

A FARINHA DE MANDIOCA E SUAS “INCOVENIÊNCIAS” NA OBRA DE JOÃO DANIEL¹

A MEAL AND YUCCA “INCONVENIENCE” IN WORK OF JOHAN DANIEL.

ROBERTO BORGES DA CRUZ.

Prof. Ms. Secretaria de Educação do Estado do Pará
Belém, Pará, Brasil.

rborgesdacruz@yahoo.com.br

Resumo: A alimentação, embora, muitas vezes ignorada nas análises de determinados contextos históricos, é de suma importância para uma melhor compreensão de certos processos. Muitas vezes foi a alimentação, fator decisivo para o sucesso ou fracasso de empreendimentos realizados por um governo. No período colonial, no estado do Grão-Pará e Maranhão, foi a farinha de mandioca, o principal alimento com que contavam os colonizadores, no entanto, o aumento da dependência dos colonos por este gênero, passou a ser alvo das críticas do missionário jesuíta João Daniel, que mesmo reconhecendo o importante papel desempenhado pela farinha, afirmava ser essa cultura portadora de várias “inconveniências” que obstaculizavam o progresso do “Amazonas”, aconselhando a implantação de outras culturas, ao seu ver, mais apropriadas para a região como o milho, trigo e arroz.

Palavras-chave: Farinha, João Daniel, Mandioca.

Abstract: Although the feeding often ignored in the analyses of specific historical contexts is pretty importante for a better understanding of certain processes. It was the feeding a decisive factor for the success of failure of enterprise carried out by Government. In the colony time, in the State of Grão-Pará and Maranhão, it was the cassava flour the main food which the settlers counted. However, the increasing dependence of the settlers for this genre became a target of João Daniel missionary jesuist that even recognizing the role played by this main meal was sure to be this culture the beholder of several “inconveniences” which blocked the “Amazonas” process the plantation of other crops much more suited to his point of view to that region, such as corn, wheat and rice.

Key words: Flour, João Daniel, Cassava.

¹ Artigo submetido à avaliação em 26 /02/2013 e aprovado para publicação em 25 /04 /2013.

¹ Este artigo aborda alguns tópicos que tratei em minha dissertação de Mestrado em história social da Amazônia, defendida em 2011, na Universidade Federal do Pará, intitulada “Farinha de ‘Pau’ e de ‘guerra’: os usos da farinha de mandioca no extremo norte (1722-1759)”.

Introdução

É inegável que ao longo do período colonial o consumo da farinha de mandioca, no estado do Grão-Pará e Maranhão², representou uma das práticas culturais mais significativas, no que se refere à questão alimentar, pois, de todos os demais gêneros existentes na dieta nativa da região, esta é a que mais se destaca nos documentos que circulavam, seja dirigidos a governadores, diretores de vilas e outros representantes da Coroa portuguesa; igualmente, nos escritos de missionários que atuaram tanto no estado do Grão Pará, quanto no estado do Brasil, a menção ao consumo e importância da farinha é significativa, se comparada à pouca referência que se faziam a outros itens alimentares da região³.

O estado do Grão-Pará desde os primeiros momentos de sua colonização em inícios do século XVII, constituiu-se, em uma promissora terra de missão para atuação de várias ordens religiosas como franciscanos, carmelitas, mercedários, jesuítas entre outras, que tinham a delicada e importante tarefa de entrarem em contato com nativos da região a fim de inseri-los na grei da Igreja, tornando-os vassallos do rei de Portugal. Das ordens religiosas que vieram para região, a Companhia de Jesus pode ser considerada a mais atuante delas, pois, por meio de sua ação evangelizadora conseguia atrair os índios de tal forma que estes mais pareciam súditos destes religiosos, que da Coroa. A presença e atuação dos padres jesuítas foi expressiva a tal ponto, que passou a medir forças com colonos sedentos pela mão de obra indígena e, autoridades do estado como o governador Mendonça Furtado. Tais conflitos de interesse e de poder, terminou por resultar na expulsão definitiva da Companhia de Jesus em 1759.

Dos jesuítas que se fizeram presentes no Grão-Pará e Maranhão durante o período colonial, podemos destacar o padre João Daniel⁴ como aquele que mais detalhadamente descreveu as características da fauna e da flora, dando-nos um panorama geral dos reinos animal, vegetal e mineral da região, da mesma forma como uma descrição pormenorizada dos costumes e modos de vida dos grupos indígenas e da relação desses com o meio ambiente em que estavam inseridos. Sua atuação missionária no estado abrangeu um período no qual ocorreram, segundo Fabiano Vilaça dos Santos (2011: 21), profundas transformações na sua estrutura econômica, administrativa e social, tendo como principais mentores e executores, respectivamente, o primeiro ministro de D. José I, de Portugal, Sebastião José de Carvalho e Melo (Marquês de Pombal) e o governador do Grão-Pará, Francisco Xavier de Mendonça Furtado.

Dentre as várias observações desenvolvidas por João Daniel, e escritas durante seus anos de cárcere, destacamos as que se referem a cultura alimentar dos povos indígenas da região, especificamente, a farinha de mandioca. Sobre isso, descreveu com riqueza de detalhes os

² Inicialmente, as dominações portuguesas, situadas ao norte da sua colônia no continente americano, denominava-se, estado do Maranhão e Grão-Pará, possuindo uma administração separada do restante da colônia (estado do Brasil), e mantinha relações diretas com Lisboa. Foi, posteriormente, no contexto do conjunto de reformas empreendidas pelo ministro de D. José I, Sebastião José de Carvalho e Melo, futuro Marquês de Pombal, que a partir de 1750, o estado do Maranhão e Grão-Pará, passou a se chamar estado do Grão-Pará e Maranhão, com a sede do governo transferida da cidade de São Luís no Maranhão, para Belém, no Pará.

³ Apenas como alguns exemplos, temos para o estado do Brasil, referências a farinha de mandioca nos escritos de colonos e religiosos como Pero de Magalhães Gândavo, André Thevet, Hans Staden, frei Vicente do Salvador e André João Antonil. Já para o estado do Grão-Pará podemos citar o capuchinho Claude D' Abbeville, os jesuítas João Felipe Bettendorff, David Fay e João Daniel.

⁴ O jesuíta João Daniel esteve na atual Amazônia brasileira, entre os anos de 1741-1757, tendo se retirado com os demais jesuítas por ocasião da expulsão da ordem religiosa. Nos anos em que esteve preso em Lisboa (1757-1783) escreveu sua monumental obra "*Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas*" dividida em seis partes e, que segundo Vicente Salles, abrange três grandes painéis: a terra, o homem e a cultura.

pormenores da sua produção e consumo, que de um alimento tipicamente indígena tornou-se, em um curto espaço de tempo, essencial para os colonizadores portugueses, segundo suas palavras “é o gênero mais útil para os habitantes do Amazonas portugueses, e índios; porque é, e lhes serve de pão cotidiano, assim como o trigo na Europa, os milhos em África, e o arroz na Ásia” (2004: 552).

A produção e comercialização dos alimentos, como em todos os tempos e lugares, eram de extrema importância para a vida e desenvolvimento da região. Em decorrência disso, João Daniel muito escreveu sobre a necessidade de investimentos na área alimentar. Apesar da grande dependência da farinha para sustento da população, grandes foram seus esforços no sentido de incentivar o desenvolvimento de outras culturas que, ao seu ver, poderiam ainda mais, contribuir para o maior crescimento do estado, já que, para ele, na produção da farinha, consistia o principal entrave para o desenvolvimento.

A obra de João Daniel, principal objeto de análise desse trabalho, apresenta uma visão negativa a respeito da farinha de mandioca, classificando-a como um alimento selvagem e responsável pelo atraso do estado, criticando o uso generalizado que se fazia desse gênero. Sua obra constitui uma postura divergente das autoridades coloniais que tinham na farinha de mandioca, um produto importante, e muitas vezes essencial para o projeto de colonização em curso na região.

Sendo o objetivo central deste artigo a visão de João Daniel sobre a cultura da farinha de mandioca no Grão-Pará e Maranhão, usaremos como principal fonte a obra “Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas”, para assim, termos uma fonte precisa a respeito de seu pensamento a respeito deste gênero.

Por meio de fontes primárias manuscritas, como correspondências trocadas entre diretores de vilas e governadores, e entre estes com a Coroa, além de fontes impressas, o presente artigo busca demonstrar a importância da farinha de mandioca na dieta alimentar da população do estado do Grão-Pará e Maranhão, enfatizando seus usos entre os nativos e portugueses da época. Em um segundo momento, procuraremos ver como a produção, e até certo ponto a dependência da sociedade pela farinha era vista pelo padre João Daniel, quais as “inconveniências” que tal cultura apresentava, que segundo suas análises eram extremamente negativas para a região e, qual as possíveis soluções para o crescimento e desenvolvimento do “Amazonas”.

A Farinha de Mandioca no Grão-Pará e Maranhão

A palavra “farinha” foi utilizada pelos colonizadores portugueses para designar o produto final obtido pelo esfarelar da mandioca, tubérculo proveniente da planta da maniva⁵. Entretanto, a expressão “farinha”, não fazia parte do dicionário indígena, pois, os nativos classificavam a farinha de mandioca com nomes próprios da sua cultura, como carimã, d’água, seca e tapioca. As diferenças desses vários tipos consistiam, além do gosto e da espessura dos grãos, principalmente na forma do seu preparo, como veremos mais adiante.

A presença da farinha de mandioca, mesmo quando não era o objetivo central da pesquisa, constantemente, aparece em estudos, seja no campo da arqueologia ou da história, em que se analisa a cultura dos povos nativos da região amazônica. Vejamos, brevemente, o que algumas pesquisas na área da arqueologia, e da historiografia brasileira e regional, tem apresentado com relação à presença desse gênero na região.

⁵ A palavra ‘maniba’ era como se denominava a planta ‘maniva’. ‘Maniba’, aparece tanto nos documentos oficiais, como também nas crônicas do período.

Estudos arqueológicos demonstram que o consumo da farinha de mandioca, entre os povos que habitavam a atual Amazônia brasileira, remontam a períodos remotos, anteriores a chegada dos conquistadores portugueses. A arqueóloga norte americana, Anna Curtenius Roosevelt, em artigo, que trata sobre aspectos relevantes da arqueologia na Amazônia, aponta para evidências que indicam o cultivo da mandioca, em determinadas áreas da Amazônia brasileira, anterior a introdução desta cultura na costa peruana ocorrida aproximadamente em 1000 a.C. (Roosevelt, 1992: 70). Ainda, ao tratar sobre questões referentes a elementos ecológicos que determinaram o estabelecimento do homem na Amazônia (1991: 116), aponta para o fato de ter a horticultura da mandioca, no alto, médio e baixo Amazonas, entre os ribeirinhos, ter constituído a fonte primária de calorias. As pesquisas de Roosevelt, apontam para o fato da cultura da mandioca, entre as populações nativas da Amazônia, apresentar uma significativa antiguidade, muito anterior ao contato com os povos europeus.

A pesquisa histórica relacionada ao mundo do campo, ao rural, igualmente destaca a farinha de mandioca como um dos itens mais importantes da alimentação dos grupos indígenas e, também dos colonos. Em um clássico da historiografia brasileira, “Caminhos e Fronteiras”, Sérgio Buarque de Holanda, tratando do papel singular que o milho teve em São Paulo, e nas áreas de expansão paulista ao longo do período colonial, reconhece que o milho teve uma importância semelhante a da mandioca: “Esse extenso inventário dos produtos do milho, [...] justifica-se pela importância verdadeiramente [...], comparada a outros gêneros de alimentação. Comparada muito especialmente à mandioca” (1994: 185).

Tendo o milho apresentado uma primazia indiscutível no contexto da expansão de São Paulo colonial, Sérgio Buarque, o coloca no mesmo nível de outros alimentos, que foram fundamentais em outras regiões como a mandioca. Em outro estudo clássico desse autor, “Monções”, diz que as frotas de navios costumavam ser abastecidas de vários tipos de gêneros e víveres, porém: “Não há notícia de que a farinha de mandioca, de uso tão generalizado no litoral brasileiro, tivesse grande consumo por estas paragens” (1989: 92). Confirmando o que afirma Sérgio Buarque, Luiz Felipe de Alencastro diz que “À exceção do Planalto Paulista, onde predominava o milho, a farinha de mandioca servia de alimento básico no restante da América portuguesa” (2000 :91).

Os historiadores Mary Del Priore e Renato Venâncio (2006: 16), ao tratarem da cultura agrícola e alimentação de determinados grupos indígenas, mais precisamente, do consumo da mandioca entre os tupis, no estado do Brasil, afirmam que este consumo já era realizado a milênios de anos, sendo, esta prática, inclusive, registrado em pinturas rupestres. Para esses autores, apoiando-se em outras pesquisas “No mundo indígena, a farinha de mandioca associava-se a ‘quase todas as coisas comíveis da carne à fruta’. Como tapioca ou beiju, servia não só de alimento do dia-a-dia, como também para a guerra, caça e pesca, ou então para efetuar trocas e presentear tribos aliadas” (2006: 19).

Para Sheila Moura Hue (2008: 59), a mandioca é nativa do sudoeste da Amazônia, tendo sido domesticada pelos índios tupis acerca de cinco mil anos, na vasta área do alto rio Madeira, daí espalhando-se pelo resto do Brasil. Ao longo do século XVI por ocasião dos descobrimentos, segundo a autora, a farinha de mandioca ou como era também conhecida farinha de pau, por sua durabilidade e capacidade nutricional, passou a ser o mantimento fundamental no abastecimento das frotas do novo mundo, e também nas expedições que exploravam o continente por caminhos terrestres. “A farinha de guerra, seca e dura, foi companheira inseparável daqueles que se aventuraram pelos sertões, aquém alimentou em períodos de fome” (2008: 63).

O estudioso da cultura brasileira, Luís da Câmara Cascudo (2004: 90), afirma ter sido a mandioca propagada pela orla litorânea do atlântico entre os índios tupis, que entraram em

contato com os primeiros conquistadores portugueses, esses índios, por sua vez, a teriam recebido dos tupis do Amazonas. Assim como no estado do Grão-Pará, também no estado do Brasil ocorreu uma rápida aceitação por parte dos colonos deste alimento. É interessante, observar como Cascudo (2004: 92), descreve a expansão da mandioca entre os portugueses, pois, segundo ele, este tubérculo,

Dominou o paladar português na cotidianidade do uso tornado indispensável. Era a reserva, a provisão, o recurso. O europeu no Brasil ampliava as roçarias de mandiocas, classicamente as *roças*, historicamente as *granjearias*, comendo, vendendo, comprando, valorizando, melhorando as “casas de farinha”, fazendo em máquinas de ferro o que dantes era de madeira, precária e frágil, exportando-a para as colônias africanas, impondo, habituando, viciando o negro da orla atlântica do continente negro com a revelação da mandioca, farinha, beiju, mingau pirão.

A mandioca natural do Brasil, mais precisamente da região amazônica, assim como passou a fazer parte da alimentação dos portugueses, da mesma forma, foi por esses conquistadores levada a outros continentes, como o africano, onde passou a integrar a alimentação desses povos, em regiões cada vez mais distantes⁶. Vale destacar que a farinha, segundo, Alencastro (2000: 94), também foi importante no tráfico de escravos, sendo amplamente consumida pelos negros, na sua viagem da África ao Brasil.

Mesmo tendo a agricultura brasileira como alvo de discussão, a antiguidade da mandioca na região amazônica, é atestada nos estudos de Maria Yedda Linhares e Francisco Carlos Teixeira da Silva (1981: 138), que afirmam ter sido a bacia amazônica o grande centro de dispersão da cultura da mandioca, constituindo-se aí o chamado complexo da mandioca, onde passaram a ser descobertos numerosos utensílios relacionados ao preparo da farinha como raladores, peneiras, tipitis, fornos de barro, entre outros. Da bacia amazônica a cultura da mandioca teria se espalhado por quase todo o litoral atlântico.

Assim como esses exemplos da historiografia brasileira demonstram a presença marcante da farinha de mandioca na colônia portuguesa, estudos diretamente focados no extremo norte da colônia (Grão-Pará), atestaram tal presença, de forma ainda mais contundente.

Antônio Porro (1992: 181), pesquisando algumas populações indígenas, ao longo dos séculos XVI e XVII, entre o alto e baixo Amazonas, destaca a existência de vinte povoações ao longo do rio, no qual existiam, em alguns casos, até cinquenta casas grandes formando certos agrupamentos. Esses povoados eram separados por extensas roças umas de milho, outras de mandioca⁷. O antropólogo Carlos Fausto, analisando crônicas referentes aos povos da várzea, nos séculos XVI e XVII, igualmente, faz menção da existência de roças extensas “e a uma copiosa produção de milho e mandioca, alimento dos quais os europeus precisavam se prover para seguir viagem” (2000 :44).

Na “Crônica dos Padres da Companhia de Jesus no Estado do Maranhão”, do Pe. João Felipe Bettendorff, escrita no século XVII, portanto, já no primeiro século de colonização do extremo norte, vemos em vários trechos da obra a constante necessidade que se havia da farinha, de como em algumas situações, basicamente, era o único alimento que se tinha, “Que se lhes

⁶ Luiz Felipe de Alencastro (2000: 91), diz que durante uma penúria alimentar ocorrida em 1592, o colégio de Luanda socorreu uma tropa de 150 soldados, com farinha de mandioca, importada do Brasil.

⁷ Verônica Secreto aponta os vários significados da palavra roça, entre elas ser “o terreno em que se roça o mato, a sementeira plantada em terreno roçado, o terreno de pequena lavoura, em especial de mandioca, milho e feijão”. Ver: Márcia Motta. Dicionário da Terra, p. 408/409; Segundo o Dicionário Português e Latino, do Padre Rafael Bluteau, vigente no século XVIII (1713), roça “é a horta, ou quinta, em que se semeia mandioca, chamam-se assim as quintas do Brasil, por que são em terras, em que se roçam o mato, queimando, cortando e arrancando as árvores”.

dariam farinhas para seu sustento aquelles primeiros dias, e ferramentas para fazerem suas casas e roçarias” (1990: 286).

Historiadores clássicos da historiografia regional, e outros envolvidos em pesquisas mais recentes, atestaram, sem sombra de dúvidas, que a farinha de pau (termo usado na linguagem indígena), era de grande importância para a sobrevivência de índios e colonos, fato este, também comprovado pela documentação.

O consumo da farinha passou a fazer parte da vida da colônia, tanto dos colonizadores portugueses no seu uso diário, quanto nos grandes empreendimentos realizados pelo governo. Para ilustrar, tal afirmação, vejamos um trecho do Ofício do Governador do Rio Negro para o secretário de marinha e ultramar, na qual há referência à importância da farinha para a sociedade.

[...] sendo igualmente necessário para o aumento destes povos o fazerem as plantações de algodão, e mais gêneros que produzem estas terras, e de manivas de que presentemente muito necessitam para a sua subsistência, e também para o negócio, e colheita do cacau, e mais drogas de que por falta de farinha senão aproveitaram no ano passado algumas povoações deste rio⁸.

A subsistência estava centrada em grande medida no consumo da farinha, sem a qual, outras atividades voltadas para a economia da região como a colheita do cacau, não poderiam ocorrer. Outras situações do dia a dia da colônia demonstram a necessidade que se tinha da farinha como no caso da manutenção dos correios que havia entre as cidades de Belém e São Luiz.

Em documento endereçado ao Provedor da Fazenda Real, em 20 de agosto de 1752, determina-se a ordem de conceder “3 libras de pólvora, 6 de chumbo, 4 pederneiras, 2 paneiros de farinha, 50 tainhas para fornecimento de 2 soldados que vão por correios a capitania do Maranhão”⁹. Em outro documento de 17 de novembro de 1751, solicita-se para o Provedor da Fazenda Real, que lhe mandasse dar “pelo almoxarife dela um paneiro de farinha, 50 tainhas, 3 libras de pólvora, e 6 de chumbo e 4 pederneiras aos correios que vieram do Maranhão com cartas do serviço de V. M. e agora voltam para aquela praça”¹⁰

Acontecimento significativo que bem ilustra o papel da farinha para os empreendimentos do estado, pode ser visto no episódio da viagem do governador Mendonça Furtado a frente da comissão de demarcação dos limites territoriais entre Portugal e Espanha na capitania do rio Negro¹¹. Segundo Arthur C. Ferreira Reis (1989: 107-110), de Lisboa vieram apenas os gêneros mais necessários para a realização desta viagem, sendo que os demais deveriam ser produzido na própria colônia. Destes gêneros a serem produzidos *in loco*, Reis, cita, unicamente a farinha de mandioca.

A produção da farinha para sustento dos envolvidos na comissão demarcadora, era imprescindível para a realização deste empreendimento, nesse sentido, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, governador do Grão-Pará, manda que se façam roças ao longo dos rios Negro, Madeira e Solimões para sustento dos envolvidos na expedição.

⁸ Ofício do governador do rio Negro para o secretário de marinha e ultramar, 21 de dezembro de 1758. AHU, Rio Negro (Avulsos), caixa 1, doc. 54.

⁹ APEP, Bandos, Representações, Regimentos e Portarias (1749-1755), Códice 55, doc. 420.

¹⁰ APEP, Bandos, Representações, Regimentos e Portarias (1749-1755), Códice 55, doc. 320.

¹¹ Na qualidade de 1º comissário para a demarcação do Tratado de Madri, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, governou efetivamente, de 24 de setembro de 1751 a 15 de janeiro de 1758, com o intervalo de 2 de outubro de 1754 a 22 de dezembro de 1756, em que entregou o governo à interinidade de frei Miguel de Bulhões.

No quadro seguinte, temos a relação das roças feitas para essa finalidade, com suas respectivas braças¹² de comprimento e largura.

Quadro

Localidade	Roças	Braças de comprimento	Braças de Largura
Roça do Uxiêmirim	1	1.580	700
Roça do Barury	1	1.500	750
Roça no mesmo rio	1	250	150
Roça da boca do [...]	1	250	110
Roça do Arrayal	1	500	130
Roça do rio Branco	1	218	129
Roça no mesmo rio	1	50	40
Roça do Jaú	1	150	140
Roça do Guary	1	340	180
Roça do Tefé	1	300	100
Roça do Paraguay	1	310	97
Roça do rio da Madeira	1	450	200
Total	12	5.898	2.726

Fonte: Ofício do governador do Estado do Grão-Pará e Maranhão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado ao secretário de Estado de Negócios do Reino. 15 de julho de 1755. AHU, Rio Negro (Avulsos), caixa 1, doc. 41.

Ainda para ilustrar a necessidade da farinha para a realização de empreendimentos caros a autoridades e particulares, citemos a carta de Cosme Damião da Silva, diretor da vila de Souzel, datada de 27 de agosto de 1759, ao governador do estado, na qual se justifica mediante a acusação de ter atrasado a saída da canoa do negócio da vila, por supostamente ter vendido as farinhas “e não haverem para a expedição da canoa na ocasião, em que devia partir”¹³. Independente da acusação feita ao diretor de Souzel, ser verdadeira ou falsa, o importante é percebermos que a simples falta de farinha para suprimento, representava motivo suficiente para o adiamento de importantes negócios, tais como a saída de canoas aos sertões.

A crescente necessidade de farinha no seio da sociedade devia-se, portanto, além do reduzido número de gêneros enviados pela metrópole, ao fato de que se constituía no alimento principal dos grupos indígenas, portanto, a oferta de farinha era importante para a satisfação alimentar dos índios que formaram ao longo do período colonial a principal força de trabalho da região. A privação da farinha de mandioca da alimentação indígena poderia levá-los a deserções

¹² Segundo Elione Guimarães e Antonio Henrique Lacerda, ‘braça’, é uma antiga unidade agrária que corresponde a 2,20 metros. Ver: Márcia Motta. Dicionário da Terra, p. 289.

¹³ APEP, Correspondências de Diversos com o Governo. Códice 95, doc. 112.

e fugas, porém, não se pode pensar que a oferta de farinha, seria em si, a única forma de controle da força de trabalho, pois a violência e a opressão sofrida pelos nativos por parte dos colonizadores era igualmente um forte “instrumento” de manutenção dessa mão de obra.

Em alguns estudos clássicos, sobre a história regional, embora não tendo o uso da farinha como objeto central de análise, já podemos observar algumas referências, acerca do papel da farinha para a sociedade colonial. João Lúcio de Azevedo, ao apontar alguns elementos importantes no processo de conquista de novos territórios, destacava o fato de que “Era igualmente necessário cultivar a terra, para haver a farinha, de que todos se alimentavam...” (1999: 127).

Igualmente, Arthur Cézár Ferreira Reis ao analisar algumas características econômicas, especialmente, no campo da agricultura, desenvolvida no estado do Grão-Pará, ao longo do século XVIII, diz que de todas as culturas desenvolvidas: “A maior lavoura era a das manibas, de que se fazia farinha, base da alimentação indígena, a que o colono se foi adaptando” (1993: 94).

Para a década de 1980, o historiador Ciro Flamarion Cardoso ao realizar um estudo comparativo entre a Guiana Francesa e o estado do Grão-Pará, destaca para este último, a relevância da farinha de mandioca para o cotidiano da sociedade, pois, “A produção agrícola para consumo local era dominada pela mandioca ou maniba”(1984: 127).

Nádia Farage em seu livro “As Muralhas dos Sertões” (1991: 144), ao tratar dos aldeamentos indígenas no rio Branco afirma que deveriam ser supridos por farinha, e que outras roças para a produção da mesma deveria ser feita, pois da ausência da farinha viria a fome, e os índios certamente desertariam. Nesse sentido, Patrícia Melo Sampaio, ao se referir a uma fuga de índios ocorrida na vila de Soure, em 1759, afirma serem constantes essas fugas, pois, os índios eram muitas vezes mandados a executar outras atividades, não podendo, assim, fazer roças para o sustento de suas mulheres e filhos. Ainda segundo a autora, a falta de índios se traduzia em falta de roças de mandioca, o que “não só prejudica ao particular dos índios, mas ainda ao comum dos moradores e dízimos reais” (2010: 106).

Pesquisas mais recentes também passaram a enfatizar o papel da farinha na sociedade colonial do Grão-Pará e Maranhão. Para Nírvia Ravena (1998: 35), ao tratar do abastecimento no século XVIII, afirma que a maior demanda que havia era por farinha, que apresentava um consumo generalizado, sendo o “pão do pobre”. Segundo ela:

Os estudos antropológicos afirmam que embora houvesse grandes diferenças culturais a maioria dos grupos indígenas da Amazônia tinha como atividade básica a agricultura da mandioca. As técnicas indígenas ofereciam variedades de raízes e sobretudo de uso culinário. Os conteúdos culturais sobre a farinha a tornavam insubstituível nesse universo.

No universo do mundo do trabalho na época colonial, Ravena (1998: 35) argumenta, que no interior das missões, os índios trabalhavam um período do ano na coleta das “drogas” e outro período na agricultura de subsistência, na qual a farinha era indispensável, da mesma forma como nas expedições aos sertões, pois: “A quantidade de carboidratos ingerida pelos trabalhadores nas expedições [...] era exclusivamente da farinha. Isto indica a importância da fixação de um número suficiente de índios nas roças para o cultivo da maniva e preparo da farinha” (1994, p. 82-83).

O cultivo da mandioca, para a historiadora Ângelo-Menezes, sempre foi uma presença marcante na região. De acordo com suas pesquisas sobre os sistemas agrários no vale do Tocantins, no Pará, a autora identifica três modelos de “agrossistemas” na qual ocorre uma forte

incidência da mandioca¹⁴. Nesse sentido, nos vários “agrossistemas” que se realizaram na região, o cultivo das roças de mandioca constituiu-se em um dos elementos viabilizadores das atividades econômicas desenvolvidas no estado, pois tanto no extrativismo, nas construções públicas, como também na agricultura de exportação, o trabalho indígena fazia-se indispensável, encontrando na farinha de mandioca sua principal força motriz.

Essas breves passagens sobre a historiografia regional, propõe-se demonstrar que a farinha de mandioca, ainda que não seja o objetivo central das análises, nos permitem constatar a constante presença desse gênero na sociedade colonial do Grão-Pará. É, justamente, este alimento de longa tradição entre os grupos indígenas do Amazonas, que passou a apresentar rápida aceitação entre os colonos portugueses, tornando-se um dos principais alvos das críticas do missionário jesuíta João Daniel, pois, mesmo reconhecendo em alguns momentos a serventia da farinha de mandioca, esta cultura, de acordo com suas opiniões, não estava a altura das reais e imperiosas necessidades que apresentavam o estado do Grão-Pará.

As “inconveniências” da cultura da mandioca

A farinha de mandioca ou “farinha de pau”, de acordo com João Daniel, era o pão usual e, cotidiano da região, podendo ser produzido quatro tipos de farinha, cada uma com técnicas próprias, sendo que, “A primeira e mais mimosa e estimada é a farinha de água, que equivale ao mais mimoso pão de trigo no seu tanto. A segunda é a farinha seca, que equivale à broa. A terceira é a carimã, muito fina; a quarta é a farinha tapioca, que equivale, digo, é o mimo e beijinho da farinha” (2004, v.1, 414).

A longa tradição do consumo da farinha entre os grupos indígenas, certamente, propiciou o aperfeiçoamento de variadas técnicas de produção ao longo do tempo. A descrição pormenorizada feita por João Daniel, dos quatro tipos de farinha consumida na região, nos permite apreender o nível de complexidade desses processos.

Dos quatro tipos de farinha que se produzia, as que mais podemos perceber pelo que se abstrai dos documentos eram a farinha d’água e a seca que constituía o “pão ordinário” dos índios, eram colocados em pratos separados para acompanhar os demais alimentos, também podendo ser consumida em uma vasilha adicionando caldo de carne ou peixe, preferencialmente, um caldo gordo para ter um melhor sabor, inchando-o até encher completamente a vasilha. Segundo a descrição da produção das farinhas de água e seca, Daniel diz:

A farinha de água se faz desse modo: tirada da terra a raiz mandioca, deita-se de molho em poços, ou tanques de água viva, boa, corrente [...] Depois de três dias, pouco mais ou menos [...] a tiram da água, e lhe tiram a casca [...] bem lavada a metem na prensa a tirar-lhe a umidade chamada tuquiipi [...] O mais usual é um canudo de 10 ou 12 palmos, que tecem de cipó, ou casca de palmeira [...] a que chamam tipiti [...] e, apertam de tal sorte, que fazem sair a aguadilha, ou tucupi, que aparam debaixo em grandes panelas [...] Depois de bem espremida a torram em fornos a fogo [...] nestes fornos vão deitando a farinha, que tiram espremida dos tipitis, e a mexem bem até lhe darem a sua constituição, e depois a tiram, e metem em paios ou cestos para os seus usos. A segunda espécie de farinha é a seca, tirada da terra a mandioca a raspam [...] as lavam da terra, e logo depois de pouco enxutas as ralam ou em ralos, que são uma pequena tábuca com bicos embutidos [...] ou com as mãos [...] andam outras feitoras espremendo nos tipitis a mandioca ralada [...] alguns brancos [...] em lugar dos tipitis um caixão com muitos buraquinhos, e por cima um grosso madeiro, como vara de lagar, que lhe cai em cima, e

¹⁴ Segundo Ângelo-Menezes, “agrossistemas” são os ecossistemas naturais desorganizados nos quais a base alimentar é essencialmente constituída por cultivos. O primeiro seria aquele organizado por indígenas “bravos”, não aldeados; o segundo, aqueles organizados pelos europeus, por meio das missões, com índios “aldeados”; e por terceiro e último os organizados pelos europeus durante o período pombalino. ÂNGELO-MENEZES, Maria de Nazaré. História Social dos Sistemas Agrários do Vale do Tocantins – Pará – Brasil (1669-1800), p. 60-61.

a vai espremendo com o seu peso [...] e entretanto andam outras feitoras já mexendo, e torrando, a que cai espremida [...] Torrada e beneficiada desse modo a farinha seca, a empaneiram, ou metem em paios;

Podemos perceber que a produção desses tipos de farinha não era simples, mas, sim, exigia de quem se prestava a esse trabalho, além de um conhecimento das técnicas, uma boa dose de disposição para a realização dessa atividade. Também as farinhas de carimã e de tapioca exigiam conhecimentos técnicos específicos para sua produção; faziam-se delas as tiquaras “que são uma pouca de farinha em algum vaso de água fria com que a bebem misturada, e é o ordinário refresco nos calores, especialmente nos índios quando andam no trabalho, ou na remadora das canoas” (2004, v.1, 417). Vejamos a descrição de como era feita essas farinhas:

A terceira espécie de farinha [...] é a carimã um como extrato ou mimo das mais farinhas, donde se tira, principalmente da seca, a qual peneiram com finas peneiras, e a que cai é a carimã. E se querem fazer maior quantidade socam primeiro a dita farinha seca, e depois a peneiram; A quarta espécie é a farinha tapioca [...] Quando espremem a farinha nas prensas, aparam embaixo o tucupi, ou aguadilha, que lançam, com a qual sai muita substância em muito polme, que assenta embaixo. Daqui tiram levemente por cima o tucupi, e segregado este do polme, põem estes a secar nos fornos, donde sai em granitos [...] Os que porém as querem fina, para outros usos, depois de seca no forno a pisam, ou socam, e depois a peneiram, e fica ainda mais fina que o mesmo carimã [...].

É importante salientar que as técnicas de produção das farinhas, a partir da mandioca, demonstram um significativo conhecimento, por parte dos índios, em como lidar com os recursos naturais existentes em seu redor. As técnicas utilizadas desmentem todo e qualquer discurso que busque colocar o índio numa situação de quase selvageria, como se estivesse em um estágio semelhante a de meros caçadores e coletores. As técnicas empregadas pelos indígenas, descritas acima, ainda hoje são utilizadas por muitas comunidades interioranas, especialmente, nas regiões norte e nordeste.

Luiz Felipe de Alencastro (2000: 92), afirma que a farinha de mandioca por exigir toda uma técnica para ser preparada, a partir da raiz mandioca, demorou, por esse motivo, a se difundir na África, pois, somente após o aprendizado das técnicas indígenas de preparação da farinha, técnicas estas transmitidas por missionários capuchinhos, é que ela passou a ser consumida.

Antes de passarmos a analisar da farinha, entre a população colonial, vale abrir um parêntese, ainda se referindo a sua produção. Esta produção cabia inteiramente às mulheres da aldeia. Na documentação da época aparece com regularidade a presença das chamadas “índias farinheiras”¹⁵. No regimento das missões de 1686, verificamos sua presença. Na página doze do regimento lê-se: “são necessários aos moradores algumas índias que se chamam farinheiras, e também necessitam os mesmos moradores de índias (de leite) para lhes criarem seus filhos”.

Em alguns documentos não fica claro se a produção de farinha seria unicamente realizada por mulheres, como se observa numa carta de D. João, de 17 de novembro de 1721, ao governador do estado, na qual o rei se refere à carta recebida do presidente das missões da Província de Nossa Senhora da Piedade, em que se queixava da “grande necessidade que padece com seus religiosos por falta de alguns índios para lhes fabricarem as farinhas necessárias e os mais convenientes para seu sustento”¹⁶.

¹⁵ Em carta do Bispo D. Miguel de Bulhões para Mendonça Furtado, em 27 de janeiro de 1756, relativo a assuntos da administração do estado, o referido Bispo, fala do envio de cinco “índias farinheiras” moradoras de uma aldeia anexa a fortaleza de Gurupá. Ver: MENDONÇA, Marcos Carneiro de. A Amazônia na Era Pombalina. 2. ed. Brasília: Senado Federal, 2005, v. 3, p. 77.

¹⁶ APEP, Correspondências de Diversos com o Governo, Códice 35, doc. 60.

Em carta redigida pelo Intendente Geral, ao diretor da vila de Almerim, em 1759, constata-se a presença de índios e de índias no trato das roças, pois em um momento afirma que “a capinação, plantação e colheita deste gênero é trabalho das índias”; já em um outro trecho refere-se a “um caderno em que assento os nomes dos índios e índias que trabalharam nestas roças e os dias que trabalharam”¹⁷. De qualquer forma, a antiga divisão sexual do trabalho entre os povos indígenas devem certamente ter passado por alterações, a partir do momento em que estes entraram em contato com os europeus, pois, com os efeitos de epidemias, escravidão, somada a crescente necessidade de produção de alimentos, é provável que as antigas tarefas ligadas ao universo cultural feminino passassem a ser atributos também masculino.

A divisão sexual do trabalho entre os indígenas no trato da produção da farinha, anterior a chegada dos europeus, é fato comprovado em alguns estudos de antropologia, como o da antropóloga Paula Pinto e Silva (2005: 81) que ao pesquisar sobre a antiguidade da mandioca entre os grupos indígenas do litoral brasileiro, destaca a origem deste tubérculo entre o grupo Tenetehara, afirmando ser a origem da mandioca sempre relacionada com elementos míticos. Pois em um período mítico, as mulheres ao desobedecerem tupã, acabaram por despertar sua ira, tendo a partir deste momento, como “castigo” produzir a farinha de mandioca para toda a aldeia, trabalho esse, antes realizado pelos homens¹⁸. A essas índias cabiam além do preparo da farinha, outro elemento caro a cultura dos grupos indígenas, as bebidas. “As mestras por ofício são as mulheres, porque aos maridos só pertence o beber” (2004, v.1, 285).

João Daniel (2004, v.1, 272) relata que a farinha era parte integrante da cultura alimentar dos índios, podendo estes, passarem vários dias sem qualquer outro alimento, apenas com a farinha de pau, ou misturada com água; além do mais, reconhece ser a farinha de serventia não apenas para os índios, mais, também, para os colonos portugueses. Entre as várias utilidades que a farinha de mandioca apresentava, estava o seu consumo entre os componentes das canoas destinadas a longas viagens pelo sertão adentro, que não raramente chegavam a durar meses, para a extração das assim chamadas “drogas do sertão”, ou “especiarias do sertão”, pois, geralmente, “para tão dilatada viagem não levam mais provimento, ou matalotagem, do que a farinha de pau, e de sal, porque o conduto esperam ter de graça pelas estalagens, que a Divina Providência lhes tem preparadas pela viagem”(2004, v.2, 81).

A cultura da mandioca desenvolvida há séculos pelos povos nativos da região, e que passou a ser, igualmente, cultivada pelos colonizadores portugueses, era para o jesuíta, a principal causa do atraso em que se encontrava o estado do Grão-Pará, pois, sendo um trabalho extremamente penoso, no qual exigia, a cada ano, novas matas e terras, deveria ser esta cultura desterrada da região. Para ele a causa da pobreza do Amazonas não decorria da falta de terras ou fertilidade do solo, mas unicamente, devido à cultura da farinha de pau, pois: “no Amazonas porém há pobreza, e há mendigos, não por falta de terras, [...] nem por falta de serem fertilíssimas, mas só por falta do verdadeiro cultivo nas searas, e do uso da farinha de pau” (2004, v.2, 191).

As searas que no seu dizer seriam mais importantes e apropriadas para o desenvolvimento da região eram as de trigo, milho e arroz, isso porque essas culturas apresentariam significativas vantagens (“conveniências”), sobre a cultura generalizada da maniva utilizada para o preparo da farinha de mandioca.

¹⁷ APEP, Correspondências de Diversos com o Governo, Códice 95, doc. 136.

¹⁸ Além do trabalho de Paula Pinto e Silva, outros estudos relacionam a cultura da mandioca com elementos sobrenaturais, como o de Gilton Mendes dos Santos, “Da cultura a Natureza: um estudo do cosmos e da ecologia Enawene-Nawe”; Antônio Porro, Dicionário Etno-Histórico da Amazônia Colonial.

Dentre as vantagens, em primeiro lugar, tais searas poderiam ser cultivadas em áreas sujeita a enchentes, várzea, “porque se cultivam e aproveitam melhor as ilhas, campinas e terras regadas, e pingues do Amazonas, porque sendo estas terras as mais próprias, e escolhida para semelhantes searas, são por outra parte desprezadas, e inúteis, para o cultivo da maniva” (2004, v.2, 187).

Em segundo lugar, esses solos (várzea) apresentariam uma maior fertilidade “porque serão estas terras firmes e estáveis para todos os anos, e sempre com a mesma fertilidade e abundância nas searas” (2004, v.2, 187). Também o trabalho gasto nesse tipo de terreno seria bem mais reduzido, pois, “é certo que também estas ilhas e terras alagadas estão cheias e cobertas de mato, mas além de ser o mato mais pequeno, e por isso mais fácil de curtir, uma vez cortado, já ficam campinas, já não tornam mais a crescer matos,” (2004, v.2, 188).

Em quarto lugar, com essas culturas não haveria a necessidade de se procurar novas terras todos os anos para plantar, “porque se evita com estas searas o inconveniente grande que há no cultivo da maniva, em avançar todos os anos novos roçados em novas terras, e novas matas, com repetido, e anual trabalho, que sendo tão grande [...] não serve mais que para aquele ano, [...]” (2004, v.2, 188).

Em quinto lugar, por meio dessas searas não se corre o risco de acabar com as matas e terras no sítio dos moradores. “Evita-se o perigo de se acabarem as matas, e terras, nos sítios dos moradores, e o verem-se precisados a buscar novas terras, e fazer sítios de novo, como repetidas vezes sucede no cultivo da mandioca” (2004, v. 2, 188).

Em sexto lugar, o espaço de tempo gasto, entre o plantio e a colheita, dessas searas se apresentavam mais vantajosas, “porque as sementeiras se fazem ordinariamente em três meses desde a sua sementeira até a sua colheita [...] e se as colheitas por algum incidente não correspondem às esperanças dos lavradores, se podem remediar, e suprir com outra de novo ...” (2004, v.2, 189).

Em sétimo lugar, a vantagem dessas searas, consistia no fato de “não necessitarem de muita gente para as suas sementeiras, e cultivo, que é a conveniência mais atendível dos que de novo querem povoar e cultivar aquelas terras” (2004, v. 2, 189). Nesse sentido, essas culturas seriam as mais indicadas aqueles colonos que, precisavam cultivar a terra, mas não tinham recursos suficientes para a aquisição de um grande número de escravos, ou para pagar o salário de muitos trabalhadores.

Além dos pontos acima elencados por João Daniel para demonstrar a superioridade, que no seu entender, a cultura do arroz, milho e trigo apresentava diante da cultura da maniva, é interessante observar de uma forma sucinta esse seu posicionamento.

Sendo pois o cultivo da farinha-de-pau mais laborioso que o das sementeiras de grão, mais contingente, e arriscada, a sua colheita, mais danificativa do que profícua às terras, e mais necessitada e gente, e de escravos ou jornaleiros, o seu cultivo, e sendo pelo contrário as searas em tudo mais fáceis, sem dúvida alguma são muito vantajosas as suas conveniências às da farinha-de-pau; enfim para os novos povoadores (e ainda para os antigos) não há melhor providência para a sua subsistência, e ainda para fatura das suas casas, do que o cultivo das searas, visto terem terras de tanta vastidão, e de tanta fertilidade, como temos dito, e pelo contrário nunca ou poucas vezes terão o preciso sustento de suas casas se, como os antigos, principiaram a cultivar a maniva ao uso da terra; umas vezes lhes faltarão operários para roçar as matas; outras vezes não poderão haver maniva para fazer o plantamento; outras não o poderão vigiar, e defender, das feras do mato; outras vezes não terão gente para fazer as colheitas; e quando tudo isto tenham lhes sucederá muitas vezes achar as raízes podres, estopentas, e ficarão com o trabalho de todo o ano perdido. (2004, v.2, 190).

Após nos determos nas vantagens ou “conveniências” que no dizer de João Daniel a agricultura do milho, do trigo e do arroz apresentavam frente à agricultura das manivas, vejamos mais detidamente quais as “inconveniências” que este cultivo apresentava, tanto aos moradores, como também, para o desenvolvimento do próprio estado do Grão-Pará e Maranhão.

Em suas análises a respeito da farinha de pau, suas afirmações são claras e enfáticas, ao afirmar que a cultura generalizada que havia da mandioca, que tinha tanto o apoio dos simples colonos, quanto das próprias autoridades, era causa mais de dano, que de proveito aos moradores, portanto tal cultivo deveria ser desterrado do “Amazonas” para o maior crescimento do mesmo.

O grande trabalho empreendido para esse cultivo, constituía, a primeira “inconveniência”, da mandioca, pois, em decorrência de a cada ano, novas áreas serem necessárias para o preparo dos roçados, exigia-se anualmente, um renovado esforço, por parte dos trabalhadores, já que “cortar matas virgens, ou matas grandes, não se pode fazer sem muito suor dos seus operários” (2004, v.2, 167).

O trabalho classificado como “muito mais laborioso”, consistia em cortar o mato e preparar o terreno, porém para os índios que não viviam em contato com os colonos, ou seja, os que não eram aldeados, o trabalho era extremamente penoso, pois sendo as árvores grossas atingindo “30, 40, e mais palmos em roda”, não contavam esses índios mais do que machados de pedra, necessitando assim de vários dias para a derrubada das árvores. Daniel, faz uma diferença entre o trabalho realizado pelos índios não aldeados e os índios “mansos” das aldeias.

Os índios aldeados, contavam com a presença de instrumentos de ferro, como foices e machados. A utilização dessas peças, sem dúvida, facilitava o trabalho, mesmo assim tal atividade continuava a ser considerado “insano”, já que mesmo com tais recursos “gastam porém sempre muito tempo para fazerem qualquer roçado” (2004, v.2, 14-15).

Ainda sobre o desgastante trabalho feito pelos índios nas roças de mandioca, João Daniel (2004, v.2, 20), cita o caso da “coivara”, técnica secular utilizada pelos índios, para o preparo da terra, que passou, igualmente a ser praticada pelos colonos portugueses.

Encoivarar chamam lá, depois do incêndio apagado, e deixando o campo atrapalhado de paus e, por isso incapaz de se fazer plantamento, e ajuntar em montes os paus mais pequenos, com que podem para de novo lhes lançarem o fogo, não os grandes, e grossos, de que não fazem muito caso, nem podem. São estes montes, ou coivara, um trabalho tão custoso e insano para os índios, que muitas vezes lhes custa mais do que o primeiro trabalho de cortar a mata, 1º por ser trabalho de muita demora, 2º por ser muito custoso o cortar as pernas e ramos para os poderem ajuntar uns com os outros em montes, 3º porque por cima os queima o sol, e pelos pés as cinzas, e brasas, que ainda estão vivas, além do fogo, que vai consumindo alguns troncos, em que se pegou, 4º porque com o muito carvão, que está, e cobre a terra, e com os paus tismados do fogo, se tingem de preto [ilegível] que se não distinguem dos pretos os mesmos brancos; mas como todos os sítios são a beira ou vizinhos dos rios, na água tem o remédio.

Vale ressaltar que ao analisar a falta de farinha de mandioca em Macapá e locais circunvizinhos, Nírvia Ravena aponta a técnica da coivara como uma das causas da escassez desse alimento, pois, o plantio e a colheita dentro desse sistema apresentavam-se por demais trabalhosa, fazendo com que “o desmanchar das roças exija um dispêndio maior de tempo e energia dos trabalhadores” (1998: 43).

Ao lado do grande esforço humano para o preparo dos roçados, o fato desta cultura só ser possível em terras secas, ou seja, em áreas que não estivessem sujeitas às enchentes dos rios, era outra “inconveniência” que para Daniel, justificaria o fim de tal plantio. O fato da maniva não

poder ser plantada em áreas sujeitas a alagamentos representava um ponto extremamente desfavorável para os colonos, pois, não tinham, assim, todas as suas áreas aproveitadas, pois muitas propriedades eram constituídas de áreas secas, mas, igualmente de significativas áreas de várzea sujeitas a alagações anuais. De acordo com suas palavras:

Porque só se cultiva a maniva em terras secas, isto é, em terras que não alaguem as enchentes dos rios, em terras que não tenham alagadiços nem ainda no tempo do inverno; e por esta condição sucede que muitas herdades ou datarias de terras, de três léguas em quadra, apenas terão légua e meia ou uma légua capaz para o cultivo da maniva, porque o mais ou são alagadiços, ou terras muito úmidas, e por isso incapazes para o cultivo desta planta, que pede terras firmes (2004, v.2, 167).

Somada a essas duas “inconveniências”, o sacerdote acrescenta uma terceira, o elevado número de trabalhadores, a cada ano para o preparo dos roçados, pois, “as roças de maniva, por serem grandes, e capazes, necessitam de muita gente [...] e desta precisão nasce o empenho dos seus habitantes em [...] amontoarem escravos para lhes roçarem as suas matas, e cultivarem a maniva” (2004, v.2, 167). A necessidade de numerosos trabalhadores para o preparo das roças prejudicava os pequenos colonos que não tinham recursos suficientes para tal, pois além do preço dos escravos africanos serem elevados, a mão de obra indígena cada vez mais escasseava, seja pela mortalidade causada pelas epidemias, seja pela atuação dos missionários que obstaculizavam o acesso dos índios aos colonos; em decorrência disso, tornava-se sempre presente o conflito, entre colonos e missionários, por uma sempre crescente necessidade de mão de obra.

A quarta “inconveniência” a que João Daniel se refere, tem a ver com o perigo que constituía para os trabalhadores a derrubada da mata para o preparo do roçado, um verdadeiro perigo de vida que a cada ano se repetia, pois, para a fatura de novas roças, novas áreas eram necessárias. Com a queda de árvores de grandes dimensões podia ocorrer que ao cair, derrubando concomitantemente árvores menores, atingisse fatalmente os trabalhadores envolvidos.

O quinto “inconveniente”, era o tempo gasto no preparo do solo “O muito tempo que necessitam estes roçados para se secarem, queimarem, encoivarem, e porem-se capazes de fazer o plantamento, que ordinariamente se não consegue senão de dous para três meses, ou mais”. (2004, v.2, 168). Somado a este, o tempo necessário, do plantio da maniva até a sua colheita era considerável, pois, “O muito tempo que necessita o plantamento da maniva para se fazer, e pôr capas, que ordinariamente só se põem capas em um inteiro ano, ou mais” (2004, v.2, 168).

Por fim, outro aspecto negativo na cultura da maniva, seria o alto risco desta cultura, pois, “e mui atendível impedimento, os riscos, e contingências destas plantas, aquém a falta de águas faz estopentas, sem substância, e a muita chuva faz apodrecer” (2004, v.2, 168).

A documentação existente reforça o que diz João Daniel, no que se refere a relação entre o fator climático e a cultura da mandioca, pois, em casos de verão excessivos ou de enchentes provocadas por altos índices de chuva, ocorria escassez de farinha. Vejamos, na carta de Raimundo José Bitencourt, da vila de Salvaterra, ao governador Manoel Bernardo de Melo e Castro, refere-se a falta de farinha, “e juntamente pelas terras os não ajudarem por serem as roças minadas de formigueiros e pelos compridos verões que fazem neste pais”¹⁹. Em outra carta, desta vez de Bernardo Antonio Borralho, da vila de Soure, para o mesmo governador, advertia que os

¹⁹ APEP, Correspondências de Diversos com o Governo, Códice 95, doc. 52.

próprios índios afirmavam que, devido as inundações provocadas pelas chuvas, muitas mandiocas acabaram apodrecendo²⁰.

Outros documentos ainda poderiam ser citados, no sentido de indicar as influências do clima na cultura da farinha, como a carta do diretor da vila de Alter do Chão, Sebastião Vicente de Faria, ao governador Melo e Castro, na qual relaciona a falta de farinha “ao excessivo verão do ano passado com a qual não só secaram as roças novas, senão também as que se achavam já crescidas”²¹; a carta de Manoel Ignácio da Silva, diretor da vila de Santarém, atenta para o fato de não ser possível a fatura de roças, por parte de um descimento de índios, em virtude de já ser tempo de chuvas²².

Além dos fatores climáticos como seca ou chuvas excessivas, João Daniel cita outros elementos que podem destruir as roças de mandioca, tal é o caso do gado vacum e cavalariço, que chegavam a devastar roças inteiras, além de outros animais como o javali e o porco-do-mato, que mesmo ingerindo as propriedades tóxicas presente na mandioca (ácido cianídrico), não chegavam a morrer, já que comiam juntamente com a casca, na qual se encontra o contraveneno, que elimina as substâncias nocivas da mandioca.

As pragas de formigas e gafanhotos eram, igualmente, segundo o religioso, ameaças para a integridade das roças, e, nesse sentido, era indicada como métodos de acabar com tais pragas o uso do tamanduá e borrifadas de água salgada, respectivamente.

Esse conjunto de “inconveniências” presente nas roças de mandioca, resultavam, segundo nosso já conhecido sacerdote, em consequências altamente funestas para o estado, já que, não raras vezes, acarretam em fome, em decorrência das técnicas inapropriadas, e da própria fragilidade que esta cultura apresentava.

É interessante vermos o quadro extremamente negativo, que Daniel (2004, v.2, 169) faz, da farinha de mandioca, como alimento:

Fora destes inconvenientes que traz consigo esta praxe do Amazonas, a mesma farinha-de-pau considerada em si é tão insípido alimento, que muita gente, não obstante terem dela muito uso, e não usarem de outra casta de pão a maior parte da sua vida, contudo nunca se puderam acostumar a comê-la só por si, sem alguma confecção, ou cirinco; eu ao menos por mim me julgo que, em cousa de 17 anos que vivi naquele estado, e suas missões, rara a vez a pude comer, ou tragar só por si, o mesmo me afirmaram outros, e eu via, porque só acompanhada com alguma fruta ou conduto a podiam levar: ou amassada nos caldos gordos de carne, a que chamam mirapirão, mas na verdade são regalados, ou confeccionada com alguma outra indústria, como fazem ordinariamente os europeus, enfim é farinha-de-pau; e que gosto ou substância pode ter um pão feito em farinha? (v. 2, p. 169).

Esta citação nos faz ver, com toda franqueza, o quanto que a farinha de mandioca, não era um alimento a altura das necessidades alimentícias de que as pessoas precisavam, pois, não era apreciável ao paladar por ser insípida, sem gosto algum, a ponto de só ser possível de ser consumida, acompanhada de um outro ingrediente, como frutas ou carnes.

Como já foi mencionado anteriormente, a farinha de pau deveria ser desterrada das terras do Amazonas já que não trazia benefícios para a região. A continuidade desta cultura indígena que os colonos portugueses perpetuaram, foi no dizer do jesuíta, o maior erro cometido pelos europeus “porque se eles em lugar da farinha cultivassem o trigo, e searas da Europa, já hoje

²⁰ APEP, Correspondências de Diversos com o Governo, Códice 95, doc. 75.

²¹ APEP, Correspondências de Diversos com o Governo, Códice 95, doc. 36.

²² APEP, Correspondências de Diversos com o Governo, Códice 95, doc. 13.

haveria naquele estado muita terra cultivada, povoações mui fartas, e muita abundância de víveres nas povoações” (2004, v.2, 147).

Mesmo com todas as críticas feitas por João Daniel ao cultivo da mandioca, não percebemos, nas documentações oficiais trocadas entre diretores de vilas e governadores, ou entre governadores com autoridades da Coroa portuguesa em Lisboa, nenhuma palavra com relação à substituição da produção de roças de mandioca para outro tipo de cultura.

A documentação oficial consultada, deixa, sim transparecer, exatamente o contrário do que pregou João Daniel, pois, o que se verifica, é um claro incentivo à continuidade da cultura da mandioca no extremo norte, como observamos em duas cartas régias, uma datada de 1724²³, e outra, de 1751²⁴ sugerindo, dessa forma, que mesmo com o passar das décadas, a farinha de mandioca era realmente importante para a sociedade, sendo isso reconhecido pelas autoridades.

O historiador da alimentação Massimo Montanari (2003: 18), argumenta que entre gregos e romanos, certos itens de sua agricultura, como grãos, uvas e olivas, possuíam grande simbolismo, refletindo a própria identidade desses povos. Nesse sentido, podemos dizer que a farinha de mandioca, mais que um produto passível de substituição por outro, como sugeria João Daniel, refletia uma parte da identidade dos grupos indígenas, que certamente, não abandonariam facilmente²⁵.

Considerações finais

Parafraseando o historiador Sérgio Buarque de Holanda (1994: 181-189), podemos dizer que no estado do Grão-Pará e Maranhão, ocorreu uma “civilização da mandioca”, assim como no universo colonial paulista, ocorreu uma “civilização do milho”, pois, no extremo norte, como tivemos a oportunidade de observar, a farinha de mandioca representou um especial gênero alimentar, tanto entre os grupos indígenas, quanto entre os colonizadores portugueses.

É significativo o número de documentos que se referem às roças de mandioca, se comparados aos que tratam de outros cultivos de subsistência como feijão, milho e arroz, que pouco aparecem na documentação. Este fato, é confirmado pelo que diz João Daniel a respeito da preferência pela farinha, “que é o único sustento de que usam os índios selvagens do Amazonas e quando muito lhe metem pelo meio alguns, ou raízes comestíveis, e algum milho gráudo para as galinhas ...” (2004, v.2, 152).

Ainda que em alguns momentos da sua obra, o jesuíta reconheça que a produção e consumo generalizado da farinha de mandioca é útil, em vários contextos do cotidiano da sociedade, indica uma série de “inconveniências” para a continuidade desta cultura, utilizando argumentos até certo ponto convincentes.

Fica, contudo, uma dúvida. Por que, não temos na documentação um apoio às teses de Daniel? Por que, as autoridades coloniais que deveriam ser as primeiras a desejarem o

²³ Carta do rei de Portugal, D. João V, ao governador e capitão-general do estado do Maranhão, João da Maia da Gama. 29 de março de 1724. AHU, Pará (Avulsos), Códice 1214, Documentos: 0459-0460.

²⁴ Carta do rei de Portugal, D. José I, ao governador e capitão-general do estado do Grão-Pará e Maranhão. 13 de maio de 1751. AHU, Pará (Avulsos), Códice 271, Documentos: 446-47.

²⁵ A respeito da relação entre identidade/tradição indígena com farinha de mandioca, o próprio João Daniel (2004, v.1, 413), afirma que: “Segundo a tradição de alguns índios deve-se a sua invenção (mandioca) ao glorioso apóstolo São Tomé; porque dizem que ele ensinara aos índios o seu plantamento, talvez compadecido da sua brutalidade, por não terem uso de sementeiras, nem instrumentos para os fazerem”.

desenvolvimento e progresso do estado não escreveram, assim como ele, criticando a cultura da maniva e sugerindo outras culturas?

As correspondências trocadas entre as autoridades (diretores de vilas, governadores), não apenas revelam, a ausência de críticas a produção da farinha, como até mesmo, a incentivam; dependendo da situação, inclusive, às vezes, de forma autoritária. Por que, então, este desejo de Daniel em eliminar a presença da farinha no estado?

Não pretendendo esgotar esta questão, podemos vislumbrar uma possível resposta, ainda que de forma bem incipiente, para o desejo de João Daniel em “desterrar das terras do Amazonas o cultivo e uso da farinha-de-pau”.

Além das “inconveniências” materiais, que o sacerdote relata para acabar com a farinha, haveria também, se assim podemos dizer, uma “inconveniência de ordem espiritual”. Sabemos que a farinha de mandioca tinha para muitos grupos indígenas, uma conotação sobrenatural, pois, teria sido tal alimento, uma dádiva de seus deuses, como atestam alguns estudos antropológicos já citados neste artigo. O próprio fato de caberem às mulheres a produção da farinha, teria sido, segundo suas tradições, um castigo de tupã.

Sendo João Daniel um missionário da Igreja Católica, na tarefa de conversão e evangelização dos índios, via na substituição da farinha, pelo trigo, por exemplo, a vitória de um alimento de conotações pagãs, por um outro, de conotações cristãs. Vejamos o que o próprio João Daniel (2004, v.2, 171), fala a tal respeito:

Já se sabe que o trigo tem em todas as searas o primeiro lugar, porque tem em toda casta de grão a primazia, e bastava para seu abono escolher o seu e o nosso Criador, e Redentor, o pão de trigo para nele se sacramentar no venerando, e tremendo Sacramento da Eucaristia; é enfim o mais mimoso e regalado mantimento dos homens, e deve sempre ser preferido em toda a agricultura enquanto o permitirem as terras e os climas.

Podemos observar que ao trigo, como alimento, também é associado o elemento religioso, portanto, mais que um alimento para o corpo, também, de certa forma, direcionaria as pessoas para uma dimensão religiosa, uma forma de catequização diária.

Massimo Montanari (2003: 31), nos diz que na vida dos santos, gênero literário muito difundido na Europa, é frequente na difusão da fé cristã, o cultivo de vinhas e de trigo, pois, constituíam elementos indispensáveis nesta missão, já que seriam convertidos no sangue e corpo de Cristo.

Ainda que as “inconveniências” citadas por João Daniel no cultivo das roças de mandioca tenham suas razões de ordem prática e material, não devemos menosprezar os aspectos religiosos contidos nas suas observações acerca da farinha de mandioca, pois, além de um servo da Coroa, igualmente, também o era da Igreja, e da fé católica.

Bibliografia

ÂNGELO-MENEZES, M. N. Histoire Sociale des Systèmes Agraires dans La Vallée Du Tocantins-Etat Du Pará – Brésil: colonisation européenne dans La deuxième moitié Du XVIII^e siècle et La première Du XIX^e siècle. 1998, 341f. These (Formation Doctorale Histoire et Civilisations) – Ecole Des Hautes Etudes Em Sciences Sociales – EHESS, Paris, 1998.

ALENCASTRO, L. F. O Trato dos Viventes: formação do Brasil no atlântico sul. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

ANTONIL, A. J. Cultura e Opulência do Brasil. São Paulo: Itatiaia, 1982.

BETTENDORFF, J. F. Crônica dos Padres da Companhia de Jesus no Estado do Maranhão. 2 ed. Belém: Secult, 1990.

BLUTEAU, R. Vocabulário Portuguez & Latino do Padre Raphael Bluteau. Coimbra: Real Colégio das Artes, 1713.

CARDOSO, C. F. S. Economia e Sociedade em Áreas Coloniais Periféricas: Guiana Francesa e Pará (1750-1817). Rio de Janeiro: Graal, 1984.

CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CRUZ, R. B. Farinha de “Pau” e de “Guerra”: os usos da farinha de mandioca no extremo norte (1722-1759). 2011, 146f. Dissertação (História Social da Amazônia) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2011.

D’ ABBEVILLE, C. História da Missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão e Terras Circunvizinhas. São Paulo: Itatiaia, 1975.

DANIEL, J. Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004. v. 1 e 2.

FARAGE, N. As Muralhas dos Sertões: os povos indígenas no rio Branco e a colonização. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1991.

FAY, D. As Cartas do P. David Fay e a sua Biografia. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional. 1944. (Anais da Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro).

FAUSTO, C. Os Índios do Brasil. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

HOLANDA, S. B. Caminhos e Fronteiras. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

_____. Monções. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1990.

HUE, S. M. Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

LINHARES, M. Y; SILVA, F. C. T. História da Agricultura Brasileira: combates e controvérsias. São Paulo: Brasiliense, 1981.

MONTANARI, M. A Fome e a Abundância: história da alimentação na Europa. São Paulo: EDUSC, 2003.

MOTTA, M. Dicionário da Terra. 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010.

PORRO, A. História Indígena do Alto e Médio Amazonas: séculos XVI e XVII. In: CUNHA, Manuela Carneiro da. (org) História dos Índios no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

_____. Dicionário Etno-Histórico da Amazônia Colonial. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2007.

PRIORE, M. D; VENÂNCIO, R. Uma História da Vida Rural no Brasil. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

RAVENA, N. Abastecimento: falta, escassez do “Pão Ordinário” em vilas e aldeias do Grão-Pará. 1994, 209f. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Núcleo de Autos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 1994.

_____. O Abastecimento no Século XVIII no Grão-Pará: Macapá e vilas circunvizinhas. In: MARIN, Rosa Elizabeth Acevedo (Org.) A Escrita da História Paraense. Belém: NAEA/UFPA, 1998. p. 29-52.

REIS, A. C. F. A Política de Portugal no Valle Amazônico. Belém: Secult, 1993.

_____. História do Amazonas. 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1998.

ROOSEVELT, A. C. Determinismo ecológico na interpretação do desenvolvimento social indígena da Amazônia. In: NEVES, Walter A. (Org.) Origens, Adaptações e Diversidade Biológica do Homem Nativo da Amazônia. Belém: MPEG/CNPq, 1991.

_____. Arqueologia Amazônica. In: CUNHA, Manuela Carneiro da. (Org.) História dos Índios no Brasil. São Paulo: Secretaria Municipal de Cultura: Fapesp, 1992.

SALVADOR, V. História do Brasil – 1500/1627. 7 ed. São Paulo: Itatiaia, Editora da Universidade de São Paulo, 1982.

SAMPAIO, P. M. Índios e Brancos na Amazônia Portuguesa: políticas e identidades no século XVIII. In: CHAMBOULEYRON, Rafael; ALONSO, José Luis Roiz-Peinado. T(r)ópicos de História. Belém: Açaí, 2010.

SANTOS, G. M. Da Cultura à Natureza: um estudo do cosmos e da ecologia dos Enawene-Nawe. 2006, 231f. Tese (Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

SILVA, P. P. Farinha, Feijão e Carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC, 2005.

STADEN, H. Duas Viagens ao Brasil. São Paulo: Itatiaia, 2008.

THEVET, A. As Singularidades da França Antártica. São Paulo: Itatiaia, 1978.