

UMA PLANTA UTILÍSSIMA: IMPORTÂNCIA DA MANDIOCA (*MANIHOT SPP.*) NA DINÂMICA COLONIZATÓRIA DA AMÉRICA PORTUGUESA DO SÉCULO XVI

Nathália Moro (PIBIC/CNPq/FA/Uem), Christian Fausto Moraes dos Santos (Orientador), e-mail: nathaliamor@hotmail.com

Universidade Estadual de Maringá / Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes/Maringá, PR.

Ciências Humanas e História das Ciências.

Palavras-chave: História da Alimentação, América portuguesa, Mandioca.

Resumo:

A introdução de alimentos americanos na dieta do Mediterrâneo marcou a principal diferença entre a alimentação medieval e a moderna. O Novo Mundo não ganhou esse nome por acaso. Ao chegarem à América, em 1500, os europeus depararam-se com uma natureza completamente diferente. Logo perceberam que não podiam apenas implantar a agricultura do clima temperado e tiveram de se adaptar às novas condições ambientais. Conseguir alimento foi uma das maiores preocupações dos colonizadores. Para isso, era necessário catalogar e observar as espécies endêmicas do Novo Mundo. Uma das formas encontradas para atender a necessidade vital de alimentar-se foi observar o que era consumido pelos nativos americanos. Em pouco tempo, os europeus enxergaram um dos alimentos essenciais do Novo Mundo: a mandioca (*Manihot spp.*). O estudo da importância dessa raiz para a colonização da América portuguesa é um exemplo visível de como a História da Alimentação é indispensável em nossa formação histórica.

Introdução

A domesticação das espécies, entendida como uma mudança genética (consciente ou não) em relação ao seu ancestral silvestre, foi

primordial para o desenvolvimento da alimentação humana (DIAMOND, 2010, p. 113). Na América, a mandioca está entre os primeiros alimentos utilizados pelo homem, já que os arqueólogos acreditam que a raiz tenha sido domesticada há, aproximadamente, 7000 anos (KIPLE, 2008, p. 165). Essa data estimada nos fornece uma ideia de como a mandioca já estava completamente presente no cotidiano alimentar dos americanos que, inclusive, possuíam técnicas para utilizar as espécies “venenosas” da *Manihot*.

As características biológicas da mandioca também apresentavam uma série de vantagens para quem iria consumi-la. Por ser uma raiz, poderia ficar armazenada por bastante tempo, até mesmo na terra. Além disso, resistia bem a seca e aos insetos, uma vez que o ácido cianídrico presente em algumas de suas espécies espantavam animais indesejáveis (KIPLE, 2008, p. 165-166). Por fim, possibilitava a produção de diferentes manufaturas, tais como o cauim, farinhas e beiju. Tantos aspectos positivos foram responsáveis por elevar a mandioca às categorias de “rainha do Brasil” e “pão da terra”.

Materiais e métodos

Para compreendermos a presença da mandioca na alimentação colonial da América portuguesa durante o século XVI, utilizamos fontes historiográficas e o auxílio de referências especializadas. As cartas, tratados e crônicas que eram produzidas pelos viajantes europeus nos permitem examinar como eles estudavam e vislumbravam a fauna e a flora do Novo Mundo. Devemos lembrar que os colonizadores utilizavam seus escritos ou gravuras como forma de comunicação, pois era necessário informar aos seus superiores, principalmente reis europeus, o que haviam encontrado nas terras recém-descobertas. Isso revela, mais uma vez, a importância dada aos gêneros alimentícios descritos com tamanha minúcia e perfeição.

Em nível de exemplificação, podemos citar o “Tratado Descritivo do Brasil em 1587” escrito pelo senhor de engenho português Gabriel Soares de Sousa. Nessa fonte histórica percebemos, claramente, a preocupação do colonizador em catalogar e explicar cada uma das novas espécies, animais ou vegetais, com as quais tinha contato. Era necessário conhecer para poder explorar e utilizar os recursos ofertados pelo Novo Mundo. Sousa dedica grande parte da sua obra à observações sobre a mandioca. Além de

distinguir suas espécies, ele nos apresenta todo o processo dedicado à raiz, desde seu plantio até o preparo de suas manufaturas.

Resultados e Discussão

Os europeus, geralmente, comparavam os novos alimentos que descreviam com os que já conheciam. O cronista português Pero de Magalhães Gandavo (2008, p. 59), por exemplo, depois de afirmar que em algumas partes do Brasil não semeavam trigo, compara a mandioca com inhame e chama a atenção para a produção de suas farinhas que podiam ser de dois tipos principais: a farinha de guerra (mais seca e com maior duração) e a farinha fresca (mais branda e com menor duração). De fato, o trigo não dava bons resultados quando plantado no atual nordeste brasileiro e, por isso, os colonizadores empregavam a farinha de mandioca no preparo de pães, o que a tornou conhecida como “pão da terra”.

Além da farinha, as fontes históricas também evidenciam outra manufatura principal: o cauim. A bebida alcoólica fermentada era denominada pelos cronistas de “vinho da terra” e estava sempre associada aos rituais de convivência tribal indígena, incluindo práticas antropofágicas. O missionário protestante francês Jean de Léry (1961, p.106) afirma que para obter a fermentação necessária da bebida, as mulheres indígenas, que eram encarregadas tanto do preparo das farinhas quanto do cauim, mastigavam rodela de mandioca que já haviam sido fervidas e amolecidas. Posteriormente, esses pedaços eram fervidos novamente e levados para vasilhas de barro, nas quais o processo de fermentação era concluído.

Por fim, havia grande preocupação em diferenciar as duas espécies principais da mandioca: a *Manihot esculenta*, conhecida como popularmente como “mansa”, e a *Manihot utilissima*, denominada de mandioca “brava” devido à presença de ácido cianídrico em suas raízes. O senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa (1971, p. 179) teve a preocupação de diferenciá-las. Para isso, ele optou por usar o termo indígena aipim toda vez que fosse referir-se à espécie *Manihot esculenta*. Descrições como esta eram indispensáveis. Os europeus puderam aprender com os indígenas a identificar as variedades da mandioca e a retirar seu “veneno” através do engenho indígena denominado tipiti.

Conclusões

Podemos imaginar como era importante encontrar um alimento básico que poderia ser consumido em um ambiente completamente inóspito diante dos olhares europeus. No entanto, não podemos nos esquecer que a busca por alimento não é apenas motivada pela necessidade, já que por vezes existiam dificuldades em aceitar novos sabores. Por isso, o fato da mandioca ter sido adotada de imediato também deve-se a sua semelhança com alimentos que já eram conhecidos pelos europeus, como o inhame. De acordo com Diamond (2010, p. 107), as pessoas procuram comida para satisfazer a fome, mas também o fazem porque necessitam de alguns alimentos específicos, tentando encontrar os que lhes proporcionem maior benefício. Sem nenhuma dúvida a mandioca estava entre esses alimentos.

Agradecimentos

Em primeiro lugar, agradeço ao meu orientador Christian Fausto Moraes dos Santos por fornecer todo o suporte necessário à minha aprendizagem e desempenho neste projeto de pesquisa. Agradeço a todos os integrantes do LHC (Laboratório de História, Ciências e Ambiente) pela amizade e auxílio ao longo destes meses. Agradeço também ao CNPq pela bolsa concedida e pelo incentivo ao desenvolvimento deste projeto de iniciação científica.

Referências

DIAMOND, Jared. **Armas, germes e aço: os destinos das sociedades humanas**. Rio de Janeiro: Record, 2010.

GANDAVO, Pero de Magalhães. **Tratado da Terra do Brasil: história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2008.

KIPLE, Kenneth F. **Uma história saborosa do mundo**. 1ª ed. Portugal: Casa das Letras, 2008.

LÉRY, J. **Viagem à terra do Brasil**. [S.l.]: Biblioteca do Exército, 1961.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1971.