

# *Estudo Etnobotânico da Mandioca (Manihot esculenta Crantz - Euphorbiaceae) na Diáspora Africana*

**Maria Thereza Lemos de Arruda Camargo**

Centro de Estudos da Religião Douglas Teixeira Monteiro, USP/PUC.

## **INTRODUÇÃO**

As relações interculturais que se estabeleceram com a diáspora africana depois da chegada das primeiras levas de escravos africanos ao Brasil no século XVI, são marcantes no tocante às plantas úteis, tanto medicinais como alimentícias.

Os estudos de tais plantas, sob a ótica da Etnobotânica, permitirão um melhor conhecimento quanto as relações homem/planta em suas diferentes dimensões, visando resgatar dos grupos humanos o saber quanto aos papéis que as plantas desempenham nos diferentes ambientes culturais e os significados que os grupos sociais lhes atribuem.

Considerando a dispersão dos escravos africanos, desde épocas pretéritas, dentro da própria África e para além mar, muitas espécies botânicas seguiram os mesmos caminhos, pois, ao mesmo tempo em que se traficava escravos, as plantas de interesse comercial eram levadas de suas regiões de origem, para novas terras, para aí serem cultivadas com o trabalho escravo.

O processo de dispersão das plantas, contando sempre com o trabalho escravo, permitiu que este não só trabalhasse a terra para seu cultivo, como também, passasse a consumi-las como alimento e como remédio.

A mandioca, sob a ótica da diáspora africana, tendo em vista seu papel na alimentação dos povos africanos receptores e dos brasileiros é o objeto desta comunicação.

## **MATERIAL E MÉTODO**

Dado o caráter interdisciplinar que norteia os estudos de Etnobotânica, vários autores que trataram da mandioca nas diferentes áreas de suas especializações foram consultados, de forma a permitir um melhor entendimento quanto ao uso da mandioca e seus derivados na alimentação do brasileiro e dos povos africanos das regiões dominadas pelos portugueses, a partir do século XVI.

Torna-se importante destacar as obras deixadas por cronista e cientistas que desde o século XVI até nossos dias vêm documentando os usos e costumes alimentares no Brasil, destacando o papel da mandioca, como: Pero de Magalhães Gandavo; Fernão Cardim; Gabriel Soares de Sousa; Augusto Saint Hilaire, Spix e Martius e, mais modernamente, Giberto Freyre, Câmara Cascudo, A. J. Sampaio, entre muitos e muitos outros, cujas obras e seus autores, arrolados na bibliografia apresentada no final, foram de suma importância para o entendimento dos fatos relacionados à mandioca na alimentação dos povos brasileiro e africano.

Muitos dados sobre os hábitos alimentares, em que a mandioca vem comparecendo com bastante assiduidade na culinária do brasileiro e de povos africanos em tempos passados e contemporâneos, foram coletados na Internet, cujos sites estão identificados em todas as citações, cujas informações foram obtidas por esse meio.

## RESULTADOS

*Manihot esculenta* Crantz - *Euphorbiaceae*, Origem: América do Sul (Brasil) (Joly & Leitão Filho, 1979:74)

Spix e Martius no século 19, por não terem encontrado a mandioca em estado silvestre, chegaram a admitir sua origem africana, com base na lenda de Sumé ou São Tomé divulgada por Anchieta, na qual dizia que o Apóstolo São Tomé a teria trazido consigo para o Brasil (Pereira, 1980:373). Dizia Anchieta que em São Vicente estavam as pegadas de *çumé* que devia ser de São Tomé. (Rodrigues, s/d:21). Também, disse Manuel da Nóbrega em carta: *é tradição antiga que veio o bem-aventurado apóstolo São Tomé a esta Bahia e lhes deu a mandioca e a banana São Tomé* (Casudo, 1980: 723).

Nomes vulgares: aipim, macaxeira, mandioca, mandioca-brava, mandioca-mansa, maniva, maniviera, pão-de-pobre, uaipi. Em países de língua inglesa: cassava. Padre Anchieta em 1554 chamou a mandioca de *pão dos trópicos* e outros diziam *pão caboclo* e *pão nosso-de-cada-dia*.

Princípios ativos: As raízes de mandioca representam importante fonte de energia de onde se extrai amido e as folhas são ricas em vitaminas A e C, ferro e cálcio, além de serem fonte de proteína. [www.abc.com.py:2417/suple/rural/anuários/anuario2001/jun018.html](http://www.abc.com.py:2417/suple/rural/anuários/anuario2001/jun018.html) [3/08/2003]

A planta toda apresenta o glicosídeo cianogenético, o princípio tóxico.

São muitas as variedades de mandioca existentes no Brasil, sendo que as mesmas podem ser divididas em dois grupos: a *mandioca brava*, própria para a industrialização e imprópria para alimentação, devido ao alto teor de **glicosídeo cianogenético**, com cerca de 0,02% a 0,03%; *mandioca mansa* com baixo teor do princípio tóxico (cerca de 0,005% (FIBGE, 1980).

De fácil produção, a mandioca é cultivada em todos os estados brasileiros. Oriunda de região tropical, encontra condições favoráveis em todos os climas tropicais e subtropicais. [www.obatateiro.hpg.ig.com.br/mandioca.htm](http://www.obatateiro.hpg.ig.com.br/mandioca.htm) [3/08/2003]

África, Ásia e América representam quase a totalidade da produção mundial de mandioca, sendo a Nigéria o principal produtor do mundo e o Brasil o segundo em produção. [www.agrocadenas.gov.co/inteligencia/int\\_yuca.htm](http://www.agrocadenas.gov.co/inteligencia/int_yuca.htm) [3/08/2003]

## A CULTURA DA MANDIOCA

A primeira descrição da cultura da mandioca no Brasil foi feita pelo cronista Magalhães Gandavo em sua *História da província de Santa Cruz*, de 1573.

No século 16, já se falava de diferentes castas de mandioca:

1. com hastes avermelhadas;
2. com pequenos ramos que se plantam em lugares sujeitos a tempos tormentosos para que não quebrem ao vento;
3. *aquelas que se deixam criar, dá raízes de 5 a 6 palmos e muito grossas. A folha cozida o índio come com pimenta, em tempo de escassez de alimentos.* (Sousa, 1974:88).

Conforme observado por Gabriel Soares de Sousa (1974) no século 16, os indígenas plantavam por estaca, pedaços de mais ou menos um palmo, retirados da rama, chamado-os *manaiba* ou *maniva*, os quais eram enterrados até a metade, em número de três a quatro em cada cova. Cova não era entendida como buraco, mas sim como montículos de terra cavada, bem afogada. Esse plantio se fazia em forma ordenada, em fileiras, com seis palmos distante uma cova da outra. Diziam que esta técnica fora ensinada por São Tomé, aos índios.

Lendo os cronistas que andaram pelo Brasil por diferentes épocas e regiões, percebe-se que as técnicas do plantio da mandioca por eles descritas, sofriam pequenas variações, levando-nos a crer em uma quase uniformidade em tais costumes de lidar com a terra e manejo com as mudas.

A mandioca, depois de conhecida dos portugueses, passou a ser considerada por Portugal um elemento de fundamental importância para o desenvolvimento de suas atividades relacionadas não só às conquistas de novas terras como ao desenvolvimento do tráfico negreiro. Dessa forma, tal importância recaía no valor nutricional desses tubérculos que permitiam alimentar não só os portugueses que iam se fixando nos pontos da costa africana onde eram instaladas feitorias, como também servia de alimentação dos escravos, tanto nos navios como nos diferentes pontos do Brasil, onde eram negociados e levados por seus compradores para diferentes áreas do país.

O indígena tinha por hábito deixar o solo em repouso por um determinado tempo entre os

plantios para que o solo se recuperasse e esse hábito tem sua lógica, pois *La mandioca absorve del suelo más nutrientes que la mayoría de los cultivos tropicales, y tiene um índice de extracción K/N (nitrogênio, fósforo e potássio) mui elevado. Aún cuando la información es tan variable en cuando a la cantidad de nutrientes que absorve, puede expresarse en términos medios que para cada tonelada de raíces, se necesitan aproximadamente 2,4Kg. de nitrógeno, 0,46Kg. de fósforo y 3,5Kg. de potássio* (Cenoz & Lopez & Burgos, 2000)

## PRODUTOS INDÍGENAS DERIVADOS DA MANDIOCA

Segundo Maestri Filho (1978:85), os primeiros portugueses que chegaram ao Brasil já puderam constatar a gama de produtos derivados da mandioca que o indígena produzia, tais como:

*Mbeu* - espécie de bolo de farinha de mandioca cozida sobre pedra quente, o que hoje se conhece por beiju;

*Mambeca* - ancestral do atual pirão, feita com raspa de mandioca torrada;

*Poqueca* - espécie de bola feita da raspa da mandioca condimentada que é cozida envolta de folha de Marantaceae;

*Curuba* - raspa de mandioca acrescida de castanha-do-pará (*Bertholletia exelsa*) ou sapucaia cozido em fogo brando;

*Cica* - mingau condimentado preparado à base de fécula fina;

*Puba* - farinha obtida da raiz macerada e fermentada em água, lavada, espremida e secas ao sol.

Os indígenas também utilizavam-se das folhas para preparar a *manicoba* cuja, técnica de preparação exigia vários dias.

No período do Brasil colonial os fornos de preparar a farinha de mandioca eram feitos de argila e, primitivamente, só utilizavam a superfície de larga pedra de quartzo, montada num tripé.

Para o preparo da farinha de mandioca, primeiramente se colocavam as raízes de molho em áreas alagadas ou em uma depressão à margem dos rios e de igarapés, visando tornar mais fácil a retirada das cascas. Em seguida ralam os tubérculos da planta, em ralos de diversas formas e tamanhos. Em seguida a massa tem que passar pelo *tipiti* (*tipi* = *espremer* + *ti*=*sumo, líquido*) para a

compressão e expressão. A massa assim obtida (livre do sumo que se aproveita para se preparar o tucupi, prato típico do norte do país) passará por uma peneira, sendo recolhida num cofo (cesto de taguara de boca estreita) e dali levada ao tacho do forno alimentado por fogo vivo. Movimentando um rodo e a metade de uma cuia para espalhar a massa e atirá-la de quando em quando para evitar que se aglutine em bolões e, ao mesmo tempo, para arejar, sendo este o mais importante trabalho das mulheres indígenas nas operações da *farinhada* a *uy-munhangaua*. A casa-de-farinha produz a farinha-d'água, surui, tapioca e carimã (Pereira, 1974:163,169)

Em 1565 os portugueses já se utilizavam da *farinha-de-pau*, como suprimento alimentar levada nos navios, provavelmente antes da introdução da mandioca na África. *Farinha-de-pau* era a designação que os portugueses davam à farinha-de-mandioca. Em 1700 a mandioca era plantada na Bahia a fim de se preparar a farinha necessária para a alimentação nos navios durante as viagens (Bueno, 1998: 265,278,290)

A *farinha-de-guerra* como, também, era chamada, fazia parte dos suprimentos levados pelos bandeirantes quando de suas saídas para o sertão. Rocha Pita, que relatou a Guerra dos Emboabas por volta de 1725, citado por (Taunay, 1954:83) esclarece que era assim chamada por ser a munição de boca dos soldados. Preparavam os pães que eram cozidos para torná-los compactos, para depois envolvê-los em folhas, a fim de conservá-los até um ano e sem perder o sabor.

Os sertanistas, nos locais de paradas mais longas, ou seja, nos acampamentos, onde iam se formando os arraiais, que criavam pelo caminho durante as expedições, faziam roças de milho, que era de produção rápida e roças de mandioca, cuja produção demorava mais tempo, servindo de alimento certo quando do retorno do sertão, onde, ainda, deixavam novas roças plantadas para garantir seu sustento em novas jornadas.

A mais importante bandeira, em 1674, foi a de Fernão Dias Pais, que ganhou o título de Governador da esmeraldas, que morreu junto ao Rio das Velhas, no sertão de Minas, pensando ter descoberto as esmeraldas, que na realidade eram turmalinas. [www.anzwers.org/trade/taxibrasil/taxicambandeirantes.html](http://www.anzwers.org/trade/taxibrasil/taxicambandeirantes.html) [15/7/2003]

Os paulistas dos séculos 16 e 17 respiravam desde sua infância, uma atmosfera saturada de

sertanismo. Vindos de um mar desconhecido, convivendo com os longos dias repletos de imprevistos, mistérios e riscos de toda sorte, o sertanista se comparava aos marinheiros. *Diante do oceano, como diante do sertão, é o mesmo assombro. (...) Homem do mar e homem da floresta têm o mesmo temperamento, são igualmente simples e brutais, ingênuos e intrépidos. É alguém que vai resolutamente para o desconhecido. Acompanhavam as bandeiras, tanto meninos de pouca idade como velhos. Noventa anos, tinha Manuel Preto e sessenta e seis Fernão Dias Paes Leme ao iniciar a jornada das esmeraldas.*

A Capitania de São Paulo era pobre. Até as vizinhanças do século 18 era enorme a escassez de dinheiro amoadado. Os colonos utilizavam-se dos pagamentos em espécies. Até mesmo a municipalidade recorria a essa forma para pagar quem ali trabalhasse. A farinha-de-guerra entre outras espécies, tinha valor de dinheiro, conforme relata Alcântara Machado (1978:133-5).

Na farinha de mandioca fixou-se a base do nosso sistema alimentar, dizia Gilberto Freyre (1987:32) em *Casa-Grande & Senzala*. Porém, no planalto paulista, comenta o autor, que no primeiro século da colonização esboçava-se uma policultura com destaque ao cultivo do trigo.

Essa policultura era constituída, na verdade, de alguns gêneros que já era hábito indígena cultivar como alguns tubérculos, o milho, o trigo e o algodão com o qual produziam tecidos, além das frutas da terra e de outras introduzidas pelos portugueses.

Essa policultura, de certa forma, garantia o sustento dos paulistas, que utilizavam esses produtos não só na alimentação, como, também nas transações comerciais e no pagamento de dívidas; porém, era tudo muito pouco que se produzia e o povo era pobre. A distância do litoral era um dos fatores que dificultavam o progresso no planalto e, na verdade, o dinheiro amoadado somente aparece com relativa abundância depois de aberto o ciclo da mineração.

Em São Paulo setecentista, a base da alimentação do paulistano constituía-se de canjica, angu de fubá e de farinha de mandioca, ensinada pelos indígenas. Esses angus e a canjica dispensavam o sal, o qual era escasso naquela época (Machado, 1978:69), assim como era escasso o talher e o hábito de comer com as mãos era o mais comum, fato que exigia dos comensais a lavagem

das mãos na presença dos demais. A farinha de mandioca com seu efeito aglutinador fazia parte do preparo da iguaria que se levava a boca. Pegava-se, por exemplo, um pedaço de carne, já preparada em molho, colocava-se na palma da mão, acrescentava-se verdura e farinha, formando um bolo que era levado à boca.

A influência indígena na alimentação dos paulistas é marcante, visto que os índios escravizados prestavam serviços aos habitantes do planalto. Somente no início dos seiscentos é que começam a serem arrolados nos inventários os *tapanhunos*, nome dado aos africanos, que em língua geral *tapuyna* significa gente preta. A escassez de africanos devia-se aos altos preços. Foi em 1607 que aparece pela primeira vez um negro de Guiné, valendo quarenta mil reais, uma soma exorbitante para a época. Quando era um tapanhuno ladino, este, então, valia 250 mil. Só no século 18 que aparecem nos inventários, africanos de nação benguela e mina (Machado, 1978:173).

Percebe-se a influência indígena, principalmente, no uso da farinha de mandioca na mesa do paulistas e paulistanos, onde a farinheira, ainda, tem seu lugar reservado, principalmente em casas do interior do Estado.

Da farinha de mandioca surgiram as farofas preparadas de diferentes maneiras.

Essa influência indígena atingiu os espaços religiosos afro-brasileiros em todo o País, onde as farofas têm seu lugar, também reservado nas cozinhas dos orixás, além de outros pratos à base de mandioca, conforme pesquisa realizada por Lody (1979:51). Cita-se, ainda, do *agralá*, tipo de farofa, comida feita com farinha seca, dendê e sal, preparado na Casa das Minas, em São Luís do Maranhão, segundo Ferretti (1986:283,287).

Em resumo, no século 17 os paulistas eram cruéis caçadores de índios, no século 18, caçadores de ouro e no século 19 agricultores e criadores de gado.

Assim, com o término da escravatura indígena, houve a maciça substituição pelos escravos africanos nas fazendas de café entre Rio de Janeiro e São Paulo.

Dessa forma a influência indígena na alimentação em São Paulo até início do século 18 era decisiva.

Importante foi a obra escrita em versos latinos, publicada em 1781 sob o título *De rusticis*

*Brasiliae rebus*, descreviam as riquezas do Brasil do século XVIII, dentre elas o cultivo da mandioca. De autoria dos padres da Companhia de Jesus, José Rodrigues de Melo e Prudêncio do Amaral (1997:113-9), esta, em tradução vernácula em prosa recebeu o título: *Temas rurais do Brasil*.

Tais versos, deixando transparecer o pensamento etnocêntrico dos portugueses, descreve a maneira como se comia a farinha de mandioca. *É sórdido e rústico pegar a farinha com a mão e a lançar à boca, como faziam os índios e os etíopes e a gentalha restante da cidade e o refugio ínfimo do povo, Muito embora também eles possuam sua destreza, sua graça. Com efeito, tomam a farinha com três dedos e a atiram comprimida nas bocas: nem tocam os lábios, e nenhuma migalha se perde da farinha lançada, embora a mão, impetuosamente movida e com impulso, arremesse-a velocíssima de longe.*

Em outras regiões do País, nos primeiros séculos, a pobreza e a escassez de alimentos também se faziam notar.

Gilberto Freyre (1967:149) em sua obra *O Nordeste onde* destaca a influência da cultura da cana-de-açúcar na região do nordeste brasileiro onde incrementou-se essa cultura. Sobre a monocultura ele diz: *causa de tantas fomes numa região agrária onde chegou a se assistir ao absurdo das senhoras trocarem jóias de ouro por punhados de farinha.(...) No Nordeste da cana-de-açúcar (...) até farinha de mandioca falta com freqüência ao trabalhador de engenho, em certas zonas da região mais atingidas pelos efeitos da monocultura. E, aqui, diz Gilberto Freyre, como noutras áreas, o trabalhador livre vem sendo mais desprestigiado em suas condições de saúde do que outrora o trabalhador escravo, na maioria dos engenhos patriarcais, sua alimentação já era superior à dos brancos e pardos pobres, sem assistência patriarcal.*

*Com a falta de víveres na região onde só se plantava cana e um pouco de mandioca, importava-se de Portugal e das Canárias, grande quantidade de alimentos, os quais raramente deixava de chegar deteriorado, como diz, ainda Gilberto Freyre (1971:62), em o Novo mundo dos trópicos.*

Em Sergipe no século 16, os colonos aprenderam com os índios Tupinambá a cultivar a mandioca que era exportada para a África a fim de ser trocada por escravos, servindo, também,

como mantimento para os tripulantes dos navios portugueses.

No início do século 18 Sergipe exportava farinha de mandioca para outras Capitanias tais como Bahia e Pernambuco, pois estas Capitanias produziam só cana-de-açúcar e fumo. [www.sergipecultura.com.br/modulo13.htm](http://www.sergipecultura.com.br/modulo13.htm) [28/07/2003]

No entanto, Pernambuco nos primórdios dos tempos produzia mandioca em quase toda sua extensão como mostram achados arqueológicos.

Embora a região semi-árida do Pernambuco não apresentasse compatibilidade fisiográfica para a fixação de grupos de tradição tupi-guarani, por serem tradicionalmente ocupantes da floresta tropical, a ocupação dessa região por esses grupos indígenas foi de grande densidade demográfica, como demonstrou o refugio arqueológico das aldeias encontradas na região semi-árida, semelhante às aldeias tupi-guarani da mata úmida do Pernambuco. Assim, a cultura da mandioca devia ocorrer, conforme constatado pelas cerâmicas compatíveis com a utilização da mandioca, encontradas não só no mangue, como na restinga, na mata e, também, no semi-árido. [www.magmarqueologia.pro.br/tupiguarani.htm](http://www.magmarqueologia.pro.br/tupiguarani.htm) [28/07/2003]

## A MANDIOCA NA ÁFRICA

Na África, a mandioca fora introduzida pelos portugueses em 1558. Levada para a Bacia do Congo, rapidamente se espalhou pelos territórios vizinhos. Dada às qualidades específicas deste produto, incrementou-se o comércio escravagista (Ferrão, 1992:102)

Há quem diga, segundo o (Ficalho, 1947) que a mandioca passou primeiro por São Tomé.

Admite-se que a primeira referência à presença da mandioca em terras angolanas estão na carta de Paulo Dias de Novaes que, tendo chegado às costas angolanas em 1575, diz: (...) *A gente que mora na barra não se mantém de outra coisa senão de raízes de tabuas de Portugal, o que nunca nestas partes achei cousa que fosse semelhante a alguma de Portugal como 'hé esta; comemna crua e asada e seca ao sol, depois de pisada a fazem em farinha (...)* (Maestri Filho, 1978)

Os portugueses aprenderam com os indígenas a técnica de plantio da mandioca e, também,

a técnica para o preparo da farinha, levando tais conhecimentos para a África.

*Dentre todos os gêneros do complexo americano, foi a mandioca o produto agrícola que mais influenciou e transformou a fisionomia da agricultura da África central. Das costas angolanas vai ela penetrar cada vez mais profundamente o coração da África central, desempenhando assim um importante papel na história agrária destas sociedades. Nestes processo de interiorização vão jogar um rol importante os grandes eixos do comércio escravagista e fundamentalmente, as qualidades específicas deste produto (Maestri Filho, 1978:85).*

Os altos índices de assimilação negra para os produtos sul-americanos levados pelos portugueses para as áreas de sua influência colonizadora, não denunciam carência alimentar nos povos receptores. Mesmo nas terras fieis ao inhame, a mandioca impôs presença.

No Benin, com o intuito de refletir sobre as forças que a diáspora acarreta no desenvolvimento da África, em abril deste ano, um grupo de intelectuais se reuniu para debater temas como: a tipologia da diáspora, contribuição da diáspora científica, econômica e financeira, desportiva, cultural e religiosa, bem como a adaptação das tecnologias exógenas.

Com este espírito que o Governo de Benin está engajado numa política de produção da mandioca, visando elevar o nível de vida das populações rurais, visto ser a mandioca junto com milho, desde tempos antigos, o alimento de base das populações do sul e centro do país. [www.panapress.com/paysindexlatpor.as?code=por003](http://www.panapress.com/paysindexlatpor.as?code=por003) [3/08/2003]

## CULINÁRIA AFRICANA

A culinária nas regiões da África central, por ocasião da introdução da mandioca, no século XVI, não deixou registros, visto que até o período colonial a maioria das línguas faladas não eram escritas. As notícias que se tem partem de livros de receitas elaborados por senhoras, cuja maioria das receitas eram derivadas da cozinha européia adaptada para o novo mundo, influenciadas pelos escravos africanos que trabalhavam em suas cozinhas.

Admite-se que a cozinha africana tenha influenciado a culinária brasileira. Bastide (1979), comparou a culinária do Daomé nagô e da Nigéria

ioruba com a cozinha baiana. Segundo ele, foram recíprocas as influências. Cita-se o caso do caruru de origem indígena, preparado com bredo, planta do gênero *Amaranthus* e que, levado para a África incorporou o quiabo, planta africana, tendo, então, o caruru retornado modificado, para o Brasil (Camargo, 1990:82). Cascudo ((1964), explica detalhadamente, as alterações sofrida pelo caruru.

Cita-se o caso do *alubó*, que, segundo Manuel Querino (1988:141), está arrolado entre os alimentos puramente africanos, preparado com a raiz seca da mandioca, reduzida a pó e acrescida de água fervendo, formando um *pirão*.

Porém, deve-se admitir que os índios já preparavam a *mambeca*, o ancestral do *pirão*.

Numa visão crítica relativa ao posicionamento de Manuel Querino, é importante lembrar que, sem dúvida nenhuma, o *pirão* é de origem indígena, pois os tupi escaldavam a farinha no caldo de peixe cozido até se transformar numa massa gelatinosa. [www.sergipecultura.com.br/modulo13.htm](http://www.sergipecultura.com.br/modulo13.htm) [28/07/2003]

O termo *pirão* vem de *pira* (peixe), do Tupi (Barbosa, 1967:124). Pode-se admitir que o preparo do *pirão* de farinha de mandioca já podia ser de uso na África, pois esta raiz já era cultivada na Angola no período da vinda dos primeiros africanos para o Brasil, onde o *pirão* ou *papa grossa* de farinha de mandioca fervida era conhecida por *caracata*, *xima*, *funji*, pelos bantos, enquanto os sudaneses diziam *olubó*, *elubó*, *oka*, *amala*, segundo Cascudo (1968:466, 1964:11)

À guisa de comparação com os produtos derivados da mandioca produzidos pelos indígenas quando da chegada dos primeiros africanos ao Brasil, foram selecionados alguns pratos hoje comuns em determinadas regiões africanas, os quais apresentam subsídios que permitem apontar as alterações que tais pratos sofreram em suas formas de preparação.

*Mufete*, peixe em molho, acompanhado de farofa de *farinha-de-pau* preparada com cebola, azeite, vinagre e sal, sem ir ao fogo, comum em Angola.

Em Moçambique são comuns as papas de farinha de mandioca cozida em caldo de peixe com tomates, cebola, alho, salsa até ficar consistente, que se comem com peixe. [www.gastronomias.com/lusotonia/stm005](http://www.gastronomias.com/lusotonia/stm005)

*Gari*, *garri* é o pão de mandioca, bastante popular no Sul da Nigéria, é preparado com a

mandioca *puba*, cuja técnica de preparação pelo processo de maceração foi levado para a África Ocidental (Lima, 1974:142).

Trata-se do amido extraído da mandioca colocada a ferver em água até engrossar bem, que é comido com sopas ou ensopados, sendo prato típico da Nigéria. [www.rumbo.es/guide/es/africa/nigeria/gatro.htm](http://www.rumbo.es/guide/es/africa/nigeria/gatro.htm)

Em Ghana e em países vizinhos da África Ocidental, *gari* é feito com o amido da mandioca, não necessitando cozer. [www.congocookbook.com/c0225.html](http://www.congocookbook.com/c0225.html)

*Cari* é o nome que se dá à farinha de mandioca na África ocidental.

*Floutou banane et manioc* mistura da banana com mandioca cozida, temperada a gosto e assada, servida com molhos variados, é comum na Costa do Marfim. [www.encodedivoire.com/Fr/attieke.php](http://www.encodedivoire.com/Fr/attieke.php)

*Fu fu* é o nome dado às papas ou mingaus, tradicionalmente usados nas regiões do sul do Saara acompanhados de ensopados ou molhos. São preparados com o amido do milho, da mandioca ou do inhame.

*Banku* é um tipo de papa ou mingau servido com ensopados e molhos, alimento básico da África ocidental e bastante popular em Ghana, o qual é feito de milho e da raiz da mandioca fermentados.

A fermentação é obtida mantendo a farinha de milho e a mandioca ralada cobertas de água, em um recipiente, onde deve permanecer por 2 ou três dias, em local aquecido. Em seguida, amassar com as mãos até os ingredientes ficarem bem misturados e ligeiramente endurecidos. Depois de pronta a massa, leva-se ao fogo uma panela com uma xícara de água, na qual a massa é colocada e posta a ferver, mexendo sempre e com vigor por cerca de 20 minutos. O *banku* deve ficar grudento e ligeiramente endurecido, com o qual faz-se bolas do tamanho das de tênis, as quais são servidas quentes ou frias.

*Baton de manioc* se prepara deixando as raízes de mandioca amarga mergulhadas em água de 2 a 3 dias. Em seguida descascar as raízes, lavar bem várias vezes e amassá-las até ficar uma pasta fina, a qual depois de feitos tipos de bastões, os mesmos são embrulhados e bem amarrados em folha de bananeira ou de uma *Marantaceae* (*Megaphrynium macrostachyum*) ou de outras espécies dessa família botânica, comum na África Ocidental. Esses pacotes são colocados em uma

panela grande e cobertos de água, onde são postos a ferver de 4 a 8 horas.

O *baton de manioc* dura vários dias se guardado em lugar fresco. [www.congocookbook.com/c0223.html](http://www.congocookbook.com/c0223.html)

*Saka-Madesu* prato popular no baixo Rio Congo, preparado com folhas de mandioca e feijão. [www.congocookbook.com/c0223.html](http://www.congocookbook.com/c0223.html)

As folhas verdes da mandioca usadas como verdura na África central, são acrescentadas em muitos ensopados e molhos. Para o preparo das folhas, toma-se uma porção delas, que são ligeiramente prensadas em uma caçarola quente, usando para isto um instrumento para esmagá-las. É usado às vezes triturar cebolas com as folhas. Em seguida, em uma caçarola esmaltada ou de terra cota, coloca-se as folha para ferver em poucas xícaras de água, por uma hora. Depois, acrescenta-se, se desejar, peixe, sal, pimenta, alho, continuando a ferver até a consistência de molho, acrescentando no final *moambé*, óleo de palma e posta a cozinhar por mais uns minutos. Nesta mesma região, as folhas da mandioca, quando preparadas juntamente com as raízes, é considerado alimento completo.

*Saka-saka*, *mpondou*, *mpondu*, *pondu* são nomes dados às folhas de mandioca. *Sak* é pronúncia congoleza de *cassava*, em inglês. [www.congocookbook.com](http://www.congocookbook.com) [28/07/2003]

Ainda na África central, se usa o bicarbonato de sódio ou um pouco de potassa para se obter o sabor do sal marinho. Para este mesmo fim, também usam queimar cascas e folhas de certas plantas, além de secar ao sol cascas de banana, as quais são reduzidas a cinzas, adquirindo, assim, o sabor da potassa. As tribos do litoral quando eram levadas para o interior, levavam o sal da água do mar evaporada em painéis de cobre chamadas *neptune*. Esses recursos eram usados devido à falta do sal e de seu alto custo. [www.afrol.co/es/categorias/Cultura/cultura.htm](http://www.afrol.co/es/categorias/Cultura/cultura.htm)

## DISCUSSÃO

Pela amostragem selecionada para este trabalho, relacionada aos pratos africanos hoje comuns em algumas regiões africanas, pode-se verificar que alguns deles apresentam apenas alguma semelhança com os primitivos produtos derivados da mandioca que os indígenas brasileiros pre-

paravam. Denota-se de tal fato, que com o passar do tempo, aqueles pratos foram se alterando em suas maneiras de preparar, na medida em que as receitas iam sendo passadas para a África, onde, principalmente na África central, a mandioca e seus derivados passaram a fazer parte da alimentação local.

Naquela região africana, o uso das folhas da mandioca se popularizou. Verifica-se que o processo de preparação para seu consumo, comparado ao preparo da maniçoba brasileira, tal processo sofreu sensível alteração quanto ao tempo exigido para que elas fiquem em condições de serem consumidas, dado o princípio tóxico presente em todas as partes da planta. Enquanto a maniçoba, no Brasil, tradicionalmente, exige alguns dias de preparação, nas regiões africanas onde as folhas são consumidas, o preparo é rápido, quase imediato.

*Cica*, o mingau de nossos índios, por eles preparado com a fécula fina, se assemelha ao *fu fu*, comum no sul do Saara, preparado com o amido da mandioca, que acompanha ensopados e molhos.

*Poqueca*, também de nossos índios, feito de raspas de mandioca, condimentada e cozida em folha de uma espécie de Marantaceae, se assemelha ao *Baton de manioc*, comum na África ocidental, que é preparado com as raízes da mandioca macerada e feitos bastões que são cozidos envoltos em folhas de bananeira ou de uma Marantaceae.

*Puba*, é a matéria prima do *gari*, o pão de mandioca, popular no sul da Nigéria que é preparado com a mandioca puba.

## CONCLUSÃO

Como herança indígena, a mandioca, devido aos seus valores nutricionais, vem desempenhando papel importante na alimentação do brasileiro.

A influência indígena é marcante, tanto nas maneiras de se cultivar essa Euphorbiaceae, como nas maneiras de manipular suas raízes e folhas para o preparo de comidas, as quais exigem cuidados especiais, devido à presença do glicosídeo cianogenético, o princípio tóxico presente em todas as partes da planta.

Na culinária brasileira, as receitas à base de mandioca se ajustam segundo os hábitos alimen-

tares de diferentes influências, próprios das diversas regiões culturais do País, visto que grande variedade de pratos são elaborados a partir de receitas de cunho bastante regionais.

A diáspora africana teve seu papel importante na dispersão dessa planta pelas regiões africanas dominadas pelos portugueses desde o século XVI, permitindo que ela constituísse o alimento empregado para suprir os navios negreiros e as regiões sob seu domínio.

Foi a mandioca um dos produtos agrícolas que mais influenciaram e transformaram a fisionomia da agricultura da África central, o que possibilitou que a Nigéria se tornasse o maior centro produtor do mundo e que esses tubérculos se tornassem a base da alimentação em várias regiões africanas.

Na África, o preparo dos pratos que levam a mandioca obedecem a receitas bastante semelhantes àquelas ensinadas pelos indígenas do Brasil do século XVI, porém, com algumas variações, principalmente quanto à maneira como é eliminado o princípio tóxico das folhas, que são muito usadas como verdura nas regiões da África central.

Destaco que, ao lado da influência indígena, tanto na culinária do Brasil como da África, está a contribuição dos escravos africanos. Favorecida pela dispersão deles pelo País em diferentes períodos de nossa história e da própria África, para onde muitos retornaram, sua influência é marcante quando se trata da comida votiva dedicada aos deuses das religiões de origem e influência africana, que adotam em seus cardápios pratos à base de mandioca, pratos estes que, saindo dos espaços religiosos, alcançam as mesas, não só dos brasileiros de norte a sul, como na própria África, nas regiões onde a mandioca marcou presença.

## BIBLIOGRAFIA

BARBOSA, Padre A. Lemos. *Pequeno Vocabulário tupi-português*. Rio de Janeiro, Livraria São José, 1967.

BUENO, Eduardo. *Náufragos, traficantes e degredados: as primeiras expedições ao Brasil*. Rio de Janeiro, Objetiva, 1998.

CAMARGO, Maria Thereza L. de Arruda Camargo. *Plantas condimentícias nas comidas rituais de cultos afro-brasileiros*. In: Revista do Instituto de Estudos Brasileiros, USP, São Paulo (31), 1990.

- CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. (séc.XVII), Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Ed. Universidade de São Paulo.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do Folclore Brasileiro*, 5ª ed. São Paulo, Melhoramentos, 1980.
- \_\_\_\_\_. *A cozinha africana no Brasil*. Luanda, USP – FFCL – Departamento de História Biblioteca, 1964.
- \_\_\_\_\_. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo, Ed. Nacional, 1968.
- CENOZ, P. J. & López, A. & Burgos, A. *Efecto de los macro nutrientes en el desarrollo y rendimiento de mandioca (Manihot esculenta, Crantz)*. Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 2000, Universidad Nacional del Nordeste.
- FERRÃO, José E. Mendes. *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*. Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, Fundação Berardo, 1992.
- FERRETTI, Sérgio Figueiredo. *Querebentan de Zomadonu: etnografia da Casa das Minas*. São Luís, Maranhão, Edufma, 1986. (Coleção Ciências Sociais – Série Antropologia I)
- FIBGE– Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, censo de 1980.
- FICALHO (Conde), Francisco de Melo. *Plantas úteis da África Portuguesa*. Lisboa, Divisão de Publicações e Biblioteca/Agência Geral das Colônias, MCMXLVII, 1947.
- FREYRE, Gilberto. *Nordeste. Aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste Brasileiro*. 4ª ed., Rio de Janeiro, José Olympio, 1967.
- \_\_\_\_\_. *Novo Mundo dos trópicos*. São Paulo, Ed. Nacional e Editora da USP. 1971. (Brasiliana, v.348)
- \_\_\_\_\_. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 25ª ed., Rio de Janeiro. José Olympio Editora, 1987.
- \_\_\_\_\_. *Açúcar (Algumas receitas e doces e bolos dos engenhos do Nordeste)* Rio de Janeiro, Livraria José Olympio Editora, 1939.
- GANDAVO, Pero de Magalhães. *Tratado da terra do Brasil. História da Província Santa Cruz*. (séc.XVI), Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Ed. Universidade de São Paulo, 1980.
- HOEHNE, F.C. *Botânica e agricultura no Brasil no século 16*. São Paulo, 1937.
- JOLY, Aylthon Brandão & Leitão Filho, Hermógenes. *Botânica econômica: as principais culturas brasileiras*. São Paulo, HUCITEC, Ed. da Universidade de São Paulo, 1979.
- LIMA, Oswaldo Gonçalves de. *Pulque, Balchê e Pajauru na Etnobiologia das bebidas e dos alimentos fermentados*. Recife, Universidade Federal de Pernambuco, 1974.
- LODY, Raul. *Santo também come*. Recife, MEC- Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais. 1979.
- MAC EVEDY, Colin. *Atlas da História Medieval*. São Paulo, EDUSP/Verbo, 1979.
- MACHADO, Alcântara. *Vida e morte do bandeirante*. São Paulo, Governo do Estado, 1978. (Coleção Paulística nº13)
- MAESTRI Filho, Mário José. *A agricultura africana nos séculos XVI e XVII no litoral Angolano*. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 1978)
- MELO, José Rodrigues de & Amaral, Prudêncio do. *Temas rurais do Brasil*. (Trad. Raul José Sozím e Sérgio Monteiro Zan), Ponta Grossa Paraná, Ed. Universidade Estadual de Ponta Grossa, 1997.
- PEIREIRA, Nunes. *Moronguetá – Um decameron indígena*, 2ª ed. 2vls., Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1980.
- \_\_\_\_\_. *Panorama da alimentação Indígena – Comidas, Bebidas & Tóxicos na Amazônia Brasileira*. Rio de Janeiro, Livraria São José, 1974.
- QUERINO, Manuel. *Costumes africanos no Brasil*. 2ª ed., Recife, Fundação Joaquim Nabuco, 1988.
- RODRIGUES, Lopes. *Anchieta e a medicina*. 2ª edição, Belo Horizonte, Biblioteca Mineira de Cultura, s/d.
- SAINT HILAIRE, Augusto. *Segunda viagem à São Paulo e quadro histórico da província de São Paulo*. São Paulo, Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954. (Biblioteca Histórica Paulista 6)
- SAMPAIO, A. J. *A alimentação Sertaneja e do Interior da Amazônia. Onomástica da alimentação rural*. São Paulo, Ed. Nacional, 1944.
- SCHIMIDT, Carlos Borges. *Técnicas agrícolas primitivas e tradicionais*. Conselho Federal de Cultura/ Departamento de Assuntos Culturais, s/l, 1976.
- SOUSA, Gabriel Soares de. *Notícia do Brasil*. São Paulo, Departamento de Assuntos Culturais do MEC, 1974.
- SPIX, J.B. von & MARTIUS, C.F.P. von. *Viagem pelo Brasil*. (séc.XIX). 3 vols. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo Ed. Universidade de São Paulo, 1981..
- TAUNAY, Afonso de E. *Relatos sertanistas*. São Paulo, Comissão do IV Centenário da cidade de São Paulo, 1954. (Biblioteca Histórica Paulista VII)
- VASCONCELOS, Padre Simão de. *Crônicas da Companhia de Jesus*, Rio de Janeiro, 1864.