produto a conversa segue sempre um caminho interessante: as formas de preparo. É importante frisar que os vendedores, fora de seus ofícios de feirante, também comem e também sabem o que é um bom peixe e qual o melhor preparo, por anos e anos de experiência e troca de informações com pescadores e clientes. Observei e tomei nota de uma interessante conversa entre um freguês e um vendedor de peixe no Mercado de Peixe. O feirante se chama João e o cliente eu não consegui tomar nota do nome:

Freguês: e aí, seu João, o que o Sr. tem por aí?  
 João: olha, hoje é esse aracu e o mapará que tá gordo, mas o aracu também tá gordo  
 Freguês: e quanto tá com desconto? (deu uma risada)  
 João: qual, então?  
 Cliente: esse aracu!  
 João: pro senhor é cinco.  
 Cliente: mas credo!  
 João: mas olha, ta bem gordo pra assar de brasa. Ele tá gordo, olha (abrindo um peixe que estava cortado e mostrando seu interior), né? Dá pra comer, na brasa, tá só o filé! (julho de 2015).

A gordura é diretamente associada ao preparo na brasa, já que ela empresta sabor à carne, ajuda no processo de queima do carvão e o preparo é breve. A expressão “só o filé” revela um processo alusivo a um corte bovino valorizado, o filé. Entende-se, não apenas na linguagem gastronômica, mas de forma mais geral, que o filé é algo muito bom, valorizado e de certa distinção, não apenas pelo filé ter um preço mais elevado, mas por ser um corte macio e bastante procurado. Essa forma de diálogo, como acabamos de ver, certamente não é uma excepcionalidade na feira de Cameté, mas é algo recorrente em feiras de uma maneira geral. Nas feiras em que o vendedor também é o produtor ou mesmo também é consumidor do produto, esse diálogo é uma forma de sociabilidade e de troca de informações gastronômicas de uma maneira descontraída e empírica: “já temperei só com sal e limão,

meu irmão! É só isso, fica muito bom” (julho de 2016). Nos produtos vendidos em supermercados, por exemplo, há em muitas embalagens formas de preparo e dicas de receitas que, neste viés, tentam mimetizar essa relação do vendedor com o seu freguês.

Além das fórmulas do pregão, da presença dessa oralidade que chega aos ouvidos, temos uma série de outros recursos que os feirantes usam para chegar ao seu cliente, um deles é a abordagem física e o ato de mostrar o produto no que eles consideram mais importante. Não raro vi vendedores mostrando o peixe aberto, para que o cliente pudesse ver o seu interior, se estava novo ou mesmo “gordo”. Também é bem comum que, com um leve tapa nos braços, ele tente chamar a atenção do cliente. Entendo como Zumthor que: “[...] oralidade não se reduz à ação da voz [...]. A oralidade implica em tudo o que, em nós, se endereça ao outro: seja um gesto mudo, um olhar” (ZUMTHOR, 1997, p. 203).

Esse “endereçar” ao outro, essa técnica de venda muitas vezes agressiva, aos gritos (*Les Cris de Paris*) pode parecer estranha às pessoas de fora, mas aos fregueses é muito comum: “A gente já tá até acostumado” (Seu Juba, aposentado). Essas formas de abordagem criam uma ambientação na feira que é uma de suas marcas principais.

## CONCLUSÃO

As diversas formas de negociação se enquadram na liberdade que a Feira permite, que a “festa” permite. Então, mesmo com um sem número de sons, o som da voz é que dita o ritmo dos negócios e é ela que convence o freguês a levar um produto que vai se transformar em uma refeição na sua casa.

Nas observações de campo realizadas, foi possível observar como a linguagem articula o “sistema alimentar” da feira, e como essas linguagens, operacionalizadas em grande termo pela cultura oral, é capaz de dar ao alimento que está sendo comercializado, vários sentidos e várias identidades que são somadas pelo que é dito, pelo que é contado e falado do alimento, do comer. Como um ato de transformação, a palavra altera o estatuto do alimento “cru”, nos termos de Lévi-Strauss, transformando-o em um prato, cozinhando-o porque o significa para o homem, o cozinha, num sentido mais largo do termo.

Direcionei parte da análise para os pregões, já que são de fato os feirantes os responsáveis pela venda de alimento. São eles que negociam, criam estratégias e agregam valores ao que estão comercializando. Observei que os pregões são muito utilizados como uma das estratégias de venda e que em muitos casos eles são acompanhados de uma performance e de uma abordagem até mais direta e com toque, por exemplo. Foi importante observar que nos pregões que envolvem a comercialização de alimentos, são ressaltadas as qualidades mais importantes, segundo os feirantes, para os fregueses e eles se formam por uma fórmula com marcadores linguísticos. Por isso, ainda na abordagem, uma receita prévia é apresentada para o freguês, que indica a forma melhor que determinado produto pode ser preparado. Essa relação feirante/freguês se instaura a partir da necessidade básica de oferta e procura, mas consegue muito mais do que apenas a venda de alimento, já desde o pregão utilizado o feirante chama atenção para a qualidade e para o direcionamento daquele alimento para a produção de uma determinada refeição. Essas receitas orais nascem da própria experiência do feirante e do fato de que ele é geralmente o produtor daquilo que vende, portanto tem conhecimento de várias formas de preparo. Aliás, destaco que esse conhecimento empírico sobre os diversos alimentos é importantíssimo para a produção de um prato. Ainda nesse aspecto, destaquei que dentre as qualidades mais ressaltadas nos pregões estão a gordura, o tempo, proveniência e o preço. Portanto, a Feira é um espaço da oralidade, onde poucas placas são vistas e, de forma geral, os produtos são cantados pelos feirantes e, entre os alimentos é a forma oral que prevalece.



**REFERÊNCIAS**

- AUSTIN, John L. **How to do things with words**. 2ª ed. Oxford: Oxford University Press, 1975.
- BAUMAN, Richard. **Verbal Art as Performance**. Illinois: Waveland Press, 1977.
- BÍBLIA. Português. **Bíblia de Jerusalém**. Tradução Euclides Balancin et all. São Paulo: Paulus, 2010.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **Physiologie du goût**. Paris: Julliard, 1965. (littérature 24)
- DA SILVA, Deonísio. **De onde vem as palavras: origens e curiosidades da língua portuguesa**. São Paulo: A Girafa, 2004.
- DIAS JR, Carlos. **Da feira e da cozinha: consumo, identidade e linguagem em torno da comida na Feira Municipal de Cametá-Pa**. Tese de Doutorado, Universidade Federal do Pará (Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia), Belém, 2018.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995, 421p.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- JAKOBSON, Roman. **Linguística e comunicação**. São Paulo: Cultrix, 2007.
- JANET, PIERRE. **L'automatisme psychologique: Essai de psychologie expérimentale sur les formes inférieures de l'activité humaine**. Paris : Alcan, 1889.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2004. (Mitológicas, 1)
- LINDENFELD, Jacqueline. **Palavras rituais nos mercados urbanos na França**. Proj. Histórica, São Paulo, (19), Nov. 1999.
- LINDENFELD, Jacqueline. **Le marché dans la ville : un lieu de sociabilité à travers la parole**. In: Langage et société, n°33, 1985. pp. 7-31.
- MARQUES, Maria Aldina. “Gêneros do oral: pregões e chamamentos”. In. **Revista de Estudos do Discurso**. N°1, FFLCH – USP: São Paulo, 2012.
- MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. RBCS Vol. 16 n° 47 outubro, 2001.
- POULAIN, Jean-Pierre. **Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques**. Paris: Editions Privat, 2002.
- SARLO, Beatriz. **Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiva**. São Paulo: Companhia de Letras; Belo Horizonte: UFMG, 2007.
- TERRA, Ernani. **Linguagem, língua e fala**. São Paulo: scipione, 1997.
- ZUMTHOR, Paul. **Introdução à poesia oral**. São Paulo: Hucitec, 1997.

# FARINHA DE MANDIOCA: um patrimônio alimentar do povo Xerente

## CASSAVA FLOUR: a food heritage of the Xerente people

Luana de Sousa Oliveira

**ABSTRACT:** Cassava flour is not only food; it is also a cuisine because it permeates cultural issues that involve knowledge and making from its preparation to its intake and, in some cases, until digestion or indigestion. For the Xerente people, an indigenous people living in the state of Tocantins, cassava flour is one of the foods that make up their food heritage, present daily in their meals and wedding ceremonies as one of the foods offered to the groom and family of the groom. This article aims to describe and analyze the material and immaterial elements that involve the preparation, eating, and supply of cassava flour as a food heritage of the Xerente people. This paper, epistemologically, is a study based on hermeneutics, and the method adopted for data collection was the ethnographic and Interpretative Analysis of Clifford Geertz for data analysis. The results show that the flour is prepared traditionally or with adaptations to the present reality. However, the immaterial aspects that involve preparing, eating in daily life, and offering as a gift at the wedding are maintained, even though there are changes in some material elements referring to the preparation and offering of food.

**Key words:** Cassava flour; Xerente people; Food Heritage.

Luana de Sousa Oliveira<sup>1</sup>

**RESUMO:** A farinha de mandioca não é apenas um alimento é também uma comida, pois perpassa por questões culturais que envolvem saberes e fazeres desde seu preparo até a sua ingestão e em alguns casos até a digestão ou indigestão. Para o Povo Xerente, povo indígena residente no estado do Tocantins, a farinha de mandioca é uma das comidas que compõe seu patrimônio alimentar, presente cotidianamente em suas refeições e também nas cerimônias de casamento como uma das comidas ofertadas ao noivo e família do noivo. Este artigo tem por objetivo descrever e analisar os elementos materiais e imateriais que envolvem o preparo, o comer e a oferta da farinha de mandioca enquanto patrimônio alimentar do Povo Xerente. Epistemologicamente é uma pesquisa fundamentada na hermenêutica, cujo método adotado foi o etnográfico para coleta e análises dos dados sendo a análise embasada na Análise Interpretativa de Clifford Geertz. Os resultados mostram que a farinha é preparada tradicionalmente ou com adaptações à realidade presente, mantêm-se os aspectos imateriais que envolvem o preparo, o comer no cotidiano, e sua oferta como presente no casamento por mais que haja mudanças em alguns elementos materiais que se referem ao preparo e à oferta do alimento.

**Palavras Chave:** Farinha de Mandioca; Povo Xerente; Patrimônio Alimentar.

<sup>1</sup> Docente e Pesquisadora do Instituto Federal do Tocantins. Doutora em Turismo e Hotelaria. luana@ifto.edu.br

## INTRODUÇÃO

Alimentos e comidas são vocábulos normalmente usados como sinônimos, no entanto, nos estudos sobre alimentação e cultura, há uma linha teórica da qual faço parte que compreende que são conceituações distintas. Lima, Ferreira Neto e Farais (2015), por exemplo, afirmam que a comida é o alimento modificado pelas representações sociais e culturais. Isto é, os alimentos são produzidos pela natureza, porém é da cultura que surgem importantes códigos, a exemplo, as diversas opções de cardápios, as receitas, os costumes relacionados ao paladar e ao prazer relacionado. Mascarenhas (2009) segue a mesma linha de pensamento ao dizer que a cultura transforma um alimento em comida, determinando vários elementos que revelam seus significados e representações simbólicas. É a partir da transmissão das informações de como transformar o alimento em comida que se formam as tradições culinárias.

O que se escolhe para comer, a forma, o volume, a cor, a maneira de servir têm significados, valores que ultrapassam a boca. Onde servir, com o que servir, momento especial, dia, hora, a quem servir e como esse alimento é servido fazem parte de um ato culturalmente complexo, o comer (LODY, 2008). Tão complexo e cheio de sentidos que alguns autores cunharam o conceito de Patrimônio Alimentar definido por Katz (2016) como algo que deva ser transmitido de uma geração a outra, de caráter coletivo, próprio a um grupo social, que possua uma carga social, simbólica ou afetiva, e seja reivindicado por pessoas pertencentes a ele. Lembrando que a alimentação está na interseção do natural e do cultural, do material e do imaterial.

Com base nesses posicionamentos teóricos e conceituais buscou-se registrar e analisar o patrimônio alimentar do Povo Xerente a partir do que esse grupo étnico reconhece como elementos materiais e imateriais de sua cultura. Assim este artigo tem por objetivo descrever e analisar os elementos materiais e imateriais que envolvem o preparo, o comer e a oferta da farinha de mandioca enquanto patrimônio alimentar do Povo Xerente. Vale ressaltar que este artigo é um excerto da minha tese de doutorado sobre diversos elementos materiais e imateriais do patrimônio alimentar do Povo Xerente (comidas, técnicas, simbologias, entre outros), dentre estes a farinha de mandioca.

Epistemologicamente é uma pesquisa fundamentada na hermenêutica, que etimologicamente significa interpretar, esclarecer, traduzir. Fiz uso das ideias da hermenêutica interpretativa, cujo representante mais significativo nas Ciências Sociais, e mais especificamente nas pesquisas com abordagem antropológica, foi Clifford Geertz. O método utilizado para coleta e análise dos dados é o etnográfico. Silva. V (2000) explica que a etnografia é fruto da antropologia social e surge da necessidade de compreender as relações socioculturais, os comportamentos, ritos, técnicas, saberes e práticas das sociedades. Caracterizada pela imersão do investigador na realidade estudada, com o objetivo de descrever e explicar os fenômenos observados.

Geertz (2017) ressalta que a pesquisa conduzida com essa perspectiva não tem respostas que sejam verdades absolutas. O que se tem é uma resposta, resultado de interpretações realizadas

de acordo com os participantes, os autores, com trabalhos relacionados às pesquisas sobre a temática com a qual se trabalha e os conhecimentos do pesquisador e/ou pesquisadores que estão à frente da proposta de pesquisa (GEERTZ, 2017). Ao que se refere as questões éticas, a autora respeitou os direitos, os saberes e autonomia dos Povos Indígenas solicitando e obtendo por escrito a autorização de caciques, anciões e lideranças das aldeias para desenvolver este estudo, e os indígenas participantes da pesquisa, assinaram o Termo Esclarecido de Livre Consentimento e o Termo de Uso de Imagem. Desta forma, respeitaram-se também os valores culturais, religiosos, morais, sociais e éticos do Povo Xerente, o que permite a socialização de um estudo fidedigno e sem distorções.

## **1 - PATRIMÔNIO ALIMENTAR: DO QUE SE TRATA**

Patrimônio Cultural diz respeito a determinados recursos específicos que objetivam perpetuar um grupo, a fim de manter suas dinâmicas coletivas embasadas em uma identidade cultural e histórica. Dessa maneira, a combinação de herança/memória/tradição é marcada por uma dialética que opõe algo verdadeiramente estável e estabelecido com algo que é dinâmico e construído. Obviamente, isso leva a questões sobre a ambivalência entre tradição/modernidade, continuidade/dissolução e estabilidade/dinamismo, visto que o patrimônio é construído, constantemente reconfigurado, pois é um conceito social que evolui e muda com o tempo. Através do processo de construção do patrimônio, o ator ou grupo 'herdeiro' seleciona, efetua uma classificação e enfatiza um valor que não existe mais, no contexto de uma sociedade angustiada pela perda de seus próprios remanescentes ou tradição (BESSIÈRE, 2013).

Tratando especificamente do Patrimônio Alimentar, Bessière (2001) o define como um conjunto de elementos materiais ou imateriais de culturas alimentares reconhecidos pela coletividade como uma herança compartilhada. Mais precisamente, um conjunto de produtos agrícolas brutos e transformados, o saber, saber-fazer que lhe são associados, assim como os modos de distribuição, os modos à mesa, as formas de sociabilidade e suas simbologias alimentares, constituindo-se em um objeto de análise e de compreensão da sociedade, participando da dinamização e diferenciação dos espaços.

Portanto o conjunto de elementos comestíveis para os seres humanos é muito maior do que aqueles que são selecionados e aceitos culturalmente, já que as pessoas não comem tudo aquilo que podem ingerir. As escolhas feitas do que é comível ou não, ou seja, do que gostam ou não de comer, ocorrem a partir de critérios culturais, que se modificam no tempo, entre as gerações, regiões e até mesmo dentro de um mesmo grupo étnico, já que as práticas culinárias são linguagens dinâmicas (WOORTMANN, 2013). Ou seja, nem tudo é considerado como comida por parte das pessoas. Dessa forma, determinados alimentos de origem animal e/ou vegetal não comestíveis para algumas culturas são muito apreciados em outras (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Nessa discussão do que é comestível (que o ser humano pode comer) e comível (o que o ser humano escolhe comer), Fischler (1988) afirma que nenhum alimento é adequado para todos, em qualquer momento, circunstância e quantidade. Um francês, por exemplo, estranharia beber café

no jantar e possivelmente um italiano ficaria ressentido se lhe servissem o espaguete no café da manhã. Entre os fatores implícitos ou explícitos que influenciam as escolhas do que se come estão o território (país/nação), idade, sexo, *status* e papel social. Em muitos países ocidentais, por exemplo, as especiarias não são vistas como apropriadas para crianças, e doces são vistos como inadequados para os homens adultos. Outros critérios que podem influenciar tais escolhas são a ocasião em que elas ocorrerão – trata-se de uma ceia familiar, um ato de hospitalidade, um dia de festa ou cotidiano –, além dos aspectos cronológicos – a hora do dia, dia da semana, estação do ano, etc.

É a partir do mundo comestível que surgem as cozinhas e as culinárias de um povo. Para Montanari (2013), a cozinha define-se como um conjunto de técnicas relacionadas ao preparo dos alimentos, que podem conter um número maior ou menor de operações em função das sociedades, das épocas e dos lugares. Contreras e Gracia (2011) consideram o termo cozinha de forma mais ampla, ao incluírem a cultura. Assim, além de alguns ingredientes básicos, princípios de condimentação e procedimentos culinários, a cozinha também abrange um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais religiosos, higiênicos ou sanitários. Dessa maneira, as “cozinhas” costumam assumir uma dimensão étnica, nacional e/ou regional.

Para Bienassis (2011) o patrimônio alimentar, assim como os demais tipos de patrimônio, nasce do medo da perda de tais referências. Contreras (2013) também relaciona o nascimento de um patrimônio com o medo de perder marcas identitárias e afirma que foi a crescente homogeneização e globalização alimentar, ou no mínimo a consciência dela, que gerou uma certa nostalgia dos modos de comer do passado, dos pratos que estão desaparecendo, despertando o interesse em buscar os patrimônios culinários. Surge, então, a consciência da “tradição culinária”, a revalorização de sabores e saberes tradicionais e o reconhecimento de que a cozinha constitui um patrimônio cultural que deve ser protegido por questões ecológicas e culturais.

## **2 - A FARINHA DE MANDIOCA DO COTIDIANO AO CASAMENTO DO POVO XERENTE**

O povo Xerente está localizado no estado do Tocantins, é parte do ramo central das sociedades de língua Jê do tronco linguístico Macro-Jê sendo conhecidos como Jê Centrais junto com os povos Xavante do Mato Grosso e os Xacriabá de Minas Gerais. Os estudos etnográficos de Nimuendajú descrevem os Jê não somente como possuidores de técnicas aprimoradas de agricultura, mas sobretudo como sociedades estruturadas por meio de intrincados sistemas sociais (MELO, 2010).

Os Xerente habitam duas Terras Indígenas (T.I), a primeira é a Área Xerente, chamada pelos indígenas de Área Grande e a segunda TI é a Funil. Vale ressaltar que de acordo com Silva (2015) essas terras reconhecidas pelo Estado em favor dos Xerente correspondem a uma ínfima parte do extenso território que este povo dominava quando os primeiros colonizadores chegaram (SILVA, 2015). Os participantes desta pesquisa informaram que atualmente há mais de 80 aldeias e que a população é de aproximadamente 5 mil pessoas distribuídas nas duas Terras Indígenas.

A base da organização sócio cosmológica dos Xerente são as metades *Doi* e *Wahiré* associadas respectivamente ao sol e à lua, heróis míticos fundadores da sociedade Xerente. A metade *Doi* inclui clãs *Kuẓápdékwa* (os donos do fogo), *Kbaẓítdekwa* (os donos do algodão) e *Kritotdekwa* (“donos da borracha”); e a metade *Wahiré*, que tem um clã com o mesmo nome, e o clãs *Kroẓake* e *Kraiprebi*. As duas metades e seus respectivos clãs têm entre si um conjunto de deveres e obrigações recíprocas. As duas metades, os seis clãs e as linhagens que os constituem são patrilineares, ou seja, a filiação do clã passa de pai para filho, de avô paterno para neto ou sobrinho-neto. A pintura corporal clânica e seus desenhos identificam e mostram o clã a que pertencem. Há dois tipos de pintura, a de traços e a de argolas. As cores dominantes são o preto, obtido da mistura de carvão com o pau-de-leite, e o vermelho, do urucum (XERENTE.M,2015).

A língua *Aknẽ* é uma matriz dos costumes, da cosmovisão visto que é por meio dela que se difunde tudo que está relacionado à tradição, isto é, os mitos, os rituais, os cânticos, os discursos e as práticas. Logo, a língua é determinante para manter a tradição, um tipo de eixo central que origina o modo de vida desse povo. Enquanto expressão da tradição, da forma de viver, a língua relaciona-se estreitamente com o território, dando sustentação à cosmologia e aos modos de vida que lhes confere a identidade. Entre os Xerente, a maior parte da população é bilíngue, porém há um predomínio da língua materna (ARAÚJO, 2016).

Os Xerente, historicamente, praticam a caça, a pesca e a coleta de frutos e as chamadas “roças de toco”. Essas atividades eram desenvolvidas em um território amplo sendo essenciais para a existência e a reprodução deste povo. Tais atividades produtivas contavam com o ciclo de alternância entre a estação seca correspondente ao período entre maio e setembro e a estação chuvosa, que vai de outubro a abril (LIMA, 2016). Atualmente, os Xerente continuam praticando a caça, a pesca, coletando de frutos e plantando nos seus quintais ou nas roças, porém em menor escala e com menos frequência, mas também possuem novos hábitos alimentares, a exemplo, da ingestão de sal e açúcar, o uso de utensílios de plástico e metais, e novas técnicas de cocção, como a fritura.

Entre permanências e mudanças alimentares relacionadas a diversos fatores externos e internos inerentes a qualquer cultura já que ela é dinâmica. A alimentação é sem dúvida um dos elementos identitários deste Povo, constituindo-se em um patrimônio alimentar, pois envolve elementos materiais e imateriais que perpassam a caça, a pesca, a roça, as proscições e prescrições alimentares, a comensalidade, as cerimônias e a própria cosmologia deste Povo. A farinha de mandioca é uma das comidas que compõem este patrimônio alimentar, pois seu preparo, assim como sua presença no cotidiano ou em cerimônias é repleta de aspectos materiais e imateriais constituintes da cultura Xerente.

É importante esclarecer que, para os Xerente, a palavra tradição tradicionalmente refere-se a costumes, práticas alimentares ancestrais do seu povo transmitidas de geração em geração. Cientes de que algumas tradições permanecem como no passado e que outras mudaram, adaptando-se à realidade atual. E que outras práticas da tradição, hoje existem apenas na memória: são apenas recordações, usando os termos “antes”, “antigamente”, “no passado” para falar desses aspectos

culturais que não praticam mais no presente. E em consonância com o proposto por esta pesquisa, esses vocábulos são empregados com os mesmos significados.

## 2.1- A farinha de mandioca no cotidiano Xerente

Tradicionalmente os Xerente fazem duas refeições no dia, uma pela manhã ao acordar “para quebrar o jejum” (expressão usada por eles diversas vezes) e outra pela parte da tarde, estimadas por eles entre 15 e 16 horas. A maioria relatou que nas duas refeições come-se carne de caça assada ou moqueada com grolado, ou beiju, ou farinha ou mandioca.

Farinha e grolado pra mim é comida! Aqui tem vez que eu soffro, uma semana se tiver só arroz, eu vou comer um pouquinho porque é o jeito, mas se tiver farinha, se tiver grolado eu nem lembro de arroz nem pra nada (Seu Valdeciano, Ancião da Aldeia Saltinho, 2020).

Em uma das manhãs que estive na aldeia, tive a oportunidade de comer pela manhã carne de anta cozida com farinha, e paralelamente a oferta da caça, também me oferecido o café com biscoito, comidas tradicionais e novos alimentos, respectivamente. Com a ressalva de que, hoje, é difícil entre os Xerente manter todos os seus hábitos alimentares tradicionais devido os impactos negativos que seu território vem sofrendo, a exemplo, da construção de uma hidrelétrica, de estradas e de projetos agropecuários próximos às suas terras que influenciaram diretamente na redução de peixes e caças, assim como de terras férteis para plantar.

Observa-se pela fala acima do ancião e pelo vivenciado em campo que as mudanças nos costumes alimentares não alteraram a condição da farinha de mandioca enquanto comida imprescindível nas refeições cotidianas dos Xerente. Tanto que o ancião fala claramente que quando não tem farinha, ele tem dificuldade para fazer as refeições. A farinha é acompanhamento das carnes que antigamente eram assadas ou moqueadas, mas que no presente também podem ser cozidas ou fritas. Enquanto estive com eles, comi farinha com peixe assado, carne bovina cozida, frango cozido, caça assada em refeições diurnas e noturnas. A farinha também é usada para fazer as paçocas, ou para comer com mel. Cruz (2012, p. 98) nos lembra que “a cultura se refaz todos os dias, no jogo cotidiano das relações sociais, na luta pela sobrevivência, por meio do trabalho, do encontro, revelando distintas temporalidades bem como distintas espacialidades”.

Sua condição de patrimônio alimentar está relacionada também aos saberes e fazeres que envolvem seu preparo. Abaixo Rosilda Xerente descreve as primeiras etapas para fazer a farinha:

Antes para fazer farinha a mandioca ficava de molho por quatro, seis dias, tirava-se a puba (mandioca fermentada na água) e pisava (pilava) no pilão ou batia mandioca no cocho, arrancavam-se outras mandiocas para ralar e misturar com a massa pubada. Hoje usa-se apenas a massa pubada pisada ou no cocho para fazer a farinha. Em seguida esta massa é colocada no tipiti (prensa artesanal) ou numa prensa quadrada feita com o talo de taboca e fôrrada com as palhas de piaçava, as palhas também são usadas para intercalar as camadas da massa, por cima da última camada coberta de palha, fecha-se a prensa com talas. Esta prensa quadrada fica suspensa em uma vara de mais ou menos uns 2 metros para que a água escorra. Esta prensa quadrada é normalmente usada quando é muito massa. (Rosilda Xerente, Aldeia Nova Esperança, 2020).

Após a prensa, a farinha é peneirada e por fim a farinha é torrada no tacho que fica sobre uma estrutura de barro, na qual há uma abertura para colocar a lenha. Abaixo fotos de Elizabete Xerente fazendo farinha, como ela não tinha o tipiti, estava usando um saco de 20kg como prensa para tirar a água da mandioca e no lugar na peneira de palha, um escorredor de plástico. Não há foto da torra, pois foi feita no momento em que eu não estava mais presente. Visto que a Elizabete também não tem o tacho, me disse que a torra da farinha foi feita na panela usando um fogão a lenha.

Foto 1- Preparo da farinha de mandioca



Fonte: A autora

Observa-se que, atualmente, algumas famílias fazem a farinha de modo mais tradicional e que outras, a exemplo, da Elizabete Xerente por não possuir artefatos tradicionais, usa os utensílios de plástico, mas mantém as imaterialidades, isto é, os saberes e fazeres tradicionais. Ou seja, as novas materialidades são necessárias no presente para que esse patrimônio permaneça vivo e não se torne apenas uma memória.

Essa dualidade/complementariedade entre passado e presente tão característica de um patrimônio, também é identificada em novas práticas, a exemplo da venda e da compra da farinha! No passado, o preparo da farinha era feito por um número maior de famílias, assim comia-se a farinha que se fazia. Atualmente, menos famílias fazem farinha o que está relacionado a fatores externos e internos, assim alguns Xerente passaram a comprar farinha de outros Xerente ou até mesmo em supermercados. Na aldeia Porteira, por exemplo, conheci Wagner Xerente, ele faz a farinha de mandioca na sua aldeia e sai para vender em sua moto nas outras aldeias, vende à vista e à prazo, com 30 dias para pagar.



Foto 2- Farinheiro Wagner Xerente



Fonte: A autora

Essas permanências e mudanças coadunam-se ao pensamento de Poulain (2012) ao dizer que o patrimônio vai além de um elo entre o passado e o presente, sendo uma reserva dos sentidos para compreensão do mundo, uma fonte para pensar, elaborar a alteridade e a identidade, devendo-se ultrapassar a ideia do patrimônio como tradição, uma construção social repassada de forma fixa e estável, e compreendê-lo como algo que se constrói, reconfigura-se continuamente, um produto social que evolui e muda no decorrer do tempo.



## 2.2- A farinha de mandioca: uma comida cerimonial

A farinha de mandioca além de ser uma comida do cotidiano também é uma comida cerimonial, presente nos casamentos Xerente que normalmente ocorrem num espaço coberto por palhas construído para este fim. Os convidados começam a chegar nesse local um pouco antes da hora marcada para o casamento e vão se dispondo ao redor da esteira na qual estão sentados o noivo e avô paterno. A cerimônia é iniciada com a chegada da noiva que vem acompanhada do seu tio paterno (o padrinho, se fizermos uma alusão a nossa cultura). A noiva traz sobre sua cabeça uma

cabaça (tradicionalmente), ou uma vasilha (na falta na cabaça) com farinha de mandioca e carne de caça ou de peixe assada ou moqueada para dar ao noivo.

Foto 3- A entrada da noiva na cerimônia de casamento



Fonte: A autora

E o tio traz meia saca de farinha mandioca e um cofo (bolsa de palha) com carne de caça ou de peixe assada ou moqueada para dar a família do noivo. A farinha e a carne ofertadas pela noiva e pelo seu tio são preparadas pelo tio especificamente para a ocasião. E Ramli et al (2015) ressaltam que uma das características de um patrimônio alimentar é ser uma comida de celebração que ocorre em certo tempo e lugar, e são preparadas em quantidade e formas específicas pelas famílias nessas ocasiões.

As comidas ofertadas por ambos são colocadas no chão. A noiva senta-se ao lado do noivo e o tio diante do casal para então se dar início às falas: primeiramente fala o avô do noivo e em seguida o tio da noiva. Ambos os discursos são conselhos ao casal quanto às maneiras que devem se respeitar e cuidar um do outro. Os noivos apenas escutam os conselhos dos mais velhos, após os discursos, o casamento já está consumado, então o casal pode levantar-se e a cerimônia está encerrada.

Foto 4- Os noivos e as comidas ofertadas na cerimônia



Fonte: A autora

A comida ofertada pela noiva é comida pelo casal a noite e a comida ofertada pelo tio é dada aos convidados que, após o casal levantar-se, coloca suas vasilhas no chão e fica aguardando que o tio da noiva sirva todas as vasilhas para que cada um possa pegar a sua. Observei que a divisão é feita de forma cuidadosa para que todos recebam a mesma quantidade de alimentos.

Foto 5- Repartição da comida ofertada pelo tio da noiva



Fonte: A autora

Os casamentos que participei foram à tarde entre 14 e 15 horas e em todos, apesar de não ser tradição, o pai do noivo ofertou à comunidade um almoço (antes da cerimônia), no qual a farinha também estava presente, entre as comidas.

Foto 6: A farinha no almoço antes da cerimônia



Fonte: A autora

Neste sentido, Lody (2008, p. 288) diz que a festa é “um bom motivo para as pessoas se reunirem e comer, comer juntas, partilhar, celebrar em torno de uma mesa, de uma esteira em que lugar for, pois a comida une, aproxima e revive os traços mais antigos de todas as memórias”. O preparo do almoço reúne as tias dos noivos para fazer e servir as comidas, normalmente, o que se come no dia a dia, assim não pode faltar. Da oferta da noiva e do tio da noiva ao almoço a farinha se faz presente no casamento unindo noivos e convidados.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

São diversos os fatores que fazem da farinha de mandioca um patrimônio alimentar do Povo Xerente, sua condição de alimento cotidiano e cerimonial há séculos e os saberes e fazeres que envolvem seu preparo e os momentos das refeições e/ou cerimônias. Algumas mudanças foram identificadas dentro deste contexto, consequência da realidade atual desse grupo que vive em um território fortemente impactado por projetos hidrelétricos e agropecuários que reduziram seus recursos naturais, assim como as novas funções desempenhadas por este grupo, as quais limitam seu tempo para dedicar-se às práticas tradicionais.

Realidade que se alinha às afirmações de Contreras e Gracia (2011) quando dizem que as

mudanças alimentares estão relacionadas às modificações no modo de vida, transformações sociais e econômicas motivadas por fatores internos e externos que no decorrer do tempo colaboram para mudar os tipos de alimentos, as maneiras de prepará-los e de consumi-los (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Ou seja, as culturas não são estáticas, mudam conforme as condições vivenciadas no presente. No caso dos Xerente, as mudanças foram em sua maioria provocadas por fatores externos, mesmo assim, não foram capazes de apagar os costumes culturais que envolvem a farinha! Comer é um ato de resistência e os Xerente resistem adaptando novos elementos às práticas tradicionais para manter seu patrimônio alimentar vivo com farinha nas refeições cotidianas e nas cerimônias.

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, R. N. **Os territórios, os modos de vida e as cosmologias dos indígenas Akwẽ-Xerente, e os impactos da UHE de Lajeado**. Tese (Doutorado em Engenharia Civil) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia Civil, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2016.

BESSIÈRE, J. **Valorisation du patrimoine gastronomique et développement territorial: le Haut Plateau de l'Aubrac, Le Pays de Roquefort et le Périgord Noir**. Paris: l'Harmattan, 2001.

BESSIÈRE, J. **'heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage**. *Journal of Heritage Tourism*, v. 8, 2013.

BIENASSIS, L. Inventorier le patrimoine alimentaire: acquis, méthodes et perspectives. **Food & History**, v. 9, n. 2, p. 127-152, 2011.

CONTRERAS, J. **Seguimos siendo lo que comemos?**. In: Conabio - *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México, 2013.

CONTRERAS J.; GRACIAS, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

CRUZ, R. T. A. **"Patrimonialização do patrimônio"**: Ensaio sobre a relação entre turismo, "patrimônio cultural". *Espaço e Tempo*, n.31, 2012.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2017.

KATZ, E. Introdução. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. A. (org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN, 2016. p. 15-28

LIMA, L. G. B. **Os Akwẽ-Xerente no Tocantins: território indígena e as questões socioambientais**. Tese (Doutorado em Geografia Humana) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. *Demetra*, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LODY, R. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: SENAC, 2008.

MASCARENHAS, R. G. T. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro.** 2009. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009.

MELO, V.M.C. **Diversidade, Meio Ambiente e Educação: uma reflexão a partir da sociedade Xerente** Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Tocantins, Mestrado em Ciências do Ambiente, 2010.

MONTANARI, M. **Comida como cultura** São Paulo: SENAC, 2013.

POULAIN, J. P. **Dictionnaire des cultures alimentaires.** Paris: Presse Universitaire de France, 2012.

RAMLI, A. M. *et al.* **Food Heritage from the Food Experts' Perspectives.** *Hospitality and Tourism*, nov. 2015.

SILVA, C. A. **Os Xerente e a luta pela terra.** In: Simpósio Nacional de História, 28, Florianópolis-SC, 2015. Disponível em: [http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1427977184\\_ARQUIVO\\_Osxerenteealutapelaterra-ANPUH.pdf](http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1427977184_ARQUIVO_Osxerenteealutapelaterra-ANPUH.pdf) . Acesso em: 20 jan. 2019.

SILVA, V. G. **O antropólogo e sua magia: trabalho de campo e texto etnográfico nas pesquisas antropológicas sobre religiões Afro-brasileiras.** São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000.

WOORTMANN, E. F. **A comida como linguagem.** *Habitus, Goiânia*, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan.-jun. 2013.

XERENTE.M, M.S. Wasiwaze - **O Tratamento e o Comportamento de Respeito.** In: SILVA, L; HERBETTA, A; FERNANDES, J.; PECHINCHA, M. (Org). Documentação de saberes indígenas. Goiânia: Gráfica UGF,2015.

## THE WORLD-LIFE OF CASSAVA: the cultivated fields, the well, and the flour mill

Miguel de Nazaré Brito Picanço

**ABSTRACT:** This work is of a photoethnographic nature - it belongs to the field of anthropology of food, constituting an excerpt of my doctoral thesis - which, through textual and image narratives describes the place which the cultivated fields, the well, and the flour mill occupy in the lifeworld of the cassava and in the territory of eating caboclo, Amazonian and Pará. Data were collected from field trips - particularly in the Araí community - undertaken between 2014 and 2021.

**Key words:** Atlantic Amazon; Cabocla food; Manioc.

## O MUNDO-VIDA DA MANDIOCA: a roça, o poção e a casa do forno

Miguel de Nazaré Brito Picanço<sup>1</sup>

**RESUMO:** Este trabalho é de cunho fotoetnográfico - inscreve-se no campo da antropologia da comida, constituindo-se num recorte de minha Tese doutoral - o qual, por meio de narrativas textuais e imagéticas descreve o lugar que a roça, o poção e a casa do forno ocupam no mundo-vida da mandioca e no território do comer caboclo, amazônico e paraense. Os dados foram coletados em incursões a campo - particularmente na comunidade de Araí - empreendidas entre os anos de 2014 a 2021.

**Palavras chave:** Amazônia Atlântica; Comida cabocla; Mandioca.

<sup>1</sup> Doutor em Ciências Sociais, Pós-doutor em Antropologia da Alimentação. Membro do Alere, Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia-CNPQ.

## INTRODUÇÃO

Este Ensaio é um recorte da minha Tese de doutoramento, na qual delimito como objeto de pesquisa e estudo a vida social da mandioca. Para tanto, fizera-se necessários, desde a delimitação temática e do objeto de investigação, diálogos profícuos com os pressupostos teóricos e metodológicos da obra “Estar Vivo: ensaio sobre movimentos, conhecimento e descrição”, (INGOLD, 2015), que auxiliaram a educar meu olhar para novas questões epistêmicas que vislumbram novas perspectivas no campo das Ciências Sociais em geral e da Antropologia em particular. Foi a partir dessas conversas com Ingold (2015), que aprendi a olhar para a mandioca e suas experiências com as pessoas e as coisas no contexto paraense, em particular na comunidade de Araújo, no meio rural da Amazônia Atlântica, no município de Augusto Corrêa, de modo a reconhecê-la como patrimônio alimentar da Amazônia e do povo paraense.

Com Ingold (2015), aprendi a olhar para o mundo dos materiais que atravessam a vida da mandioca, em vez de para a materialidade dela. Nesse movimento de educação do olhar, pude perceber, então, que esse emaranhado, no qual a mandioca se encontra imbricada, diz respeito àquilo que Ingold (2015) chamou de “mundo-vida”: ambiente habitado por pessoas – humanos (mandicultoras, mandicultores, comerciantes, consumidores, etc.) e coisas<sup>2</sup> – não humano –, como a roça, o poção, a casa do forno e todos os elementos que os compõem: água, capim, folhas, mato, ar, lenha, forno, farinhas, beijos, gomas, tapiocas, tucupis, manivas, etc., as quais são portadoras de histórias e por isso mesmo têm vida, inclusive vida social (APPADURAI, 2008).

Com essas proposições, Ingold nos convida a educar o olhar sobre a própria vida e perceber que habitar este mundo diz respeito, antes de tudo, a um estado, não de ser, mas de estar vivo no mundo. Trata-se, assim, não de um jeito de acreditar sobre o mundo, mas, antes, de uma condição de estar nesse mundo, ou seja, “[...] uma condição de estar vivo para o mundo, caracterizada por uma maior sensibilidade e capacidade de resposta, na percepção e na ação, a um ambiente que está sempre em fluxo [...]” (INGOLD, 2015, p. 116), no qual “[...] a vida tem estado, por assim dizer, instalada dentro das coisas [...]” (INGOLD, 2015, p.117), que não apenas estão no mundo. Elas tornam-se coisas no mundo, na medida em que o mundo se torna mundo.

Situar a vida nessa perspectiva é concebê-la no curso de sua formação, num constante processo de abertura para o mundo que é o *locus* do sentido da vida. Sendo assim, a vida é “um nascimento contínuo” (SCOTT, 1989, *apud* INGOLD, 2015, p. 117), onde as relações não se conectam entre uma coisa e outra, como se uma estivesse aqui e a outra lá. Ao contrário, elas se entrelaçam nas linhas das trilhas, da malha da vida, onde pessoas, coisas e organismos se movimentam e se fazem reciprocamente. Sendo assim, coisas, pessoas e organismos “[...] não são tanto nós em uma rede

---

2 Para Ingold (2015) o autor, aquilo que até então foi chamado pelas teorias sociais de objetos, não o são, são coisas. Para ele, a diferença entre objeto e coisa é substancial, pois, enquanto o primeiro é concebido como um fato consumado, completo, fechado em si mesmo, a coisa, por sua vez, é um processo, um devir “[...] que nos atrai, pelos caminhos mesmo da sua formação. Cada um, por assim dizer, é um ‘acontecimento’ – ou melhor, um lugar onde vários acontecimentos tornam-se entrelaçados” (INGOLD, 2015, p. 37), ou seja, “a coisa é [...] um devir, um lugar onde vários aconteceres se entrelaçam [...] é um certo agregado de fios vitais [...] nos quais ao longo da caminhada a coisa é constantemente formada” (INGOLD, 2012, p. 29).



quanto nós em um tecido de nós, cujos fios constitutivos, conforme se amarram a outros fios, em outros nós, compreendem a malha da vida” (INGOLD, 2015, p. 120).

Em suma, o que Ingold tenta é chamar a atenção para a percepção de um mundo que é habitado por humanos e coisas. Essa atenção sobre a vida, que é fenomenológica, implica necessariamente compreender que habitamos (humanos e não humanos) em um mundo-vida, no qual somos imersos, lançados e vivemos. Nesse mundo-vida importam menos a consciência e as relações e mais as experiências e os fluxos vividos, que não dizem respeito apenas a um tecido de relações sociais humanas, mas implicam também compartilhamento e emaranhamento entre seres humanos e, desses, com outras coisas, montanhas, árvores, edifícios, santos, cadeiras, pedras, mandiocas, comidas, bebidas, etc. O mundo-vida que Ingold nos convida a olhar corresponderia, mais ou menos, àquilo a que nos acostumamos chamar na antropologia de “cosmologia” ou “representações” (INGOLD, 2015).

Isso posto e conforme já apontado anteriormente, foi sustentado pelas proposições de Ingold (2015) que pude perceber a existência de uma cosmologia que performa o mundo-vida da mandioca, cujos parlamentos de fios encontram-se entrelaçados e estabelecendo diálogos com as crenças, com as memórias afetivas dos que habitam em Araí e demais territórios da Amazônia paraense, mas também com a roça e todas as tramas que com ela, nela e a partir dela são forjadas; com o poção e todos os elementos que o constituem e com a casa do forno, lugar fulcral para a feitura dos derivados da mandioca. Destarte, esses três elementos – a roça, o poção e casa – ocupam fulcralidade nos e para os movimentos e tramas que configuram o mundo-vida da mandioca.

Outrossim, conforme já apontado, este trabalho configura-se, antes de tudo, em um exercício de educação do olhar para o fazer-se das coisas no mundo-vida da mandioca, particularmente dos movimentos, atravessamentos e parlamentos de relações que são forjadas entre a mandioca e as pessoas, seja na roça, no poção ou na casa do forno. Para tanto, apropriei-me também aqui da fotografia como relevante instrumento de coleta de dados, cujas especificidades contribuem como “[...] forma de saber ver e saber dizer melhor para fazer pensar por meio da imagem [...]” (SAMAIN, *apud* ACHUTTI, 2004, p. 83). Em alguns casos, tais especificidades escapam a outras técnicas de coleta. Assim, a fotografia permite ao etnógrafo captar detalhes empíricos que normalmente não se mostram à primeira vista. São detalhes que se escondem por trás da aparência e que, às vezes, apenas ela pode revelar. Esses detalhes são por vezes entendidos como secundários ou marginais, aqueles que não foram ditos, mas que podem ser decisivos para o trabalho do etnógrafo, conforme descrevo nas narrativas textuais e imagéticas que seguem.

## 1 - A ROÇA E O POÇÃO

Como é sabido, é no contexto da roça que as tramas que dão concretude ao mundo-vida da mandioca são forjadas. É, principalmente, nesse lugar, o qual concebo como a morada da mandioca, que os acordos sociais e econômicos, as relações de parentesco, compadrio, amizade e, particularmente, as lógicas de pertencimento à territorialidade do comer caboclo, amazônico e paraense são projetadas, firmadas e adensadas, assim como fazem os moradores e moradoras, mandicultoras e mandicultores

da agricultura familiar da comunidade de Araí, os quais ainda costumam produzir suas roças no sistema de mutirão.

As lógicas que regem a produção da roça via mutirão são marcadas por relações comunitárias e parentais, que se iniciam desde a derrubada da área a ser plantada, alcançando a capina da roça, a colheita da mandioca, até a feitura dos derivados da mandioca, particularmente, da farinha d'água<sup>3</sup>. Nesse movimento, uma dada família mandicultora conta sempre com o trabalho e a generosidade de outras famílias ou de outras e outros mandicultores e mandicultoras. “E quando chega a hora dessa família fazer sua roça e sua farinha, nós e outras famílias estamos lá ajudando”. (Fala de dona Leni Almeida, durante minha estada em Araí, no ano de 2016). E, assim, por meio do mutirão, o processo produtivo da mandioca é conduzido, desde a roça até a farinha, por exemplo.

Nesse processo, as mulheres mandicultoras desempenhavam papel fundamental, cabendo a elas a responsabilidade de quase toda a produção, exceto o desmatamento da área, que é de responsabilidade dos homens.

Isso posto, torna-se necessário frisar que, no mundo-vida da mandioca, tão importante quanto a roça é o poção, lugar especial, principalmente, para a feitura da farinha d'água, a qual ocupa lugar fulcral na mesa e na vida dos paraenses, particularmente daqueles que povoam as comunidades rurais da Amazônia Atlântica desse estado. Nesses territórios, em muitas situações do comer e de viver amazônico, caboclo e paraense, a farinha d'água por si basta (PICANÇO, 2018, 2021), constituindo-se, assim, em uma comida emblemática, ou como diria Contreras e Gracia (2011), em uma comida totem, portadora de tamanha carga simbólica, capaz de “falar” sobre as idiossincrasias que emaranham os modos de comer e viver por essas bandas do Norte brasileiro.

Dito isso, retorno ao poção que é o nome dado pelas mandicultoras e pelos mandicultores de Araí – e quiçá das demais comunidades do nordeste paraense – ao igarapé, (normalmente localizado no entremeio da roça e da casa do forno) no qual, a mandioca fica de molho, por 4 ou 5 dias, tempo necessário para a sua fermentação e pubação, processo necessário à feitura da referida farinha. Daí o nome, farinha d'água. Aliás, é exatamente essa técnica de amolecimento da mandioca no poção que torna a farinha em questão singular, única e, portanto, marcador do território do comer Amazônico.

É sobre essas tramas que ocorrem entre a mandioca e as pessoas no poção que “falam” as narrativas imagéticas que seguem, cujas fotografias são de minha autoria e foram feitas durante trabalho de campo realizado com as mandicultoras e os mandicultores da comunidade de Araí, no ano de 2021.

---

3 Dentre um vasto repertório de farinhas que são produzidas no nordeste paraense a farinha d'água, particularmente de Bragança, ocupa centralidade, de modo a ser eleita pelos paraenses como a melhor farinha do estado. O título se justifica na medida em que a referida farinha porta qualidades singularidades próprias: crocância, (torrada) cor (amarela) e granulação (baguda), que estão diretamente relacionados à maneira como os bragantinos fazem suas farinhas: Depois que a gente tira a mandioca da água agente amassa ela na mão ou no catitu, depois esprememos a massa no tipiti e depois colocamos no forno para torrar por mais ou menos uma hora. Depois disso, a farinha fica pronta para comer. Pra ela ficar crocante e grossa, vai depender de saber mexer a farinha na hora do escaldamento e depois, até ela ficar boa pra comer. A cor amarela depende do tipo de mandioca e do tempo que ela ficou plantada na roça. Na verdade, pra ela ficar torradinha, amarela e graúda, vai depender de quem faz, de quem sabe fazer (Fala de dona Helena Paiva – mandicultora de Araí, na região bragantina – em entrevista concedida em março de 2017).







Cabe aqui ressaltar que, além de ser o lugar propício ao amolecimento da mandioca, o poção constitui-se também no lugar que ativa as cosmologias e crenças das caboclas e caboclos como seu Elton Costa, morador de Araí, o qual me contou que tomar banho no poção na sexta-feira é um santo remédio para tirar a panema. Importa saber que a panema diz respeito a um estado no qual o indivíduo encontra-se sob o efeito de algum tipo de carga sobrenatural, podendo ser um mau-olhado, inveja ou até mesmo um feitiço.

## 2 - A CASA DO FORNO: PATRIMÔNIO SOCIOCULTURAL DA AMAZÔNIA PARAENSE

A casa do forno (também chamada de casa de farinha ou retiro) é um dos elementos mais importantes no processo produtivo, que permite que a mandioca se configure em um conjunto de bens alimentícios, como: farinhas (farinha d'água, farinha lavada, farinha seca, farinha de tapioca, etc.), goma, tucupi, beijus, dentre outras comidas – usa-se o termo comidas e não alimentos para reforçar o traço de sociabilidade proporcionado pela comida em situações coletivas, como comensalidade – que atravessam os mercados e as mesas dos habitantes do estado Pará, particularmente da sua capital Belém, assim como das comunidades e centros urbanos desse estado. Nesses territórios do comer e do viver amazônico, caboclo e paraense essas comidas e a própria mandioca conferem considerável importância sociocultural, histórica e econômica (PICANÇO, 2018).



Nessas paragens amazônicas, a casa do forno, ao mesmo tempo em que se constitui em uma instituição socioalimentar, também é compreendida como uma “maternidade”, um laboratório onde a mandioca se movimenta e se converte em um vasto repertório alimentar. Como diria Marcena (2012), a casa do forno é o lugar onde os frutos da mandioca são “paridos”, são “nascidos”, daí a razão pela qual ele a chamou de

Ventre da farinha, nascedoura de todas as farinhas de mandioca preparadas e também dos beijus [...], a casa de farinha se constitui como uma instituição socioalimentar [...], desde os primórdios da invenção da brasilidade. Com o caminhar da invenção do Brasil, a casa de farinha virou uma espécie de instituição nacional da inércia social que sobreviveu a inúmeras mudanças tecnológicas. [...] foi paralelamente à criação do engenho para a fabricação de açúcar, uma das invenções mais importantes durante o processo de construção da América portuguesa. (MARCENA, 2012, p 52).

Desse modo, a casa do forno materializa-se em um espaço fulcral para a história da mandioca e dos habitantes das comunidades rurais do estado do Pará, particularmente do nordeste desse estado onde a referida casa, ao mesmo tempo em que se constitui em um lugar no qual são “paridos” todos os “descendentes” da mandioca, também funciona como um espaço de trocas de experiências, onde o saber fazer as comidas oriundas da mandioca é ensinado, aprendido e perpetuado de geração em geração.



A referida casa, constitui-se, portanto, em uma instituição socioalimentar e educacional, uma “escola” em que, por meios dos processos de ensinar e aprender a fazer as comidas derivadas da mandioca, vai-se forjando o sentimento de pertencimento às territorialidades do comer amazônico, caboclo e paraense.

Afora isso, torna-se importante saber que na composição socioespacial da Amazônia paraense, a plantação de uma roça de mandioca funciona como indicativo de que nas proximidades também se encontra uma casa do forno e, inevitavelmente, a presença humana, seja de uma família, de um povoado ou de uma comunidade.

Mas a referida casa não “povoa” apenas os entornos das roças, também compõe as paisagens, as sonoridades e as territorialidades dos quintais das comunidades. A título de exemplo, cito a vila

de Araí, que está geograficamente situada no meio rural do município de Augusto Corrêa, cujos quintais são marcados pela presença de inúmeras casas do forno.

Além disso, interessa frisar que a arquitetura dessas casas é de domínio dos próprios mandicultores, os quais se constituem em guardiões de um saber fazer que é milenar, herdado dos povos originários. As casas seguem as seguintes características: possuem aproximadamente cinco a seis metros quadrados, sem paredes e de chão batido, com o teto coberto por palhas (há uma tendência recente, ainda que comedida, que teima em substituir as palhas por telhas), que são amarradas com cipós em caibros finos amarrados em caibros mais grossos e resistentes.

As bases que sustentam a cobertura da casa são esteios feitos, com regularidade, da palmeira do tucumã. Eles têm uma vida útil de aproximadamente 20 anos. Conforme os materiais se decompõem, vão sendo substituídos por outros novos.



Dito isso, considero importante registrar aqui que, para fazer jus à condição de maternidade da mandioca, a casa do forno conta com o trabalhar dos humanos (as mandicultoras e os mandicultores), mas também conta com a labuta de não humanos (INGOLD, 2015), que, ao mesmo tempo em que são singulares, tornam-se complexos, os quais não estão simplesmente ali, eles habitam naquela casa do forno, onde desempenham atividades laborais específicas (VELTHEM, 2007) das quais a mandioca depende para gerar seus frutos. São eles e elas: a gamela grande, a gamela pequena, a mão de pilão, a peneira, a prensa, as vassouras, os tipitis, os rodos, o forno e, em alguns casos, o ralo e/ou o catitu, sobre os quais “[...] há [...] nítida percepção de que trabalham” (VELTHEM, 2007, p. 622), conforme se pode observar nas imagens que seguem, as quais, também são de minha autoria e foram feitas em trabalho de campo nos anos de 2018 e 2021.

















Cabe salientar que todas essas coisas que habitam a casa do forno encontram-se emaranhadas no mundo-vida (INGOLD, 2015) da mandioca e são elaboradas pelos homens e mulheres mandicultores e mandiocultoras, com exceção das vassouras, as quais são coletadas nos açais e já vêm prontas, e dos tipitis, que são comprados de outros artesãos. Essas coisas são valorizadas no mundo-vida da mandioca, “[...] não tanto pela estética das formas, mas sim pela capacidade de executarem complexas funções de transformação, as quais exigem artefatos igualmente complexos de um ponto de vista material e também conceitual” (VELTHEM, 2007, p. 608). Todas elas são dotadas “[...] de valores patrimoniais que ultrapassam os valores de uso” (VELTHEM, 2007, p. 608) e alcançam importância sociocultural imensurável, na medida em que falam sobre o saber fazer dos mandicultores e do mundo-vida da mandioca.

Por fim, pela importância que desempenha nos territórios do comer e do viver amazônico, caboclo e paraense, não seria descabido outorgar aqui à casa do forno a condição de instituição socioalimentar e, quiçá, de patrimônio cultural do povo paraense.

## PARA NÃO FINDER

O mais importante alimento legado à humanidade pelo antigo habitante do neotrópico é a mandioca, a qual foi domesticada pela população ameríndia da Amazônia brasileira há, aproximadamente, 8.000, 000 antes que os colonizadores europeus tomassem posse desse território.

Passados cinco séculos, a nativa mandioca continua “povoando” a vida e a mesa dos

brasileiros, em particular daqueles que habitam na Amazônia Atlântica, no nordeste paraense. Por lá, ela continua reinando absoluta, sustentando e acionando um conjunto de práticas, relações sociais e experiências cujos conteúdos revelam um elevado valor êmico para aqueles habitantes.

Assim, não seria descabido asseverar que para os paraense que habitam em Belém e região nordeste desse estado, continuar comendo a mandioca e seus derivados, diz respeito, antes de tudo, a um ato político, que assegura à mandioca a condição de patrimônio cultural alimentar, também a constitui em linguagem da identidade coletiva desses sujeitos que povoam essas terras do Norte brasileiro e que, ainda que em diálogo com práticas globais, permanecem compartilhando e experimentando hábitos alimentares e modos de vida que lhes são próprios. Continuam resistindo e teimando em comer farinha d'água, lavada ou não, farinha de tapioca, a tapioca mesma, farinha seca, beijus, macaxeira com café ou frita, etc.

Assim, não seria descabido afirmar que, de um modo ou de outro, as experiências do povo paraense, em especial daqueles que habitam nos lugares supracitados, são fortemente marcadas e performadas, como diria Ingold (2015), a partir de um emaranhado que é povoado pelo mundo-vida da mandioca e que

Aciona um conjunto de práticas, relações sociais e experiências cujos conteúdos revelam um elevado valor êmico, presente no cotidiano daqueles que habitam na cidade de Belém e por todo o território que compõe a região nordeste daquele estado, especialmente na cidade de Bragança e na comunidade de Araí, em Augusto Corrêa, para quem a mandioca e seus descendentes estão além de simples mercadorias a serem comercializadas ou coisas a serem comidas. Eles desempenham relevante papel na elaboração de suas experiências cotidianas, funcionando como recursos que fortalecem e garantem a permanência dos costumes alimentares, religiosos e econômicos, ao mesmo tempo em que permitem a reinvenção de algumas dessas experiências (PICANÇO, 2018, p. 17).

Nesses territórios do comer amazônico, a mandioca, a roça, o poção e a casa do forno tomam centralidade e como diria Ingold (2015) emaranham e configuram os modos de comer e viver dos caboclos e caboclas mandicultores e mandicultoras, como dona Ângela, seu Antônio, dona Helena, seu Carretel, dona Maria, seu José Bastos, dona Júlia Bastos, dentre outras e outros, os quais dão vida às imagens deste trabalho e representam milhares de outras e outros produtoras e produtores de roça de mandioca que habitam as paragens da Amazônia Atlântica.

## REFERÊNCIAS

ACHUTTI, Luiz Eduardo Robinson. **Fotoetnografia da Biblioteca Jardim**. Porto Alegre: EDUFRGS, 2004.

APPADURAI, Arjun. **Introdução: mercadorias e a política de valor**. In: **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Org. APPADURAI, Arjun. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 15-88.



CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: GLOBAL, 2011.

CONTRERAS, Jesús. GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

INGOLD, Tim. **Estar Vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. Petropolis, RJ: Vozes, 2015.

MARCENA, Adriano. **Mexendo o Pirão: Importância Sociocultural da Farinha de Mandioca no Brasil Holandês (1635 a 1646)**. Recife: Funcultura, 2012.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla: uma questão de Identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica**. Belém: Paka -Tatu, 2021.

\_\_\_\_\_. **Na roça, na mesa, na vida: Uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense**. Belém: Paka-Tatu, 2018.

VELTHEM, Lúcia Hussak van. **Farinha, casas de farinha e objetos familiares em cruzeiro do sul (acre)**. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 50, nº 2, p. 606-631, 2007. Disponível em: [www.revistas.usp.br](http://www.revistas.usp.br).

# OS DESAFIOS DE PEQUENOS PRODUTORES DE ORGÂNICOS NO MERCADO KINJO YAMATO DE SÃO PAULO

Henrique Ianaze<sup>1</sup>,  
Paulo Donizetti Ianone<sup>2</sup>,  
Rafael Reckziegel de Lucena<sup>3</sup>

**RESUMO:** Existe no mundo atualmente, uma preocupação com as questões de preservação ambiental. Neste contexto, a agricultura é fundamental para entender como a necessidade de alimentos pode afetar o meio ambiente, mudanças culturais e impulsionar novas tecnologias. Na metade do século XX, visando resolver os problemas de abastecimento de alimentos foi desenvolvido o pacote tecnológico para agricultura, que promoveu um impulso na produtividade agrícola, mas também gerou preocupações ambientais e ecológicas. Por outro lado, a agricultura orgânica é vista como uma forma alternativa de produção de alimentos, mais sustentável, mas sofre com a falta de incentivos governamentais e da concorrência do agronegócio. Com essa motivação, este estudo tem como objeto de análise um grupo de pequenos produtores de orgânicos presentes no Mercado Kinjo Yamato no centro da capital paulista. O objetivo do estudo foi compreender suas rotinas e desafios de sobrevivência. Para o desenvolvimento, optou-se pela pesquisa exploratória de abordagem qualitativa. Ao final registra-se a importância de compreender a realidade destes pequenos produtores para a promover um ciclo de produção, do campo até a mesa do consumidor, mais sustentável.

**Palavras chave:** Produtores de alimentos orgânicos. Agricultura sustentável. Pacote tecnológico na agricultura.

<sup>1</sup> Formado em gastronomia pelo senac Campos do Jordão e pós-graduado em cozinha brasileira. Trabalha com a pesquisa de cafés especiais do Brasil desde 2015 e atualmente fundou a primeira microtorrefação de café especial em Campo Grande (MS), Ramita Cafés.

<sup>2</sup> Graduado em Gastronomia pela Universidade Cruzeiro do Sul e Pós graduado em Cozinha Brasileira pelo Senac. Monitoria nas áreas Garde Manger, Confeitaria e Cozinha brasileira. Empresário, empresa MVC Consulting, Auditoria e Consultoria Ltda.

<sup>3</sup> Me. em Ciências Sociais pela PUC-RS; Pós graduado em Cozinha Brasileira pelo SENAC-SP; Adm. Empresas pela UFRGS; Graduando em Gastronomia pela Cruzeiro do Sul – SP; Colaborador do Instituto Ybá.

# THE CHALLENGES OF SMALL ORGANIC PRODUCERS IN THE KINJO YAMATO MARKET IN SÃO PAULO

Henrique Ianaze,  
Paulo Donizetti Ianone,  
Rafael Reckziegel de Lucena

**ABSTRACT:** There is a concern in the world today with sustainability issues, particularly regarding to environmental preservation. In this context, agriculture is key to understanding how the need for food can affect the environment, cultural changes and drive new technologies. In the middle of the 20th century, in order to solve the problems of food supply, the technological package for agriculture was developed, which promoted a boost in agricultural productivity, but also environmental and ecological problems. Organic and agroecological agriculture has re-emerged as a more sustainable form of food production, but suffers from the lack of government incentives and agribusiness competition. With this motivation, the study has as object of analysis a group of small producers of organic present in the Kinjo Yamato Market in the center of the capital of São Paulo. The aim of the study was to understand its reality and survival challenges. For development, we opted for exploratory research with a qualitative approach. In the end, it is important to understand the reality of these small producers to promote a more sustainable, through a production cycle from the field to the consumer's table, more sustainable.

**Key Words:** Organic food producers. Sustainable agriculture. Technological package in agriculture.

## INTRODUÇÃO

Com a crescente preocupação global relacionada às questões da sustentabilidade econômica, social e ambiental, também se insere a busca por alimentos saudáveis, livres de substâncias tóxicas obtidos através de meios de produção que não impactem negativamente qualquer uma destas esferas. A produção de orgânicos se faz presente nesse contexto, com impacto em todas essas dimensões. Seja pela inclusão econômica de pequenos produtores, adoção de práticas agroecológicas e valorização dos produtores no campo.(EMBRAPA, 2019).

Entretanto, no Brasil de forma contraditória, o consumo de agrotóxicos e consequentemente a agricultura baseada em uso intensivo de produtos químicos, não para de crescer. De acordo com uma reportagem especial da Câmara dos deputados (2014), o Brasil é recordista mundial no consumo de agrotóxicos desde 2008. Existem inclusive, leis que beneficiam com incentivos fiscais e reduzem a carga tributária sobre os produtos utilizados como pesticidas e agrotóxicos. (MINISTÉRIO DA ECONOMIA,2020).

Com a intenção de combater esse modo de produção, está em andamento uma petição junto ao Ministério Público Federal MPF (2019), para obter a declaração de inconstitucionalidade da legislação que beneficia o uso de agrotóxicos. Dentre as justificativas para essa petição, estão os reconhecidos malefícios causados por estas substâncias. Nessa petição ao MPF são citados diversos problemas de saúde causados pelos agrotóxicos tais como como paralisias, neoplasias, lesões renais e hepáticas, efeitos neuróticos.

Por outro lado, a agricultura sustentável ou orgânica pode ser uma alternativa a esse modelo baseado no uso intensivo de produtos químicos. Estudos como o de Lutzenberger (2001) e Primavesi (2003) demonstram que é possível a produção de alimentos sem o uso intensivo de insumos externos e que, além disso, o uso de pesticida no longo prazo causa empobrecimento e até desertificação dos solos.

É neste contexto que se valoriza a importância de conhecer a realidade dos produtores de orgânicos e contribuir para dar visibilidade aos entraves para seu desenvolvimento. Este estudo tem o propósito de compreender as dificuldades encontradas pelos produtores na comercialização de seus produtos no Mercado Kinjo Yamato, localizado no centro da capital paulista. Neste Mercado encontram-se três bancas, que estão no local há mais de 20 anos, enfrentando ao longo desse período muitas dificuldades, desde as alterações na localização, comercialização da produção e até mesmo incertezas sobre a possibilidade de permanência, em função de processos licitatórios de responsabilidade da Prefeitura Municipal de São Paulo PMSP (2019). Para narrar esta realidade optou-se por uma pesquisa qualitativa através de observação e entrevistas no local.

A motivação para escolha desse tema vem da compreensão de que a gastronomia pode ser um importante instrumento para a valorização de pequenos produtores e de alimentos obtidos de forma sustentável. Identifica-se o papel de profissionais, discentes, docentes e instituições de ensino vinculados ao estudo e práticas da cozinha brasileira, em apoiar processos sustentáveis na gastronomia tal como visto por Vieira e Santos Paes (2018), que apresenta a importância de profissionais da culinária se posicionarem incentivando o plantio de orgânicos, valorizando a agricultura familiar e a implementação de feiras agroecológicas nas cidades.

## 1- METODOLOGIA

Para a análise deste estudo foi aplicado o método de pesquisa qualitativa, de caráter exploratório, e visita a campo com observações apontadas em diários criados pelo grupo. No entanto, é preciso assimilar a diferença existente entre a abordagem quantitativa e a qualitativa na pesquisa. Enquanto a primeira ressalta dados visíveis e concretos, a segunda aprofunda-se naquilo que não está aparente, “no mundo dos significados, das ações e relações humanas” (MINAYO, 1998). A pesquisa qualitativa permite conhecer com maior profundidade as particularidades de um determinado grupo:

[...] com a pesquisa qualitativa busca-se compreender e classificar processos dinâmicos experimentados por grupos sociais, apresentar contribuições no processo de mudança, criação ou formação de opiniões de determinado grupo, permitirem maior grau de profundidade, a interpretação das particularidades dos comprometimentos ou atitudes dos indivíduos. (OLIVEIRA, 2007, p.117).

Inicialmente, estabeleceu-se um vínculo com os comerciantes para descobrir os principais desafios encontrados no escoamento da produção. Para isso, foram feitos registros fotográficos e entrevistas para analisar como funciona a venda dos produtos nas três bancas ali instaladas.

Duarte (2004) explica que para aplicação de entrevistas e questionários é importante explicitar: razões da escolha do instrumento, os critérios para a seleção dos entrevistados, número e descritivo dos informantes e em que circunstâncias as entrevistas foram realizadas.

Para a fundamentação teórica foi realizada, além das visitas *in loco*, uma pesquisa preliminar bibliográfica e documental realizada nas dependências da Associação dos Agricultores Orgânicos de São Paulo (AAO), que serviu para a identificação dos principais atores e as problemáticas envolvidas com a agricultura sustentável, como também averiguar quem foram os principais pesquisadores sobre o assunto abordado. A pesquisa bibliográfica procura explicar um problema a partir de referências teóricas publicadas em artigos, livros, dissertações e teses (CERVO e BERVIAN, 2011).

Neste caso, foi elaborado um roteiro de entrevista que questionava o tamanho das propriedades dos comerciantes, a quantidade de produtos trazidos para os dias de mercado, o envolvimento da família na produção e venda e inclusive, se os produtos eram vendidos para supermercados. Além de questões burocráticas que envolviam a permanência destes dentro do Kinjo Yamato. Estes relatos foram gravados e o conteúdo das entrevistas são enunciados no capítulo da discussão dos resultados.

## 2 - O PAPEL DA REVOLUÇÃO VERDE E DA AGROECOLOGIA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Desde o surgimento da espécie humana na terra, o homem luta por sua sobrevivência. Uma de suas maiores dificuldades foi a obtenção de alimentos, como caçador ou coletor. A agricultura somente surgiu milhares de anos após o início da vida humana e representou uma profunda mudança nos hábitos alimentares, nas relações sociais e também na interferência pelo ser humano no meio ambiente. Paterniani (2001), esclarece que atividade da agricultura é bastante recente em relação à história da humanidade, há cerca de 10 mil anos plantas começaram a ser cultivadas e domesticadas. A iniciativa, segundo as evidências, coube às mulheres, o que lhes permitiu observar as plantas e desenvolver conhecimentos sobre suas propriedades e, eventualmente, sua reprodução. Assim, a agricultura é uma atividade bastante recente na história da humanidade

A produção de alimentos passou por grandes mudanças e muitas evoluções, principalmente provocadas pelo aumento da população mundial e a crescente necessidade de produção. Essa pressão por aumento de produção e maior disponibilidade de alimentos justificou uma nova forma de produção agrícola, hoje conhecida como agronegócio e que tem como principal direcionador a produtividade e aumento de produção (FGV, 2019). Porém essa busca por maior rendimento da produção nunca foi uma unanimidade. Lutzenberger (2001) afirma que esta busca por crescimento constante teria consequências negativas para o meio ambiente podendo provocar até mesmo desaparecimento de espécies da fauna e flora.

Ao recordar a história das descobertas da humanidade, por vezes pode-se deparar com situações no mínimo contraditórias. Por exemplo, a agricultura surgiu como uma solução para obtenção de alimentos e, hoje, o pacote tecnológico da agricultura é apontado como uma das causas de degradação do meio ambiente, assim como, causa de doenças e problemas de nutrição. Tal como explicado por Primavesi (2003), as monoculturas, introduzidas para permitir a mecanização em grande escala, além de provocar o empobrecimento dos solos, levaria também ao êxodo rural em função da substituição da mão de obra por maquinários, gerando migração de milhões para cidades e formando favelas com todos os seus conhecidos problemas.

A busca pela expansão agrícola foi também motivada pelas dificuldades de produção de alimentos causada pelo período de guerras mundiais. Com o final da II Guerra Mundial em 1945 a grande maioria dos países voltaram a enfrentar problemas como a fome. A compreensão desta realidade foi objeto de estudo de Rosa (1998), ele afirma que após o término da guerra, o mundo experimentou um novo tipo de embate, a chamada Guerra Fria. Este cenário escondia o enfrentamento de duas potências, de um lado os Estados Unidos e de outro a extinta União Soviética, que disputavam a hegemonia mundial. Estes países identificaram, na busca de uma solução para a fome do mundo, uma grande oportunidade de fazer aliados, principalmente, entre países do terceiro mundo, que sofriam com a fome e foram pressionados a apoiar um ou outro lado em troca de ajuda e tecnologia na produção de alimentos.

Compreende-se que a chamada Revolução Verde da Agricultura, teve mais papéis do que ser apenas um conjunto de tecnologias para melhoria da produção de alimentos, sendo utilizada como forma de influência, dominação e formação de dependência econômica e tecnológica.

[...] para os produtores terem acesso aos pacotes tecnológicos, nos países subdesenvolvidos, foi necessária uma ampliação do crédito por meio de convênios intergovernamentais com o objetivo de financiar a importação de insumos e de maquinário agrícola. Tal medida teve um peso muito forte para convencer os produtores a implantarem, em suas propriedades, um manejo de produção com base nos pacotes, favorecendo o surgimento da Revolução Verde. (ROSA, 1998, p.25).

Hoje, essa biotecnologia está cada vez mais presente no mundo, a ponto de ser considerada fundamental para o desenvolvimento econômico mundial. Para alguns autores é essa agricultura a responsável para que, atualmente, o mundo tenha até excesso de alimentos. Como afirma Paterniani (2001), apesar do aumento populacional, se produz alimentos acima da necessidade da população mundial. Entretanto, esse modelo de agricultura vem sendo contestada por seus efeitos no meio ambiente e na saúde da população.

Este pacote tecnológico, conhecido como a “Revolução Verde”, foi lançada para poder utilizar as tecnologias desenvolvidas durante a II Guerra Mundial, abrindo a agricultura para a indústria. Afim de permitir a mecanização do processo produtivo iniciou-se o desmatamento e a exploração dos solos no mundo inteiro, conforme Primavesi (2003), que desde 1970 preocupava-se com a compactação excessiva dos solos, a erosão, as enchentes, as tempestades de poeira e as secas que apareceram com

o uso destas novas tecnologias.

Apesar de estar longe de ser uma unanimidade, e não figurar nas estatísticas do agronegócio, a agricultura orgânica, tem aumentando sua importância na medida em que os efeitos da utilização de agrotóxicos passam a ser mais conhecidos pela população e por organizações que se preocupam com a saúde e o desenvolvimento sustentável.

Atualmente este tema faz parte, por exemplo, de um conjunto de objetivos globais pela sustentabilidade do planeta, apresentados pela Organização das Nações Unidas (ONU). Um desses objetivos é o de “Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável” (ONU, 2015).

No Brasil, o mercado de orgânicos foi regulamentado somente em 2003 e conforme dados da Embrapa (2019) essa regulamentação propiciou um crescimento na comercialização, de cerca de 25% ao ano chegando a movimentar, no país, 3 bilhões de reais em 2016. Além da regulamentação oficial, a existência de organizações não governamentais contribuíram para o reconhecimento e defesa de modelos de agricultura sustentáveis. A Embrapa (2019) reconhece a contribuição e pioneirismo de diversas entidades tais como a Cooperativa Coolmeia, criada em 1985 em Porto Alegre, e a Associação de Agricultura Orgânica de São Paulo, que iniciou em 1991 e está ativa até hoje sendo responsável por uma das grandes feiras orgânicas de São Paulo no Parque da Agua Branca na capital paulista.

Os produtores presentes no Kinjo Yamato fazem parte deste universo e enfrentam diariamente essas contradições que existem no mercado de orgânicos no Brasil e no mundo. De um lado, uma crescente preocupação com as questões de sustentabilidade que valorizam produtos orgânicos, mas também, enfrentando uma concorrência com produtos do agronegócio tradicional. Por exemplo, no que diz respeito a cadeia logística, estes produtores não tem como concorrer em igualdade de condições com os produtos ditos convencionais ou não orgânicos. Toda estrutura de distribuição está voltada para estes últimos, por exemplo os produtos orgânicos nem figuram na lista de cotação de preços do CEAGESP (2020).

Apesar disso, a agroecologia, de acordo com a Embrapa (2019) tem o potencial de alavancar a produção de alimentos de forma sustentável e energeticamente eficiente. Atualmente a preocupação em entender e apoiar produtores agroecológicos tem estado presente nos mais diversos segmentos da sociedade. Em organizações não governamentais reconhecidas como o Slow food (2020), movimento internacional criado na Itália que defende o uso de produtos artesanais, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto os produtores. E também em políticas governamentais de Países como a Holanda, que entendem a agroecologia como um fator decisivo para a construção de uma sociedade mais justa e sustentável (REVISTA AGRICULTURAS, 2018).

A agroecologia pode representar uma mudança de paradigma para os diversos segmentos integrantes da cadeia de produção de alimentos, desde os produtores, chefes de cozinha até chegar à mesa do consumidor. Tal como defendido pela Food and Agriculture Organization FAO (2020), organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, que promove o desenvolvimento da agricultura sustentável como estratégia para aumentar a produção e o acesso de todos aos alimentos, ao mesmo tempo em que preserva os recursos naturais.

Percebe-se, portanto, como a questão da produção de alimentos tem sido uma preocupação constante para o ser humano. Desde o início da agricultura de modo artesanal até os dias atuais com o domínio, não sem críticas, do Agronegócio.

### **3 - OS ALIMENTOS ORGÂNICOS E A CERTIFICAÇÃO**

Um dos grandes especialistas internacionais no assunto tratado neste projeto, Altieri (1998), define um produto orgânico como sendo:

[...] produtos provenientes de cultivos com prática da agricultura orgânica. Trata-se de uma forma de condução da atividade agrícola e pecuária, através da adoção de sistemas de produção que, ao contrário dos métodos da agricultura convencional, excluem – ou evitam – o emprego de fertilizantes solúveis e pesticidas químicos nas operações de cultivo (ALTIERI, 1998 p. 110).

Os chamados produtos orgânicos são aqueles cultivados sem qualquer tipo de aditivo químico. Esses produtos chegam para o consumidor, com valor diferenciado dos convencionais, o mesmo se justifica pelo processo de cuidados ao cultivar. Por outro lado, é compensatória, por trazer benefícios a saúde. Em nosso país, vem crescendo a cada dia os adeptos ao consumo de produtos orgânicos, visto que a população vem se preocupando mais com a saúde e qualidade de vida, sendo destinada a produção de orgânicos, em sua maioria, à exportação, pela qualidade e certificação do produto, podendo ser consumidos com confiança.

Alimento orgânico é um produto sem agrotóxicos, que busca forma equilibrada do solo e recursos naturais como plantas, animais, insetos, água etc., mantendo harmonia desses elementos entre si e com os seres humanos. Para se ter um alimento orgânico é preciso obter conhecimentos de diversas ciências como economia, ecologia, agronomia etc., e para o agricultor um trabalho harmonizado com a natureza que oferte alimentos saudáveis para o consumo, e para a natureza, tal como afirma Ormond (2002).

[...] nos últimos anos a biotecnologia vem revolucionando a produção de alimentos. Na agricultura surge uma infinidade de processos produtivos, inovadores, aplicados ao cultivo do campo com finalidades sociais e econômicas. A agricultura convencional, a transgênica, a natural, a orgânica, a biodinâmica, a sustentável, a ecológica, a biológica são alguns nomes utilizados, e cada um deles procura caracterizar a sua produção com um conjunto de conceitos próprios, que incluem desde fundamentos filosóficos, preceitos religiosos ou esotéricos e até a definição do tipo de insumo utilizado, num esforço de diferenciação de processos de produção e de produtos com o objetivo de aumentar a parcela de mercado ou criar novos nichos. (ORMOND et al, 2002, páginas 33 - 34).

A certificação de produtos orgânicos no Brasil teve início nos anos oitenta. As primeiras iniciativas de organização da produção partiram de uma cooperativa de consumidores. Em 1984 foi fundada uma entidade de produtores (ABIO) Associação de Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro, que criou as primeiras normas de credenciamento de propriedades em 1986.

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o processo de certificação pelo qual passa estes produtos é que dá a garantia e a confiança necessária aos consumidores para que de fato o consumo seja de um produto de qualidade. A certificação de produtos orgânicos constitui-se numa série de procedimentos estabelecidos e acordados entre agricultores, compradores de produtos agropecuários, comerciantes e consumidores que garantem que bens ou serviços são produzidos de forma diferenciada dos demais. No Brasil, o produtor orgânico deve fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, o que é possível se estiver certificado por um dos três mecanismos: Auditoria, Sistema Participativo de Garantia e Controle Social na venda direta, descritos pela SNA (2019), Sociedade Nacional de Agricultura, a mais antiga instituição do setor agrícola do país:

I-Certificação por auditoria- Concessão do selo SisOrg, que é feita por uma certificadora pública, ou privada, credenciada pelo Ministério da Agricultura obedecendo aos critérios, procedimentos e os requisitos técnicos pelas leis brasileiras. Ainda de acordo com o MAPA, as certificadoras devem garantir que cada unidade de produção e de comercialização certificada cumpra com todas as exigências, durante todas as etapas do Processo de Certificação. Cada unidade produtiva certificada tem que apresentar um apontamento da produção elaborada que permita a obtenção de informações para verificações necessárias sobre a produção,

armazenamento, processamento, aquisições e as vendas. “Conforme Decreto 6323 de 27 de dezembro de 2007” (BRASIL, 2007).

II-Sistema Participativo de Garantia - caracterizam-se pela responsabilidade coletiva dos membros do sistema, que podem ser produtores, consumidores, técnicos e demais interessados, que estabeleçam procedimentos de verificação da produção orgânica dos produtores que compõe o sistema. Para estar legal, um SPG tem que possuir um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) credenciado junto ao MAPA legalmente constituído que responderá pela emissão do SisOrg. Esta forma de certificação também garante ao produtor o direito de utilizar o selo.” Conforme Decreto 6323 de 27 de dezembro de 2007” (BRASIL, 2007).

III-Controle Social na Venda Direta- a legislação brasileira abriu uma exceção para produtores familiares na obrigatoriedade de certificação dos produtos orgânicos, mas exigem que se cadastrem numa organização de controle social, cadastrado em órgão fiscalizador oficial, eles passam a fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos. O produtor não poderá utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Conformidade Orgânica, mas poderá incluir no rótulo ou no ponto de comercialização a expressão: “Produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados não sujeitos a certificação conforme Lei nº 10831 de 23 de dezembro de 2003” (BRASIL, 2003).

A importância da certificação é a garantia de qualidade do produto e serviço ao consumidor, bem como o respeito das relações sociais, responsável do solo, da água e do ar e dos demais recursos naturais, sem utilização de elementos químicos que prejudique o cidadão e a natureza.

A regularização dos produtos para serem comercializados no País é fundamental. A certificação de qualidade, a origem do alimento orgânico garante acesso ao mercado pela procedência e garantia.

Os produtos orgânicos brasileiros, com exceção dos que se originarem da venda direta por agricultores familiares passaram a ser identificados por meio do Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica. Esse selo tem por objetivo facilitar ao consumidor identificar os produtos orgânicos, reforçando a garantia, de acordo com os regulamentos técnicos da produção orgânica. O Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica passou a ser utilizado a partir do ano de 2010.

#### **4 - O ABASTECIMENTO DE ALIMENTOS E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ORGÂNICOS**

A história do Mercado Municipal Kinjo Yamato, (figura 1), de acordo com o próprio site, tem início no antigo “Mercado Caipira” ou “25 de Março dos produtos hortifrutis”, como era chamado o local antes instalado na Várzea do Parque Dom Pedro e que se tornou conhecido pela comercialização de frutas, legumes e verduras provenientes dos campos onde trabalhavam imigrantes japoneses. Como complemento de renda, esses imigrantes traziam os produtos que sobravam da colheita para vendê-los no centro da capital paulista de maneira informal.



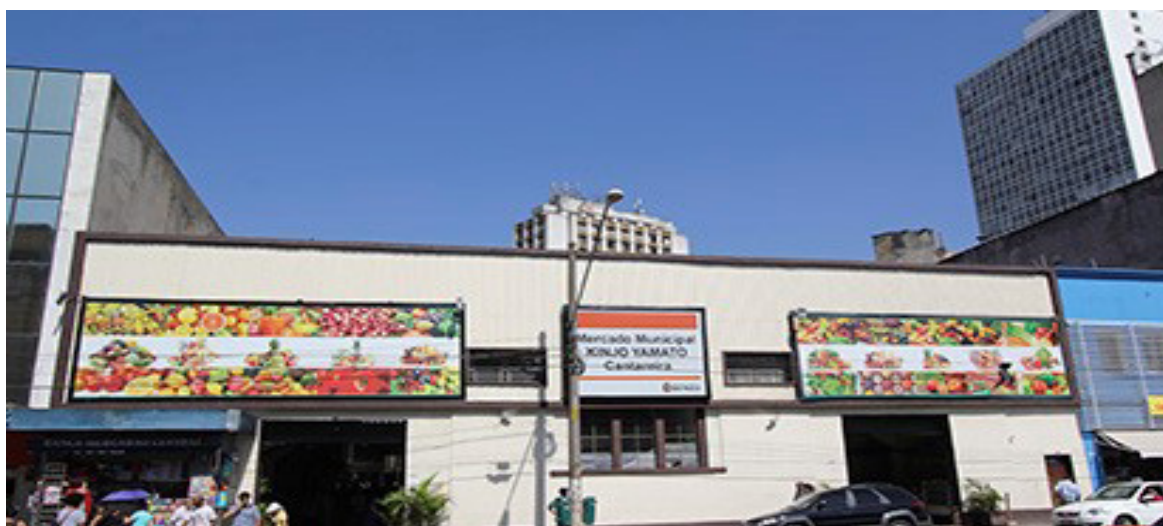
Figura 1. Mapa com a localização © do Mercado Kinjo Yamato (sec. XIX)



Fonte: Manzoni, Francis, 2019

Em 1922 o mercado mudou-se para o número 377 da Rua da Cantareira. De acordo com a história do site o local era utilizado pela *Light* (atual Eletropaulo) como acomodação dos bondes elétricos, que eram os principais meios de transporte no passado. Atualmente, ao visitar o mercado é possível encontrar, ainda bem preservadas as ruas de paralelepípedos. Originalmente a céu aberto, o mercado foi coberto com apoio financeiro dos escoceses. Após alguns anos, na data de comemoração dos 80 anos da imigração japonesa no Brasil é que o espaço foi batizado de Kinjo Yamato.(figura 2).

Figura 2. Fachada do mercado localizado na Rua da Cantareira



Fonte: Site Mercado (mercadokinjoyamato.com.br)

O Mercado Kinjo Yamato faz parte de uma rede de abastecimento de alimentos da cidade de São Paulo e a maioria dos permissionários ali presentes são considerados revendedores de produtos. Após visitas realizadas *in loco* foi possível observar que existem poucos produtores e comerciantes

de orgânicos, apenas três famílias. Estes produtores que estão no mercado (figura 3) possuem seus locais de produção (figura 4) na cidade de Ibiúna que faz parte do “Cinturão Verde”, reconhecido pela Unesco (1994), como uma área verde de preservação ambiental, responsável pela qualidade de vida da população que habita o seu entorno.

Figura 3. Banca de orgânicos



Fonte: Os Autores (2020)

Figura 4. Área de produção em Ibiúna



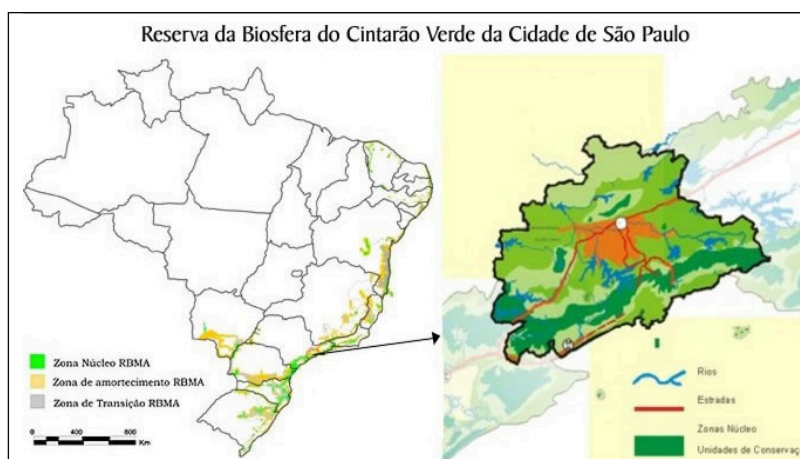
Fonte: Os Autores (2020)

Instituído como Reserva da Biosfera o cinturão verde da cidade de São Paulo (RBCV), envolve 73 municípios e aproximadamente 17.000 km<sup>2</sup>. Conceitualmente, as reservas da biosfera constituem sítios destinados a explorar e demonstrar enfoques da conservação e do desenvolvimento sustentável em escala regional (JAEGGER, 2005).

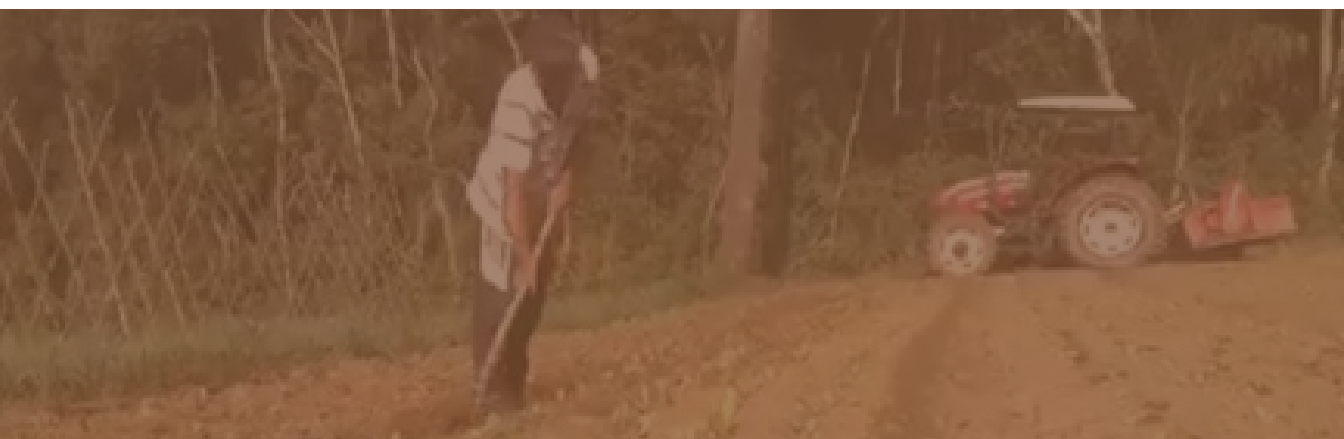
A Reserva (figura 5) que abrange municípios como Arujá, Biritiba, Guararema, Mogi das Cruzes, Ibiúna, Itapetininga, Piedade do Sul e Sorocaba, entre outras é responsável pelo suprimento de centrais

de abastecimentos com hortifrutis e também por assegurar a preservação da qualidade de vida da população. Vale lembrar que a cidade de Ibiúna, uma das integrantes do cinturão verde, é protagonista por ser o local onde estão as propriedades dos comerciantes de orgânicos deste estudo. Constatou-se que a agricultura é a base econômica principal do município e considerada como unidade de proteção ambiental, com reservas legais e áreas de proteção permanente (AHRENS, 2003).

Figura 5. Reserva da Biosfera Cinturão verde de São Paulo



Fonte: site ([http://www.rbma.org.br/mab/unesco\\_03\\_rb\\_cinturao.asp](http://www.rbma.org.br/mab/unesco_03_rb_cinturao.asp))



## 5 - DISCUSSÃO DE RESULTADOS

Esta pesquisa foi conduzida ao longo de 2019, tendo se iniciado com uma visita exploratória ao Mercado Kinjo no mês de abril. A partir daí foram feitas observações para entender a dinâmica de funcionamento das bancas, sua relação com consumidores e assim conhecer um pouco mais de sua rotina. No mês de julho de 2019 também visitou-se os locais de produção, principalmente para entender a logística para trazer a produção de Ibiúna até o centro de São Paulo. No mês de setembro foram realizadas e gravadas as entrevistas que auxiliariam no entendimento do problema. Após a transcrição dos áudios foi criada uma tabela descritiva (tabela 1) com as respostas das questões abertas, aplicadas na ocasião da visita ao mercado.

Tabela 1. Entrevista com os produtores de orgânicos do mercado Kinjo Yamato

Descrição das entrevistas realizadas com Produtores de orgânicos do Mercado Kinjo				
	Tempo de mercado	Motivos para venda de orgânicos	meios de distribuição	Dificuldades
Produtor 1	20 anos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Financeiro;</li> <li>- respeito ao meio ambiente;</li> <li>- cooperação com a saúde dos consumidores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- “firmas maiores” que revendem aos supermercados;</li> <li>- restaurantes e feiras como Parque Água Branca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- falta de incentivos governamentais;</li> <li>- fluxo de Caixa para compra de insumos;</li> <li>- cooperação para redução de impostos;</li> <li>- burocracias e incertezas em relação à permanência no Mercado Kinjo.</li> </ul>
Produtor 2	17 anos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- financeiro;</li> <li>- saúde dos consumidores</li> <li>- propriedade de família que já comercializava orgânicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pequenas redes de supermercados;</li> <li>- Restaurantes</li> <li>- Mercado Kinjo Yamato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- falta de incentivos governamentais;</li> <li>- transporte;</li> <li>- burocracias e incerteza em relação à permanência no Mercado Kinjo.</li> <li>- preconceito com produtos orgânicos</li> </ul>
Produtor 3	17 anos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- financeiro;</li> <li>- Saúde dos consumidores</li> <li>- Respeito ao meio ambiente</li> <li>- família envolvida na produção</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mercado Kinjo Yamato</li> <li>- Parque Água Branca (SP)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- falta de incentivos governamentais;</li> <li>- burocracias e incerteza em relação à permanência no Mercado Kinjo.</li> <li>- Desvalorização dos produtos em relação aos vendidos em supermercados</li> </ul>

Fonte: Os autores (2020)

A partir dessas observações e entrevistas pode-se descrever os produtores da seguinte forma: As três bancas no Mercado Kinjo, cuja produção localiza-se em Ibiúna, integram o Cinturão Verde e são propriedades familiares de até trinta e cinco hectares, produzem há cerca de vinte anos, comercializam em feiras e diretamente para alguns restaurantes e “firmas maiores” que compram dos produtores para comercializar junto a supermercados. Já foram produtores de agricultura convencional e deixaram de produzir dessa forma por questões econômicas e de saúde. Possuem certificação formal como produtores orgânicos. Todos afirmaram que do ponto de vista econômico a agricultura orgânica é muito mais rentável, principalmente por que não ficam dependentes de grandes varejistas.

Identifica-se que suas principais dificuldades estão relacionadas à falta de incentivo do governo quando comparado com os benefícios concedidos aos agricultores convencionais. Entre outros benefícios o Governo Federal tem reduzido a taxa de impostos sobre os agrotóxicos. Eles também afirmam não terem linhas de financiamento específico e dependem de sua própria capacidade para manter um fluxo de caixa que lhes permita comprar insumos. Reclamam das taxas e impostos e comparam com as isenções de impostos para aquisição de agrotóxicos. Têm uma grande Incerteza em relação à permanência no Mercado Kinjo, pois uma nova licitação para permissionários exigirá permanência diária. As bancas de orgânicos comercializam apenas aos sábados. Além disso, sentem falta de um maior conhecimento dos consumidores em relação aos produtos orgânicos. Salientam a diferença de sabor, textura e benefícios à saúde.

Contestam que os produtos orgânicos sejam sempre mais caros. Alguns produtos, quando pesquisados em feiras podem ser encontrados pelo mesmo valor ou até menor. Durante as visitas observou-se alguns preços de produtos tais como: tomate (R\$ 10,00/kg), abobrinha (R\$ 10,00/kg), alface (R\$ 3,00/kg), cenoura (R\$ 4,00/kg), Mandioca (R\$ 5,00/kg), brócolis (R\$ 5,00kg). Sem a pretensão de representar uma pesquisa de preço, mas pode-se comparar com produtos convencionais no próprio Mercado Kinjo e com outros preços praticados em mercados bastante semelhantes.

## **CONCLUSÃO**

Os dados disponíveis sobre a produção de orgânicos no Brasil ainda são incompletos. As informações mínimas como, por exemplo, um cadastro de produtores de orgânicos no site do Ministério da Agricultura são difíceis de ser obtidas de forma acurada. Mesmo instituições como a Organics, revelam dificuldade em saber o número certo de produtores orgânicos no Brasil. Isso ilustra a necessidade de mais estudos sobre a produção de orgânicos com ênfase no conhecimento da realidade e dificuldades dos produtores. Do ponto de vista conceitual, as bibliografias demonstram que a agricultura orgânica e agroecológica são viáveis, porém para que fosse disponível para a maior parte da população necessitaria de políticas públicas voltadas para esse fim. Em alguns países como a Holanda a produção agrícola sustentável já é uma realidade, porém no Brasil, a agricultura baseada no pacote tecnológico é dominante, como pode ser acompanhado através das recentes notícias publicadas na imprensa (GLOBO, 2019) sobre a liberação de novos agrotóxicos no país os mesmos que já foram proibidos na União Europeia.

Por outro lado, compreende-se que é possível produzir sem o uso de agrotóxicos desde que os produtores tenham consciência desses processos produtivos e os consumidores de seus benefícios. A agricultura orgânica poderia ser mais rentável que a baseada no pacote tecnológico, como comprovam estudos da Universidade de Washington (REGANOLD e WACHTER, 2016). Essas pesquisas demonstram que a agricultura orgânica poderia ser capaz de satisfazer todas as necessidades alimentares do mundo e que fazendas orgânicas têm potencial para produzir altos rendimentos pela capacidade mais elevada de retenção de água nos solos cultivados sem agrotóxicos.

Com programas governamentais de incentivo a produção orgânica a oferta poderia ser muito ampliada, pois os produtos não são necessariamente mais caros, dependem de pesquisa, tecnologia, local de compra e sazonalidade.

Por fim, aponta-se que, também a gastronomia poderia ser um meio de conscientização de chefs, restaurantes e consumidores para fortalecimento dessa cadeia de produção, incentivando a agricultura familiar e assim contribuindo para o desenvolvimento de uma agricultura sustentável em todos os seus aspectos, econômico, social e ambiental. Ao finalizar esse trabalho obteve-se a informação de que, infelizmente, esses três produtores foram retirados dos locais onde faziam a comercialização de seus produtos no Mercado Kinjo Yamato e até a conclusão dessa pesquisa, eles ainda não tinham informações precisas para onde e quando seriam realocados.

**REFERÊNCIAS**

AHRENS, S. **A prática da fruticultura, o código florestal e o acesso aos mercados**. In: ENCONTRO NACIONAL SOBRE FRUTICULTURA DE CLIMA TEMPERADO, 6., 2003, Fraiburg. Anais... Caçador: EPAGRI, 2003. p. 138-145.

ALTIERI, Miguel (1998). **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. Porto Alegre: Editora Universidade/UFRGS.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Mecanismos de controle para a garantia da qualidade orgânica**. Brasília: Mapa/ACS, 2009. LEI nº 10831 de 23 de dezembro de 2003. DECRETO nº 6323 de 27 de dezembro de 2007.

CAMARA DOS DEPUTADOS. **Brasil é o maior consumidor mundial de agrotóxicos**. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/radio/programas/444200-brasil-e-o-maior-consumidor-mundial-de-agrotoxicos/> acessado em 18 de março de 2020.

CEAGESP, 2020. **Cotações – Preços no Atacado**. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/entrepastos/servicos/cotacoes/#cotacao> acessado em 15 de abril de 2020.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; DA SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. Edição. 4. Reimpressão. 2009.

DUARTE, Rosália. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar em revista**, n. 24, p. 213-225, 2004.

EMBRAPA, 2019. **Agricultura orgânica no Brasil: um estudo sobre o Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos**. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1108738/1/5058.pdf> acessado em 16 de março de 2020.

EMBRAPA, 2020. **Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos** Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1108738/1/5058.pdf> acessado em 10 de março de 2020.

FAO, 2020. **FAO no Brasil**. Disponível em: <http://www.fao.org/brasil/programas-e-projetos/pt/> acessado em 10 de junho de 2020.

FGV, 2019. **Agronegócio**. Disponível em: <https://fgvprojetos.fgv.br/publicacao/agronegocio> acessado em 15 de abril de 2020.

GLOBO, 2019. **Governo acelera liberação do uso de novos agrotóxicos no país**. Disponível em: <https://g1.globo.com/jornal-nacional/noticia/2019/06/28/governo-acelera-liberacao-do-uso-de-novos-agrotoxicos-no-pais.ghtml> acessado em 09 de setembro de 2019.

IBAMA, 2019. **Relatório de Comercialização de Agrotóxicos**. Disponível em <https://www.ibama.gov.br/relatorios/quimicos-e-biologicos/relatorios-de-comercializacao-de-agrotoxicos#boletinsanuais>. Acessado em 15 de abril de 2019.

JAEGER, Tilman. Nuevas perspectivas para el programa MAB y las reservas de Biosfera. **Lecciones aprendidas en América**, 2005.

LUTZENBERGER, José A. O absurdo da agricultura. **Estudos avançados**, v. 15, n. 43, p. 61-74, 2001.

MANZONI, Francis. **Mercados e feiras livres em são paulo: 1867 – 1933**. Edições Sesc São Paulo 2019.

MINAYO, M.C. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 1998.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2020. **Convênio icms 100/97**. Disponível em: [https://www.confaz.fazenda.gov.br/legislacao/convenios/1997/CV100\\_97](https://www.confaz.fazenda.gov.br/legislacao/convenios/1997/CV100_97) acessado em 20 de março de 2020.

MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL, 2020. **Ação Direta de Inconstitucionalidade contra os benefícios tributários aos agrotóxicos** Disponível em: <http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr4/dados-da-atuacao/eventos/audiencia-publica/audiencia-publica-isencao-fiscal-de-agrotoxicos/JooAlfredo.pdf> acessado em 15 de março de 2020.

OLIVEIRA, S. L. **Tratado de metodologia científica: projetos de pesquisas, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses**: Pioneira, 2007.

ONU, 2015. **Fome zero e agricultura sustentável**. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/ods2/> acessado em 10 de março de 2020.

ORGANIS. **Panorama do consumo de orgânicos no Brasil 2019**. Disponível em: <https://organis.org.br/pesquisa-consumidor-organico-2019/> acessado em 20 de novembro de 2019.

ORMOND, JGP; de PAULA, SRL; FAVERET F, P e ROCHA, LTM. Agricultura Orgânica: quando o passado é futuro. **BNDES Setorial**, Rio de Janeiro, mar 2002).

PATERNIANI, Ernesto. Agricultura sustentável nos trópicos. **Estudos avançados**, v. 15, n. 43, p. 303-326, 2001.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, 2019. **Concessão - mercado municipal paulistano e do mercado kinjo yamato**. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/governo/projetos/desestatizacao/mercados/index.php?p=284604> acessado em 12 de abril de 2020.

PRIMAVESI, Ana. Revisão do conceito de agricultura orgânica: conservação do solo e seu efeito sobre a água. **Biológico, São Paulo**, v. 65, n. 1/2, p. 69-73, 2003.

REGANOLD, John P.; WACHTER, Jonathan M. Organic agriculture in the twenty-first century. **Nature plants**, v. 2, n. 2, p. 1-8, 2016.

REVISTA AGRICULTURAS, 2018. **Agroecologia camponesa na Holanda** Disponível em: [http://aspta.org.br/files/2018/04/34\\_37\\_Holanda.pdf](http://aspta.org.br/files/2018/04/34_37_Holanda.pdf) acessado em março de 2020.

ROCHA, Luciana Thibau. **Agricultura Orgânica: Quando o passado é futuro**. BNDES Setorial, Rio de Janeiro, n. 15, p. 3-34, mar. 2002.]

ROSA, Antônio Vítor; FURLAN, Sueli Angelo. **Agricultura e meio ambiente**. Atual, 1998.

SLOW FOOD, 2020. **Manifesto Slow Food**. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto> acessado em março de 2020.

SNA, 2020. **Manual de Certificação de Produtos Orgânicos**. Disponível em: <http://www.organicnet.com.br/certificacao/manual-certificacao/> acessado em 19 de agosto de 2019.

VIEIRA, Luciana Gomide; DOS SANTOS PAES, Cristiane Cataldi. **Comer é um ato político: análise das estratégias divulgativas na obra “Todas as sextas” de Paola Carosella**. In: XXIII Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sudeste – Belo Horizonte - MG – 7 a 9/6/2018.



## FROM TO PREHISTORY AND HISTORY: from ceramics to the contents of the indigenous pot

Suely Sani Pereira Quinzani

**ABSTRACT:** This work intends to analyze the cooking methods of Brazilian Indians from the evolutionary study of Amazonian prehistoric ceramics and the use of clay utensils that allowed sewing in boiling. The work also analyzes the cooking and use of roots and not just cassava in the indigenous food composition and demystifies the use of roasting only as a cooking method. In this sense, the yams and sweet potatoes define a way of cooking by boiling in pots. This analysis also defines the advanced indigenous agricultural knowledge with the domestication and cultivation of these American roots that enrich our food heritage from prehistory to the present day.

**Key words:** Indigenous Food Culture; Prehistoric Ceramics; American Agriculture; Sweet Potatoes; Carás.

## ENTRE A PRÉ- HISTÓRIA E A HISTÓRIA: da cerâmica ao conteúdo da panela indígena

Suely Sani Pereira Quinzani<sup>1</sup>

**RESUMO:** Este trabalho pretende analisar os métodos culinários dos índios brasileiros a partir do estudo evolutivo das cerâmicas pré-históricas amazônicas e a utilização de utensílios em argila que permitiam o cozer em fervura. O trabalho também faz uma análise do cozimento e utilização de raízes e não só a mandioca, na composição alimentar indígena desmitificando o uso apenas do moquear como método de cocção. Nesse sentido, os carás e a batata doce definem uma forma de cocção por fervura em vasilhas. Esta análise também define o avançado conhecimento agrícola indígena com a domesticação e cultivo dessas raízes americanas que enriquecem desde a pré-história até os tempos de hoje o nosso patrimônio alimentar.

**Palavras chave:** Cultura alimentar indígena; Cerâmicas Pré-históricas; Agricultura Americana; Batata doce; Carás.

<sup>1</sup> Graduada em Direito Pela USP, com especialização em direito Civil e Direito Processual Civil; Graduada em Gastronomia pelo Ceunsp, especialista em Docência no Ensino Superior e Cozinha Brasileira; Alimentos Funcionais pela ESALQ; Sommelier em vinhos.

## INTRODUÇÃO

### E o princípio era o barro e as plantas que nasciam naturalmente

Decidir o que vamos comer é um ato personalíssimo que requer daquele que o pratica ter absoluta certeza daquilo que faz.

Se analisarmos a palavra personalíssimo, teremos a definição de algo que não pode ser exercido por outra pessoa, que é intransmissível e que limita a própria ação daquele que aqui, no caso, pretende se alimentar. Portanto, a hora de se alimentar é ato pessoal e intransferível ressalvados, os casos quando somos crianças ou nos encontramos de tal forma debilitados que não o podemos realizar.

Fora essas exceções, somos donos do nosso gosto e decidimos o que comer e como comer. Esse livre arbítrio nos faz decidir o como comer: quente, frio, cozido, cru, fresco ou podre como estabelece Poulain (2013).

Esse ato extremamente pessoal é voltado a aquele que escolhe o que, quando e de que forma preparar o alimento. Esses atos nos levam a refletir no homem pré-histórico, aquele que não conhecia o fogo e que não tinha a opção de cozer seu alimento.

Porém é o advento do fogo que possibilita a opção da escolha por cozer alimentos e deles tirar melhor sabor. Dentre as várias teorias sobre o fogo e seus benefícios ao homem, podemos citar “a hipótese do cozimento” por Wrangham (2010). Em seu livro denominado Pegando Fogo, o autor estabelece que é pela mão do *Homo erectus* que o cozimento teve seu início. Cozer a comida trouxe aos seres humanos uma dignificante evolução, tanto no corpo como no paladar. Cozer trouxe mudanças anatômicas importantes, relacionada a nossos dentes, aos nossos maxilares, uma vez que os alimentos passaram a ser mais facilmente digeridos e mastigados; não precisávamos mastigar tanto e desta forma começamos a armazenar energia. Esta energia fez aumentar nossa caixa torácica e sobre tudo fez aumentar o tamanho do nosso cérebro. Isso nos diferenciou dos outros seres existentes, a qualidade nutricional da dieta havia melhorado e a dieta consumida era mais macia.

Durante mais de 2,5 milhões de anos, nossos ancestrais arrancaram a carne crua dos ossos dos animais e a partir do cozimento desse alimento, o impacto foi imenso. Essa dieta de carnes cozidas e vegetais crus iniciou a evolução de seus cérebros maiores e inspirou uma série de inovações para o processamento da comida (Wrangham, 2010). O fogo foi evidentemente um grande avanço para o cozimento além de gerar calor e luz.

Como estabelece Franco (2001) o fogo também passa a ser, em muitas culturas, elemento de fascínio sobre a humanidade, fazendo parte dos rituais da mesa e da hospitalidade e mais ainda uma espécie de chamamento interior, inconsciente, uma reminiscência do fogo original um sinônimo de salvação e de vida eterna.

Claude Lévi-Strauss (2006) estabelece que esse empreendimento humano de transformar o cru em cozido de acordo com a cultura de cada povo e as diferentes técnicas concebidas para realizar essa transformação representa uma postura diferente tanto à natureza humana, quanto à cultura:

cozinhar direto no fogo ou cozinhar num recipiente com um líquido. Aqui então, estabelece-se outro conhecimento e outra técnica: dar formato à partir da argila a recipientes ou panelas e outros objeto que possibilitariam outras formas de cozimento a alimentos e assim obtendo sabores mais acentuados a essa comida.

Este fato, o de dominar a arte de moldar o barro é significativo, pois determina a possibilidade da existência da técnica de cozimento em fervura além do assar sobre as brasas.

Depois de dominar o fogo e a arte de manipular o barro há algo que também influencia a arte de cozinhar: escolher o que comer!

A primeira vista, escolher o que comer parece dentro das práticas alimentares sociais algo sem importância, banal no nosso cotidiano. Porém dentro de um parâmetro social são paradigmas explicativos que desenvolvem marcadores identitários e que constituem um verdadeiro objeto sociológico.

É o que dispõe Poulain (2013) quando estabelece ser a cozinha um espaço livre, formado por produtos naturais culturalmente construídos e valorizados que são transformados e consumidos respeitando-se um protocolo social a partir de condicionantes materiais definidos por condições ecológicas, tecnológicas e biológicas.

De acordo, ainda, com o autor, a alimentação tem uma função estruturante na organização social de um grupo humano.

Portanto, devemos levar em consideração as condicionantes ecológicas que são aquelas que o meio ambiente tem a oferecer e que à primeira vista sempre se apresentam ao ser humano como uma possibilidade de alimento da qual se pode nutrir o corpo e a alma.

As proposições acima nos levam a pensar nos primeiros habitantes brasileiros que nos primórdios dos tempos habitavam as calhas dos rios amazônicos e que ali desenvolveram sociedades indígenas com representatividade cultural.

A Amazônia é reconhecida pela sua biodiversidade e pela diversidade sociocultural, cujo aferimento é estabelecido pela grande diferença entre as línguas e famílias indígenas expressadas em toda a região. Tal diversidade também se apresenta em estudos culturais arqueológicos dado que os primeiros povos que ocuparam a região tiveram modos de vidas distintos e distintas produções de cerâmicas. Pesquisas mais recentes, na Amazônia central, têm mostrado que as mudanças nos estilos cerâmicos regionais correspondem com o tipo de assentamento dos diferentes grupos linguísticos (NEVES, 2013).

De acordo com Schaan (2006) ao final do século XIX identificaram-se e escavaram-se alguns sítios arqueológicos na Ilha do Marajó denominados tesos ou aterros para recolhimento de evidências de uma antiga civilização avançada nas terras tropicais. De acordo com a autora, vem dessa época a denominação de cultura marajoara para um conjunto de traços culturais considerados avançados por seu contraste com as sociedades indígenas amazônicas. Estes traços culturais foram descritos como:

- a) a construção de enormes colinas de terra (1 a 3 hectares em área de 10 a 12 metros de altura)

sobre a área de campos alagáveis da ilha;

- b) a produção e uso de objetos de cerâmica de formas e decoração complexas tais como urnas funerárias, estatuetas, tangas, bancos, cachimbos e diversos tipos de pratos, vasos e tigelas;
- c) o enterro secundário diferenciado em urnas, indicando culto aos antepassados com sua devida estratificação social;
- d) a presença de objetos líticos que indicavam contato e trocas com regiões distantes;
- e) o uso de símbolos gráficos na cerâmica que pareciam indicar o uso de uma escrita rudimentar;
- f) a abundante representação feminina ou a existência de um matriarcado.

Nessa região amazônica além de vestígios arqueológicos de uma sociedade avançada que produzia uma cerâmica diferenciada, domesticavam plantas e raízes onde se distinguem contribuições para a evolução sociocultural alimentar brasileira.

Nas Américas, de acordo com Stalh, (2014), a domesticação de plantas e a incorporação das mesmas à dieta de determinados povos, parecem ter sido determinadas por escolhas e não um resultado adaptativo. Para o autor, o melhor exemplo desse resultado em escolhas está no milho. O milho, uma planta domesticada há pelo menos 7.000 anos na região da Mesoamérica se espalhou rapidamente por toda a América evidenciando que tais populações tão distantes umas das outras tinham padrões alimentares de consumo baseados no manejo e cultivo de recursos naturais e selvagens.

Tendo-se em vista os itens acima expostos, este trabalho tem a intenção de abordar questões anteriores ao descobrimento do Brasil e que são inerentes aos primeiros habitantes indígenas do nosso território. Sem a menor dúvida a domesticação de plantas como as frutíferas e tuberosas como a mandioca, cará, batata-doce, selecionados e cultivados de 10.000 a 20.000 anos só puderam estar no prato do brasileiro graças ao cultivo e seleção agrícola dessas plantas pelos nossos índios. Esse conhecimento importantíssimo serviu de norteamento para que hoje tenhamos técnicas mais avançadas de cultivo. Um bom exemplo, deste saber fazer agrícola, é encontrado nas tribos Guarani que não misturavam variedades de milho, plantando-os em épocas diferentes de modo que o pólen de uma variedade não contaminasse a outra (KERR; CLEMENT, 1980).

Entre as frutíferas selecionadas e domesticadas na Amazônia podemos citar bananeiras, abiu, sapoti, graviola, pupunha, biriba, abacaxi, cacau, caju, araçá-goiaba, castanha e entre as raízes batata-doce, cará, mandioca e macaxeira.

Para cozer mandioca, milho, batatas, jerimum, carás e outros ingredientes que faziam parte da alimentação os nossos índios necessitavam de vasilhames específicos de barro. Desta forma, este trabalho faz uma abordagem também às cerâmicas pré-históricas marajoara e tapajônica, demonstrando a necessidade de se desenvolver utensílios que se ajustassem ao cozimento em fervura, daí termos o desenvolvimento de uma cerâmica exuberante em detalhes e diversificação de peças que também representam um conhecimento avançado indígena, paraense e brasileiro.

Desta forma com a análise do desenvolvimento cerâmico em panelas e a existência de ingredientes como a batata doce e o cará podemos entender alguns ingredientes da panela indígena.

Utilizou-se como metodologia ampla revisão bibliográfica, visita técnica ao Museu Emilio Goeldi em Belém, PA e a pesquisa utilizada foi a descritiva que é a mais indicada haja vista que a mesma descreve sistematicamente fatos de uma determinada região e povo (GREESLER, 2003).

## 1- CERÂMICAS DA PRÉ - HISTÓRIA BRASILEIRA

Para se entender o nosso presente é preciso se entender com o passado.

Só saberemos quem somos e de onde viemos a partir do momento que voltarmos ao nosso passado. Então, iremos buscar na arqueologia dos povos amazônicos a raiz das nossas origens quanto ao fabrico de cerâmicas e de cozinhar as raízes domesticadas pelos povos ancestrais nessa região.

A descoberta de artefatos feitos de rochas junto de ossos de animais exemplificava o quão antigo era a existência humana no planeta Terra. Toda essa riqueza de ideias surgidas no século XIX com as chamadas teorias evolucionistas explicavam a vida em sociedade, comparando semelhanças e diferenças entre os modos de vida selvagem e civilizado, além das várias formas organizacionais sociais, das religiões e dos sistemas econômicos dos povos antigos. Todas essas informações compiladas e comparadas deveriam ajudar a descobrir o que teria impulsionado a evolução das sociedades humanas principalmente no que diz respeito ao território brasileiro e seus povos ancestrais (SCHAAN, 2009).

Os primeiros pesquisadores arqueólogos no Brasil datam de 1870, quando a Expedição Morgan veio ao Brasil chefiada pelo geólogo Charles Frederic Hartt (1840-1878) com a finalidade de realizar levantamentos geológicos em diversas regiões do Brasil, e especialmente na região amazônica.

A época do segundo reinado no Brasil foi uma temporada incentivadora a essas pesquisas. O Imperador D. Pedro II era um grande incentivador das artes e das ciências, financiando museus e institutos científicos e apoiando o estudo das antiguidades no país. Graças a esses incentivos e viagens de exploração científica, a ainda pouco conhecida floresta amazônica, surgiram as primeiras notícias sobre a existência de antigos cemitérios indígenas na Ilha de Marajó.

O naturalista Domingos Ferreira Penna (1818-1888) fundador da Sociedade Filomática e que mais tarde se tornaria o Museu Paraense, teve um papel importante nas primeiras expedições, aprimorando visitas a Ilha do Marajó.

Foi com o naturalista Karl Friedrich von Martius (1794-1868) em 1820, que se descobrem as primeiras urnas funerárias em um local denominado “Camutins”, no Pará, as “igaçabas” - um vaso grande usado pelos índios como urna funerária. Além dos achados em Camutins descobriu-se outro cemitério arqueológico denominado “Pacoval do Arari”, assim chamado por se encontrar coberto de “pacovais” ou bananeiras e que passaram a despertar a curiosidade dos cientistas.

Toda a arte impõe uma forma a uma matéria. Mas entre as artes ditas da civilização, a cerâmica é provavelmente aquela na qual a passagem entre a matéria prima e o produto se dá de forma mais direta, com menos etapas intermediárias entre a matéria prima e o produto, saído das mãos do artesão já formado, antes mesmo de submetido à queima (LEVI-STRAUSS, 1987, p.235).

A arte de transformar argila em cerâmica remonta a milhares de anos. A versatilidade da argila permite manusear formas, texturas, tamanhos e outras possibilidades, sendo as vasilhas, potes e panelas os mais comuns.

Na Amazônia, as cerâmicas são os artefatos mais indicativos e abundantes de vestígios arqueológicos produzidos por povos indígenas. Devemos levar em consideração, outros tipos de artefatos também como cestarias, objetos com penas, cuias, objetos em madeira, flautas em osso, colares de sementes, enfim uma gama de atividades artesanais importantes, mas, é sem dúvida, os objetos cerâmicos que nos falam de tradições de saber-fazer, das relações sociais e dos universos simbólicos dos povos que o produziam e utilizavam.

Porém, essas descobertas denominadas mais tarde de Arte Marajoara, passaram a se tornar as primeiras representações artísticas dos nossos povos ancestrais. Essa representação, através de artefatos de cerâmica, registrava de forma singular, características de uma sociedade, que sem usar a escrita, registrava em seus artefatos através do **zoomorfismo** (arte de representação em animais) e no **antropo zoomorfismo** (arte representativa da mistura de seres humanos com animais) uma estruturação social do seu cotidiano e das suas representações religiosas.

Tanto o povo que habitava a Ilha do Marajó (que originam a arte marajoara) como o povo que se situava no Tapajós (que originam a arte tapajônica) englobam a chamada Cultura de Santarém que é o nome dado a esse universo cultural-social dos povos que ali habitavam e que representavam na sua cerâmica, povos culturalmente avançados sem o uso da escrita. As representações das duas artes se assemelham na confecção de utensílios domésticos, ritualistas e na representação da vida cotidiana.

De acordo com estudos o colorido policrômico, com o uso da cor preta e vermelha sobre o branco e o amarelo, são características marcantes das duas artes bem como a presença de grafismos geométricos. A principal diferença é que não encontramos urnas funerárias na Arte Tapajônica. De acordo com Fonseca (2018) o cronista Heriade (1962) relata por volta de 1637, que os índios Mundurucu que habitavam o Tapajós consumiam ossos triturados e queimavam os objetos pertencentes ao morto, desta forma, “quando morre algum d’estes índios, (...) os põem em umas casas que tem feitas só para eles, onde estão a mirrar e a consumir a carne e os ossos moídos os botam em vinho e seus parentes e mais povos o bebem” (HERIADE, 1962, p.36,37).

Portanto as cerâmicas também determinam a identidade dos lugares, determinam uma delimitação geográfica e algumas tradições regionais.

De acordo com Schaan (2009) o estilo marajoara é composto por uma série de características formais, a saber: cada objeto pode ter várias técnicas decorativas, desde técnicas plásticas como esculpir a parede das vasilhas produzindo entalhes ou baixo-relevo ou em técnicas incisivas que consistem em riscar a parede da vasilha com um instrumento pontiagudo; aplicação de adornos tridimensionais com figuras zoomorfas e antropomorfas. A autora também estabelece que a pintura consiste em aplicar pigmento líquido ou banhar a peça em uma tinta misturada à argila diluída. As cores predominantes são o vermelho, o branco e o preto, com variações para o laranja, diversas

tonalidades de vermelho e marrom. Os feitos das vasilhas são muito variados, com preferência por bases arredondadas e formas esféricas. As formas mais comuns são pratos rasos, tigelas, panelas e vasos. Formas humanas e de animais são representados tanto na forma naturalista, quanto na forma estilizada, sendo frequente a representação de personagens híbridos: meio humano e meio animal.

O fogo era conhecido dos nossos índios. Relatos do viajante seiscentista Martins, em *Viagens pelo Brasil III*, p. 179 em 1819, relata que “o fogo eles faziam, ora friccionando dois paus secos de cacauero, um dos quais a prumo e o outro revolvido com movimento de viravolta, ora com ferro e pedra, fazendo cair as faíscas sobre um pau seco, corroído pelas formigas, e cujos pedaços guardavam num canudo de bambu, a modo de isqueiro”. Eram, simultaneamente, os dois processos milenares e clássicos. O primeiro ameríndio e o segundo trazido pelo europeu (CASCUDO, 2011).

De igual forma, Cascudo (2011) afirma que os índios brasileiros conheciam a técnica de cozer sobre a *itacurua*, algo como um fogão de pedras sobre o fogo, onde se podiam dispor as pedras conforme o tamanho das vasilhas; o que significa que a partir do domínio da técnica da cerâmica, essas pedras manteriam a horizontalidade da “panela” para o cozimento. A técnica de desenvolver vasilhas e panelas de barro, de acordo com algumas tribos como Caxinauás, Panos do Tarauacá e Juruá foi aprendida com o pássaro João-de-barro que ensinou a fazer panelas e casas (CASCUDO, 2011, p.85).

Essa tradição de se cozinhar em panelas de barro está presente na nossa culinária. Ela está presente na cozinha tradicional paulista, na mineira, na capixaba, na goiana, sempre sobre um fogão a lenha, trazendo sabores e aromas especiais a essa comida e evidencia essa tradição milenar de se usar as panelas de barro.

A cultura paraense é a herdeira desse estilo cerâmico arqueológico. De acordo com Amorim (2010) essa apropriação está presente na atual e crescente produção do artesanato cerâmico marajoara, no distrito de Icoaraci nas proximidades da cidade de Belém. De acordo com a autora, o local é reconhecido no Brasil e no exterior pela reprodução de peças com inspiração em motivos da cultura marajoara. Além de Icoaraci, existem mais dois polos de produção dessa cerâmica artesanal, Santarém e Ponta de Pedras, no Pará.

Desta forma, evidenciam-se algumas formas de cozimento utilizadas por nossos ancestrais: cozer em panela em fervura, assar o peixe em folhas de bananeira, moquear carnes e peixes e até um inusitado método utilizado pelos índios Ashaninka do Acre, o cozimento do peixe na taboca. A taboca (*Guaduaweberbaueri*), é uma espécie de taquara nativa do Brasil. Os índios temperam o peixe em pedaços introduzem no bambu, tapam suas laterais com capim e colocam a taboca sob brasas. Quando ferver, estará pronto o peixe na taboca<sup>2</sup>.

O certo é que, desde a pré-história, pode-se afirmar que o fogo, as técnicas avançadíssimas dos povos primitivos brasileiros na confecção de utensílios e a utilização de outras raízes comestíveis,

2 Essas informações foram coletadas nos sites: ([youtube.com/watch?v=1M39W9VGIVe](https://www.youtube.com/watch?v=1M39W9VGIVe), indiosashninka por Mara Alcamim); <https://agencia.ac.gov.br/cozinha-ashaninka-e-destaque-na-revista-prazeres-da-mesa>. Ambos em 18/09/2021.

além da mandioca, estabelecem uma relação histórica na nossa cultura alimentar.

Os povos indígenas brasileiros possuíam conhecimentos e técnicas avançadas para o cultivo de muitos produtos agrícolas. Herdamos deles essa base de nutrição, não só pelo uso da mandioca, do milho, da batata, da batata doce, dos carás, abóboras e feijões que passam a ser “Os acompanhantes indispensáveis da nossa alimentação diária” (CASCUDO, 2011).

Passaremos então a fazer uma análise de duas raízes muito consumidas no Brasil: os carás e a batata doce.

## 2 - AS PLANTAS QUE A NATUREZA OFERECIA

Nenhum brasileiro, em tempo algum, confundiu inhame com cará e sabe, pelo aspecto e sabor, diferenciá-los indiscutivelmente. São ambos dioscoreáceas como eu e Shakespeare pertencemos ao mesmo gênero humano. (CASCUDO, 2011, p.78)

De acordo com Alves (2001) muitas tribos indígenas dominavam sistemas sofisticados de produção de cultivares. Esses conhecimentos incluíam calendários agrícolas baseados na astrologia e época das chuvas, até sistemas de seleção e manejo de solos para diversificação de culturas.

De acordo ainda com Alves (2001) várias tribos como os Mundurucus possuíam conhecimentos empíricos em topografia, drenagem, granulometria, textura e fertilidade do solo, condições que determinavam o tamanho e formato do roçado em função da expectativa da colheita.

A atividade agrícola iniciava-se com a escolha do terreno e qualidade da terra e o tamanho do roçado; derrubada da mata, queima, coivara e queima da coivara. Depois vinham cavação, plantação e mais tarde a primeira e segunda limpeza do roçado; desmancho do roçado e replantação da roça.

Os índios tinham a divisão de trabalho por sexo nas questões de plantio: o homem abria a cova e a mulher plantava. Do preparo da terra até o plantio essas tarefas eram dos homens. O desmanche do roçado era tarefa das mulheres (FRIKEL, 1959)

No preparo das roças, os índios tinham o costume de convidar parentes e vizinhos para trabalhos em comum, para o auxílio mútuo. Este procedimento também é típico dos caboclos amazônicos e denomina-se puxirum. No sul do Brasil essa prática é conhecida por “mutirão” ou “convite” (FRIKEL, 1959).

No consenso, não há dúvidas ser a mandioca a principal cultura indígena. Mas, existem menções a outras raízes plantadas pelos índios brasileiros e por eles domesticados.

Gabriel Soares de Souza, no século XVI, relata a existência de batatas naturais da terra, que não se plantavam e que tornam a nascer a partir de talhadas delas que são plantadas em abril e que se colhem em agosto. Relata ainda, que essas batatas brancas e compridas que são muito saborosas e podem ser roxas ao longo da casca e brancas por dentro; mas há outras que são encarnadas. Esse tipo de batata que o tratadista se refere são as batatas doces.

Os povos indígenas da América Central e do Sul cultivaram a batata doce durante gerações. Os europeus a descobriram quando Cristóvão Colombo chegou ao Caribe.



A batata doce pertence à espécie *Ipomea batatas* (L) Lam e uma das suas características importantes é a armazenar reservas nutritivas nas raízes. A verdadeira origem da batata doce permanece até hoje indefinida. Evidências, de acordo com a Embrapa é o sul do México e o nordeste da América do Sul.

A batata doce é uma planta rústica de caule tenro que se desenvolve rastejante no solo, impedindo a erosão e o crescimento de plantas daninhas. As raízes são tuberosas e variam de forma, tamanho e coloração, conforme o germoplasma e o ambiente em que são produzidas (EMBRAPA).

As batatas doces foram domesticadas desde os tempos pré-históricos. Registros em cavernas no Peru mostram que já eram cultivadas há muito tempo – cerca de 10.000anos<sup>3</sup>.

Gabriel Soares de Souza relacionou oito variedades caracterizadas pela cor e paladar. Para muitas tribos, depois da mandioca vem a batata doce. De acordo com Ribeiro (1987) a batata doce tem uma grande disseminação e variação pela América. Era o alimento básico dos índios do grupo jê, família linguística que inclui as tribos Kayapó, Timbiras e Xavante (RIBEIRO, 1987).

Imagem 1: Batata Doce



Fonte: arquivo pessoal da autora

O padre José de Anchieta em 1570 menciona haver na alimentação dos indígenas “outras raízes como batatas, carás e mangarás”. Acrescenta que “estas se comem assadas ou cozidas, são de bom gosto, servem de pão a quem não tem outro” (HOEHNE, 1937, p.105)

Gabriel Soares de Souza também faz referência à existência de “carazes” e “mangarazes” como a taioba ou o taro, dos quais se consome as folhas e as raízes, do tamanho de “nozes e avelãs” (HOEHNE, 1937, p.208 e 209).

<sup>3</sup> Essas informações foram extraídas no site: (noticias.ambientebrasil.com.br/clipping/2018/04/09/142949-cultivada-há-mais-de-10.000anos-a-batata-doce-superou-muitas-civilizações.html). Acesso em 23/09/2021.

O cará (*Dioscorea* spp) é uma planta do grupo das hortaliças muito rústica que produz tubérculos comestíveis, ricos em carboidratos.

Desde o período pré-histórico, é cultivado e conhecido dos índios brasileiros. O cara-roxo tem origem amazônica e é uma tuberosa muito apreciada. O cará é muito conhecido nas regiões amazônicas e faz parte da alimentação, na atualidade, das populações caboclas. De acordo com o Slowfoodbr a domesticação do cará foi feita por povos indígenas nas regiões entre o Brasil e as Guianas. Existem variações de cara-roxo e branco.

Imagem 2: Cara- roxo



Fonte: Renato Capovilla Júnior

## CONCLUSÃO

Ao analisarmos, desde a pré-história a contribuição deixada pelos nossos índios na nossa história e alimentação, temos certeza de grandiosas contribuições à nossa cultura.

Somos quem somos e somos o que comemos por essas culturas transmitidas através dos séculos que estabelecem a nossa identidade como brasileiros.

A domesticação de produtos agrícolas por índios brasileiros é pouco conhecida na historiografia brasileira e essa contribuição imensa sobre todos esses saberes agrícolas e botânicos é de nossa obrigação ser transmitido através dos tempos.

A utilização da argila em forma de vasilhas e panelas, desde a modelação mais simples até a complexidade de uma cerâmica marajoara estabelece uma junção sobre o domínio desses conhecimentos agrícolas e a forma em geral de ingerir esses alimentos cozidos ou assados. Essas observações feitas neste trabalho estabelecem o comer além da mandioca e além do método de moquear. As tribos indígenas brasileiras não são todas iguais, vários ramos linguísticos e culturas que se assemelham e ao

mesmo tempo se diferem demonstram um legado histórico na nossa cultura e na nossa alimentação.

Desta forma, relatar toda essa cultura e sua evolução histórico/cultural da ação humana sobre a natureza e sobre a arte diz quem somos.

Com isso, procurou-se enfatizar que a cultura indígena continua viva e ativa até os tempos modernos: ainda utilizamos os mesmos ingredientes, continuamos moqueando, assando e cozinhando em panelas de barro e fazendo farinha da mesma forma que nossos ancestrais

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, N. B. **características da agricultura indígena e sua influência na produção familiar na Amazônia**. Belém: Embrapa Ocidental, 2001.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4ªed. - São Paulo: Global, 2011.

AMORIM, L. B. **Cerâmica Marajoara, a comunicação do silêncio**. Belém: Museu Paranaense Emilio Goeldi, 2010.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FRIKEL, P. **Agricultura dos índios mundurucus**. Boletim do Museu Paranaense Emilio Goeldi, nº4. 1959.

FONSECA, D.B. **Práticas funerárias no baixo Rio Tapajós, Amazônia**. Revista Antropológica (online) 10 (1): p.296 -326, 2018.

GRESSLER, L.A. **Introdução à pesquisa**. Editora Loyola, 2003.

HERIARTE, M. de. **Descrição do estado do Maranhão, Pará, Corupa, Rio Amazonas**. Viena: Carlos Gerold, 1962.

KERR, W. E.; CLEMENT, C. R. **Práticas agrícolas de consequências genéticas que possibilitam aos índios da Amazônia uma melhor adaptação às condições ecológicas da região**. ACTA AMAZÔNICA 10(2): p.251 a 261, 1980.

LEVI-STRAUSS, C. **O mito e o significado** Lisboa: Edições 70, 1987.

NEVES, E. G. **Sob os tempos do Equinócio: oito mil anos de história na Amazônia Central**. 2013, 303p. Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo.

RIBEIRO, B. G. **O índio na cultura brasileira**. 2ª ed. Rio de Janeiro, 1987

POULAIN, J.P. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ªed. Florianópolis: ED. Da UFSC, 2013.

SCHAAN, D.P. **Cultura Marajoara**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 400p

\_\_\_\_\_ **Arqueologia, Público e Comodificação da Herança Cultural: o caso da cultura marajoara**. Revista Arqueológica Pública, São Paulo, nº 1, 2006, p.31-48.

WRANGHAM R, **Pegando fogo: porque cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Jorge Zaahar Ed, 2010.

# O UNIVERSO CAIPIRA E AS PANC'S QUE COMPÕEM SUA ALIMENTAÇÃO: o mangarito na alimentação do caipira

Daniela Vilela Peixoto<sup>1</sup>  
Roseli Aparecida Saltoratto<sup>2</sup>

**RESUMO:** O objetivo deste artigo é despertar nos brasileiros o interesse pelo mangarito (*Xanthosoma riedelianum* Schott), um rizoma saboroso e com altos valores nutritivos dentro do universo da cultura caipira, e seu aproveitamento alimentar na chamada Cozinha Caipira. Este pequeno rizoma, nativo do território brasileiro era conhecido como alimento pelos índios brasileiros. A partir deste conhecimento indígena, o ingrediente passou a fazer parte da dieta dos brasileiros na época do descobrimento do Brasil principalmente no período colonial quando podia ser apreciado fartamente. Era extremamente utilizado no café da manhã com melado de cana. É obrigação de todo brasileiro conhecer e valorizar ingredientes nativos e bastante utilizados outrora; aquele que não conhece o passado e as antigas formas de alimentação não conseguirá entender os sabores desconhecidos da atualidade. O mangarito é um ingrediente que se insere neste contexto por ser um alimento de sabor incomparável, brasileiro e que deixou de ser tradicional, tornando-se um ingrediente do esquecimento. Relembrar este ingrediente dentro da Cozinha Caipira é reativar memórias e sabores.

**Palavras chave:** Mangarito; *Xanthosoma riedelianum* Schott; Nutrição. Tradição; Cozinha Caipira.

<sup>1</sup> Mestranda em Ciências – Química pela Universidade Cruzeiro do Sul; Especialista em Vigilância Sanitária em Alimentos pela USP e graduada em Tecnologia em Gastronomia pelo Senac-ASP. Professora universitária das matérias de panificação, confeitaria, garde-manger e habilidades básicas de cozinha.

<sup>2</sup> Graduada em Direito com especializações em Direito Civil e Direito Processual Civil; Graduada em Gastronomia pela FMU.

## THE RUSTIC CULTURE UNIVERSE AND THIS PANC'S THAT MAKE UP ITS FOOD: mangarito in food

Daniela Vilela Peixoto  
Roseli Aparecida Saltoratto

**ABSTRACT:** The aim of this article is to awaken in Brazilians the interest in mangarite (*Xanthosoma riedelianum* Schott), a tasty rhizome with high nutritional values within the universe of rustic culture, and its use in food in the so-called rustic kitchen. This small rhizome, native to Brazilian territory, was known as food by Brazilian Indians. Based on this indigenous knowledge, the ingredient became part of the Brazilian diet at the time of the discovery of Brazil, especially in the colonial period, when it could be enjoyed in abundance. It was extremely used for breakfast with sugarcane syrup. It is the obligation of every Brazilian to know and value native and widely used ingredients in the past; those who do not know the past and the old ways of eating will not be able to understand the unknown flavors of today. Mangarite is an ingredient that fits in this context as it is a food with an incomparable flavor, Brazilian and that is no longer traditional, becoming an ingredient of oblivion. Remembering this ingredient within the Caipira kitchen is to reactivate memories and flavors.

**Key words:** Mangarito; *Xanthosoma riedelianum* Schott; Nutrition; Caipira Kitchen

## INTRODUÇÃO

A valorização cultural do comportamento alimentar confirma ser a comida o meio pelo qual se podem mesclar os valores simbólicos antigos e modernos, incluindo-se as manifestações regionais porque “a comida representa a manifestação da organização social, a chave simbólica dos costumes, o registro do modo de pensar a corporalidade no mundo, em qualquer que seja a sociedade” (FREITAS, 1996, p.2). E é na manifestação dos costumes advindos da formação social da cidade de São Paulo, dos movimentos do bandeirantismo, do tropeirismo, do indígena e do português colonizador que se compreende a sua culinária tradicional, a cultura caipira e o caipira.

Definida como “simples, porém saborosa” (BELLUZZO, 2008) a comida caipira tem suas raízes junto ao sistema alimentar dos índios tupis e também no bandeirantismo e tropeirismo que foram os precursores desse tipo de alimentação aonde a simplicidade e, sobretudo a “sustância” davam as diretrizes do modo de se alimentar.

Candido (1971) relata em seu livro “Os parceiros do Rio Bonito” que a mobilidade dos bandeirantes e a incorporação do território paulista às suas conquistas começaram a dar características de uma subcultura, derivada do índio com o português que se pode chamar de “cultura caipira”. Essa cultura caipira é de fato um prolongamento da cultura bandeirista que foi assimilando dos índios, utensílios, plantas comestíveis, hábitos de pescar e caçar e mesclando com hábitos dos portugueses que contribuíram com ensinamentos em fazer hortas e pomares, criar porcos, galinhas e gado e sobre tudo introduzindo as suas técnicas culinárias.

Dessa cultura caipira, fruto da miscigenação entre brancos e índios (mamelucos) e mais tarde, os negros, é que surgem os primeiros paulistas, habitantes do interior, ou seja, os caipiras. É dessa identidade social dos caipiras e de seu jeito de ser que se estabelece a cozinha tradicional paulista.

Quem é o caipira? Muitos autores o definem. Lobato (1959) em seu livro *Urupês* define ser o caipira o sujeito de vida pacata, conhecido como o “Jeca Tatu” que plantava as suas roças para a sua subsistência:

Da terra só quer a mandioca, o milho e a cana. A primeira, por ser um pão já amassado pela natureza. Basta arrancar uma raiz e deitá-la nas brasas. Não impõe colheita, nem exige celeiro. O plantio se faz com um palmo de rama fincada em qualquer chão. [...] Outro precioso auxiliar da calaçaria é a cana. Dá rapadura, e para Jeca, simplificador da vida, dá garapa. [...] E assim como ao lado do restolho cresce o bom pé de milho [...] (LOBATO, 1959, p.284,285).

Candido (1971) define caipira como o tipo que se formou nas camadas inferiores de cultivadores da terra que em razão de deslocamentos constantes devidos à posse irregular da terra mantinha vida simples, casa simples, e meios de subsistência fáceis e mínimos apenas o suficiente para manter a vida. Era uma população “dispersa, móvel, livre, branca ou mestiça, geralmente de branco e índio, com pouco sangue negro” (CANDIDO, 1971). Para o autor o termo caipira exprime um modo de ser, um tipo de vida e não, propriamente, um tipo racial.

A cozinha caipira paulista é culturalmente conhecida como uma cozinha rústica e pela utilização de ingredientes ícones que imortalizam seus sabores como o milho, feijão, abóbora, mandioca, farofa de içás, uso de hortaliças e outras raízes que o caipira utilizava em sua alimentação diária.

O fato é que ser caipira inclui estilos de ser e pensar. Considerados preguiçosos e indolentes, despojados de terras e de seus direitos de trabalho, se isolavam, fora dos centros urbanos, em razão da frágil posse sobre a terra que os obrigava a uma vida muito simples, limitada ao que o meio ambiente lhes oferecia e ao pequeno cultivo da terra.

Assim, a questão da vadiagem ou da fuga ao trabalho não pode ser interpretada apenas à luz das raízes históricas – na civilização vinculada ao aventureiro e a escravidão do indígena – com também as determinantes econômicas, culturais. Resumindo, podemos dizer que o desamor ao trabalho estava ligado à desnecessidade de trabalhar, condicionada pela falta de estímulos prementes, às técnicas sumárias, e, em muitos casos, a espoliação eventual da terra obtida por posse ou concessão. (CANDIDO, 1971, p.86).

Por outro lado, lhe sobrava lazer: pescar, caçar, cantar, tocar moda de viola e ser extremamente religioso alicerçam sua vida e jeito de ser. Possuía modos típicos de se vestir: algodão grosseiro colhido e fiado na própria casa. (VIEIRA, 1903, p.24). Seus utensílios domésticos eram simples feitos de barro, ferro e madeira rústica assim como sua forma de linguajar.

O fato é que essa cultura nos deixa grandes ensinamentos do comer do paulista nos tempos coloniais. Como estabelece Max Weber (1991) o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu e portanto devemos entender a cultura (e nesse caso a caipira) como sendo teias significativas dessa cultura.

No caso da Cultura Caipira examinar os seus ingredientes e em especial o mangarito, estabelece-se uma conexão de conhecimentos alimentares esquecidos e que devem ser exaltados na modernidade. Estudar esses "quintais" e seus ingredientes constitui uma atitude reveladora da história paulista e da gastronomia.

É com essa intenção que se irá analisar o mangarito na cozinha típica paulista.

Pequenos, alguns menores ainda, de sabor delicado e suave, são apenas algumas qualidades que definem este rizoma, o mangarito, que fazia parte da composição alimentar dos brasileiros nos tempos de outrora.

Conhecido dos índios brasileiros passou a ser apreciado pelos nossos antepassados; podia ser colhido nos quintais e hortas de antigamente e guarnecia preparações como atesta um dos mais antigos receituários brasileiros, "O cozinheiro nacional", com data incerta, provavelmente 1870.

O que teria acontecido com esta iguaria através dos tempos?

Como se perdeu esta tradição alimentar?

Porque a maioria atual dos brasileiros desconhece o mangarito?

As respostas a essas perguntas definem os objetivos deste trabalho e, ao analisarem-se as possibilidades alimentares e nutricionais do mangarito, justifica-se tentar recuperar este elo que

se perdeu. Redescobrir o valor deste alimento é ressignificá-lo em nossa alimentação como um ingrediente saboroso e nutritivo, como demonstram estudos antigos dos cronistas quinhentistas Gabriel Soares (1587) e do jesuíta Fernão Cardim (1625) e na atualidade os pesquisadores Joaquim Adelino de Azevedo Filho, Nuno Madeira, Valdely Knupp, Harri Lorenzi entre outros.

Atualmente, classificado como um alimento não convencional ou como parte das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), acrônimo que significa, de acordo com Knupp e Lorenzi (2014), aquelas plantas nativas, silvestres ou autóctones e que são desconhecidas, ainda, da maioria das pessoas. São também aquelas plantas denominadas “daninhas”, “matos”, “infestantes” e até em alguns casos “nocivas” simplesmente porque ocorrem no meio de lavouras convencionais ou porque as pessoas consideram que não devam nascer em jardins e locais inusitados como calçadas e até rachaduras em cimento; enfim, são aquelas plantas que nascem espontaneamente sem qualquer intervenção humana. Vale também ressaltar que, por absoluta falta de conhecimento, as pessoas tendem a se envergonhar em experimentar essas possibilidades gastronômicas apenas considerando o preconceito: será possível se alimentar de uma planta considerada “mato”?

Sim, esta possibilidade existe e na maioria das vezes são insumos de alto valor nutritivo com indicações funcionais e medicinais. Neste contexto, encontra-se o mangarito, um rizoma de alto valor nutritivo e genuinamente brasileiro, não por ser considerado mato, mas pelo desconhecimento pela maioria das pessoas.

E com base nos costumes do passado, o mangarito, também denominado de “batatinha do Brasil” deve recuperar seu espaço como ingrediente na mesa do brasileiro e deixar de ser apenas uma lembrança histórica e, efetivamente, se estabelecer como iguaria para uso na gastronomia.

Para a realização deste trabalho foi utilizada ampla revisão bibliográfica.

A revisão literária consistiu em ampla busca bibliográfica e na realização de entrevistas não estruturadas com alguns produtores e pesquisadores. Os autores pesquisados como Hoehne (1937), Soares (1587), Cardim (1625) e as receitas encontradas no Cozinheiro Nacional (s/d) mencionam a dimensão histórica de como este ingrediente esteve presente na dieta dos brasileiros e posteriormente dos portugueses. Mais recentemente, Knupp; Lorenzi (2014) estabelecem a situação de quase esquecimento em que o ingrediente se encontra na atualidade. Pesquisadores como Joaquim Adelino de Azevedo Filho, Nuno Madeira, com seus artigos científicos nos mostram o interesse em melhorar as formas de plantio de maneira e aumentar a produtividade.

Gilberto Vilhena<sup>3</sup> e Joaquim Adelino Azevedo Filho<sup>4</sup>, através de entrevistas que fizemos em visita às suas propriedades e escritório, confirmam que, apesar da dificuldade da produção e do baixo rendimento, toda a produção de mangarito é rapidamente vendida para a população do entorno ou para chefs de cozinha.

Conforme Lakatos e Marconi (1985, p. 81), método é aquilo que é percebido como um conjunto de atividades organizadas em um sistema lógico a fim de alcançar-se um objetivo. Nesse

3 Entrevista com Gilberto Vilhena em 01/10/2014, Paraibuna, SP.

4 Visita a APTA Monte Alegre do Sul, SP em 06/10/2014.



capítulo então, serão apresentados os procedimentos realizados para o alcance dos objetivos deste estudo e resposta ao problema de pesquisa.

Em relação aos fins deste estudo, a pesquisa utilizada é a descritiva. A pesquisa descritiva é a mais indicada para se obter um melhor entendimento das origens e motivos de um determinado fenômeno. “A pesquisa descritiva descreve, sistematicamente, fatos e características em uma determinada população ou área de interesse” (GRESSLER, 2003).

A pesquisa descritiva não tem como objetivo a proposição de soluções, mas sim a descrição de fenômenos. Isso não significa que nessa modalidade de pesquisa não exista interpretação ou aprofundamento. Aqui, o objeto é analisado de forma a penetrar em sua natureza, descrevendo todos os seus lados e características. (BONAT, 2009, p. 12).

E, tendo-se em vista que o ingrediente era muito utilizado à época do Brasil colonial, configura-se descrever um pouco sobre a alimentação dessa época no Brasil e a importância do ingrediente na composição alimentar dos brasileiros.

## **1 - COMO ENTENDER A ALIMENTAÇÃO COLONIAL BRASILEIRA E O MANGARITO**

Para que se entenda a importância deste rizoma, hoje considerado uma PANC de acordo com Knupp; Lorenzi (2014) é necessário que se volte aos tempos do Brasil colonial.

A carta de Pero Vaz de Caminha, o escrevente da carta do descobrimento do Brasil em 1500, menciona que o Brasil era “uma terra em que se plantando, tudo dá”. Logo, o colonizador descobriu sabores novos que a terra brasileira podia oferecer em termos de alimentação.

Relatos históricos revelam que a carestia alimentar no Brasil colônia era grande. Dois motivos embasam essa peculiaridade, o primeiro seria uma grande resistência do português para se adaptar aos alimentos da terra e que faziam parte do sistema alimentar indígena. De acordo com o historiador Evaldo Cabral de Melo (2000) esse tipo de alimentação era comida considerada de pobre, das classes inferiores, comida de bugre, de escravos e que também servia para alimentar animais e aves. Nessa conjuntura alimentar os produtos da terra como milho e mandioca demoraram a se adaptar à mesa do colonizador. Essa “deslusitanização” alimentar foi lenta e foi preciso que a mulher portuguesa, através dos seus conhecimentos e técnicas de culinária, fosse elaborando essa substituição e criando a cozinha brasileira.

Outro fator relevante é que a agricultura colonial brasileira tinha como base a monocultura como a cana de açúcar. Não havia interesse em se plantar outros produtos agrícolas. O interesse estava no cultivo da cana de açúcar e mais tarde na lavoura cafeeira.

Desta forma, era evidente a falta de víveres cultivados em grande escala para a alimentação dos colonizadores e suas famílias. A carestia alimentar era tão grande que havia um decreto real que obrigava os senhores de engenho a plantar mandioca para a alimentação da população negra escrava.

Silva (2006) estabelece ser a comida cotidiana dos engenhos simples e monótona e muito menos

saborosa do que relatavam os viajantes quinhentistas que por aqui vieram à época da colonização. A autora relata ser uma dieta baseada em “produtos da terra” sustentada pela farinha de mandioca, por peixes e carnes de caça quase sempre secos, com exceção da carne de porco, cozida ou assada, feijões de caldo ralo e tubérculos como o mangarito, comidos cozidos:

Assim é que se tem uma terra cheia de pomares, recheados de abacates, açáis, ananases, cajás, ingás, jacas e marmelos, para não falar dos diversos tipos de bananas, laranjas e das mangas espalhadas por todo o território. Hortas repletas de cheiros e temperos, como alho, cebola, cebolinha, salsa, coentro, louro.

As pimentas amarelas, vermelhas, verdes, pimenta-castanha, pimenta cumari, pimenta malagueta, pimenta-fidalga. Verduras e legumes como abóboras, aspargos, maxixes, nabos, palmitos, pepinos, quiabos, além de raízes e tubérculos nativos, como mandioca, batata doce, cará, inhame e dos deliciosos mangaritos que alegravam os olhos dos viajantes e deixavam, nos relatos, uma sensação de água na boca (SILVA, 2006, p.16).

O texto acima relata o uso de pomares nos quintais que complementavam a alimentação no cotidiano da Colônia.

Herança herdada do colonizador, os quintais foram ambientes imprescindíveis no Brasil colonial. Tornaram-se extensões da casa rural e urbana, e foram palco de boa parte das atividades cotidianas e despensa que garantiu a subsistência familiar, em uma época na qual, de modo geral, havia precárias redes de produção e comércio de alimentos. No campo, funcionaram como balão-de-ensaio da agricultura trazida pelo colonizador e, nas cidades, formalizaram os primeiros espaços verdes, bem antes da formação de passeios e praças públicas (DOURADO, 2004, p.85).

De acordo com Dourado (2004), a palavra quintal vem do latim *quintanale* e designa uma pequena quinta ou pequena área cultivada junto à habitação. O dicionário Houaiss e Salles (2003) define quintal como um terreno, geralmente com jardim ou horta, atrás de uma casa ou moradia ou junto a ela.

O fato, porém, de acordo com Dourado (2004), é que o quintal pode ter múltiplos significados ligados ao cotidiano das habitações. Pode ser apenas um simples vazio para o qual se volta a habitação ou ambiente vivo e dinâmico na rotina da casa. Pode também relacionar atividades ligadas à manutenção da vida familiar, como o cultivo de espécies frutíferas, verduras e legumes ou ao simples prazer de se cultivar flores para embelezar.

É nessa realidade de escassez e uso de hortas e quintais que o mangarito entra na alimentação dos brasileiros à época colonial.

Os mangaritos eram alimentos conhecidos dos índios brasileiros que entraram na nossa comensalidade em ensopados e guisados trazidos pelo colonizador. De acordo com Dória (2008) é no livro *o Cozinheiro Nacional* que temos o encontro perfeito, a simbiose da tradição de culinária europeia, mais especificamente portuguesa e francesa que precisaram se adaptar às ofertas tropicais de ingredientes, legitimando deste modo os sabores locais.

É desta mescla de ingredientes indígenas e tradições europeias que a nossa culinária brasileira expressa a prática de produções alimentares definindo tradições e identidades dos modos brasileiros de se alimentar.

Embora seja uma planta nativa brasileira que foi bastante utilizada no passado, hoje está quase extinta devido ao desuso. O mangarito era consumido pelos índios na época do descobrimento e foi relatado em diários de viajantes do século XVI como Gabriel Soares de Souza, Fernão Cardim, frei Vicente de Salvador e Sebastião da Rocha Pitta conforme descrito por Hoehne (1937) em seu livro *Botânica e Agricultura no Brasil no Século XVI*. Era comum comê-lo ao amanhecer, no café da manhã, cozido e recoberto de melado de cana. O livro *Cozinheiro Nacional* também menciona à p.347 que se podem preparar os mangaritos de todas as maneiras que se preparam as batatas, além de apresentar inúmeras receitas do ingrediente em ensopados de carnes de caças como pacas e capivaras.

Pode-se afirmar ser o mangarito um patrimônio cultural alimentar e que deve ser reutilizado na cultura alimentar atual dos brasileiros. De acordo com Alvarez (2002) o patrimônio não é fato dado, uma realidade que existe por si mesma; ela resulta de uma construção histórica, uma concepção e uma representação que é criada de um processo que intervém nos interesses de classes e grupos sociais que integram uma nação.

Poulain (2004) diz ser o patrimônio alimentar uma transformação das representações ligadas ao espaço social alimentar, considerando os produtos alimentares, elaborados ou não, os objetos e as habilidades utilizadas na produção, transformação, conservação e consumo. Entre eles estão os “modos de comer e beber” como objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social.

É nesta parte da história que se deseja religar os tempos coloniais aos tempos de hoje, onde o mangarito era um ingrediente de uso constante e abundante no território brasileiro.

De acordo com Montanari (2009) muito mais do que a língua que se fala, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações. O autor, também estabelece que, essa identidade cultural alimentar se faz de “trocas” que formam um patrimônio cultural de cada sociedade e desta forma reconhecendo o seu passado (MONTANARI, 2009, p.12).

Portanto, este ingrediente, o mangarito, genuinamente brasileiro e advindo do sistema alimentar indígena não pode se perder nas lembranças do passado. Ele deve ser considerado um produto de *terroir* que definiu o gosto alimentar dos brasileiros e que deve retomar seu uso no Brasil.

Porque este alimento entra no esquecimento alimentar dos brasileiros?

Porque vários chefs de cozinha brasileiros já tentaram recuperar este ingrediente sem sucesso?

Seria conveniente abandonarmos este alimento de nossa memória gustativa?

As respostas a esses questionamentos serão definidas no item seguinte ao se analisar o que é o mangarito, seu valor nutricional e a sua atual situação como produto comercial no Brasil.

## 2 - O QUE É O MANGARITO E SUA SITUAÇÃO ATUAL

**Mangarito** (*Xanthosoma riedelianum Schott*) é conhecido também por outros nomes populares como macabo, mangará, mangará-mirim, mangareto, tayaó, malangay (KINUPP; LORENZI, 2014). É

nativo do Brasil. Durante muito tempo foi referido erroneamente pelo nome científico *Xanthosoma maffafa*, uma espécie de taioba.

O mangarito (*Xanthosoma riedelianum* Schott) pertence à família das Araceae, a mesma família da taioba (*Xanthosoma taioba*) e do taro (*Colocasia esculenta*) e é muito apreciado pelos seus rizomas e folhas, mas principalmente pelos rizomas. Há diversas variedades com diferentes colorações do rizoma. É chamado de “batatinha brasileira”, consumido cozido, muito saboroso, lembrando o sabor da castanha portuguesa, porém, de consistência macia, desmanchando na boca.

Figura 1: Rizomas de Mangarito



Fonte: Nuno R. Madeira <sup>5</sup>

É um produto de alto valor nutritivo tanto dos rizomas como das folhas, que também são bastante saborosas e podem ser consumidas cozidas. Mas, o destaque para o consumo dessa planta está nos rizomas, devido ao sabor inigualável.

Botanicamente, de acordo com Kinupp; Lorenzi (2014), é uma herbácea tuberosa, que perde suas folhas no inverno, de 30-50 cm, nativa no Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo. As folhas têm 20 a 35 cm de comprimento, com pecíolo ereto de 30 a 50 cm. A propagação é feita pelos rizomas.

O mangarito pertence ao grupo das *amiláceae* e é considerado uma das espécies mais energéticas, atrás somente da mandioca (*Manihoc esculenta*) e da mandioquinha-salsa (*Arracacia xanthorrhiza*)” (MADEIRA, R.N. et al, 2015). O mangarito apresenta também teores significativos de cálcio, fósforo e ferro (CEREDA, 2002) além de ser reserva de carboidratos, fonte de vitaminas A, B1, B2 e C e niacina (CASTRO, C.M.; DEVIDE, A.C.P., 2016).

Atualmente é cultivado em Santa Catarina, Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Mato Grosso do Sul. O tempo entre a plantação e a colheita é de aproximadamente dez meses, sendo agosto e setembro os meses mais indicados para o plantio com colheita para maio e junho.

O mangarito é uma iguaria brasileira consumida no Brasil desde os tempos do descobrimento

5

Disponível em: [http://www.cnph.embrapa.br/organica/090713\\_tecmes\\_mangarito.html#p2](http://www.cnph.embrapa.br/organica/090713_tecmes_mangarito.html#p2). Acesso em 8 fev. 2016.

conforme atestam escritos do século XVI sobre a botânica do nosso continente (HOEHNE, 1937). Sobre Gabriel Soares de Souza, Hoehne comenta que foi o que melhor e mais detalhadamente descreveu a botânica e agricultura no Brasil:

Sobre os mangarazes escreveu Soares “dão-se nesta terra outras raízes tamanhas como nozes e avelãs, que se chamam mangarazes e quando se colhem arrancam-nos de baixo da terra em touças como junça e tirando-se de cada pé duzentos e trezentos juntos e o que está no meio é como um ovo e como um punho que é a planta donde nasceram os outros; o qual se guarda para tornar a plantar. E quando o plantam se faz em talhadas, como as batatas e carazes... as raízes desses mangarazes se comem cozidas” (HOEHNE, 1937, p.208).

Atualmente o cultivo é em pequena escala por produtores das zonas rurais principalmente de São Paulo, Santa Catarina, Minas e Mato Grosso do Sul.

O tempo entre a plantação e a colheita é de dez meses, concorrendo com tubérculos de ciclo bem menor, como o taro, por exemplo, comercialmente bem mais interessante, podendo oferecer várias colheitas por ano enquanto o mangarito uma única colheita ao ano. O taro também é conhecido como inhame no Sul e Sudeste do Brasil.

Com isso e devido à dificuldade da produção uma vez que há pouquíssimos estudos sobre a cultura e sua melhoria, o mangarito corre sério risco de se extinguir. Um rizoma de mangarito é muito menor se comparado, por exemplo, ao tamanho do taro, outro fator que desestimula o produtor e comerciante.

Há alguns artigos científicos relatando pesquisas culturais com o mangarito sobretudo quanto ao tamanho dos rizomas-sementes, espaçamento entre as plantas, época de plantio, visando o aumento da produção. Porém são muito poucos e insuficientes. Há também dificuldade de os produtores terem acesso a essas pesquisas. Mais estudos e publicações sobre a cultura ajudariam no aumento da produção, no combate a eventuais pragas e na melhoria do produto final principalmente na questão de rendimento.

O mangarito era um alimento de consumo regular pelos brasileiros como atesta o livro “Cozinheiro Nacional”, primeiro receituário brasileiro que traz receitas como aves refogadas, guisadas ou fritas com mangarito, caças guisadas com mangarito, mangarito ensopado ou assado. Era também muito apreciado pela população no café da manhã cozido e coberto com melado de cana.

Essa hortaliça tradicional brasileira está com risco de desaparecer e entrar em esquecimento pelo baixo interesse dos agricultores em cultivá-la. Ao longo dos anos, os produtores foram optando por hortaliças de propagação mais fácil e mais produtivas, por consequência, mais lucrativas. Atualmente ele é consumido pela população rural próxima às áreas de cultivo e sazonalmente.

Precisa ser resgatado pelos seus valores alimentícios, mas, acima de tudo, pelas suas qualidades organolépticas e para se preservar um patrimônio cultural e alimentício.

Atualmente são poucos os produtores, alegando dificuldades em obter sementes e informações técnicas para melhoria da cultura. Essas dificuldades causam baixo rendimento na colheita e preço alto, dificultando a venda, conforme relatado pelo agricultor Gilberto Vilhena de Paraibuna em visita que

fizemos à sua propriedade em 2014. Vilhena, entretanto, relata que toda a produção é rapidamente vendida em feiras das regiões próximas. Mas, quem compra são pessoas geralmente mais idosas que tiveram contato com o ingrediente no passado e não esquecem do bom sabor.

Existem documentos relatando a cultura também no Vale do Itajaí em Santa Catarina, no Rio de Janeiro, em Minas Gerais no território rural dos municípios no entorno das Serras da Piedade e do Caraça e em Montes Claros, em Paraibuna, São Paulo e em Mato Grosso do Sul. De acordo com Kinupp; Lorenzi (2014), em algumas regiões de Minas Gerais a planta é regularmente cultivada e consumida.

O comércio dessa produção é feito em feiras próximo aos locais de produção e somente na época da colheita (entre junho e agosto). É comum os agricultores relatarem não ver mangarito há décadas, sempre com saudosismo e sentimento de perda.

No Santuário do Caraça em Minas Gerais foi feito um trabalho pela Empresa de Assistência Técnica e Rural (EMATER-MG) resgatando a horta do santuário. Foram plantadas inúmeras mudas não convencionais, entre elas o mangarito <sup>6</sup>.

Não temos notícias de comunidades totalmente dependentes dessa cultura, pois, outras culturas acabaram prevalecendo pelo maior rendimento e menor custo, embora perdendo na qualidade e sabor, quando comparadas.

Atualmente a produção é limitada e novos estudos são necessários para que haja aumento da produção e da qualidade comercial de seus rizomas

Para se ter uma ideia, segundo publicação da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) a produtividade pode atingir 10.000 kg/ha. A fazenda São Vicente, em Paraibuna, embora não seja dedicada exclusivamente ao cultivo do mangarito, produz uma tonelada por ano (dados de 2014). Estes dados mostram a necessidade de mais informações técnicas chegarem aos agricultores.

Embora o mangarito tenha sido um produto de consumo regular pelos indígenas na época do descobrimento do Brasil e tenha feito parte da culinária brasileira no século XIX, atualmente só é consumido pelas comunidades rurais ou cidades próximas às culturas, vendido em feiras livres.

Nos anos 2000, como tentativa de resgate, passou a ser utilizado na alta gastronomia, como no restaurante Tordesilhas da chef Mara Salles. O mangarito também é listado entre os ingredientes brasileiros pela chef e pesquisadora Ana Luiza Trajano, em seu livro *Misture a gosto: glossário de ingredientes do Brasil*, 2015. A autora destaca a importância de se mudar o cenário de quase extinção para trazer de volta a relevância desse produto.

Devido à carência de pesquisas e informações técnicas sobre melhorias das sementes e processos de cultura, é um produto de difícil cultivo, com rendimento bem menor do que outros que seriam seu substituto como a batata, batata doce, taro. Por esse motivo é mais caro para o consumidor final. Apesar disso, os consumidores alegam que o sabor justifica o valor diferenciado. Também não é encontrado o ano todo e o consumidor acaba se acostumando ao uso de outros ingredientes

6

[http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site\\_tpl\\_paginas\\_internas2&id=15897#.VrjQrBgrLcs](http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_paginas_internas2&id=15897#.VrjQrBgrLcs)

substitutos e mais facilmente encontrados nos mercados.

O consumo é baixo devido à baixa produtividade no campo. Além disso, com o passar do tempo os produtores foram optando por hortaliças de plantio mais fácil e com maior rendimento, gerando mais lucros.

Todas essas dificuldades podem ser superadas se houver mais pesquisas, mais divulgação e interação entre pesquisadores e agricultores.

Existem estudos de diversas entidades governamentais, de pesquisadores e de universidades sobre tratos culturais para diferentes qualidades de mangarito, aumentando a produtividade, qualidade, diminuindo a sazonalidade e procurando incentivar novos produtores. Porém são insuficientes e, aparentemente, essas informações não chegam aos produtores, conforme alega Gilberto Vilhena, agricultor de Paraibuna, SP.

## CONCLUSÃO

De acordo com as novas tendências mundiais, estabelecer novas possibilidades gastronômicas, com ingredientes alternativos, ecológicos e com uma história verdadeira são uma constante na alimentação atual.

Cada vez mais as pessoas se preocupam com o desperdício alimentar e valorizam alimentos ecológicos e sustentáveis, privilegiando os pequenos agricultores e insumos diferenciados que possam ajudar a valorizar preparações gastronômicas.

Pelo que se expôs sobre o mangarito, pode-se considerar ser um produto que entra nessa nova tendência: saudável, saboroso, original, orgânico e sem modificações genéticas. Além disso, outra tendência, especialmente interessante, é a valorização da origem do produto. Um produto fresco, que envolve uma questão social e que pode ajudar uma comunidade causa impacto para uma determinada região e se tornam possibilidades economicamente viáveis.

Com este trabalho, pretende-se exatamente isso, fazer com que o mangarito se transforme num ingrediente ícone, exclusivamente brasileiro e que possa incentivar os grandes chefes a incluí-lo em suas preparações.

Com novos estudos e incentivos a pequenos produtores pode-se recuperar este ingrediente tornando-o um produto *premium* e desta forma internacionalizar seu uso e sabor.

Recuperar o mangarito é a intenção de chefes brasileiros como Mara Salles, Neide Rigo, Ana Luiza Trajano entre outros, que tentam recuperar esta tradição; assim como de pesquisadores nacionais que incentivam a produção do mangarito em escala mais comercial.

É necessário que se avancem os estudos, que novas tecnologias e seleção de rizomas de mangaritos avancem, que haja empenho de órgãos governamentais ligados à agricultura para que pequenos agricultores se empenhem em produzir este ingrediente.

O movimento do Slow Food, através da Arca do Gosto, considera o mangarito um insumo em

extinção e que deve ser recuperado pois, representa a cultura alimentar brasileira.

Somente pela ampla divulgação e informação é que poderemos construir uma nova trajetória para a “batatinha do Brasil”.

Voltemos às nossas origens, valorizemos nossos ingredientes e a nossa cultura alimentar com respeito ao nosso agricultor e principalmente à nossa história.

Um povo sem história, é um povo sem memória. A realização deste artigo valoriza a história do ingrediente, procurando aumentar sua divulgação e utilização como ingrediente gastronômico.

## REFERÊNCIAS

ALVAREZ, M. La cocina como patrimônio (in)tangible. IN: MARONESE. I. (org.) **Primeiras jornadas de patrimônio gastronômico**. CPPHC-CABA: Buenos Aires, 2002.

AZEVEDO Fo., J.A. **Mangarito “a batatinha brasileira”: produção em sistema orgânico**. Disponível em: <http://www.aptaregional.sp.gov.br/acesse-os-artigos-pesquisa-e-tecnologia/edicao-2012/janeiro-junho-2/1203-mangarito-a-batatinha-brasileira-producao-em-sistema-organico/file.html>. Acesso em 3 fev. 2016.

BONAT, D. **Metodologia da pesquisa**. 3ªed. Curitiba; IESDE Brasil S.A, 2009.

CASTRO, C.M.; DEVIDE, A.C.P. **Cultivo e Propriedade das Plantas Alimentícias Não Convencionais PANC**. Pindamonhangaba: APTA Polo Regional de Pindamonhangaba, 2016.

CEREDA, M.P. **Agricultura tuberosas amiláceas latinoamericanas**. São Paulo: Fundação Cargill, 2002.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A cozinha nacional antes da feijoada**. IN; O Cozinheiro Nacional ou coleção das melhores receitas brasileiras e europeias para preparação de sopas, molhos, carnes... São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

DOURADO, Guilherme Mazza. **Vegetações e quintais da casa brasileira**. Revista Paisagem Ambiente: ensaios, n19. P.83-102, São Paulo, 2004.

HOEHNE, F.C. **Botânica e Agricultura no Brasil no Século XVI**. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1937.

KNUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

MADEIRA, N.R. et al. **Desafios na conservação e promoção do uso do mangarito (*xanthosoma riedelianum* Schott)**. Disponível em: <http://memoriasocla.agro.unlp.edu.ar/pdf/B4-576.pdf>. Acesso em 3 fev. 2016.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E.M. **Fundamentos de metodologia**. São Paulo: Atlas, 1985.

MELLO, E. C. **Nas fronteiras do paladar**. In: Folha de São Paulo, São Paulo, 2000. “Mais!”, p. 7-10



MONTANARI, M. **A cozinha, lugar da identidade e das trocas.** IN: O mundo na Cozinha; história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: UFSC, 2004.

SILVA, Paula Pinto e. **A cozinha da Colônia.** Textos do Brasil nº13. Revista Nossa História, ano 3, nº 29, março, 2006.

TRAJANO, A.L. **Misture a gosto:** glossário de ingredientes do Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 2015.

WEBER, Max. **Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva.** Brasília. Editora Universidade de Brasília, vol. I, 1991.

# PERFORMANDO INTIMIDADE MAIS-QUE-HUMANA: a prática de cultivo e processamento da mandioca na comunidade quilombola Espírito Santo do Itá

**PERFORMANDO INTIMIDADE MAIS-QUE-HUMANA:  
a prática de cultivo e processamento da mandioca na  
comunidade quilombola Espírito Santo do Itá<sup>1</sup>**

**PERFORMING MORE-THAN-HUMAN INTIMACY:  
the practice of cassava cultivation and processing in the  
quilombola community Espírito Santo do Itá**

**Gabriel Graton Roman<sup>2</sup>**

**RESUMO:** A mandioca é um dos principais alimentos da dieta brasileira, tendo historicamente formado relações culturais e materiais com o país. Essa importância é evidenciada nas comunidades remanescentes de quilombo, que têm historicamente como um traço típico o cultivo e processamento da mandioca. Este ensaio etnofotográfico chama atenção para a relação específica que se forma (e constitui) os membros da comunidade quilombola Espírito Santo do Itá (Pará) e essa raiz. Apresentando essas imagens através de uma perspectiva semiótica material, o conhecimento corporificado e íntimo que marca essa relação se torna visível, permitindo explorar traços da realidade social mais-que-humana que não é acessível através de palavras. É nessas relações tradicionais que a mandioca e os membros da comunidade são performados relacionalmente.

**Palavras chave:** mandioca; quilombola; semiótica material; antropologia mais-que-humana;

1 Trabalho apresentado no IV Encontro de Antropologia Visual da América Amazônica, realizado entre os dias 17 e 20 de novembro de 2020, UFPA/Belém/PA

2 Doutorando em Antropologia Social pela Université Libre de Bruxelles e École des hautes études en sciences sociales.

A mandioca (*Manibot esculenta*) está entre os mais notáveis cultivos brasileiros, devido não somente à sua importância econômica, mas também às múltiplas relações culturais que se formaram historicamente ao redor dessa raiz (CONCEIÇÃO, 1979; AGUIAR, 1987). Essa centralidade é ainda mais ilustre na região norte e nordeste do país (CASCUDO, 2011), principalmente no estado do Pará, já que, como explica Picanço (2018), “[...] em nenhum outro lugar do Brasil o complexo da mandioca mantém-se tão vivo como nas terras e nas mesas dos paraenses[...]” (pp. 85-86).

Um espaço no qual a relação com a mandioca obtém uma configuração cultural interessante é nas comunidades remanescentes de quilombo, muitas das quais têm o cultivo dessa raiz e o processamento da farinha como sua principal atividade econômica (COSTA 2011; OLIVEIRA, 2002; VIZOLLI et al., 2012). A mandioca foi um elemento típico da alimentação e economia quilombola em sua resistência ao projeto colonial (GOMES, 2015; BEZERRA NETO; MACEDO, 2009), sendo consumida e vendida principalmente após ser transformada em farinha e tucupi. Apesar da entrada de algumas inovações tecnológicas nas comunidades, o conhecimento tradicional continua a ter proeminência nesses espaços contemporâneos, materializado nas práticas de cultivo e processamento (ROMAN; SOUZA, 2020).

Este ensaio etnofotográfico busca identificar o conhecimento corporificado e íntimo intrínseco nas relações que se estabelecem entre a mandioca e os membros da comunidade quilombola Espírito Santo do Itá. Localizada na região nordeste do estado do Pará, no município de Santa Izabel do Pará, essa comunidade é composta por 45 famílias, cuja maioria tem historicamente trabalhado com o cultivo e processamento da mandioca. Inspirado pelas sensibilidades à materialidade e relacionalidade sugeridas pela abordagem semiótica material (LAW, 2019; MOL, 2010), as fotografias deste ensaio apresentam esse campo etnográfico como um espaço no qual a mandioca e seus produtos emergem através de relações íntimas inerentes às práticas tradicionais e situadas da comunidade. Essas entidades se tornam materialmente e simbolicamente relevantes em uma performance na qual ambos humanos (os membros da comunidade, pesquisador/fotógrafo) e não humanos (mandioca, farinha, tucupi, facão, caixas, bacia, ferramentas, entre outros) fazem parte.

Seguindo a posição de Law (2004), considero essas imagens como um “*methodassemblage*”, uma criação generativa e performativa de um padrão de presença/ausência. Dessa forma, as fotografias aqui apresentadas performam as relações identificadas no campo etnográfico através de um padrão de presença/ausência diferentemente de palavras. Sugiro que explorar esse campo através de uma narrativa visual contribui para identificar traços vitais dessa realidade social (mais-que-humana, ver TSING, 2013) que acabam por permanecer ausentes nos relatos etnográficos.

Lien e Palssón (2019), por exemplo, caracterizam a fotografia como uma abordagem que cria uma rachadura no texto etnográfico, possibilitando a entrada de luz em lugares inusitados. São nessas rachaduras que companheiros e companheiras mais-que-humanos e suas relações emergem, apesar de serem muitas vezes excluídos do texto etnográfico. Os autores argumentam que:

90 | **PERFORMANDO INTIMIDADE MAIS-QUE-HUMANA: a prática de cultivo e processamento da mandioca na comunidade quilombola Espírito Santo do Itá**

[...] as características das relações entre humanos e companheiros não-humanos podem inadvertidamente aparecer ou se desdobrar, como quando cães de rua, que são silenciados de outras formas na etnografia, repetidamente aparecem na frente da câmera.” (LIEN; PALSSÓN, 2019, p. 10, tradução nossa).

A característica que se torna visível na articulação apresentada aqui, portanto, é a forte intimidade entre os membros da comunidade e essa raiz, resultante de um conhecimento corporificado e sensorial, que perpassa as diversas etapas de cultivo e processamento.

Por fim, é importante ressaltar que essas fotografias também são entidades relacionais e situadas, podendo ser consideradas como emergente da intra-ação (ver BARAD, 2007) da qual também emergem o fotógrafo, o aparato de visualização, e os fotografados, e não como meramente uma réplica (ou reprodução) da realidade.











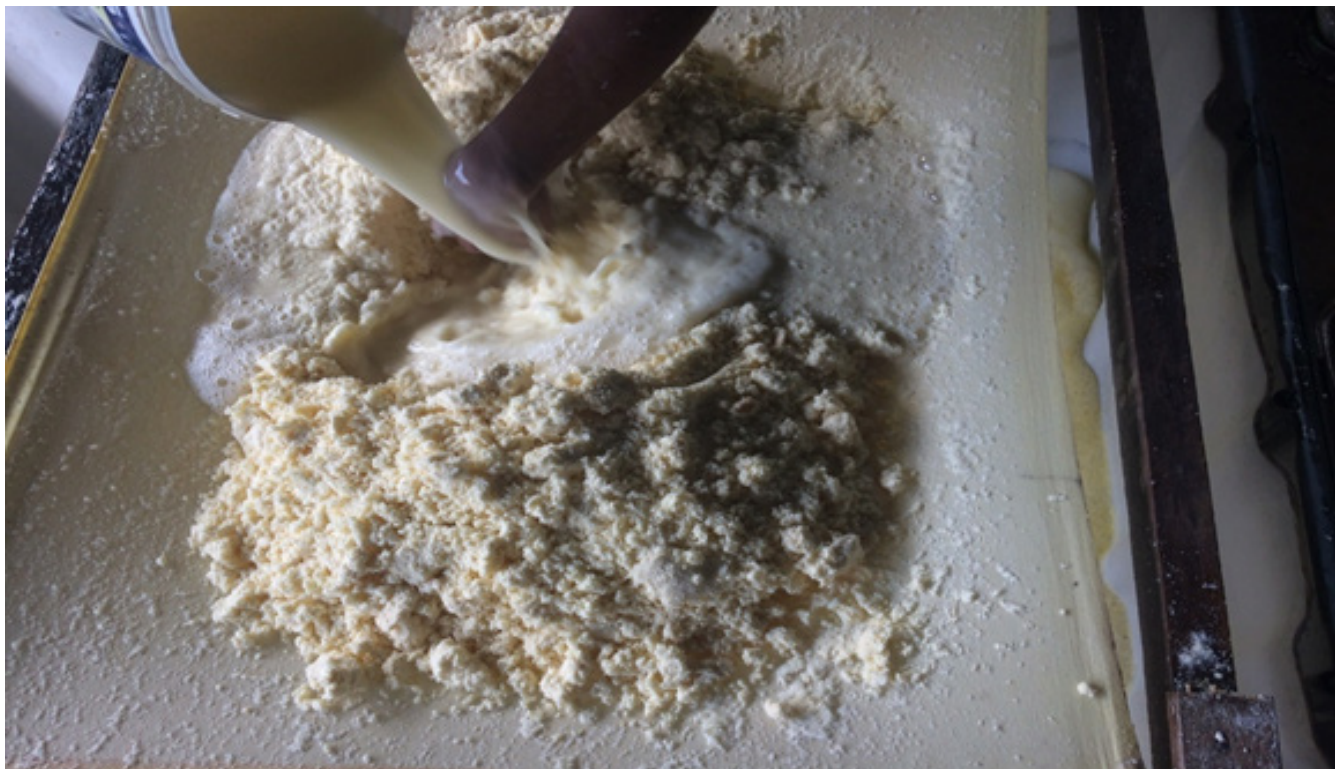
























**REFERÊNCIAS**

- AGUIAR, Pinto de. **Mandioca: pão do Brasil**. Rio de Janeiro, RJ: Civilização Brasileira, 1982.
- BARAD, Karen. **Meeting the University Halfway: Quantum Physics and the Entanglement of Matter and Meaning**. Durham: Duke University Press, 2007.
- BEZERRA NETO, Jose Maia; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. A quitanda de joana e outras histórias: Os escravos e as práticas alimentares na Amazônia (séc. XIX). **Histórica**—Revista Eletrônica do Arquivo Público do Estado de São Paulo, v. 38, p. 1-9, 2009.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação No Brasil**. São Paulo: Itatiaia Limitada, 2011.
- CONCEIÇÃO, Antônio José. **A Mandioca. Cruz das Almas**: Universidade Federal da Bahia, Escola de Agronomia. 1979.
- COSTA, Marcilene. **“Mandioca é comida de quilombola?” Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira**. *Amazônica -Revista de Antropologia*, v. 3, n. 2, p. 408-428, 2011.
- GOMES, Flávio dos Santos. **Mocambos e quilombos: uma história do campesinato negro no Brasil**. Editora Companhia das Letras, 2015.
- LAW, John. **After Method: Mess in Social Science Research**. London: Routledge, 2004.
- LAW, John. **Material Semiotics**. Heterogeneities. 2019. Disponível em: <<http://www.heterogeneities.net/publications/Law2019MaterialSemiotics.pdf>>. Acesso em: 19 mar. 2021.
- LIEN, Marianne Elisabeth; PÁLSSON, Gisli. **Ethnography beyond the human: the ‘other-than-human’ in ethnographic work**. *Ethnos*, v. 86, n. 1, p. 1-20, 2021.
- MOL, Annemarie. **Actor-network theory: Sensitive terms and enduring tensions**. *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie. Sonderheft*, v. 50, p. 253-269, 2010.
- OLIVEIRA, Osvaldo Martine de (2002). **Quilombo do Laudêncio, município de São Mateus (ES)**. In E. C. O’Dwyer, (Org.), *Quilombos: identidade étnica e territorialidade*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002. p. 141-172.
- PEDROSO-JÚNIOR, Nelson Novaes; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni; ADAMS, Cristina. **A agricultura de corte e queima: um sistema em transformação**. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, v. 3, n. 2, p. 153-174, 2008.
- PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Na roça, na mesa, na vida: uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense**. Belém: Paka-Tatu, 2018.
- ROMAN, Gabriel Graton; SOUZA, Iara Maria de Almeida. **Plantando Mandioca e Criando In/comensurabilidades**. *Revista ANTHROPOLÓGICAS* 24, v. 31, n. 1, p. 141-168, 2020.
- TSING, Anna. **More than human sociality: A call for critical description**. In K. Hastrup (Ed.), *Anthropology and Nature*. New York: Routledge, 2013, p. 27-42.
- VIZOLLI, Idemar; SANTOS, Rosa Maria Gonçalves; MACHADO, Renato Francisco. 2012. **Saberes Quilombolas: um estudo no processo de produção da farinha de mandioca**. *Bolema: Boletim de Educação Matemática*, v. 26, n. 42b, p. 589-608.

# FABRINHA RAPADURA



[https://linktr.ee/instituto\\_yba](https://linktr.ee/instituto_yba)