EXTRAPRENSA
CULTURA E COMUNICAÇÃO NA AMÉRICA LATINA

FARINHA DE MANDIOCA: SALVAGUARDA DAS CULTURAS ALIMENTARES DESDE O TRATADO DESCRITIVO DO BRASIL A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

V SICCAL

[GT4 - PRODUÇÃO, CIRCULAÇÃO E FRUIÇÃO DE BENS CULTURAIS]

Gabriele Tres Maniezo
Programa de Pós-Graduação em Integração da América Latina (PROLAM - USP), São Paulo, SP
Gilvan C. C. de Araújo
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH - USP), São Paulo, SP

[RESUMO ABSTRACT RESUMEN]

O artigo analisa o ato de nomear elementos das culturas alimentares de um povo como forma de salvaguarda das culturas populares. Analisam-se as culturas alimentares da farinha de mandioca, a partir de sua nomeação em dois pontos separados por 434 anos: as menções no Tratado Descritivo do Brasil, de 1587; e a Indicação Geográfica (IG), de 2021. Partindo da língua como um produto de uma série de transformações que ocorrem ao longo do tempo, salientam-se as implicações do nomear no período colonial e nos dias atuais, entendendo-a como instrumento para preservação, proteção e viabilidade econômica das culturas alimentares da farinha de mandioca.

Palavras-chave: Cultura alimentar. Saberes e práticas alimentares. Farinha de mandioca. Tratado descritivo do Brasil. Indicação geográfica.

The article analyzes the act of naming elements of foods cultures as a way of safeguarding popular cultures. The food culture of cassava flour is analyzed from its nomination in two points separated by 434 years: the mentions in the Descriptive Treaty of Brazil, from 1587; and the Geographical Indication (GI), from 2021. Starting from language as a product of a series of transformations that occur over time, the analyzes focus on the implications of naming in the colonial period and nowadays, understanding it as an instrument for the preservation, protection and economic viability of the food culture of cassava flour.

Keywords: Food culture. Food knowledges and practices. Cassava flour. Descriptive treaty of Brazil. Geographical indication.

El artículo analiza el acto de nombrar elementos de las culturas alimentarias de un pueblo como forma de salvaguardar las culturas populares. La cultura alimentaria de la harina de yuca se analiza desde su nominación en dos puntos separados por 434 años: las menciones en el Tratado Descriptivo de Brasil, de 1587; y la Indicación Geográfica (IG), de 2021. Partiendo del lenguaje como producto de una serie de transformaciones que ocurren a lo largo del tiempo, se destacan las implicaciones de la nomenclatura en el período colonial y en la actualidad, entendiéndola como un instrumento para la conservación, protección y viabilidad económica de las culturas alimentarias de la harina de yuca.

Palabras clave: Cultura alimentaria. Conocimientos y prácticas alimentarias. Harina de yuca. Tratado descriptivo de Brasil. Indicación geográfica.

DOI: https://doi.org/10.11606/extraprensa2022.194191

1. Entrada

A linguagem é uma forma de institucionalizar processos, sendo o discurso sua manifestação mais concreta (VIANA, 2009). Para Foucault, o discurso é um conjunto de enunciados que se remetem a uma mesma formação discursiva. É uma manifestação concreta e delimitada da linguagem, sendo uma manifestação discursiva de quem o profere (SARGENTINI e NAVARRO-BARBOSA, 2004). Só existe em comunidade sendo na/pela linguagem que o indivíduo se constitui enquanto sujeito (BENVENISTE, 2008). Assim, torna-se um instrumento importante para compreender também as histórias das culturas alimentares nas Américas.

Este artigo parte da perspectiva da Pragmática, ramo da linguística que estuda a linguagem no contexto de seu uso na comunicação, a fim de olhar a linguagem como uma prática social que denota processos de interação que operacionaliza a vida social, (BAKHTIN, 2000). Portanto, não tem um caráter de descrição, mas sim de representação do mundo. O foco está nos significados linguísticos determinados não exclusivamente pela semântica, mas aqueles que se deduzem a partir de um contexto extralinguístico: discursivo ou situacional.

Nessa perspectiva, o ato de nomear e designar são importantes, pois todo ato de nomear dá-se no âmbito de uma política de representação, na relação entre o sentido e a paridade significado-significante (PLATÃO, 2001). Ao nomearmos estamos criando sistemas simbólicos de representação que geram impactos sociais, econômicos, políticos e éticos, diretamente relacionados a aspectos socioculturais presentes, por exemplo, nos saberes, fazeres e poderes envolvidos nas formas de alimentação e cozimento de diferentes povos e costumes.

Tanto o espanhol e como o português que se formaram nas Américas podem ser compreendidos como outros, distintos dos que saíram das respectivas colônias (QUIJANO, 2005). Nesse sentido é que se torna possível a reflexão a partir da linguagem, buscando através dela representações identitárias dos saberes, fazeres e culturas, como o alimento e seus preparos, tendo como premissa a compreensão e inquirição crítico-propositiva dos percursos histórico-geográfico de formação socioterritorial e cultural da América Latina trabalhados por autores como Meneses (2006), Menezes e Almeida (2020) e Báez (2017).

Através da convivência e choque de práticas e saberes dos colonizadores com os povos originários de início, e depois com os povos escravizados em um segundo momento, nossa forma de nomear saberes e práticas culturais sofreram com a dialetização fragmentária, ou seja, com as diversificações que surgem do entrecruzamento de linguagens e saberes (CANCLINI, 1997; LANDER, 2003).

Esses (des)encontros culturais permitem que sejam efetuadas incursões da relação, também dialética, entre a relação singular-particular-universal de tais culturas e suas formas de expressão, ocorrência e experiência. O alimento e seu preparo, os ingredientes e seus cultivos, a historicidade e territorialidade da alimentação perfazem e reforça, como identidade

ou diferença, a possibilidade do recorte analítico-explicativo de aspectos culturais individuais ou coletivos.

Nesse sentido, é possível eleger o recorte do caso da farinha mandioca como um exemplo, a partir de tais considerações, contextos e fundamentos das culturas alimentares (CASCUDO 2007, DAMATTA 1987). Dentre seus vários nomes (mandioca, aipi, aipim, castelinha, uaipi, macaxeira, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, pão-de-pobre, mandioca-brava e mandioca-amarga, entre outros) utilizados para designar e diferenciar as espécies deste alimento, é possível também compreender seus usos e dinâmicas sociais envolvidas.

A mandioca é um dos principais alimentos energéticos para mais de 700 milhões de pessoas em todo o planeta, sendo o Brasil responsável por 10% da produção mundial (o segundo maior produtor, atrás apenas da Nigéria), segundo dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) estima que a produção nacional em 2019 foi de 20 milhões de toneladas, quase toda consumida pelo mercado interno, sendo o produto uma das principais fontes de renda das regiões norte e nordeste. Os primeiros relatos de seu plantio localizam-se na Amazônia, mas a raiz se tornou muito difundida em todo o território nacional. É um alimento rico em carboidratos e fibras, e, quando integral, contém proteína, cálcio, sódio e potássio. Seus principais produtos derivados são: a farinha, a fécula e a mandioca de mesa.

E são elas, as mandiocas, as protagonistas do capítulo XXXVII do Tratado Descritivo do Brasil, escrito por Gabriel Soares de Souza, em 1587, no qual se obtém o registro histórico mais antigo da constatação deste alimento no Brasil. Nele, o autor demonstra a importância da mandioca naquele território e para os que nele habitavam, tanto nativos quanto recém-chegados colonizadores europeus. A crônica atua como marco histórico, proporcionando imagens memoriais que conformam nossa visão do que era o mundo colonial a partir da visão da ocupação portuguesa, tal qual um processo de subjetivação envolvendo a retórica e tônica da relação colônia-metrópole, objeto de desconstrução e revisão por parte de autores decoloniais. Ao nomear, deixa registrado o que existia nos territórios que hoje denominamos Brasil. Como uma fotografia de um tempo, a crônica é útil para compreendermos a formação cultural brasileira.

Partimos da concepção de que a língua e a forma instrumental que a utilizamos para designar nossas práticas culturais é, portanto, um indicador da convergência de influências dos povos originários e dos colonizadores, dialeticamente presente ou ausente em processos de identificação e diferenciação de traços e aspectos culturais no passado, presente e futuro. Ao mesmo tempo, é representativa também da relação entre local e global, colônia e metrópole, Brasil e Portugal. O léxico que envolve todos os elementos da cultura alimentar (desde os insumos até pratos e suas apresentações) apresenta um significativo número de palavras portuguesas e também muitas outras de origem indígena.

2. Metodologia

A abordagem qualitativa é frequentemente utilizada em estudos voltados para a compreensão da vida humana em campos como sociologia, antropologia, psicologia, dentre outros das ciências sociais. Este é um trabalho que faz parte dessa abordagem, utilizando o estudo comparado como método de análise, que preza por investigar coisas ou fatos e explicá-los segundo suas semelhanças e diferenças.

O método para estudo é análise documental. Como argumentam Hammersley e Atkinson (2010, p.121), "muitos dos ambientes sociais que estudamos são auto-documentados, no sentido de que seus membros estão engajados na produção e circulação de vários tipos de material escrito". É um processo analítico de olhar para a tomada de significado, decisões e ações, de acordo com as formas como elas se expressam em documentos. Construções documentais da realidade, as fontes documentais geram 'fatos', registros, 'diagnósticos', 'decisões' e 'regras', todos os quais estão vitalmente implicados em atividades sociais. As limitações são que os documentos não devem ter prioridade sobre outras fontes de informação (mas também não devem ser descartados) e devem ser lido no contexto de sua criação, sua intenção ou audiências implícitas, e as motivações do autor, como qualquer outra narrativa (CORTAZZI, 2001).

Como um binóculo para que visualizar o objeto de estudo em questão - as culturas que envolvem a forma de nomear a farinha de mandioca no Tratado Descritivo do Brasil e na Indicação Geográfica, esse trabalho compara as nomeações encontradas no Tratado Descritivo do Brasil de 1587 e na Indicação Geográfica (IG) recebida pela farinha de Bragança-Pará em 2021. A intenção é apresentar como, ainda que com 434 anos de diferença, se perpetua a importância da nomeação dos alimentos e das culturas alimentares como instrumento de salvaguarda das culturas populares.

3. O ato de nomear

O que é um nome e os processos de nomear sempre suscitaram questionamentos ontológicos. Nomear era considerado como pressupor a existência de algo, com uma noção que surgiu com Platão (2001). Ao analisar a relação dos nomes com o estado de coisas no mundo, ele formula o problema: se há um nome é porque há o que é nomeado. Até que ponto é possível falar significativamente de coisas que não existem? Estabelecer um nome é como um compromisso que se firma. Nomear é designar alguma coisa e isso, segundo Platão, significa dar informação da coisa designada aos outros. Ou seja, é distinguir uma coisa entre outras conforme suas constituições.

Nomear, dar ao significante o seu significado é, e permanece sendo, um instrumento de poder secular, presente no percurso de colonização dos atuais países da América Latina. A dialética do dentro e fora é constatada em diferentes dimensões, como ocorre, por exemplo, no registro de 1587, relacionado o identitário e diferencial do alimento ali descrito, como uma amostra singular de um processo mais amplo e vertical, envolvendo intenções políticas,

práticas e de conhecimento do poderia, ou deveria ser, a alteridade cultural daquele povo, como reflete Lander (2003, p. 93): "La producción de la alteridad hacia adentro y la producción de la alteridad hacia afuera formaban parte de un mismo dispositivo de poder. La colonialidad del poder y la colonialidad del saber se encuentraban emplazadas en una misma matriz genética".

Desse modo, esse trabalho, que compreende a linguagem como uma prática social e política, que envolve escolhas e renúncias, tal como é analisado o ato de nomear por Austin (1990), que acredita que tudo que fazemos com a linguagem tem implicações éticas e práticas. Declarar, para o autor, "mais" do que dizer, é fazer. Mas a descrição, por vezes, é mediada pelo olhar de quem descreve, envolvendo escolhas linguísticas que não são neutras. De acordo com o autor, tudo que se faz com a linguagem são atos com efeitos performativos. Nessa perspectiva, o ato de nomear e designar são importantes para os estudos linguísticos, pois é nesse processo que criamos sistemas simbólicos de representação, que impactam na vida humana. Assim, como aponta Austin, um nome não é uma palavra aleatória ou qualquer, e sua relação com a significação é bastante complexa.

Ao encontro do que é defendido por Austin (1990) há as considerações de Le Goff (1990) envolvendo a memória, vivido e o processo de engendramento dos substratos que compõem o limiar entre o memorial e o cultural. Materialidade e imaterialidade fundem-se em um jogo de forças, interesses, circunstâncias e sobrevivência, ou eleição por escolhas, ou conjecturas, do que permanece como referencial da cultura, tal qual o nome, registro e preenchimento de sentido, na dialética histórica envolta em idas e vindas de ausências e presenças: "O passado é uma construção e uma reinterpretação constante e tem um futuro que é parte integrante e significativa da história. Isto é verdadeiro em dois sentidos" (LE GOFF, 1990, p. 24).

As inúmeras línguas faladas na América, anterior à colonização, tinham suas próprias formas de nomear. Com a chegada dos colonizadores, as próprias línguas nativas (quando não totalmente exterminadas) sofreram transformações, com suas formas idiomáticas seguindo o fluxo da constante mudança ambiental e cultural das terras colonizadas. As limitações de vocabulário para nomear com precisão o espetáculo que se oferecia diante de seus olhos: uma natureza exuberante e seres humanos ornamentados com costumes e modos de vida completamente diferentes dos costumes peninsulares. Assim nasce o que se convencionou denominar americanismos léxicos, que podem ser resumidos como empréstimos das línguas faladas pelos povos originários pelo castelhano (OLIVER; UTRILLA, 1992).

4. Nomear como forma de salvaguarda

Ao considerarmos especialmente as colocações de Canclini (1997) e Lander (2003), ao encontro do que é refletido empiricamente e como experiência por Meneses (2006) e Báez (2017) torna-se imperativo a relação entre o papel da cultura alimentar como dado cultural e marco identitário.

Ressalta-se, contudo, que há processos, contextos e questões envolvendo cenários diversificados de verticalizações de subjetivação do que será ou não considerado como elemento dessa cultura alimentar constatada ou eleita como traço cultural de um povo ou país.

Questionar o nome, o sentido e o processo dialético envolvendo a relação entre significado e significante do alimento e seu preparo há tanto a aproximação como necessidade cautela metodológica nesse processo. A mandioca do tratado de 1587 mostra-se, portanto, como uma expressão dialético-representativa desse modelo de análise, considerado por autores do pensamento decolonial e de inquirição das camadas identitárias da América Latina.

Que o alimento e seu preparo tenham sido registrados, percebidos, experienciados e tornado uma permanência identitária, temos a configuração do ponto de partida, o primeiro passo dialético do percurso de construção e desconstrução de seu papel ou figuração como cultura alimentar latino-americana. Parte-se, então, para o questionamento, o papel da antítese e choque dos contrários e contradições deste processo. Esquecimentos e permanências são encontrados, ou não, narrativas entram em choque e elementos como local e global, passado-presente-futuro, individual-coletivo e valoração ou não do sentido do alimento como identidade são enunciados. Esses são passos do que é trabalhado por Gadotti (1990) são percorridos, tal como descreve o autor:

> 1) Tudo se relaciona (princípio da totalidade) Para a dialética a natureza se apresenta como um todo coerente onde objetos e fenômenos são ligados entre si, condicionando-se reciprocamente. O método dialético leva em conta essa ação recíproca e examina os objetos e fenômenos buscando entendê-los numa totalidade concreta.
>
> 2) Tudo se transforma (princípio do movimento) A dialética considera todas as coisas em seu devir. O movimento é uma qualidade inerente a todas as coisas. A natureza, a sociedade não são entidades acabadas, mas em contínua transformação, jamais estabelecidos definitivamente, sempre inacabadas.
>
> 3) Mudança qualitativa (princípio da mudança qualitativa) A transformação das coisas não se realiza num processo circular de eterna repetição, uma repetição do velho. Como é gerado o novo? Esta mudança qualitativa dá-se pelo acúmulo de elementos quantitativos que num dado momento produzem o qualitativamente novo.
>
> 4) Unidade e luta dos contrários (princípio da contradição) A transformação das coisas só é possível porque no seu próprio interior coexistem forças opostas tendendo simultaneamente à unidade e à oposição. É o que se chama de 8 contradição, que é universal, inerente a todas as coisas materiais e espirituais. A contradição é a essência ou a lei fundamental da dialética. (GADOTTI, 1990, p. 26-27).

É preciso, portanto, elencar as categorias de análise para ser possível o exercício dialético-metodológico explanado por Gadotti (1990). Para cada categoria

selecionada será necessário o comparativo consigo mesma, no sentido do recorte espaço-temporal e social proposto ou, em se tratando de comunidades diferentes, que sejam postas em evidências os paralelos possíveis, ou não, de cada categoria nas mesmas dimensões temporais, espaciais e sociais, de forma equivalente para cada recorte efetuado. Tais passos são necessários e imprescindíveis não apenas para a farinha de mandioca como cultura alimentar, mas para outras culturas alimentares selecionadas para este percurso analítico-metodológico.

5. As culturas alimentares da farinha de mandioca

A alimentação humana é muito mais do que um fato biológico, compreendendo em si um ato social e cultural. Denominamos a tudo aquilo que envolve a alimentação, desde o plantio até a apresentação na mesa de restaurante, como cultura alimentar. Quando entramos na questão da nomeação da cultura alimentar como forma de salvaguarda e preservação cultural, o patrimônio alimentar pode ser definido como um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares, uma herança compartilhada (SANTILLI, 2015). Envolvendo componentes materiais – como os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações.

Em sua obra clássica, História da Alimentação no Brasil, Câmara Cascudo (2007) apresenta a mandioca como o pão da terra, a Rainha do Brasil. Principal fonte de alimento para os nativos e os recém-chegados no período da colonização, ela foi inicialmente confundida com o inhame de São Tomé, "uma raiz da feição dos inhames", assim, Pero de Magalhães Gandavo (1576) e Gabriel Soares de Sousa (1584), esclareceram a semelhança pela comparação dos tipos (CASCUDO, 2007, p.90). A menção à mandioca foi expressiva por grande parte dos cronistas que aqui chegavam e enviavam suas cartas e relatos. Afirmam ser aquela raiz o alimento regular e indispensável.

O uso da farinha foi bem aceito pelos novos habitantes que os primeiros governadores-gerais do Brasil recusaram o trigo e aderiram a sua alimentação a farinha e os beijus nacionais, "pois essa farinha é um excelente mantimento, e tal que se lhe pode atribuir meritamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder aos demais mantimentos declara o Brandônio dos diálogos" (CASCUDO, 2007, p. 91).

A América Profunda e Geocultura de Rodolfo Kusch é permeada por singularizações e particularizações culturais, dialeticamente em constantes choques ou infiltrações mútuas (KUSH, 1976). A mandioca como cultura alimentar traz consigo os elementos dos passos anteriormente destacados por Gadotti (1990) aplicáveis ao exemplo de um alimento e seu preparo, especificamente. Cultural, geográfica, histórica e sociologicamente é possível traçar aspectos dos saberes, fazeres e poderes envolvidos na presença ou ausência da mandioca como cultura alimentar na América Latina em geral e Brasil em particular.

Somente o medo de sermos nós mesmos, como reflete Kusch (1976) fará com que sejam postas em aproximação dialética e dialógica as identidades e diferenças das culturas alimentares. Compreender os processos, inquirir os detalhes do contexto, analisar o que cada pormenor pode ter de impacto no constructo maior de um processo longínquo e marcado por um sem-número de outros processos de diferenciação ao longo do tempo e espaço. Este é o desafio para uma ideação decolonial da cultura alimentar como um todo, como o exemplo da mandioca no Brasil, e para uma questão de maior amplitude, no que diz respeito a cultura latino-americana em geral:

> No hay en esta cultura marginada de occidente que vivimos aquí en América alguna respuesta en este sentido. Pertenecemos a una cultura que se ha hecho fuerte por la violencia, porque hizo la revolución industrial del siglo pasado, y que nos lleva, por eso sólo, a creer que todos los problemas se van a resolver sobre esa base exterior de inventar nuevos objetos, o de mover a los hombres como si lo fueran. Nosotros sabemos nada de nosotros mismos. No nos dijeron nunca qué somos como entes culturales. (KUSCH, 1976, p. 72).

O fora e dentro da colonização e decolonização (des)encontram-se pela cultura em geral e cultura alimentar em particular, tal como ressaltado por Lander (2003). O ato nominativo da mandioca em 1587 corresponde, como fato, a um percurso histórico e geográfico do sentido das coisas, mundo e nós mesmos, latino-americanos.

Como constituição identitária, individual e coletivamente, territorializações e desterritorializações são momentos dos processos dialéticos de engendramento dos aspectos culturais de uma sociedade (HAESBAERT, 2021). Tempo e espaço complexificam-se, o recorte se faz necessário para a compreensão do todo, o saber e o fazer se tornarão aspectos móveis em suas características, para cada focalização analítica efetuada: "O espaço em sua multidimensionalidade, o ambiente em sua complexa dinâmica sociedade-natureza, o território nas múltiplas formas com que revela o poder que temos sobre/com o espaço/o ambiente" (HAESBAERT, 2021, p. 26). Local e global se unirão dialeticamente, bem como o passado, presente e futuro pelos (des)encontros entre tradição e inovação de modo que: "[...] cada região em sua diferença/especificidade e cada lugar em sua identidade revelam, mais do que nunca, a importância da dimensão geográfica ou espacial da sociedade." (HAESBAERT, 2021, p. 26).

A mandioca como cultura alimentar também ***aprofundou-se*** no território brasileiro, identificou e diferenciou-se neste processo, foi acolhida ou rejeitada, permaneceu ou foi esquecida, o dado cultura e marco identitário espraiou-se, possível a realização de recortes analíticos de uma universalidade cultural, a farinha de mandioca, por particularizações de sua singularidade em diferentes pontos do país. Do ato de nomeação, passando pela diversificação de sua prática e saber no território nacional e posição de ser reconhecida como patrimônio cultural, a farinha de mandioca preenche diferentes dimensões do olhar dialético para a diversidade da cultura na América Latina, neste caso, especificada em um alimento, seu preparo e consumo.

6. Farinha de mandicos no tratado descritivo do Brasil

Usar um nome é como um compromisso que se estabelece. Para Austin (1976), dizer implica fazer. Não é a simples descrição de algo, ou um relato de um acontecimento, pois toda declaração em si, realiza uma ação. Mas é importante salientar que Austin mostra que o poder não se encontra nas próprias palavras, mas sim quem diz e às condições de dizer. E essas condições acabam se tornando fundamentais para mostrar se o ato é legítimo ou não. Como explica Bourdieu (1996, p. 87), "O poder das palavras é apenas o poder delegado do porta-voz". A lógica da linguagem não está nela mesma, mas obedecem a um poder exterior a ela que é revestido de autoridade.

Assim podemos olhar para as descrições feitas por Gabriel Soares de Souza (1587), como elementos de poder, por ser o português que está, a partir de sua visão, tentando designar as práticas culturais dos indígenas. Ao mencionar a mandioca, aipins e batatas, nomeia sua variação de tamanho "tem a grandura conforme a bondade da terra, e a criação que tem" (p. 172); suas técnicas de plantio "arrebenta a rama desta mandioca dos nós destes pauzinhos aos três dias até os oito, segundo a fresquidão do tempo" (p. 172); suas variações anuais "planta-se a mandioca em todo o ano, não sendo no inverno" (p. 173) e as pestes que enfrenta "A formiga faz muito dano à mandioca" (p. 173).

O "Novo Mundo" era novo apenas para os colonos. Para os nativos, suas terras e seus seus saberes vinham perpassados através dos tempos de geração em geração, prioritariamente pautados na transmissão oral. Assim, Souza (1587) teve um papel importante em relatar os usos das raízes da mandioca pelos povos originários. Ele descreve a sua utilização crua para alimentação das vacas, éguas, ovelhas, cabras e porcos, mas salienta serem mortais para os homens se comidas in natura. Também diferencia os beijus das tapiocas:

> Destes beijus são mui saborosos, sadios e de boa digestão, que e o mantimento que se usa entre gente de primor, o que foi inventado pelas mulheres portuguesas, que o gentio não usava deles. Fazem mais desta mesma massa tapíocas, as quais são grossas como filhós de polme e moles, e fazem-se no mesmo alguidar como os beijus, mas não são de tão boa digestão, nem tão sadios; e querem-se comidas quentes; com leite tem muita graça; e com açúcar clarificado também (1587, p. 174).

A partir da análise do Tratado Descritivo, compreendemos que a adoção de termos originários dos povos indígenas para designar o que era até então desconhecido pelos colonizadores foi efetivada porque as palavras da língua portuguesa de então eram incapazes de fazê-lo. Segundo Oliver e Utrilla (1992), este processo teve uma função política e civilizatória, de modo a manter as relações e socializar. Segundo os autores, os termos indígenas foram gradativamente aumentando em número de incorporação ao léxico português, seguindo o compasso da conquista da metrópole de sociabilidade. Ao mesmo tempo, pode-se notar adaptações e mesclas, como as formações que não existiam no vocabulário indígena, como a farinha de carimã ou farinha de mandioca, que eram inexistentes na língua tupi ou em outras línguas indígenas.

O papel dos cronistas de nomear a farinha de mandioca e seus usos, saberes e práticas foi fundamental para que tivéssemos a salvaguarda destes costumes. Mas é preciso mantermos em mente as desigualdades e desbalanços do processo. É um processo totalmente distinto do que seria se tivéssemos materiais escritos das práticas feitos pelos próprios indígenas, e essas relações de poder de quem diz, quem preserva e como isso se torna uma salvaguarda deve ser entendido nas relações de poder ali existentes. As informações dos cronistas circulavam entre os colonos a partir de contatos diretos com os indígenas, mas até que ponto esses testemunhos e nomeações tiveram papel na manutenção das práticas alimentares da farinha de mandioca? A cultura alimentar é viva e, portanto, está em constante mutação. O registro dos cronistas pode até ser responsável por nomear alguns dos saberes pré-coloniais, mas é sempre pela visão do europeu, de quem estava ***de fora*** das culturas alimentares em questão. O registro é válido, mas não imprescindível. Sem o uso cotidiano pelos indígenas, as culturas alimentares da farinha de mandioca seriam apenas comentários de um livro antigo.

7. A indicação geográfica da farinha de mandioca

Até hoje, grande parte do beneficiamento da raiz acontece de forma artesanal, feito por pequenos produtores nas casas e nos engenhos de farinha. As técnicas tradicionais variam de região para região, mas seguem regras gerais quanto aos processos de preparação dos subprodutos. As raízes são colhidas entre 16 meses e 20 meses após a plantação, transportadas para casas ou engenhos de farinha e processadas em até 36 horas, pois a fermentação começa logo após a retirada da terra. Elas são lavadas e descascadas para eliminação de fibras e parte do ácido cianídrico, em uma tarefa que comumente é realizada por mulheres e crianças sentadas no chão.

Desde 2001, a farinha de mandioca faz parte do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Este é um instrumento de produção de conhecimento e documentação, utilizado para a identificação de bens culturais de natureza imaterial, como são elementos de cultura alimentar. Através dele são identificadas práticas e bens culturais considerados relevantes para uma comunidade, por articularem sentidos de pertencimento e identificação. São elementos que, no geral, dizem respeito às memórias e identidades das pessoas que neles se reconhecem.

O INRC também contribui para a mobilização dos grupos envolvidos, além de gerar subsídios para a gestão de políticas públicas, o INRC da Farinha de Mandioca é um dos 14 inventários realizados no âmbito do Projeto Celebrações e Saberes. A pesquisa teve foco nos estados do Pará, Bahia, Rio de Janeiro, Mato Grosso do Sul, Paraná e Santa Catarina. O Livro dos Ofícios e Modos de Fazer da Mandioca reúne um extenso volume de documentos e informações, considerando os modos de fazer os diferentes tipos de farinha e outros produtos, e sistemas culinários que envolvem a cultura da mandioca.

Segundo Santilli (2005), o inventário da mandioca justifica-se por ser o "principal produto usado na culinária local, que desempenha importante papel na construção de uma identidade regional e apresenta-se como relevante referência cultural". Tanto a mandioca como a farinha são usadas por todas as camadas da população, estando presentes tanto nos pratos cotidianos mais simples quanto em outros mais finos e elaborados.

Mas a história da farinha se mistura ainda mais intensamente com a história paraense. É na região amazônica, particularmente no Pará, que os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo, transformação em alimento e diversos usos culinários lhe conferem considerável importância histórica, econômica e social. Pratos tradicionais paraenses como o pato no tucupi, maniçoba e tacacá, conduzem imediatamente a uma associação com o Pará.

O tacacá, por exemplo, tem um processo ritualizado de preparação e consumo. Santilli explica: "feito com goma de tapioca e tucupi, subprodutos da mandioca, o tacacá é servido em cuias, utensílio típico do artesanato paraense, é tomado geralmente ao final da tarde, nas esquinas das principais ruas de Belém" (2005). As tacacazeiras, com suas barracas, fazem parte da paisagem das ruas de Belém. O tacacá só pode ser servido e saboreado na cuia. Por conta da tamanha importância e representatividade cultural, os modos de fazer cuias no Baixo Amazonas também foram registrados como bem cultural imaterial pelo Iphan.

O modo de fazer paraense segue um método específico, que demanda um período de fermentação de quatro a cinco dias de molho, em reservatórios com água. Após descascar, a mandioca é colocada novamente de molho por mais 24 horas, em água limpa. Em seguida, é triturada e colocada no tipiti, um utensílio indígena que funciona como uma prensa, para ser realizada a separação do líquido (tucupi). A massa da mandioca, então, é escaldada e torrada. Assim, a farinha de mandioca paraense é bem granulada e possui um sabor específico devido à fermentação.

Em maio de 2021, a farinha de mandioca da região de Bragança recebeu a Indicação Geográfica (IG) de Produtos Agropecuários, outorgado pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), uma autarquia federal brasileira criada em 1970, vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC). Indicação Geográfica (IG) é um instrumento de propriedade industrial que busca distinguir a origem geográfica de um determinado produto ou serviço.

Sendo a 80.ª IG do Brasil, teve seu registro publicado na edição 2628 da Revista de Propriedade Industrial. Além disso, segundo reportagem no site do Governo Federal:

> Bragança produz entre 800 a 850 toneladas de farinha de mandioca por mês e possui cerca de nove mil produtores locais. Com o passar dos anos, a produção foi ampliada para municípios vizinhos, que também compõem a área delimitada pela Indicação Geográfica: Augusto Corrêa, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu (BRASIL, 2021).

A IG proporciona a patente do conhecimento e viabilidade econômica para se manter, fazendo com que os produtores possam continuar produzindo conforme suas práticas e saberes e serem devidamente remunerados por isso. Ao indicar quais as comunidades de Bragança produzem farinhas nos padrões exigidos para instalações adequadas das casas de farinhas e com técnicas tanto tradicionais como modernas, a IG torna-se parte importante de processos de institucionalização, representando como é através do nomear que entendemos e socializamos o mundo ao nosso redor.

Desse modo é possível identificar como a indicação da farinha de mandioca como IG reflete diretamente na melhoria da vida dos produtores de farinha da região, gerando desenvolvimento socioeconômico, pois estimula investimentos e aumenta a participação do produtor no ciclo de comercialização dos produtos.

Entretanto, mais do que um elemento de viabilidade econômica, a IG é também um instrumento de salvaguarda do conhecimento, contribuindo para a preservação das características e da tipicidade dos produtos e das práticas dos produtores. Mas, tampouco podemos olhar as nomeações que encontramos na IG como capazes de preservar por si as práticas e saberes da cultura alimentar da farinha de mandioca. São as pessoas, os produtores e seus usos cotidianos que são responsáveis por sua salvaguarda.

8. Considerações finais

As necessidades comunicativas que perpassam a sociabilidade humana fizeram com que as línguas criassem constantemente novas palavras para designar novas ideias. No caso da farinha de mandioca, o que fica evidente é como o processo de nomeação da mesma, oriunda de uma intersecção entre os saberes e práticas indígenas e portugueses, também influenciam nas culturas alimentares brasileiras atuais. O léxico segue como um instrumento de salvaguarda cultural onde o processo de nomear com palavras portuguesas, indígenas ou com sua justaposição, evidencia a linguagem como ferramenta de acesso e pertencimento cultural. Os saberes e práticas envolvendo a farinha mandioca estão imbricados à culinária brasileira desde o período pré-colonial e ainda hoje mostra-se fundamental para o sustento do país. Tanto a nomeação no Tratado Descritivo no Brasil como a Indicação Geográfica são dois pontos no tempo que, ao nomearem os usos e práticas da farinha, a salvaguardam.

As crônicas como as de Gabriel Soares de Souza atuam como marco histórico, proporcionando imagens memoriais que conformam nossa visão do que era o mundo colonial, a partir da visão da ocupação portuguesa, úteis para serem comparadas com as concepções que vemos hoje com a Indicação Geográfica. Já a IG, além de proporcionar um ganho financeiro para o trabalho de centenas de produtores da agricultura familiar com a certificação e consequente maior atuação no mercado, o reconhecimento é também uma forma de tornar os conhecimentos dos produtores de farinha de mandioca dessa região

específica como únicos, próprios e relevantes. A manutenção do cultivo tradicional da produção da farinha é uma das formas de preservar as memórias e as culturas populares.

Mas é preciso estar ciente das limitações dos documentos. Tanto as nomeações sobre a farinha de mandioca no Tratado Descritivo do Brasil como a IG podem ser vistas como apenas papéis que nomeiam as culturas alimentares. Será sempre partir das pessoas, indígenas ou produtores rurais, e dos seus usos e formas de consumo cotidianos, que as culturas alimentares se propagam, se regeneram e constantemente renascem.

A farinha de mandioca possui um percurso que perfaz, em sua trajetória, elementos ricos de análise por categorias e focalizações-generalizações em conformidade com a premissa dialética anteriormente proposta. Os casos analisados evidenciam como partindo das culturas alimentares da farinha de mandioca podemos cruzar temáticas transdisciplinares: formação do mundo colonial, história indígena, religiosidade, agronomia e sustentabilidade.

O processo de nomear é imprescindível para a preservação das culturas alimentares, social e economicamente, mas não é o único. Como afirma Certeau (2014), é no cotidiano praticado pelos sujeitos, pelos atos de operação com os objetos de consumo nos múltiplos contextos sociais, de práticas culturais, que se regula o próprio ambiente.

O reconhecimento das culturas alimentares da farinha de mandioca têm, portanto, o papel crucial e, em simultâneo, complexo, de aproximar elementos coloniais e decoloniais. Do ato de nomear aos diferentes traços da cultura alimentar da farinha de mandioca no território brasileiro, o ponto de equilíbrio entre o dentro e o fora, e o reconhecimento da cultura ***hacia la interioridad*** daqueles que vivenciam se torna o maior de todos os desafios. ■

[GABRIELE TRES MANIEZO]
Atualmente é mestranda em Integração da América Latina (PROLAM), na Universidade de São Paulo; e mestranda em Estudos Latino-Americanos, na Universiteit van Amsterdam.
E-mail: gabrielemaniezo@gmail.com

[GILVAN C. C. DE ARAÚJO]
Atualmente é professor de Geografia na Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal e realiza estágio de pós-doutoramento em Geografia pela Universidade de São Paulo. E-mail: gcca99@gmail.com

Referências

AUSTIN, John Langshaw. **Quando dizer é fazer**: palavras e ação. Tradução de Danilo Marcondes de Souza Filho. Porto Alegre, Artes Médicas,1990.

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. **O Trato dos viventes**: formação do Brasil no Atlântico do Sul, séculos XVI e XVII. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. Disponível em https://journals.openedition.org/nuevomundo/354. Acesso em 12 de julho de 2021.

BENVENISTE, Émile. Da subjetividade na linguagem. In: **Problemas de Lingüística Geral I**. 4. ed. Campinas: Pontes, 2008. [1. ed.: 1958].

BÁEZ, Tobar Oswaldo. **Defensa del maíz nativo en México**: una lección para América Latina. 2017. Disponivel em: https://www.biodiversidadla.org/Documentos/Defensa_del_maiz_nativo_en_Mexico_una_leccion_para_America_Latina. Acesso 11 de agosto de 2021.

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 3551, de 4 de agosto de 2000. Brasília, DF, Diário Oficial da União, 2000. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm. Acesso em 24 de julho de 2021.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. Tradução de Ana Regina Lessa e Heloísa Pezza Cintrão. São Paulo: EDUSP, 1997.

CASCUDO. Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2007. p. 93-106.

CORTAZZI, M. Narrative Analysis in Ethnography. In: **Handbook of Ethnography.** SAGE Publications. pp. 384-394, 2001.

DaMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, 15, p. 21-23, 1987.

FARIAS, Valmir de Sousa. **Mandioca**: valor histórico, cultural e gastronômico / Valmir de Sousa Farias, José Teixeira de Seixas Filho, Maria Geralda de Miranda. – Rio de Janeiro, RJ: Epitaya, 2019. 69 p. Disponível em https://portal.epitaya.com.br/index.php/ebooks/issue/view/15. Acesso em 15 de agosto de 2021.

GADOTTI, Moacir. A dialética: concepção e método in: **Concepção Dialética da Educação.** 7 ed. São Paulo: Cortez/Autores Associados, 1990. p. 15-38. (26-27).

GUIMARÃES, Francisco Alfredo Morais. **A cultura da mandioca no Brasil e no mundo**: um caso de roubo da história dos povos indígenas. Encontro Estadual de História, VIII, Feria de Santana, p.1-11. 2016.

HAESBAERT, Rogério. **Território e descolonialidade**: sobre o giro (multi) territorial/de(s) colonial na América Latina.1a ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO ; Niterói : Programa de Pós-Graduação em Geografía; Universidade Federal Fluminense, 2021.

HAMMERSELEY, M. e ATKINSON, P. **Ethnography**: principles in practice. London; New York: Routledge, 2010.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras.** 2.ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, Ed., 1975.

KUSCH, Rodolfo. **Geocultura del hombre americano.** Buenos Aires: Fernando García Cambeiro, 1976.

LANDER, Edgardo (org). **La colonialidad del saber. Eurocentrismo y Ciencias Sociales.** Perspectivas Latinoamericanas. Buenos Aires: CLACSO, 2003.

LÉRY, Jean de. **Viagem à terra do Brasil.** Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército Ed., 1961.

LINDLEY, Thomas. **Narrativa de uma viagem ao Brasil.** São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 1969. Disponível em https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/390/1/343%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf Acesso em 19 de julho de 2021.

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo artesanal de Minas**: patrimônio cultural do Brasil. Belo Horizonte: IPHAN, 2006. Disponível em http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modo_fazer_queijo_minas.pdf. Acesso em 09 de agosto de 2021.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. Pamonha, identity food and territoriality. **Mercator**, Fortaleza, v. 20, dec. p. 1-15, 2020.

OLIVER, Buesa; UTRILLA, Enguita. **Léxico del español de América**: su elemento patrimonial e indígena, Madrid, Mapfre, 1992, p. 51 - 183.

PLATÃO. **Diálogos.** Teeteto Crátilo. 3. ed. Belém: UFPA, 2001.

PRÚSSIA, Adalberto. **Brasil**: Amazonas-Xingu. Brasília: Senado Federal, 2002.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. In: LANDER, Edgardo (Org.). **La colonialidad del saber**: eurocentrismo y ciencias sociales: perspectivas latino-americanas. Buenos Aires, Argentina: Ed. CLACSO, sept. 2005. p.227-278 (Colección Sur Sur).

RAJAGOPALAN, Kanavillil. **Por uma linguística crítica**: linguagem, identidade e a questão ética. São Paulo: Parábola Editorial,2003. Disponível em https://www.researchgate.net/publication/240971639_Por_uma_linguistica_critica_linguagem_identidade_e_questao_etica. Acesso em 08 de agosto de 2021.

RODRIGUES, Jaime. "**De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem"**: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. Revista Brasileira de História, v. 37, n. 75, p. 69-95, 2017. Disponível em https://www.scielo.br/j/rbh/a/ZCM7CZ5hBFdC6GQyG7h4sqv/abstract/?lang=pt Acesso em 25 de julho de 2021.

SANTILLI, Juliana. **O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial.** Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015. Disponível em https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054 Acesso em 17 de julho de 2021.

SARGENTINI, Vanice; NAVARRO-BARBOSA, Pedro (orgs.). **Michel Foucault e os domínios da linguagem - discurso, poder, subjetividade.** São Carlos: Claraluz, 2004.

SOUSA, Gabriel Soares. **Tratado descritivo do Brasil.** 1587. p. 172 - 181.

VIANA, Nildo. **Linguagem, discurso e poder**: ensaios sobre linguagem e sociedade. Pará de Minas: Virtual Books, 2009.