

A Revista HISTEDBR On-line publica artigos resultantes de estudos e pesquisas científicas que abordam a educação como fenômeno social em sua vinculação com a reflexão histórica

Correspondência ao Autor

Nome: Marisa Oliveira Santos

E-mail: momarisa@gmail.com

Instituição: Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Brasil

Submetido: 27/05/2021

Aprovado: 04/07/2021

Publicado: 30/03/2022

doi: 10.20396/rho.v22i00.8665789

e-Location: e022001

ISSN: 1676-2584

Como citar ABNT (NBR 6023):
SANTOS, M. O.; ALVES, A. E. S.
“Quando eu lembro da massa da mandioca”: memórias dos saberes do trabalho na história do Brasil.
Revista HISTEDBR On-line,
Campinas, SP, v. 22, p. 1-19, 2022.
DOI:

10.20396/rho.v22i00.8665789.

Disponível em:

<https://bityli.com/dVogy>. Acesso em: 30 mar. 2022.

Distribuído
Sobre



Checagem
Anti-plágio



“QUANDO EU LEMBRO DA MASSA DA MANDIOCA”: MEMÓRIAS DOS SABERES DO TRABALHO NA HISTÓRIA DO BRASIL^{1, 2}



Marisa Oliveira Santos*

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia



Ana Elizabeth Santos Alves**

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

RESUMO

Os saberes do trabalho são construtos sociais, que nascem do processo educacional entre homem e natureza, na reprodução ampliada da vida. No desenvolvimento dos estudos acerca das memórias do trabalho familiar em casas de farinha, pesquisaram-se as importantes contribuições indígenas no cultivo da mandioca e na produção dos seus derivados na história do Brasil. Neste sentido, o presente artigo tem como objetivos: apresentar o demarco de um recorte histórico da aproximação dos europeus com os saberes da produção com a mandioca – produção e produtos –, que não somente precinariam um marco da adaptação alimentar dos até então “visitantes”, mas também forjariam o interesse de exploração do tubérculo; e, ao mesmo tempo, analisar a desarticulação da primeira base de trabalho familiar e a troca de saberes sociais, os do trabalho indígena, compreendidos como rastros das primeiras casas de farinha existentes no país. Os fundamentos teóricos de Cascudo (1983; 2004); Pedroza (2014); Algranti (1997); Rodrigues (2012), entre outros, respaldaram a discussão preterida. Ao término das contribuições, verificou-se que os interesses mercantis, embora se aproximem dos saberes sociais pelas vias capitalistas, nem sempre conseguem anulá-los integralmente, pois subsistem na processualidade histórica por meio da resistência no saber-fazer e nos modos de vida de homens e mulheres do campo, perceptíveis nas casas de farinha dos dias atuais.

PALAVRAS-CHAVE: Educação. Saberes do trabalho. Saberes sociais. Mandioca. Brasil. Casas de farinha.

“WHEN I REMEMBER THE CASSAVA DOUGH”: MEMORIES OF WISDOM FROM LABOR ON BRAZILIAN HISTORY

Abstract

The knowledge of work are social constructs, born from the educational process between man and nature, in the expanded reproduction of life. In the development of studies on the memories of family work in flour houses, the important indigenous contributions in the cultivation of cassava and the production of its derivatives in the Brazilian history were investigated. In this sense, this article aims to present the mark of a historical record of the approximation of Europeans with the knowledge of production with cassava - production and products - which would not only provide a milestone of their food adaptation of the so far "visitors", but that would also forge the interest of exploitation of the European for that same tuber, while they also point to the disarticulation of the first base of family work and the exchange of social knowledge, the indigenous labor, which is here understood as traces of the first flour houses existing in the country. The theoretical fundamentals, such as Cascudo (1983, 2004); Pedroza (2014); Algranti (1997); Rodrigues (2012) among others, supported the deprecated discussion. At the end of the contributions, it was found that the commercial interests, although they approach social knowledge through capitalist channels, they are not always able to fully annulate them, because they remain in historical procedurality through resistance in knowing how to do and in the ways of life of men and women in the countryside, perceptible in the existing Flour Houses, the living foundation of the observations presented in the research.

Keywords: Education. Work knowledge. Social knowledge. Cassava. Brazil. Flour houses.

“CUANDO RECUERDO LA MASA DE YUCA”: MEMORIAS DE LOS SABERES DEL TRABAJO EN LA HISTORIA DE BRASIL

Resumen

Los conocimientos del trabajo son construcciones sociales, que surgen del proceso educativo entre el hombre y la naturaleza, en la reproducción ampliada de la vida. En el desarrollo de estudios sobre memorias del trabajo familiar en las casas de harinas, se investigó las importantes contribuciones indígenas en el cultivo de la yuca y la producción de sus derivados en la historia de Brasil. En este sentido, el presente artículo tiene como objetivo presentar el demarco de un recorte histórico de la aproximación de los europeos con los saberes de la producción con la yuca - producción y productos - que no solo vincularían un marco de su adaptación alimentaria de los hasta entonces "visitantes" pero que también forjarían el interés de explotación del europeo para dicho tubérculo, al tiempo que también apuntan la desarticulación de la primera base de trabajo familiar y de intercambio de saberes sociales, la del trabajo indígena, aquí entendidas como rastros de las primeras casas de harina existentes en el país. Los fundamentos teóricos, como Cascudo (1983, 2004); Pedroza (2014); Algranti (1997); Rodrigues (2012) entre otros, respaldaron la discusión preterida. Al término de las contribuciones, se verificó que los intereses mercantiles aunque se aproximen a los saberes sociales por las vías capitalistas, no siempre consiguen anularlos integralmente, pues subsisten en la procedimentalidad histórica por medio de la resistencia en el saber hacer y en los modos de vida de hombres y mujeres del campo, perceptible en las Casas de Harina presente, fundamento vivo de las observaciones presentadas en la investigación.

Palabras clave: Educación. Saberes del trabajo. Saberes sociales. Yuca. Brasil. Casas de harina.

INTRODUÇÃO

Quando eu lembro da massa da mandioca, mãe (da massa)
Raimundo Sodré e Jorge Portugal (2015)

O título deste artigo foi inspirado na canção *A massa*, composição de Raimundo Sodré e Jorge Portugal, escrita nos anos 1976/77 e ganhadora dos olhos atentos de festivais de música de 1980 no Brasil. Não por acaso, a obra, que evoca o trabalho de homens e mulheres com a mandioca³ e seu caráter penoso, em meio a uma crise econômica que assolava o país àquela época, retrata o contraditório numa sociedade marcada pelos desiguais na luta pela sobrevivência.

Motivado nessa composição, revisita-se o trato com a mandioca em casas de farinha e os saberes aglutinados e subsistidos no decorrer do tempo. Assim, com esse fio condutor, enseja-se enfatizar que pensar acerca da mandioca é pensar na própria história do Brasil e nos saberes do trabalho, entrelaçados com a condição de vida e de sobrevivência de homens e mulheres do campo na produção da vida material e no trato com esse tubérculo. A mandioca, como pondera Ana Palmira B. S. Casimiro (2009), esteve presente numa lista de produtos que contribuíam com eficácia para a manutenção da organização social do Brasil colônia, estando entre os produtos que determinavam a cobrança de dízimos e taxas pelos serviços religiosos prestados.

Os versos *Moinho de homens que nem jerimuns amassados, mansos meninos domados, massa de medos iguais* fazem convite a uma análise sobre como a massa (povo) é submetida às mais duras condições de sobrevivência e de trabalho e de como as manobras políticas e econômicas a mantêm na roda desse moinho, que reduz trabalhadores e trabalhadoras a uma condição humana menor e permanente de exploração. Assim foi com os índios e não deixa de ser modelo para os dias atuais. As rígidas estruturas de classe definem historicamente o lugar de cada indivíduo no mundo do trabalho, marcado pela divisão entre trabalho manual e intelectual, reforça Casimiro (2009).

Dessa forma, o presente estudo intenta comprovar que, nesses moinhos, residem os saberes sociais e, para isso, reforça o convite ao “saber-fazer” das casas de farinha, legado indígena, entre trabalhadores e trabalhadoras do campo, que traduzem a formação do homem como ser histórico, ao prover suas necessidades e ao se relacionar com a natureza para produzir meios de vida. (CIAVATTA, 2019, p. 13).

Por outro lado, mesmo prensados na roda da sociedade capitalista, esses saberes são, de alguma maneira, guardiões do trabalho aprendido remotamente com os ameríndios⁴ e que persistem com parcas resistências em rústicas casas de farinha em regiões do Brasil, com maior destaque para o Norte e o Nordeste. Assim, como salienta Ailton Krenak (2020), a abstração civilizatória nem sempre consegue esmagar a diversidade e a pluralidade das formas de vida e de produção, de existência, de hábitos e de costumes, que determinam novo olhar para o percurso da história e a construção de saberes pelos rastros deixados.

Nessas condições de análise, vale trazer os apontamentos históricos de José de Souza Martins (1993, p. 17) sobre o século XVII, em que menciona o primeiro historiador brasileiro nascido na colônia, Frei Vicente do Salvador, que, segundo Martins, cem anos após a ocupação portuguesa do atual território brasileiro, relatava, com perífrases de “alto orgulho cristão”, que os colonizadores enfiavam prisioneiros indígenas nos canhões para dispará-los contra os índios que ainda resistiam ao poder do invasor. Como se, metaforicamente, antecipassem o que fariam com os residentes da terra então “conquistada”, ou ratificassem o que a força do capital faz com todos aqueles que ocupam os seus lugares de desejo e de domínio: expulsa-os ou os destitui do seu lugar de vida e de trabalho e procura expurgar os saberes construídos ao longo do tempo, dando-lhes novos contornos e significados.

Assim como no verso *A dor da gente é dor de menino acanhado, menino-bezerro pisado no curral do mundo a penar* da canção *A Massa*, emudecidos pelo sequestro de sua humanidade, liberdade e capacidade de indignação, os trabalhadores e trabalhadoras de casas de farinha no espaço rural vêm aos poucos sendo destituídos dos seus meios de produção, como assim fizeram os então “visitantes” na terra *brasilis*, apartando os índios de sua cultura, do seu modo de produção e do trabalho familiar. Mas, mesmo assim, resguarda-se, na processualidade histórica, o “saber-fazer”, que, ao se deparar com a vida em movimento, transforma-se, pelos encontros inevitáveis.

Nesse sentido, entende-se que os saberes do trabalho são saberes sociais resultantes da atividade humana e que nascem da imersão do homem na realidade social, ontologicamente forjada pelo trabalho humano, sendo produtora e produto da produção da vida e de sua materialidade – entendimento que se concilia com o contributo de Doriedson Rodrigues (2012), como também explicam Lia Tiriba e Maria Clara Fischer (2015). Seguindo essa mesma linha interpretativa, os saberes do trabalho são fruto das relações entre educação e trabalho, havendo hoje a compreensão de que esses verbetes não estão dissociados; eles são unos e indivisíveis. (CIAVATTA, 2019). Ratificando tal entendimento, Acácia Kuenzer (1985) argumenta que o homem se educa, se faz homem na produção e nas relações de produção, através de um processo contraditório em que se encontra inserido e que lhe concede momentos de educação e deseducação, de qualificação e desqualificação, de humanização e desumanização e, à luz das reflexões aqui trazidas, de detenção ou não dos saberes do “seu” trabalho.

Neste sentido, este artigo tem como objetivo apresentar o demarco de um recorte histórico da aproximação dos europeus com os saberes da produção com a mandioca – produção e produtos –, que não somente precintariam um marco de adaptação alimentar dos até então “visitantes”, mas, também, forjariam o interesse do europeu pela exploração do tubérculo. O artigo intenta ainda analisar a desarticulação da primeira base de trabalho familiar e a troca de saberes sociais, os do trabalho indígena, compreendidos como rastros das primeiras casas de farinha existentes neste solo.

Na primeira parte, descrevem-se as memórias marcadas por permutas e imposição de saberes, culturas, protagonizadas por índios e colonizadores em torno da mandioca. Em

seguida, demonstra-se o protagonismo da mandioca como gênero alimentício, demarcando os vestígios das iniciais casas de farinha e a cobiça dos europeus por esse tubérculo. Conclui-se que os interesses mercantis e os saberes sociais nem sempre conseguem ser anulados ou apagados integralmente pelas intervenções capitalistas; eles subsistem como reflexo das resistências no modo de fazer e de viver, e, neste sentido, as casas de farinha constituem elemento vivo desse prenúncio.

TERRA À VISTA E INHAME NA MESA

Eram naus e viagens longínquas. Eram desbravadores e almirantes. Tripulação e terríveis tempestades, ventos incertos e o desejo incongruente de atravessar grandes espaços vazios, sem que ninguém suspeitasse que, sem demora, o mundo seria assombrosamente multiplicado. É dessa forma que a obra de Eduardo Galeano (2018) *As veias abertas da América Latina* faz convite ao domínio da América e a um ciclo de invasões pelo protagonismo ganancioso europeu com o uso de permutas e disposições, que, somadas, vão dando contorno ao chamado “novo mundo” e, numa espécie de silvo, rememora o início da constituição de um novo espaço de disputas, de desigualdades, de sequestro de saberes sociais e de construção de memórias.

Não somente pelo respeitável e eloquente legado histórico registrado pelo autor, mas também pela aventura mercantil em solo “recém-descoberto”, remetida a uma conquista para poucos, a América Latina, “a comarca do mundo”, apostado dado pelo jornalista e escritor, constituída por inúmeras perdas, ia aos poucos exercendo historicamente seu papel e integrando a história do desenvolvimento do capitalismo mundial por meio da exploração e consequente subdesenvolvimento latino.

Neste sentido, entende o historiador Francisco Carlos Teixeira da Silva (1990) ser necessário romper com a ideia de descoberta; o que de fato se descobriu foi uma rota, um caminho, um rumo em direção a uma nova terra para os anseios mercantis europeus, causando a desarticulação de modos de vida e de saberes, que também lutavam entre si, quando guerreavam “visitantes” e gentios pela posse dos melhores rios, dos bons vales, das melhores sementeiras e colheita ou do sequestro dos saberes sociais. Nas palavras do autor:

O que estava na praia, em abril de 1500, e recebeu os europeus como amigos, com festas e respeito, foi uma cultura, uma civilização, povos de gestos antigos, vindos por mar da Oceania e do Sudoeste Asiático, por terra da Sibéria, e que aqui haviam criado um modo de viver próprio e que em breve seria destruído. (SILVA, 1990, p. 34).

Terra à vista! O poder europeu se irradiava para abraçar o mundo. (GALEANO, 2018, p. 33). Entre o povo intruso (FREYRE, 1999) e os gentios: o inevitável encontro. No meio dessa viagem, a confluência e o entrechoque de culturas vão delineando um *modus operandi* e, aos poucos, construindo um modelo de sociedade demarcado por um renovo

mutante, de características próprias, mas atado geneticamente à matriz do colonizador, como analisa Darci Ribeiro (2015, p. 17).

América: mundo extenso para ser apropriado e descoberto em pleno século XVI. Muitas são as sociedades que vão se edificando nesse imenso território. No Brasil ou naquilo que mais tarde seria Brasil (SILVA, 1990), prefigurando um recorte do chão da América do Sul, surge o primeiro contato do português com os então silvícolas campineiros que viviam no interior de suas terras. Os índios, portanto, constituem os primeiros a deter um contato de “receptividade” com aqueles que chegam como visitante, mas logo seriam considerados “invasores” e usurpadores de seu lugar de morada, de seus saberes, de seus hábitos e de seus costumes.

A Ilha Brasil foi aglutinando, em função do movimento de constituição, culturas distintas, o que levou Ribeiro (2015), em uma de suas melhores definições, embasado no contexto antropológico, a afirmar que o povo brasileiro é fruto do entrelaçamento e do caldeamento do invasor português com índios silvícolas campineiros e, mais tarde, com negros africanos.

No encontro das etnias, a Ilha Brasil serviu de aporte para a reunião de culturas ou distintos saberes sociais, mobilizando o convívio entre diferentes origens e, com o desenvolver de sua história, permutando, apropriando-se de hábitos e comportamentos que, naturalmente, seriam absorvidos de uma maneira ou de outra. Dessa forma, foi, aos poucos, compondo a nova vida que se construía em torno dos europeus, dos índios e, posteriormente, da contribuição com a convivência com os negros e outros povos. Na verdade, como preconiza Silva (1990), para o Brasil ser e existir precisava de muito para acontecer: duras lutas, algumas guerras, aqui e ali uma traição; derrotas, epopeias e façanhas; invenção, criatividade e trabalho, muito trabalho. Nada disso aqui estava em abril de 1500, mas seria inevitável não acontecer, porque o território de disputa e de interesses se confrontaria inevitavelmente entre as partes que agora o habitavam. E a história dá conta de demarcar esse esteio com a sua própria processualidade.

Por certo, entre a chegada à terra até então desconhecida e o estabelecimento do domínio, muitas experiências se fundiam, exigindo extensas cartas, instrumento de comunicação usado na época. Mecanismo de estreitamento de distância e de envio das notícias, as cartas percorriam caminhos para prestar conta das ações da tripulação.

Entre tantos registros e descrições, Galeano (2018, p. 32) separa o relato de Américo Vesúcio, explorador do litoral do Brasil no século XVI: *As árvores são de tanta beleza e tanta brandura que nos sentíamos como se estivéssemos no Paraíso Terrestre*, paraíso ameaçado, ao certo. Por ora, há que se considerar, que, mesmo embevecidos pela beleza, pela riqueza e encanto local, a estada exigia dos visitantes invasores adaptações, muitas delas permeadas de desafios, a exemplo da moradia e da alimentação. (ALGRANTI, 1997, p. 118).

O primeiro e o mais famoso registro da descrição da área geográfica descoberta, a Carta de Pero Vaz de Caminha, considerada “Certidão de Nascimento do Brasil” (TUFANO,

1999), remetida a Dom Manoel I, rei de Portugal, permite uma leitura sobre o que olhos atentos do escrivão da frota de Pedro Alvares Cabral, registrava, em fina pena.

São muitos os relatos com um detalhado cuidado do escrivão, embora, nas suas primeiras observações, apresente-se modestamente como homem desprovido de talentos para descrever tamanha riqueza.

Senhor,

Posto que o Capitão-mor desta Vossa frota, e assim os outros capitães escrevam a Vossa Alteza a notícia do achamento desta Vossa terra nova, que se agora nesta navegação achou, não deixarei de também dar disso minha conta a Vossa Alteza, assim como eu melhor puder, ainda que — para o bem contar e falar — o saiba pior que todos fazer! Todavia tome Vossa Alteza minha ignorância por boa vontade, a qual bem certo creia que, para aformosentar nem afeiar, aqui não há de pôr mais do que aquilo que vi e me pareceu. (TUFANO, 1999, p. 25).

Da carta, como fonte histórica, pede-se especial atenção para a passagem datada de 27 de abril de 1500, onde a alimentação dos visitantes invasores é descrita como adaptação aos costumes nativos. Chama a atenção a adaptação estar conciliada a um saber social, um saber indígena. Um tal “inhame”, alimento bastante comum entre os índios, possivelmente a base de sua alimentação, foi, repetidas vezes, citado no documento: [...] *não comem senão desse inhame que aqui há muito e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam –E diziam que em cada casa se recolhiam trinta ou quarenta pessoas, e que assim os encontraram; e que lhes deram de comer dos alimentos que tinham, a saber muito inhame, e outras sementes que na terra dá, que eles comem [...]*. (TUFANO, 1999, p. 49).

A que inhame ou raiz estaria Caminha se referindo? Em busca dessa assertiva, Gandavo (2008), historiador e cronista português que aqui esteve por volta de 1572, deixa claro que o inhame ou tubérculo tinha nome – estava-se falando da mandioca.

Nestas partes do Brasil não semeiam trigo nem se dá outro mantimento algum deste reino, o que lá se come em lugar de pão é *farinha de pau*: esta se faz da raiz duma planta que se chama *mandioca*, a qual é como inhame. E tanto que se tira de baixo da terra, está curtindo-se em água três, quatro dias, e depois de curtida pisam-na ou relam-na muito bem e espremem-na daquele sumo de tal maneira que fique bem escorrida, porque é aquela água que sai dela tão peçonhenta, que qualquer pessoa ou animal que a beber logo naquele instante morre: assim que depois de a terem deste modo curada, põem um alguidar grande sobre o fogo e como se aquece, botam aquela mandioca nele e por espaço de meia hora está naquela quentura cozendo-se, dali a tiram, e fica temperada para se comer. (GANDAVO, 2008, p. 59, grifo nosso).

Revisitar o trecho da obra de Gandavo (2008) não somente traz a certificação de que o tal inhame era a mandioca, como, generosamente, permite-nos debruçar sobre os saberes do trabalho contidos nas práticas indígenas já à sua disposição no século XVI. Perceptível o hiato entre o alimento e sua característica peçonha, em outras palavras, o que sacia também

pode envenenar se não for corretamente manuseado. Ainda debruçando sobre o trecho do autor, impressionante perceber uma espécie de receitaário no manuseio e cocção do tubérculo, para dele subtrair a função alimentar.

Na obra secular *O Selvagem*, de José Vieira Couto de Magalhães (1876, p. 463) – etnólogo e folclorista brasileiro –, há uma especial atenção à mandioca e aos ameríndios. Ao se referir ao tubérculo, o escritor observa que a mandioca não era apenas o “pão dos selvagens”; ela estava entre os principais saberes sociais indígenas: do seu amido, tirava-se a goma; da fermentação, subtraíam-se alguns vinhos, entre eles o *puchirum*, *kauin* e *maniquera*; da sua massa, fazia-se farinha, carimã e beijus. Chama a atenção o fato de que o saber-fazer pouco se modificou no decorrer do tempo dos ensaios indígenas, verificado quando se visita uma casa de farinha. O autor destaca também que os ameríndios não produziam a mandioca para trocar, eles davam ênfase ao seu valor de uso. Tão grande era a importância dessa cultura, que os ameríndios teriam criado para mandioca uma origem mitológica, divina: *brotou do pequenino túmulo de Mani, filha de uma virgem, e que, alvíssima e mui linda, morrera sem sofrer ao completar um ano de vida*⁵.

Consultando também a obra do historiador Luís Amaral (1958), observa-se quão enfática é sua posição em afirmar não haver dúvidas de que o tal inhame, ou seja a mandioca, a *euforbiácea*, tem sua existência confirmada antes do descobrimento da futura Ilha Brasil, pois o uso pelos silvícolas não tinha nada de exótico, estava diluído naturalmente nas suas práticas diárias ligadas ao saber-fazer. Lembra também o autor a importância do tubérculo, ao afirmar categoricamente que, na ausência dessa raiz, no período de “descobrimento”, não teria sido possível avanços na colonização do Brasil. Segundo o autor, ao receber a mandioca da mão dos ameríndios, o europeu adquiriu o tubérculo e os saberes sociais, entre outros elementos cooptados, fundamentos que facilitariam a colonização. Portanto, ousa-se pensar, conforme a pesquisa realizada, que, quando o brasileiro adota a mandioca em seus hábitos alimentares cotidianos, está atualizando as heranças indígenas que o constituíram. (CASCUDO, 1954).

Sem essa coisa vil, que era a mandioca, aqui cultivada à época do descobrimento, não teria sido possível a colonização do Brasil no século XVI, não só porque não seria viável transportar mantimentos da Europa, como também porque, mesmo quando a distância fosse menor, a própria Europa padecia crise de subsistências e procurava mercados de compra. (AMARAL, 1958, p. 303).

Em outra obra secular, *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, o cronista Gabriel Soares de Sousa (1946) dedica à mandioca vários capítulos, a chama de “farinha de pau”, descreve suas características e confere a ela a feição de principal mantimento de substância.

Mandioca é uma raiz da feição dos inhames e batatas, e tem a grandura conforme a bondade da terra, e a criação que tem; há casta de mandioca, cuja rama é delgada e da cor como ramos de sabugueiro, e fofos por dentro; a folha é de feição e da brandura da parreira, mas tem a cor verde mais

escura, os pés destas folhas são compridos e vermelhos, como os das mesmas folhas das parreiras. (SOUSA, 1946, p. 153).

Não é difícil encontrar a mandioca entre relatos de cronistas e historiadores brasileiros e estrangeiros que se dedicaram a fazer registros e estudos acerca da planta: a retratam, a procuram, na medida de sua observação ou capacidade de expressar-se. Assim, conforme Rodrigues (2012), o saber-fazer instrui um fio condutor entre as práticas sociais e as trocas entre culturas distintas, ora para resolver problemas cotidianos, ora em constante transformação mediante as necessidades vividas e confrontadas.

De fato, aparentemente, a mandioca se encaixa tão bem na história do Brasil, que, por repetidas vezes e por muitos autores, é citada, por várias razões, nas determinações iniciais como um saber social presente na formação do povo brasileiro. (ALGRANTI, 1997; CASCUDO, 2004; CASTRO, 1959; GANDAVO, 2008). A alusão à mandioca está entrelaçada com o fabrico da farinha; são tantos os registros que seria inútil e cansativo repeti-los. As plurais citações, como incita Amaral (1958), existem apenas no modo de expor, mas convergem e se repetem, sendo umas mais discretas e outras mais derramadas, umas mais positivas, outras menos incisivas. Fugindo aos relatos historicizados, a mandioca também foi contemplada pelos versos do seu primeiro poeta, o então jesuíta Santa Rita Durão:

É sustento comum raiz presada,
Donde se extrai com arte útil farinha
Que, saudável ao corpo, ao gosto agrada,
E por delícia dos Brasil se tinha
Depois que em bolandeiras foi ralada,
No tapiti se espreme e se convinha;
Fazem a puba então e a tapioca
Que é todo mimo e flor de mandioca
Chama o agricultor raiz gostosa
Aipi por nome, em gosto se parece
Com a mole castanha saborosa,
De que tira o país vário interesse,
Ótimo arroz em cópia prodigiosa
Sem cultura no campo aparece,
No Pará, Cuiabá, por modo feito,
Que iguala na bondade o mais perfeito.
(SANTA RITA DURÃO, 1945).

Importante salientar que não são as métricas que insurgem como lugar de destaque; os trechos permitem revisitar a importância da mandioca na produção ampliada da vida, ressaltada como produto no domínio do saber-fazer, pelo qual se retiram, como produtos do trabalho humano, a farinha, a puba, a tapioca, mesmo que se encontrem entrelaçados com os rudimentos do saber-fazer. Para Santa Rita Durão, o fabrico da farinha constitui uma arte, ou seja, é a manifestação do saber do trabalho, que não cabe a todos realizar; mas, diante do ofício, cabe a poucos a construção de um saber social próprio, retomado e materializado nos instrumentos de trabalho, que também compõem o saber social e são citados pelo então

jesuíta: a prensa⁶, a bolandeira⁷, o tapiti⁸. De acordo com Rodrigues (2012), *saberes sociais* e *conhecimentos* não são assumidos como duas categorias excludentes; antes, são expressões correlatas. Portanto, é entre saberes e conhecimentos que se encontra uma série de referências sobre a mandioca e sua presença na história do Brasil.

O MANTIMENTO DA TERRA

Na renomada obra *A Geografia da Fome*, Josué de Castro (1959) não se furta a circunscrever a mandioca entre um dos temas polêmicos de nossa constituição histórica e talvez um dos maiores gargalos da humanidade: “a fome”. A fome, como ele enseja, é um problema tão velho quanto a própria vida e põe em jogo a sobrevivência da espécie humana. Ao homem cabe lutar pelo atendimento às suas necessidades e à vida material.

Da Amazônia ao Nordeste brasileiro, a raiz se inscreve repetidas vezes nas laudas escritas pelo autor. (CASTRO, 1959). Constitui, na Amazônia, alimento básico da população, incluindo-se entre muitos saberes sociais. No Nordeste, não se afasta da mesma função social, distribui-se entre zonas limitadas e outras não tão limitadas assim, em função de investimentos do capital. As primeiras estão envoltas em procedimentos rudimentares, entre as culturas de subsistências importantes para saciar a fome de tantos brasileiros.

Segundo o folclorista Luís Câmara Cascudo (2004), a mandioca é uma planta tipicamente brasileira; e, das mais de cem espécies⁹, oitenta são nativas do Brasil. A mandioca é um arbusto cuja raiz, com casca pardacenta e massa branca, é uma importante reserva de amido. (PEDROZA, 2014).

Embora o Brasil possua uma variedade de castas, duas são mais comuns: a mandioca mansa (*Manihot dulcis Gmul*), popularmente conhecida como aipim ou macaxeira; e a mandioca brava (*Manihot utilíssima Pohl*). Com a mandioca brava, faz-se a farinha, depois de se retirar o veneno – “manipueira” / ácido cianídrico – por meio da prensagem. O aipim é consumido após processo normal de cozimento, como descreve Carvalho (1948).

Há que se considerar, em meio ao registro, duas observações que parecem ser importantes: na contradição entre a utilidade e o nocivo, depara-se com o temor ao uso inadequado do tubérculo e com a sua intensa riqueza e aproveitamento, que lhe dão contornos, ora de uso, ora de instrumento de troca. Amaral (1958), ante a descrição de Sousa (1946), faz uma observação bem interessante e que cabe dividir neste estudo: para o autor, seria mais do que lícito reconhecer, a seu tempo, que os índios detinham, de alguma maneira, noções de química, ou seja, saberes do trabalho, pois utilizavam a mandioca igualmente como alimento e como veneno, sabendo tirar, da contradição de um limiar a outro, o partido mais oportuno dada a cada circunstância.

A chegada do europeu à terra desconhecida o afastou também de sua cotidianidade, isto é, dos seus hábitos regulares. A historiadora Leila Mezan Algranti (1997) relata que as enormes distâncias que separavam o europeu de seu mundo tiveram que ser reduzidas, não

pelo retorno imediato e regular das embarcações, mas, sobretudo pela incorporação a novos modos e hábitos de vida, a saberes sociais que os índios lhe cediam. Houve transformação dos costumes solidamente constituídos no reino, tanto no que se refere à constituição das famílias, quanto nos padrões de moradia, alimentação e práticas domésticas.

Um dos grandes desafios dos portugueses, ao iniciarem o processo de colonização na América, foi a alimentação. Nas novas terras, eles não teriam como reproduzir o que cultivavam na Europa, e a importação pura e simples de gêneros alimentícios não seria tarefa fácil para saciar todos os colonos. Teriam, portanto, de se adaptar àquilo que a colônia oferecia; como salienta Algranti (1997, p. 121): o aprender não era somente uma questão de socialização; era, sobretudo um inevitável imperativo dado seu caráter de sobrevivência.

O abastecimento precário, portanto, foi companheiro dos colonos durante vários séculos. Dessa forma, era imperativo aprender com os gentios da terra a se proteger do clima e dos animais, a preparar os alimentos disponíveis, a fabricar utensílios e a explorar as matas. (ALGRANTI, 1997, p. 120).

Ainda segundo Algranti (1997), dois elementos foram fundamentais para demarcar esse processo inicial: a presença dos índios e a falta de produtos, o que culminou na estimulação da produção doméstica e na inevitável conformação dos colonos aos hábitos dos gentios. Em um primeiro momento, são os próprios gentios da terra que farão os serviços de casa e ensinarão os colonos a viver nos trópicos e a subtrair da natureza aquilo de que precisavam para suprir as necessidades básicas. Justamente, nesta pauta, encontra-se a aproximação com os saberes sociais dos gentios.

Diante desse desafio, os portugueses iam percebendo que seu cotidiano “além-mar” estava cada dia mais distante, principalmente pela falta de utensílios, alimentos e equipamentos com os quais estavam acostumados, portanto inevitável a adaptação ao que aqui se encontrava. Dessa forma, com o abastecimento precário, como analisa Algranti (1997), não lhes permitindo muitas opções, restava-lhes apenas o imperativo de aprender com os gentios da terra, nos diferentes domínios: alimentação, remédios, lavoura, cuidados com os animais ou a iminência de perigos.

Tão singelos como a maioria dos utensílios eram os pratos servidos nessas ocasiões. O alimento principal da dieta dos colonos foi durante muitos séculos a *farinha de mandioca*, preparada de inúmeras formas – bolos, beijus, sopas, angus – misturada muitas vezes simplesmente à água, ou ao feijão e às carnes, quando havia. [...] A difusão do seu uso chegou à Metrópole e foi quando as frotas levavam para Portugal grandes carregamentos da “*farinha*”, *forma generalizada de denominá-la*, pois já se sabia que era farinha de mandioca. (ALGRANTI, 1997, p. 124, grifo nosso).

Nesse pretérito, a mandioca, sem dúvida, assume o protagonismo. Dos seus subprodutos, a farinha foi a que mais fez sucesso e marcou a culinária colonial. Cascudo

(1954) nomeou-a de “rainha da mesa”, por sua importância na alimentação popular, pois, a princípio, era destinada, unicamente, a saciar a fome dos mais pobres. A mandioca chegou a ser consumida em Portugal, em épocas de escassez de trigo. Com o passar do tempo, o que era considerado um alimento popular passou a ser democraticamente aceito em todos os estratos sociais da colônia, desde os mais altos até os escravos. Por ano, uma pessoa consumia cerca de 300 litros de farinha, conforme relata Sousa (1946). Tais características levaram-na ao porte de mercadoria como valor de troca, usada como moeda no comércio de escravos africanos. (PEDROZA, 2014, p. 393-394). Nesse movimento, o saber social deixa de ser um elemento retido aos seus autores e passa a ganhar a performance dos interesses mercantis europeus.

E, se a mandioca possui castas, com a farinha não seria diferente. Havia entre o mantimento duas espécies que chamavam a atenção em meio aos registros: a farinha fresca e a farinha de guerra. (AMARAL, 1958; GANDAVO, 2008; PEDROZA, 2014; SOUSA, 1946), fruto dos saberes sociais aglutinados pelos gentios, depois transferidos aos visitantes intrusos. A farinha fresca era mais delicada, mais saborosa, porém, como sua durabilidade era restrita, teria de ser consumida em, no máximo, três dias após a produção. A farinha de guerra associava-se às expedições bélicas, uma espécie de matalotagem¹⁰, usada por aqueles que viajavam nas selvas e, a seguir, dos que cruzavam os mares, de volta à Europa, consumida em condições pouco habituais, ou seja, em atividades fora de casa, que exigiam dos viajantes mantimentos para suprir a fome nas longas jornadas. Os desbravadores levavam a farinha nos farnéis, calcada e enfolhada. Era uma espécie de paçoca, usada nos bornais, e que não passava de uma espécie de farinha socada ao pilão, juntamente com carne seca, dando como resultado uma pasta de sabor aceitável, durável e resistente às intempéries. Se, porventura, caísse no rio ou se chovesse, ela estaria protegida e não molharia. (SOUSA, 1946). Importante perceber que, no acondicionamento do produto, também se revisitavam os saberes sociais.

Os portugueses aprenderam a fazer farinha com os índios, melhor dizendo, com as índias, uma vez que a produção desse alimento era uma atividade tipicamente feminina (FREYRE, 1999), consolidando a transferência de saberes. As mulheres desempenharam papel importante em todas as civilizações. No Brasil, não foi diferente, em razão da ausência da mulher branca, as índias assumiram o trabalho doméstico e começaram a ensinar a socar o milho, a preparar a farinha, a cuidar da mandioca, a trançar fibras, a fazer redes. (ALGRANTI, 1997).

Para o colono português, a mandioca apresentava grandes vantagens: não necessitava de terras férteis, tampouco de chuva regular ou adubação – o rendimento ocorria mesmo em terras secas – e, ainda, incumbia-se de abafar as capinas com a sombra de suas folhagens. A mandioca é das culturas menos exigentes; entre os danos que podem causar-lhe vitimização estão poucas pragas, entre elas as formigas, de fácil controle. As formas de agricultura observáveis, mesmo diante de sua complexidade, conforme preconizam Mazoyer e Roudart (2010, p. 73), permitem, por meio dos saberes sociais, reforçar a transmissão de

conhecimentos através de práticas adquiridas no trabalho realizado, formando um sistema social produtivo, que é organizado, segundo os autores, pelo sistema de produção que um grupo pratica, seja pelos saberes acumulados, seja pela categoria social a que pertencem.

Seguindo os registros de Caminha de que “aqui se plantando tudo dá”, a mandioca reforça ainda mais o poderio desta terra: é de fácil manejo, não precisa de sementes, é reproduzida pelas ramas, chamadas de *maniba* ou *maniva*. É bastante resistente às doenças, com um ciclo vegetativo que varia de seis meses a três anos, podendo ser colhida a qualquer tempo ou deixada na terra por um período de dois anos, como uma espécie de armazém natural, sem apodrecer. É considerada uma planta preciosíssima. (AMARAL, 1958; CARVALHO, 1948; CONCEIÇÃO, 1981; MAZOYER; ROUDART, 2010; PEDROZA, 2014; RIBEIRO, 2015).

Pão dos trópicos, pão dos selvagens, pão da terra ou farinha de pau são algumas das nomenclaturas encontradas nos registros históricos para se referir à mandioca. (AMARAL, 1958; GANDAVO, 2008; MAGALHÃES, 1876; SOUSA, 1946). Para o índio, um valor de uso; para o branco invasor, a associação econômica advinda do valor de troca que passa a lhe ser atribuído, movida por uma adesão aos saberes sociais incluídos no seu cultivo, produção e posterior comercialização. Aos poucos, seu papel vai se afastando da função exclusivamente alimentar e ganhando feições econômicas. À medida que o lastro econômico da colônia ia necessitando de mais braços para a produção de riqueza, a mandioca e o fumo, entre outras atividades agrícolas, eram as espécies de moedas que intercambiavam a compra de mão de obra escrava.

À medida que a expansão econômica da colônia brasileira ia necessitando de mais braços, mais se intensificava a produção do fumo e da mandioca, para o intercâmbio com o Continente Negro. Com os negros, os europeus produziam aqui açúcar, fumo e mandioca. Mandavam o açúcar para a Europa e, com a mandioca mais o fumo, compravam escravos à África. (AMARAL, 1958, p. 291).

Do mandiocal ao lugar de processamento da mandioca, finca-se o legado indígena. Como analisa Pedroza (2014), ainda que as fontes de informação, por vezes, sejam díspares e assistemáticas, fica patente, em relatos pesquisados de 1587 a 2004, a forte influência indígena, desde os nomes dos instrumentos e produtos, às técnicas e organização do trabalho e da casa familiar como modo e *locus* de produção, chamada casa de farinha.

É sempre em uma casa de traços simples e de produção artesanal que a farinha começa a ser processada. A mandioca, por certo, protagoniza o início dessa história, com a habilidade dos índios com a terra e o cultivo do tubérculo. Compartilhado entre sucessores e herdeiros, esse conhecimento perdura até hoje, está presente em comunidades rurais e abarca várias memórias locais.

As feições familiares dessa herança começam com o emprego do termo “casa”. É essa palavra, e não fábrica ou indústria, que designa o local de produção. Entre as sutilezas

e a subjetividade que cercam a expressão, Pedroza (2014) esclarece que a produção da farinha de mandioca realiza-se sempre próximo a ou em uma moradia, na qual convivem membros da mesma família, provavelmente um hábito que se herdou dos índios, conforme afirma a autora, e que permitiu que esse saber social fosse passado por muito tempo de uma geração a outra e faz da casa de farinha um lugar de socialização e de trabalho.

Quando há outras benfeitorias além da casa de moradia. Como um rancho, a casa de farinha costuma estar lá. Como a produção de farinha de mandioca quase sempre é feita dentro da moradia familiar (o que pode ser a continuação de um hábito indígena), e comum que a família trabalhe durante a noite na ralação da mandioca. (PEDROZA, 2014, p. 390).

O mais impressionante é que, mesmo com o passar dos séculos, não obstante as transformações no campo da tecnologia e seus efeitos na reestruturação produtiva, o modo de produzir farinha pouco mudou nas unidades de casas de farinha. As alterações não o afastaram do modelo de manufatura tradicional. (CARVALHO, 1948; PEDROZA, 2014). O local de produção materializa o produto e suas determinações objetivas, mas inclui as subjetivações do processo nas memórias de partícipes e na vida dos trabalhadores, sujeitos ativos e porta-vozes de uma hereditariedade e de saberes do trabalho que se projetam na produção da vida.

Chega-se, portanto, ao *locus* da produção dos derivados da mandioca: as casas de farinha. Como lugar comum, elas resguardam o contributo histórico de sua constituição, ainda produzindo a farinha de maneira rústica com o envolvimento do trabalho de homens e mulheres do campo, que lhes associam o valor de uso e lhes permitem o consumo de outros bens com a comercialização do produto. Elas constituem o lugar de produção e reprodução de saberes sociais remotos.

Na particularidade, constitui a “coisa em si”: é a casa, o local de produção. Em meio à totalidade, se vê cercada do modo de produção capitalista, que a refuta e a toma como depositária do saber ou como conhecedora da matéria-prima que a move. Quando capturada pelo modo de produção distinto ao seu – o modo de produção capitalista –, se vê usurpada em sua existência, passando a constituir-se em “lugar de memória”.

Assim, a grande indústria vai aos poucos contribuindo para o esmaecimento das pequenas manufaturas da mandioca, não porque lhe interesse a sua estrutura rústica, pelo contrário. Não é a casa de farinha, em sua estrutura rústica, que interessa ao capital, mas o que nela se produz e como se produz ou a força de trabalho que nela reside e que deve convergir ao seu interesse, porque, a depender do foco de interesse, são essas acepções que resguardam os saberes do trabalho, os saberes sociais.

Cada expansão colonial, seja que nome lhe for dado, como reflete Luxemburg (1985), naturalmente estabelece um confronto do capital com as relações sócio-econômicas dos nativos, seja pela desapropriação dos seus meios de produção, seja pelo sequestro dos saberes, seja pela cooptação da força de trabalho. É inegável compreender que, para tanto,

fundamental torna-se a desarticulação de modos de vida vinculados com o trabalho familiar, que alicerça a produção da vida material em comunidades rurais, como ora acontece com as farinheiras. Logo, uma amplitude de movimento capitalista que avança, usurpando saberes, desqualificando o trabalho e tomando para si a autonomia do “saber-fazer” da classe trabalhadora.

CONCLUSÕES

Apresentou-se, neste artigo, o protagonismo da mandioca como matéria-prima importante na história do Brasil e na constituição do território nacional e como veículo de formação de saberes sociais acumulados, inicialmente, pelos índios e, depois, repassados a outros povos.

Refletiu-se sobre as proposições acerca dos saberes do trabalho com a produção da mandioca e aquelas trazidas pela canção *A Massa* nas condições de luta pela sobrevivência. Analisou-se a obra de Eduardo Galeano (2018) *As veias abertas da América Latina*, que se tornou, entre tantas outras, aquela que abre o olhar crítico e constitui um primoroso registro histórico para dimensionar a formação das nações latino-americanas em seu período de colonização, mas, sobretudo, para entender os rastros dos saberes do trabalho que se arrastam na processualidade histórica e como o capital desmonta-os, pois, como salienta Rodrigues (2012), o saber social está ligado ao indivíduo na sua construção como sujeito histórico, mas também é reflexo das relações com outros homens e das necessidades cotidianas, o que instiga um caminho de intensas e constantes transformações. Em outras palavras, o saber do trabalho, embora possa receber uma patente, ele também se transfere e se modifica, esmaece ou pode, simplesmente, desaparecer.

Dessa forma, o poder europeu que se irradiava para abraçar o mundo, como descreve Galeano (2018), é o mesmo que demarcaria a história do subdesenvolvimento da América Latina e a subsequente infiltração histórica do capitalismo mundial com o sequestro das riquezas naturais e humanas, entre estas o “saber-fazer”, os saberes sociais.

Sob o seu olhar atento e de maneira enfática e crítica, o traço de escrita do autor uruguaio leva de imediato a compreender que a América, como ele diz, não carecia exclusivamente de nome, mas, explorada e fustigada pelos interesses de europeus e, depois, de norte-americanos, permitiu ao certo entender que o subdesenvolvimento de um território não se constitui em detrimento de uma opção; ele é o reflexo de suas relações históricas, ora determinadas dentro de um contexto mais amplo, um todo social, ora, por que não dizer, a partir de sua relação de troca com o mundo.

Importante detectar como o homem histórico, recorrendo ao processo de trabalho e à natureza, adere ao movimento de reprodução ampliada da vida, educando-se e produzindo saberes sociais. Conclui-se, assim, que os saberes sociais, ao mesmo tempo em que conferem educação como força de trabalho na relação direta com a natureza, se destituem, com o

passar do tempo, de seu lugar de domínio, quando sua autonomia é cerceada pelas relações que se ampliam com outros homens e outros interesses na sociedade capitalista, demarcando a força dos moinhos, que subtrai da classe trabalhadora sua autonomia, sequestra seus saberes e os aperfeiçoa, se outrora, com um ensaio, hoje, com de vias de fato.

Por outro lado, revisitar as casas de farinha em nossos dias é também perceber que os saberes sociais subsistem, talvez reforçando o imperativo que transforma o mundo: o trabalho humano, origem de todas as transformações. Parafraseando Krenak (2020, p. 29) “[...] eu não inventei isso, mas me alimento da resistência continuada desses povos, que guardam a memória profunda da terra [...]”, afinal, ressalta o autor, os saberes destituídos podem compor um equívoco civilizatório.

REFERÊNCIAS

ALGRANTI, L. M. Família e vida doméstica. In: NOVAIS, F. A. (coord.) SOUZA, L. M. e (org.). **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. (Coleção História da Vida Privada no Brasil, v. 1).

AMARAL, L. **História geral da agricultura brasileira: no triplice aspecto político-social-econômico**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1958. v. 1.

CARVALHO, E. de. O mandiocal. **Revista Brasileira de Geografia**, Rio de Janeiro, ano X, n. 2, p. 152-153, abr./jun. 1948. Disponível em <https://bit.ly/3Dua8bj>. Acesso em: 08 out. 2021.

CASCUDO, L. da C. **Dicionário do folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1954.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 2. ed. Belo Horizonte: Itatiaia: São Paulo: Edusp, 1983. v. 1.

CASCUDO, L. da C. **Histórias da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASIMIRO, A. P. B. S. Organização social e trabalho no Brasil Colonial: a presença da igreja católica e a escravidão. In: ALVES, A. E. S.; LIMA, G. de O. P.; CAVALCANTI, J. M. N. (org.). **Interfaces entre história, trabalho e educação**. Campinas, SP: Alínea, 2009.

CASTRO, J. de. **Geografia da fome**. São Paulo: Brasiliense, 1959.

CIAVATTA, M. (org.). **A historiografia em trabalho-educação: como se escreve a história da educação profissional**. Uberlândia, MG: Navegando publicações, 2019.

CONCEIÇÃO, A. J. **A mandioca**. São Paulo: Nobel, 1981.

DURÃO, F. J. S. R. **Caramurú**. Poema épico do descobrimento da Bahia de Santa Rita Durão, da Ordem dos Eremitas de Santo Agostinho, 1781. São Paulo: Cultura, 1945. Disponível em: <https://bit.ly/3oBjJsH>. Acesso em: 28 jan. 2020.

FREYRE, G. **Casa grande & senzala**. 36. ed. Rio de Janeiro: Record, 1999.

GALEANO, E. **As veias abertas da América Latina**. Tradução Sérgio Faraco. Porto Alegre, RS: L&PM, 2018.

GANDAVO, P. M. **Tratado da terra do Brasil**. Edições do Senado Federal. Volume 100. Brasília: Senado Federal: Conselho Editorial, 2008.

HOUAISS, A. **Dicionário de língua portuguesa**. 2. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2004.

KRENAK, A. **Ideias para adiar o fim do mundo**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

KUENZER, A. Z. **Pedagogia da fábrica**: as relações de produção e a educação do trabalhador. São Paulo: Cortez: Autores Associados, 1985.

LUXEMBURG, R. **A acumulação do capital**: contribuição ao estudo econômico do imperialismo; anticrítica. São Paulo: Nova Cultural, 1985. (Os Economistas).

MAGALHÃES, J. V. C. de **O Selvagem**. Rio de Janeiro: Typ. da Reforma, 1876. Disponível em: <https://bit.ly/3AiDHdZ>. Acesso em: 23 maio 2018.

MARTINS, J. de S. **A chegada do estranho**. São Paulo: Ed. HUCITEC, 1993.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. **Histórias das agriculturas no mundo**: do neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Ed. UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

PEDROZA, M. A roça, a farinha e a venda: a produção de alimentos, mercado interno e pequenos produtores no Brasil colonial. In: FRAGOSO, J.; GOUVÊA, M. de F. (org.). **Coleção o Brasil Colonial**: 1720-1821. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014. v. 3.

RIBEIRO, D. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2015.

RODRIGUES, D. do S. **Saberes sociais e luta de classes**: um estudo a partir da colônia de pescadores artesanais z-16 – Cametá/Pará. Belém: UFPA, 2012.

SILVA, F. C. T. da. Conquista e colonização da América Portuguesa. O Brasil Colônia – 1550/1750. In: LINHARES, M. Y. (org.). **História Geral do Brasil**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1990.

SODRÉ, R.; PORTUGAL, J. **A massa**, 2018. Salvador, BA. Disponível em: <https://bit.ly/3aeKdIe>. Acesso em: 05 de março de 2021.

SOUSA, G. S. de **Tratado descritivo do Brasil 1587**. 2. ed. Rio de Janeiro: Tipografia de João Ignácio da Silva, 1946. Biblioteca do Senado Federal.

TIRIBA, L.; FISCHER, M. C. B. Espaços/tempos milenares dos povos e comunidades tradicionais: notas de pesquisa sobre economia, cultura e produção de saberes. **Revista Educação Pública**, Cuiabá, v. 24, n. 56, p. 405-428. maio/ago. 2015. Disponível em: <https://bit.ly/3lfGpN6>. Acesso em: 14 maio 2021.

TUFANO, D. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Comentada e ilustrada. São Paulo: Moderna, 1999.

AUTORIA:

* Doutorado em Memória: Linguagem e Sociedade pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. Professora Adjunta do Departamento de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. Contato: momarisa@gmail.com

** Doutorado em Educação pela Universidade Federal da Bahia. Professora da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. Contato: ana_alves183@hotmail.com

COMO CITAR ABNT:

SANTOS, M. O.; ALVES, A. E. S. “Quando eu lembro da massa da mandioca”: memórias dos saberes do trabalho na história do Brasil. **Revista HISTEDBR On-line**, Campinas, SP, v. 22, p. 1-19, 2022. DOI: 10.20396/rho.v22i00.8665789. Disponível em: <https://bityli.com/dVogy>. Acesso em: 30 mar. 2022.

Notas

¹ Estudo desenvolvido em articulação com o projeto de pesquisa “Trabalho-Educação em comunidades tradicionais rurais: saberes escolares e não escolares nos processos de produção da vida social”, financiado pelo CNPq

² Este artigo é parte das discussões apresentadas na tese “Memórias do trabalho familiar em casas de farinha: transformação dos modos de vida de homens e mulheres do campo”, no Programa de Pós-Graduação em Memória Linguagem e Sociedade (PPGMLS) da UESB.

³ Apresentou-se um conjunto de fotografias acerca das memórias do trabalho familiar em casas de farinha da microrregião de Vitória da Conquista, BA, na 19ª Semana Nacional de Museus, em 20/05/2021. Canal do YouTube do Museu Pedagógico da UESB.

⁴ Denominação dada ao indígena americano, para distingui-lo do asiático. (HOUAISS, 2004, p. 38).

⁵ Diz a lenda que a mandioca nasceu assim: Em tempos idos apareceu grávida a filha do chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha, a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e castigos severos. Tanto diante dos rogos, como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, pois ela efetivamente era inocente, e não tinha tido relação com homem. Passados uns nove meses, ela deu à luz a uma menina lindíssima, e branca, causando este último fato a surpresa, não só da tribo, como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança, que teve o nome de Mani, e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido, e sem dar mostras de dor. Ela foi

enterrada dentro da própria casa, descobrindo-a, e regando diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, flores e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios, aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo Mani. Comeram o fruto, e assim aprenderam a usar a mandioca. O fruto recebeu o nome de Mandioca, que quer dizer: casa ou transformação de Mani, nome que conservamos corrompido na palavra mandioca, mas que os franceses conservam ainda sem corrupção. (MAGALHÃES, 1876, p. 434 -435).

⁶ Prensa: Peça rústica de madeira usada no fabrico da farinha de mandioca, serve para comprimir a massa da mandioca, e subtrair a manipueira, líquido tóxico (ácido cianídrico), venenoso ao consumo de animais e humanos. (HOUAISS, 2004).

⁷ Bolandeira: Em casas de farinha, roda que dá impulso ao ralador de mandioca. (HOUAISS, 2004).

⁸ Tapiti: Cesto cilíndrico de palha em que se mete a mandioca para ser espremida. (HOUAISS, 2004).

⁹ A mandioca possui castas como enseja Amaral (1958). Ao adentrar o estudo sobre a mandioca na agricultura brasileira e revisitar alguns estados da Federação, o autor vai apresentando ao leitor algumas dessas espécies: manipocamirim, manaibuçu, manaitinga, parati, itapicuru, gemedeira, caracura, platina, gravetão, vassoura, crioulinha, aipim preto, aipim cinzento, pacaré, paraguaio-preto, valença, membeca, iramiri, uruari, amarela, acari, João Gomes, pacífica, Rio de Janeiro, São Pedro, chaminé, jabuti, urubu, pareuara, arroxead, macaxeira, mandioca brava, pretinha, violentamente venenosa, riquíssima, anajá, vermelhinha, ipiranga, pamará, cambraia, brava, manaibuna, doce, embuaçu, cambaibinha, olho roxo, olandi, gonçala, amarelinha, manivai, olho verde, canela, cariri, tapicina, tutano, barrosa, rio-grande, olho-branco, alagoas, preta, brava, bujarra, baía, retrós, cacau, sutinga, ipicuru, mulatinha, pipoca, mirim, tatu, de semente, entre outras.

¹⁰ Mantimento destinado à tripulação em navios.