

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

Antonio Victor Carvalho Freitas¹

Ananda Lays Costa Rodrigues²

Alcebíades Costa Filho³

RESUMO: Este artigo resulta de um projeto de pesquisa denominado “Recursos alimentícios no Maranhão: cultivo, beneficiamento e consumo de mandioca entre 1701 e 1822”, apesar da relevância social inerente ao cultivo de alimentos no contexto da sociedade colonial, ainda se trata de uma atividade pouco conhecida e desprestigiada pelos estudos acadêmicos. Nesse sentido, pretendemos investigar como se construíram as práticas de cultivo e beneficiamento da mandioca em áreas ocupadas a partir da atividade de pecuária, caso das regiões Leste e Sul do Maranhão. A base da pesquisa é a produção literária da época, elaborada pelos viajantes, a literatura de viagem.

Palavras-chave: Período Colonial; Literatura de viagem; Maranhão; Mandioca.

ABSTRACT: This paperwork results from a research project called “Food resources in Maranhão: cultivation, processing and consumption of manioc between 1701 and 1822”, despite the social relevance linked to the cultivation of food in the context of colonial society, it is still an activity little known and discredited by academic studies. In this sense, we intend to investigate how the practices of cultivation and processing of manioc in occupied areas from the activity of cattle raising, as is the case in the eastern and southern regions of Maranhão. The basis of research is the literary production of the time, elaborated by the travelers, the travel literature.

Keywords: Colonial Period; Travel literature; Maranhão; Manioc.

RESUMEN: Este artículo es resultado de un proyecto de investigación llamado “Recursos alimenticios en Maranhão: cultivo, beneficiamiento y consumo de yuca entre 1701 y 1822. A

¹ Graduado em História pela Universidade Estadual do Maranhão, bolsista PIBIC-UEMA. antonioeucx@gmail.com

² Graduada em História pela Universidade Estadual do Maranhão, bolsista PIBIC-UEMA. nandalays10@gmail.com

³ Professor Doutor, Universidade Estadual do Maranhão e Universidade Estadual do Piauí, professor do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Sociedade e Cultura – UESPI. alcebiadescf@yahoo.com.br

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

pesar de la relevancia social inherente al cultivo de alimentos en el contexto de la sociedad colonial, aún tratase de una actividad poco conocida y desprestigiada por los estudios académicos. En este sentido, pretendemos investigar cómo se construyeron las practicas de cultivo y beneficiamiento de la yuca en áreas ocupadas a partir de la actividad de pecuaria, caso de las regiones Este y Sur del Maranhão. La base de la investigación es la producción literaria de la época, elaborada por los viajeros, la literatura de viaje.

Palabras claves: Periodo colonial; Literatura de viaje; Maranhão, Yuca.

5

INTRODUÇÃO

No texto “A roça, a farinha e a venda: produção de alimentos, mercado interno e pequenos produtores no Brasil colonial”, Manoela Pedroza realizou estudo sobre o que ela mesma entende como “economia de abastecimento”, a produção, a distribuição e consumo de alimentos, processos econômicos voltados para o mercado interno. Estudo dessa natureza se desenvolveu a partir da constatação de que alguns contextos socioeconômicos não se explicavam através da “visão plantacionista”, isto é, “a tradição derivada dos estudos de Caio Prado que teria insistido em descrever a economia colonial apenas do ponto de vista da grande produção exportadora”⁴.

A “visão plantacionista” se impõe no panorama da pesquisa econômica entre os anos de 1940 e 1970, potencializada pela obra de Celso Furtado e Fernando Novais⁵. Para Pedroza, na década de 1970 pesquisadores dirigiram olhar mais cuidadoso para o tema das atividades de produção não articuladas ao mercado internacional, focando particularmente a agricultura ou lavoura de abastecimento. No grupo dos pesquisadores interessados por essa nova orientação de pesquisa, se destaca a contribuição de Maria Yeda Linhares, que escreveu entre outras obras, a “História da agricultura brasileira: combates e controvérsias”⁶.

⁴ PEDROZA, Manoela. “A roça, a farinha e a venda: produção de alimentos, mercado interno e pequenos produtores no Brasil colonial” In: FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima (org.). **O Brasil colonial 1720-1821**. Volume 3. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

⁵ PUNTONI, Pedro. **O pão da terra**. Folha de São Paulo, São Paulo, 13 de setembro 2003. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/resenha/rs1309200303.htm>. Acessado: agosto 2021.

⁶ LINHARES, Maria Yedda Leite. “Pecuária, Alimentos e Sistemas Agrários no Brasil (Séculos XVII e XVIII)”. Disponível: http://www.historia.uff.br/tempo/artigos_livres/artg2-6.pdf acesso dezembro 2015, acessado abril 2022; LINHARES, Maria Yedda. *História Agrária*. In: CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronald. **Domínios da História**: ensaios de teoria e metodologia. Rio de Janeiro, Elsevier, 2011; LINHARES, Maria Yedda, SILVA, Francisco Carlos Teixeira da. **História da agricultura brasileira**: combates e controvérsias. São Paulo: brasiliense.

Na década de 1990 a pesquisa de atividades econômicas fora do quadro da grande produção foi revigorada com trabalhos dos professores Manolo Florentino e João Luís Ribeiro Fragoso, que apresentam outra visão de funcionamento da economia colonial privilegiando a formação de um vigoroso mercado interno de acumulações endógenas⁷.

No Maranhão, a historiografia tem tratado a produção, distribuição e consumo de alimentos, vinculada a outras temáticas. Seguindo a tendência geral, a agricultura é o aspecto da produção mais visitado pelos pesquisadores, ou seja, a agricultura de sustento das famílias. A questão fundiária e da mão de obra, os movimentos sociais no campo também estão contemplados nas pesquisas realizadas. Porém, o recorte temporal tem privilegiado o presente, esquecendo o período entre os séculos XVI e XIX, não obstante, a pesquisa desenvolvida por Matias R. Assunção, voltada para o abastecimento da província do Maranhão, configurar-se uma exceção à regra⁸.

Contudo, questões como gêneros cultivados, condições e técnicas de cultivo, abastecimento do mercado, circulação de alimentos e formas de consumo receberam pouca atenção. No caso das sociedades em que se desenvolveu a economia da pecuária, por exemplo, domina ainda a pesquisa sobre os grandes rebanhos, de modo específico o bovino, gerando a necessidade de um olhar para a pequena criação de terreiro, isto é, a criação de porcos, bodes, carneiros e aves domésticas, como: galinhas, patos, perus, que contribuía na alimentação e no incremento do sustento das famílias que não se ligavam diretamente a economia exportadora. Nesse sentido, não causa admiração dizer que a caça e pesca, produtos em circulação no mercado interno e também elementos da dieta alimentar da população, desde o período da colonização, não mereceram atenção dos pesquisadores.

Através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Estadual do Maranhão, voltamos o olhar para as questões sobre a produção, o consumo e a distribuição de alimentos no Leste e Sul do Maranhão, abrange o período entre os séculos XIX e XX. No atual estágio da pesquisa, é possível adiantar que, nessas regiões, no centro do processo de produção de alimentos se encontra a agricultura, a lavoura de alimentos. Supomos

⁷ FRAGOSO, João; FLORENTINO, Manolo. **O Arcaísmo como projeto**: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil em uma economia tardia Rio de Janeiro, c.1790-c.18. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001; FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima. **O Brasil colonial**: volume 1 (ca.1443-ca.1580). Rio de Janeiro Civilização Brasileira, 2014; FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima **O Brasil colonial**: volume 2 (ca.1580 - ca.1720). Rio de Janeiro Civilização Brasileira, 2014.

⁸ ASSUNÇÃO, Matthias R. “Exportação, mercado interno e crises de subsistência numa província brasileira: o caso do Maranhão, 1800-1860”. **Estudos Sociedade e Agricultura**. v. 8, n^o 14. Universidade Federal do Rio de Janeiro, abril, 2000, p.32-71; ASSUNÇÃO, Matthias R. “Cultura popular e sociedade regional no Maranhão do século XIX”. **Revista de Políticas Públicas**. Universidade Federal do Maranhão, v.3, n^o1, 1999, p.29-66.

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

que a roça é a unidade de produção e que, além do trabalho da mão de obra familiar, várias outras formas de trabalho estão articuladas a essa unidade produtora⁹.

Mandioca, arroz, milho, feijão e cana de açúcar estão entre os gêneros mais cultivados, a mandioca e seus derivados aparecem como os mais consumidos¹⁰. Nesse sentido, voltamos o olhar para o Período colonial, para o cultivo, beneficiamento e consumo de mandioca, sua articulação com a criação de animais domésticos, com a caça, pesca e coleta de produtos naturais na constituição do sistema alimentar.

A fonte de pesquisa é a literatura de época, ou seja, literatura informativa ou literatura de viagem, elaborada por diferentes agentes sociais da colonização, a partir das experiências e reflexões pessoais, diante de novos territórios e diferentes culturas. Reflexões teórico-metodológicas em relação ao trabalho com literatura, partem do pressuposto de que as fontes utilizadas na construção do conhecimento histórico são socialmente construídas, o que permite ao pesquisador investigar como a obra foi elaborada, o lugar e objetivo do texto, a linguagem utilizada, o lugar social do autor, a sociedade que envolve e penetra o escritor e sua obra¹¹.

Entre os diferentes espaços do Brasil colônia, o Maranhão possui um conjunto de narrativas que impressiona pela quantidade e natureza dos relatos. Litorais, riachos e rios; montanhas, chapadas, brejos; flora e fauna; sociedades indígenas no seu cotidiano ou no cumprimento dos rituais simbólicos foram objeto de narrativas. Movidos por interesses diferentes, padres de diversas ordens religiosas, oficiais civis e militares a serviço das Coroas europeias, elaboraram narrativas sobre o Maranhão.

O macrocosmo dessas narrativas é extraordinário, razão pela qual construímos um conjunto amostral considerando os três séculos de colonização e os diferentes agentes

⁹ OLIVEIRA, Marcelo Almeida. “As roças brasileiras, do período colonial à atualidade: caracterização histórica e formal de uma categoria tipológica”. **Varia História**, Belo Horizonte, vol.28, nº 48, jul./dez 2012, p.755-780; ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste: contribuição ao estado da questão agrária no Nordeste**. São Paulo: atlas, 1986; Pedroza, 2014. Como fontes de dados, verificar diversos verbetes do “Dicionário de Cesar Marques”, especialmente os verbetes sobre os municípios (MARQUES, Cesar Augusto. **Dicionário Histórico-Geográfico da província do Maranhão**. São Luís: Tipografia do Frias, 1870), também, a documentação do IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (censos demográficos, censos agropecuários, anuários estatísticos e Enciclopédia dos Municípios Brasileiros - volume dedicado ao Maranhão).

¹⁰ SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripe culinário no Brasil colonial**. São Paulo: SENAC, 2005; ALGRANTI, Leila M., MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira (orgs.). **História & Alimentação: Brasil séculos XVI – XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020. Como fontes de dados, cf. nota anterior, MARQUES, 1870; documentação do IBGE.

¹¹ CHARTIER, Roger. “Literatura e História”. **Topoi**. n.1, Rio de Janeiro: 2000, p. 197-216; PESAVENTO, Sandra J. “O mundo como texto: leituras da história e da literatura”. **História da Educação**, ASPH/FaE/UFPel, Pelotas, n 14, set. 2003, p. 31-45.

colonizadores. A finalidade desse esforço teórico é verificar a presença dos recursos alimentícios, em particular da mandioca e seus derivados nos espaços narrados.

QUADRO Nº 01: Narrativas de viagem selecionadas

Século XVII	
AUTOR	OBRA
D'EVREUX, Yves	Viagem ao norte do Brasil. São Paulo: Siciliano, 2002
HERIARTE, Maurício.	Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e rio das Amazonas". In: VARNHAGEN, Francisco Adolfo de. História Geral do Brasil. v. III e IV, São Paulo: Melhoramentos, 1975, p.170-190.
SILVEIRA, Simão Estácio da.	Relação sumária das cousas do Maranhão. São Luís: Edições AML, 2013.
Século XVIII	
AUTOR	OBRA
CALDAS, João Pereira.	"Roteiro do Maranhão e Goiás pela capitania do Piauí". Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro , Rio de Janeiro, 1900.
Século XIX	
AUTOR	OBRA
RIBEIRO, Francisco de Paula.	"Descrição do território dos Pastos Bons, nos sertões do Maranhão; propriedades dos seus terrenos, suas produções, caráter de seus habitantes colonos e estado atual dos seus estabelecimentos." Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro. Rio de Janeiro, 1849.
LAGO, Antônio Bernardino Pereira do	Estatística Histórica e Geográfica da Província' do Maranhão. São Paulo: Siciliano, 2001
MACHADO, Francisco Xavier.	"Memória Relativa as capitánias do Piauí e Maranhão". Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro , vol. 17, Rio de Janeiro, 1854.

O presente texto consta dos seguintes itens: a parte introdutória, procuramos situar a questão da pesquisa na perspectiva historiográfica e demonstrar ao leitor como o texto foi elaborado; o item "narrativas sobre a mandioca", apresentamos alguns aspectos dos relatos acima informado, com ênfase nas questões relativas à produção e consumo de mandioca e seus derivados e, por último, a conclusão.

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

NARRATIVAS SOBRE A MANDIOCA

Tem roças de mandioca, de que fazem farinha: a narrativa de Maurício de Heriarte

Mauricio de Heriarte, foi ouvidor-geral, provedor-mor e auditor do Maranhão, aí residia em meados do século XVII, quando escreveu “Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e rio das Amazonas [1662-1667]”, impresso pela primeira vez em 1874, em Viena¹². A narrativa parte do extenso litoral do Brasil, um mosaico de diferentes paisagens, ecossistemas que incluem comunidades vegetais e animais, ilhas, baías, estuários e dunas¹³.

Heriarte apresenta duas paisagens litorânea. Uma paisagem compreende as terras entre a ilha de São Luís do Maranhão e a capitania do Grão Pará, Corupá e Rio das Amazona, que ele assim descreveu:

As terras que [nela] se incluem são boas e férteis, abundantes de caça e tem grandes pastos para gado vacum, e belas águas. Seu clima é fresco. Segundo as qualidades das terras mostram que darão trigo se os plantarem. Tem grandes madeiras e umas formosas matas e muitas campinas para gados, suposto que estão despovoadas de índios... Da ilha de São Luís de Maranhão até a capitania do Grão Pará por costa do mar [...] há trinta e seis baías ou enseadas que fazem ao mar outras tantas bocas de rios, que dão fim a seu curso nele¹⁴.

O narrador não poupa elogios a terra e repete muitas vezes que é fértil e abundante de caça e pesca, “abundante de sustento”, gêneros alimentícios naturais. As águas, o clima, as matas, são indicados como propícios tanto para a criação de gado bovino como para a agricultura, as “terras mostram que darão trigo se os plantarem”. Em outro trecho da narrativa, observamos que os rebanhos introduzidos no Brasil pelos portugueses cresciam visivelmente, particularmente, o rebanho de gado vacum e suíno, informou o cronista. Notamos relativa facilidade em conseguir alimentos, pela abundância “de caça e peixe, com que os moradores se sustentam.” Tem muita caça, “todo o gênero de caça”, capivaras, antas, porcos, veados, coelhos, tatus, caíditus, pacas, avestruzes, patos, marrecas, quantidades de galinhas, “todos bons para sustento da vida”.

¹² HERIARTE, Maurício de. “Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e rio das Amazonas [1662-1667]”. In: VARNHAGEN, Francisco Adolfo de. **História geral do Brasil**. São Paulo: Melhoramentos, 1975, p.170-190.

¹³ MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. **Atlas dos Manguezais do Brasil**. Brasília: Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, 2018.

¹⁴ Heriarte, 1975, p.175.

Ecossistema de muitas águas, além do alcance da vista, habitat de centenas de “peixes de diversas castas”. As populações humanas que aí habitam “sustentam-se com peixe e tartarugas de que há muita quantidade”. Há registro de pelo menos um grupo social pescando com arpões e anzóis feitos de ossos e também com pequenas redes¹⁵.

A carne da tartaruga é muito apreciada afirma o narrador, há criatórios para abate e consumo, currais dentro da água. Com a manteiga extraída da tartaruga preparam muitos alimentos tais como pães, pasteis, empadas e outras coisas semelhantes. Outra carne tão apreciada como a da tartaruga é a do peixe boi. Observamos que os diferentes grupos sociais consumiam carne de animais silvestres e peixes, o que possivelmente reservou os rebanhos vindos da Europa para abastecimento das áreas mais populosas e de intenso movimento produtivo, com o caso da região mineradora.

Assim como a caça e os animais domésticos, com as frutas se repete o mesmo, ficou registrado grande quantidade de “frutas agrestes e das que se plantão para o sustento humano”, isto é, frutas nativas e outras cultivadas, frutos exóticos, fora de sua área de distribuição original, introduzidos no ambiente pelos europeus, como laranja, limão e lima. A população consome frutos nativos sazonais, como o cacau e as castanhas próprias da região amazônica. Com os frutos, a população produz diversas iguarias, algumas tradicionais receitas dos povos indígenas, a exemplo do vinho de cacau, muito apreciado durante as festividades¹⁶.

Heriarte adota como metodologia a descrição social das províncias localizadas entre a ilha de São Luís do Maranhão e a capitania do Grão Pará, Corupá e Rio das Amazonas. Além das unidades territoriais, o cronista descreveu as ribeiras de destacados corpos d'água da região, a exemplo dos rios Amazonas, Trombetas, Madeira, Negro, Ouro e o Lago Negro. Províncias e ribeiras habitadas, “povoadas de gentios”. Belém e o principal povoado português dessa paisagem.

Em relação a produção agrícola, escreveu que até mesmo as sociedades apartadas dos portugueses, embrenhadas nas matas mais distantes,

Fazem as lavouras [pelas margens dos rios], quando está baixo e em quatro ou seis meses cresce tanta mandioca, como em outras partes de ano e meio. Em crescendo o rio, arrancam todas as roças e as enterram debaixo da terra donde se conservam todo o ano, e daí vão tirando e comendo, até que passam as crescentes, para tomarem a plantar¹⁷

¹⁵ Heriarte, 1975, p.187.

¹⁶ Heriarte, 1975, p. 175.

¹⁷ Heriarte, 1975, p. 183.

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

Presume-se que Heriarte se refere a povos indígenas sem contato com os portugueses. A agricultura era largamente praticada pelos índios, antes mesmo da chegada dos europeus e, depois, praticada também pelos portugueses. Heriarte denomina as plantações de roças e registra que os índios utilizavam como técnica de cultivo instrumentos rudimentares de madeira e pedra. Há registro do cultivo de mandioca, milho, cana de açúcar e arroz. Um tipo de arroz nativo brotava próximo a aguadas, como as margens dos rios Trombetas e Madeira onde colhem em quantidade suficiente para alimentar as pessoas¹⁸. A quantidade de informações sobre mandioca é maior que dos demais gêneros. Vale salientar que a raiz recebia beneficiamento, tornando-a própria para consumo na forma farinhas.

A segunda paisagem ou ecossistema descrito por Heriarte compreende as terras entre a ilha de São Luís do Maranhão e o rio Acaraú, no Ceará. O cronista, esforça-se para configurar a paisagem,

Do Peria até as serras do Camocim, a que chamam as serras de Ibiapaba, há cem léguas de caminho, pela costa do mar, de formosas praias [...] e nessas praias andam muitos bárbaros de corso, como são Cururis, e outros que baixam às comedias da pesca, e de uma fruta a que chamam Cajus, que pelo mês de outubro e novembro se colhe, de que fazem quantidade de vinho os Aruatis e outros. Em este distrito há quinze léguas de áreas, a que comumente os homens do mar chamam lenções¹⁹.

O litoral é pouco recortado, lindas e imensas praias cobertas de areias, comunidades vegetais e animais singulares. Praias habitadas por “bárbaros de corso”, isto é, povos indígenas em deslocamento. Heriarte descreve-os como “todos de corso que não têm casa, aldeias, nem roças, nem estão em um lugar”²⁰, em outro trecho informa que se sustentam de caça, frutas agrestes e pesca.

A guerra contra os nativos é aberta, Heriarte os descrevem como seres abjetos, era necessário vigilância permanente, para evitar ataques traiçoeiros. O cronista não registra que o deslocamento dos povos é provocado pela guerra desencadeada pelos europeus. Na serra da Ibiapaba está uma concentração considerável, centenas de milhares, fugidos da guerra no Estado do Brasil²¹.

É necessário relativizar a informação de que os grupos vagueavam sem destino nem planejamento, alguns grupos conheciam e praticavam o cultivo da mandioca, “tem roças de

¹⁸ Heriarte, 1975, p. 181.

¹⁹ Heriarte, 1975, p. 173.

²⁰ Heriarte, 1975, p. 172.

²¹ VIEIRA, Antonio. **Relação da missão da serra da Ibiapaba; História da Companhia de Jesus na extinta província do Maranhão e do Grão Pará** (Excertos). Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2016. Humana Res, v. 1, n. 5, 2022, . ISSN: 2675-3901 p. 4 à 21, jan. a ago. 2022

mandioca, de que fazem farinha” e fabricam vinho da raiz, com o qual se embebedavam²². Até a fabricação do vinho, era necessário um período de fixação para o cultivo, colheita e processamento da mandioca. O que permite inferir que os povos dessa paisagem não viviam em deslocamento permanente e dominavam técnicas de cultivo de alimentos.

O vinho de mandioca não é a única bebida fabricada pelos povos indígenas desse território, Heriarte escreveu que nessas praias andam muitos bárbaros de corso, que se utilizam de uma furta a que chamam cajus, com que fazem quantidade de vinho. Considerando a informação, admite-se que havia avultada quantidade de cajueiros, com potencial produtivo capaz de complementar a alimentação e fabricação do vinho. Novamente, a informação de saberes indígenas envolvendo práticas e técnicas de cultivo e processamento dos produtos agrícolas, a exemplo da fabricação de bebidas.

Curioso, no relato de Heriarte, o canibalismo é apresentado como pratica alimentar frequente entre certos grupos indígenas, “a carne humana que comem é de seus parentes, que estando doentes, de forma que não possam andar, os matam e os sepultam em suas barrigas”²³. Contrário a essa narrativa, nenhum outro relato faz referência ao canibalismo, pressupomos que não fosse tão usual como quer Heriarte, se é que realmente era praticado.

O narrador adota a mesma metodologia de descrição social dos rios, partindo da região continental que está em frente a ilha de São Luís, seguindo rumo ao rio Parnaíba, as ribeiras são todas “mui aprazíveis” e “mui abundante de mantimentos”, abundancia de caça e pesca, informa o cronista. Terras capazes de se fazerem grandes povoações se nelas entrarem os portugueses, diz o narrador. Os portugueses “entraram”, se instalaram e montaram estrutura produtiva de cultivo e beneficiamento de produtos como mandioca e cana de açúcar.

Do rio “Maracu desce de uns grandes lagos, aonde os moradores vem fazer pescaria de peixe boi e do xerobim”; nas ribeiras do Munim terra “mui alegre [...] melhores que as do Itapecuru”, tem uma fruta a que chamam andiroba da qual os moradores fazem azeite para se alumiarem. Mas as ribeiras do Itapecuru é talvez a mais populosa de todas, tanto de nativos como de europeus. A existência de engenhos de fabricar açúcar indica que os portugueses estão bem instalados e tem plantações de cana de açúcar²⁴. Também localiza engenhos e, conseqüentemente, canaviais nas ribeiras do Mearim²⁵.

²² Heriarte, 1975, p. 173-174.

²³ Heriarte, 1975, p. 174.

²⁴ Heriarte, 1975, p.

²⁵ Heriarte, 1975, p.172.

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

Percebe-se na “Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e rio das Amazonas” de M. Heriarte que o Maranhão é uma terra “abundante de mantimentos”, “mui abundante de tudo”, caça, pesca, frutos silvestres. No século XVII, os portugueses já praticavam a agricultura em terras que hoje correspondem ao Pará, Maranhão, Piauí e Ceará. A mandioca é largamente cultivada e transformada em diferentes gêneros alimentícios, diferentes tipos de farinhas e bebida.

Um as raízes muito férteis, muito sadias e muito substanciais: narrativa de Simão Estácio da Silveira

O português Simão Estácio da Silveira foi primeiro presidente da Câmara Municipal de São Luís. Sua obra “Relação sumária das cousas do Maranhão” foi publicada em Lisboa, no ano de 1624, com objetivo de atrair colonos portugueses para o Maranhão²⁶. Sua narrativa transforma o Maranhão num jardim de delícias. Ele é, talvez, um dos primeiros escritores modernos a elaborar mapa mundi dos gêneros alimentícios, colocando a mandioca no circuito dos alimentos, “das quatro partes do mundo [Europa, Ásia, África e América], as três, não usam de trigo; toda essa grande Ásia vive pela maior parte com arroz, essa África, com arroz, e com milhos, e outras sementes, e essa América com maïs, (que é milho zaburro) e com mandioca”²⁷.

Entre as diferentes plantas cultivadas na colônia no século XVII, a mandioca chama atenção de Silveira, em vários trechos destaca que a raiz é cultivada pelos povos indígenas, presume-se que também pelos europeus, afinal a colonização já completará mais de um século. Silveira comunica sua experiência com as raízes de mandioca.

Um as raízes muito férteis, muito sadias, e muito substanciais, das quais se fazem muitas sortes de farinhas, uma muito fina e tão branca, e mais que o trigo do Alentejo, a que chamam carimã, de que fazem bolos, que chamam beijus, e biscouto, que chamam caçave e filhós, e bolinhos, e sobretudo, um caldo, como de almidão (sic), mas muito melhor, que chamam mingau²⁸.

O cronista aponta que as raízes de mandioca passam pelo processo de beneficiamento, isto é, transformação em outros produtos, mas silencia acerca de técnicas e formas de transformação. O beneficiamento da mandioca resulta em mais de um tipo de farinha, possibilitando saboreá-las na forma de várias iguarias.

²⁶BORALHO, José Henrique de Paula. “Tradições historiográficas no Maranhão” Disponível: www.outrostempos.uema.br, acessado: abril 2022.

²⁷ Silveira, 2013, p. 70

²⁸ Silveira, 2013, p. 71.

No capítulo “Legumes e hortaliças”, Silveira registrou que cultivam “couves, coentro, cebola, pepino, arroz, macaxeira, amendoim, milho zaborro e outro branco, diversos feijões e favas, muitas batatas de cores diferentes por dentro e por fora, abóboras de diversas castas”. Acrescenta “melhor que as batatas, são as macaxeiras, também raízes mais compridas a modo da mandioca, que assadas e cozidas são muito boas e sadias”. Menciona ainda que a macaxeira é uma espécie de mandioca, o que é confirmado por uma pesquisadora que estuda a mandioca e seus derivados.

As espécies de mandioca podem ser divididas em dois grupos: o da mandioca-mansa, ou mandioca-doce, e o da mandioca-amarga, ou mandioca-brava. O critério dessa classificação é a quantidade de ácido cianídrico – uma substância venenosa – que cada variedade contém. A mandioca-doce, conhecida também como aipim ou macaxeira, é menos tóxica, não chegando a ser fatal se ingerida in natura²⁹.

No Maranhão, “pelos bons climas da terra”, “em se plantando tudo dá”, além da mandioca, diferentes tipos de milho e feijão, variedades de batatas e abóboras, registrou Silveira. Por essa época, século XVII, é enorme o rol de plantas adaptadas, introduzidas pelos europeus no Maranhão, a exemplo da cana de açúcar e da couve flor³⁰. Em geral, muito de hortaliças e temperos ou condimentos da cozinha brasileiras tem como origem regiões da África, Ásia e Europa, foram introduzidas na época da colonização.

Silveira dedicou parte do seu relato ao abastecimento de carne. Afirma que já criavam gado vacum, caprino e suíno; criavam galinhas caseiras, patos, perus e pombas mansas, as duas últimas espécies de aves introduzidas no Maranhão pelos franceses. O rebanho de porco é o maior, “já há lavradores que tem cem cabeças e são muitos grandes e de boníssima carne, qual é toda a deste gênero no Brasil (...) e para este gado tem a terra grande disposição, pelos muitos e contínuos frutais que nela há”.

O autor da “Relação” chama atenção para a quantidade de porcos bravos, é a carne mais consumida pela população. Os nativos costumam captura-los vivos e trocar com os europeus por objetos como facas. Não há problema no abastecimento de carne, pois consomem veados, antas, pacas, cotias, tatus, jabutis e variedade de pássaros d’água, galinhas, marrecas, patos.

A caça é comum, “basta um índio caçador, que haja numa casa de grande família, tem um açougue contínuo para si e para os vizinhos”, as famílias europeias recém fixadas no Maranhão possuíam índios aos seus serviços, incluindo caçar para abastecer a casa de carnes. O autor registra maravilhado a perícia e técnica dos caçadores de aves aquáticas.

²⁹ Pedroza, 2014, p. 390.

³⁰ MAY, André, [et al]. A cultura da couve-flor. Campinas: Instituto Agrônomo, 2007.
Humana Res, v. 1, n. 5, 2022, . ISSN: 2675-3901 p. 4 à 21, jan. a ago. 2022

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

Vem das águas outra quantidade de carne para consumo, surubins, camurupins, corvinas, agulhas, robalos, pargos, cações, dourados, peixe boi. A carne do peixe boi é comparada a carne de vitela, “cozido com couves parece boa vitela”, gorda e saborosa, escreveu Silveira. Comem de tudo que os rios e mar oferece, peixes de aparência aterradora como moreia, enguia, arraia, polvo, caranguejo, mexilhão, ostra, camarão, moluscos e crustáceos, mariscos em geral. Os cágados de água doce são apreciados pelo sabor da carne e dos ovos. Silveira informa que é enorme a quantidade dessa espécie junto aos corpos d’água do Maranhão, tanto que chama a atenção para a quantidade de ovos, comparável a uma mina, fácil e saboroso alimento.

Notamos grande quantidade de frutas nativas e também adaptadas. A narrativa de Silveira reconhece que o Maranhão é naturalmente um jardim, pela variedade e abundância da flora. Entre os frutos nativos, bacuris, cajus, mangabas, ananás, os portugueses aumentaram mais esse tesouro natural com acréscimo de laranja, limão, limas. O ananás é considerado “o rei das frutas”, parece medrar em toda parte do Brasil. O padre Miguel de Carvalho, escreveu na “Descrição do sertão do Piauí” que, viajando pelo sul do Piauí, encontrou na fauna e flora víveres suficientes para alimentar mais de quarenta pessoas durante vinte e um dias, o ananás foi o mais delicioso dos regalos³¹.

Ficou o registro de que havia no Maranhão variedades de bebidas, especificamente preparadas para consumo humano: vinho de palma, vinho de mel, vinho do caju, vinho do milho zaburro, licor. Silveira escreveu, vinho “muito doce, e alegre e aqueça”, aqueça o frio da saudade das terras e gentes do outro lado do Atlântico? Há vinhos que curam mais que os “males do coração”, curam males do corpo, possuem ação terapêutica, causam os efeitos benéficos de um medicamento, curando resfriados, opilados, asmáticos e boubáticos.

O Maranhão é um paiol de mantimentos: a narrativa de Yves D’Evreux

O norte do Brasil então se apresentava, até mesmo aos doutos da Universidade de Paris, como um país entregue a todos os horrores da vida selvagem: os cosmógrafos franceses, quando dela tratavam, exageravam a rusticidade desse país (Ferdinand Denis).

É possível que a obra “Viagem ao norte do Brasil” do padre Yves D’Evreux tenha contribuído para modificar a visão dos europeus, em particular dos franceses, sobre o

³¹ CARVALHO, padre Miguel de. **Descrição do sertão do Piauí**. Teresina: Gráfica Mendes, 1993, p. 33. Humana Res, v. 1, n. 5, 2022, . ISSN: 2675-3901 p. 4 à 21, jan. a ago. 2022

Maranhão. D'Evreux, padre, cientista e escritor francês, esteve no Maranhão por um período da primeira metade do século XVII, quando os franceses ocuparam a ilha do Maranhão e fundaram a França Equinocial. Na leitura da narrativa do padre, pelo menos em relação a alimentação, a visão é de encantamento, o Maranhão é um celeiro de mantimentos³². Na vasta e diversificada vegetação está a fartura, na quantidade de frutos nativos comestíveis, o religioso destacou a grande quantidade de cajueiros espalhados por todo o litoral do Maranhão³³. Para além dos frutos, a flora oferece outras delícias, as árvores estão carregadas de cortiços de mel de abelha “excelente, liquido e tão claro como água potável”³⁴.

A flora é povoada de animais para abate e consumo.

No meio destas florestas há muitos veados, capivaras, cabras, vacas bravas e javalis, e em poucas horas matareis tantas quantas precisardes, e para que não me acusem de hiperbólico, invoco o testemunho dos que viajaram pelo Mearim e hoje se acham em França: se lerem isto, dirão que são estas informações que me deram, e que os selvagens, remadores das suas canoas, lhes trazem tanta caça, que dela não sabiam o que fazer[sic]³⁵.

Fartura de carne de diferente textura e sabor, resulta da captura de animais silvestres, dispensando o abate e consumo diário do gado transportado da Europa, carga viva de gastos elevados para manter os animais na travessia do Atlântico. No ato da caçada dos animais silvestres o caçador utilizava cães domésticos afirma o padre, confirmando o que outros narradores já haviam observado como técnica de caça. Ao longo do texto, várias registros associam comer carne de caça com farinha de mandioca³⁶.

D'Evreux se refere indiretamente ao cultivo da mandioca através dos muitos registros sobre farinha. Escreveu que os povos indígenas usam apenas machados de pedras para “cultivar a terra, semear, plantar raízes e por única recompensa de seus trabalhos comem farinha de raízes passadas por um ralador, feito de pedrinhas agudas, engastadas numa tabua de largura de meio pé”³⁷. O trecho é uma clara alusão a tecnologia de beneficiamento da mandioca, saber e prática dos povos indígenas.

Inferimos da leitura de “Viagem ao norte do Brasil” que, pela grande quantidade do produto, o milho disputa com a mandioca a preferência dos diferentes grupos populacionais do Maranhão. É a única narrativa que passa a impressão de um produto concorrente da mandioca.

³²D'EVREUX, Yves. **Viagem ao norte do Brasil**. São Paulo: Siciliano, 2002, p. 174

³³ D'Evreux, 2002, p. 195-198.

³⁴ D'Evreux, 2002, p. 75.

³⁵ D'Evreux, 2002, p. 75.

³⁶ D'Evreux, 2002, pp. 87, 124, 125, 151, 174, 207-211.

³⁷ D'Evreux, 2004, p. 99.

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

O padre escreveu “há milho em grande abundância, de que se pode fazer pão, como nós o fazíamos, e o achamos muito agradável ao gosto, embora gostássemos mais da farinha do país, especialmente quando fresca, porque não é pesada ao estômago”³⁸.

Apesar da fartura de víveres, D’Evreux coloca que não era fácil conseguir comida. Novamente a indicação de que europeus exploravam o trabalho dos nativos no sentido de conseguir alimentos. Supomos que não seria fácil para os europeus, povos invasores, agressivos e ameaçadores para com os povos nativos. Os ecossistemas diferentes dos ecossistemas europeus infundiam temor, estavam vulneráveis.

Era necessário ganhar a simpatia dos nativos para desenvolver o comércio de gêneros alimentícios³⁹. Os povos indígenas colocavam no mercado vários produtos: carne de caça, peixe, milho, mandioca, farinha, frutas, às vezes, até animais silvestres vivos. Presume-se uma economia de troca, onde os produtos de um grupo são colocados com um valor superior ao do outro, segundo processos de fabricação e necessidades de consumo.

As três narrativas apresentadas, datam do século XVII, foram marcadas pelo encantamento, pela viva admiração em face aos tipos e formas da fauna e flora, admiração diante de usos e costumes dos povos indígenas. A partir do século XVIII, as narrativas perderam o caráter do encantamento, cederam espaço para relatórios que descrevem riquezas capazes de movimentar mercados, se empenha em subsidiar ações dos governos metropolitanos em suas colônias. Destacamos em seguida três documentos desse período.

Relato de João Pereira Caldas

João Pereira Caldas foi militar e administrador colonial português, governou o Pará e o Piauí. O seu relato “Roteiro do Maranhão a Goiás pela capitania do Piauí”, se inclui nesse formato de descrição de riquezas e proposições para melhor desenvolvimento da produção de riquezas para a Coroa portuguesa. Ele viajou do Maranhão para Goiás, através do Piauí, navegou o Itapecuru da sua foz até o sertão de “Pastos Bons” e aí passou para o Piauí. Boa parte do relatório trata da capitania vizinha.

O sertão de “Pastos Bons” é descrito como uma freguesia fertilíssima, “produz todos os gêneros do país”, entretanto, a produção não chega ao mercado pela falta de estradas para

³⁸ D’Evreux, 2004, p. 235.

³⁹ D’Evreux, 2004, p. 239-241.

escoamento, nesse sentido, a produção agrícola é apenas para a subsistência. A mandioca aparece no relato entre os demais gêneros necessários a manutenção da vida.

A freguesia também se destaca como área de criação de gado bovino. Notamos intenso comércio da freguesia com as capitanias circunvizinhas, particularmente, Piauí e Bahia.

No ano de 1770 abriu João Paulo Diniz, negociante da vila de São João da Barra da Parnaíba um novo caminho [entre Pastos Bons e Paranaíba] para extração dos referidos gados, levantando oficinas nas margens do dito rio Parnaíba oitenta léguas acima da sua foz, onde os reduz a carnes secas, que carrega em barcas pelo mesmo rio, até a dita vila, para daí serem reexportadas a Bahia, Rio de Janeiro e Pará⁴⁰.

O trecho refere-se ao empreendimento que envolve o sertão de “Pastos Bons” e a vila de Parnaíba, no Piauí, desenvolvido centro da indústria de carne, no norte da colônia. Mas o comércio do gado também se realiza com “Bahia de todos os Santos”, o comércio do boi vivo, levado do Maranhão para a Bahia.

Relato de Francisco de Paula Ribeiro

Francisco de Paula Ribeiro, militar português, no Maranhão, no início do século XIX, prestou vários serviços ao governo da metrópole⁴¹. Na execução de uma dessas atividades escreveu “Descrição do território dos Pastos Bons, nos sertões do Maranhão; propriedades dos seus terrenos, suas produções, caráter de seus habitantes colonos e estado atual dos seus estabelecimentos”, documentos que examinamos para elaboração desse texto. Na “Descrição do território dos Pastos Bons”, a mandioca aparece sempre na forma de farinha de pão, como era conhecida na época da colonização.

Com muitas e pequenas plantações mistas umas às outras, e d’estas é que aqueles mais vizinhos moradores colhem alguma farinha de pão, canas de açúcar, cebolas, alhos e mais hortaliças, de que o terreno é tão próprio que pode plantar até para exportar em quantidade, especialmente os repolhos em salga, as cebolas e os alhos, muito mais viçosas e reproducentes do que os melhores de Portugal⁴².

⁴⁰ CALDAS, João Pereira. “Roteiro do Maranhão a Goiás pela capitania do Piauí”. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro**, Rio de Janeiro, 1900, p. 60-161.

⁴¹ PACHÊCO FILHO, Alan Kardec G. “O sertão do Maranhão nas memórias de Francisco de Paula Ribeiro”. Anais eletrônico do 15º Seminário Nacional de História da Ciência e da Tecnologia Disponível: https://www.15snhct.sbhc.org.br/resources/anais/12/1474633277_ARQUIVO_OSertaodoMaranhãonasmemóriasdeFranciscodePaulaRibeiro.pdf Acessado: abril 2020.

⁴² RIBEIRO, Francisco de Paula. “Descrição do território dos Pastos Bons, nos sertões do Maranhão”. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro**. Rio de Janeiro, 1872, p. 47.

Humana Res, v. 1, n. 5, 2022, . ISSN: 2675-3901 p. 4 à 21, jan. a ago. 2022

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

Importante constatação fez Paula Ribeiro, ao afirmar que a lavoura de exportação prejudicava a lavoura de alimentos. De olho nos lucros, preocupados em produzir para o mercado externo, a população produzia alimentos apenas para abastecer o plantel de trabalhadores escravizados e livres de uma “fazenda”. Entre outros fatores, o relator creditado a falta de víveres no Maranhão, ao pouco interesse dos grandes produtores em cultivar alimentos.

Em vários trechos do escrito de Paula Ribeiro se visualiza a dificuldade no consumo de carne direto ao consumidor, a qual é substituída pela caça.

Relativo a espécie animal, devem entender-se que todo o território é abundantíssimo de diferentes caças, principais recursos lícitos dos seus habitantes pobres; porque se eles não fossem, muito menos fora a população do distrito, uma vez que as carnes verdes ou secas lhes não são facilitadas por miúdo como nos açougues e mercados públicos; providencia esta que em nenhum dos seus locais se encontra estabelecida, e cuja falta muito sensível deverá ser quanto antes remedida, na inteligência de que é mais fácil ao miserável comprar nos talhos públicos um arrátel de carne por um vintém (preço pelo qual até agora lá corria), do que uma res em pé nas fazendas dos particulares por quatro ou cinco mil réis⁴³.

A caça e pesca cumpre uma função social inestimável, alimentar a população, especialmente os grupos sociais “pobres”. Da mesma forma, os frutos nativos também ocupam espaço importante na dieta alimentar.

É abundante de muitas frutas silvestres substanciais, outro recurso da sua pobreza, das quais as mais delicadas são as mangabas e as guabirobas, dignas as primeiras até da mesa de um príncipe; tem também outras muito de cultivo, sendo entre estas a laranja, tão abundante e doce que perde pela abundância, o preço⁴⁴.

Apesar do caráter officioso a “Descrição do território dos Pastos Bons nos sertões do Maranhão” lança luz sobre vários aspectos das atividades produtivas de parte do Maranhão e, também, do sistema de alimenta da época.

Relato de Antônio Bernardino Pereira do Lago

Antônio Bernardino Pereira do Lago, militar do Real Corpo de Engenheiros, viveu no Maranhão na primeira metade do século XIX, escreveu vários relatos sobre atividades que

⁴³ Ribeiro, 1872, p. 50-51.

⁴⁴ Ribeiro, 1872, p. 53.

desenvolveu para a Coroa portuguesa, entre os quais destacamos “Estatística Histórica e Geográfica da Província do Maranhão”⁴⁵. A mandioca torna-se visível através dos registros sobre farinha. Nesse texto, o arroz surge no topo da lista de gêneros alimentícios, à frente da mandioca, feijão e milho, é o mais comercializado de todos. Lago registrou que havia dois tipos de arroz: o vermelho, que os cronistas do século XVII afirmavam nascer espontaneamente, e o branco, introduzido no Maranhão no século XVIII.

Considerando que a obra de Lago contempla particularmente cultivos de valor comercial, assim é necessário relativizar a informação sobre o primeiro lugar do arroz entre os produtos alimentícios, posição possivelmente provisória. Ressaltar também que, embora a mandioca tenha espaço na pauta de exportação, a função primeira dessa lavoura é abastecer o mercado interno, como ficou registrado dos textos examinados.

É enorme o rol de frutos citados por Lago, com descrição do tamanho, cor, textura, sabor, o autor faz comparações e aponta formas de come-los, alguns ingeridos com açúcar e farinha de mandioca, a exemplo da juçara e bacaba⁴⁶. Um item é dedicado aos animais silvestres e aos peixes, não resta dúvida que em 1822, a caça e pesca contribuía para a dieta alimentar da população do Maranhão.

CONCLUSÃO

O estudo do universo amostral de narrativas revelou-se multifacetado, se diferenciam em relação período em que foram elaborados, a finalidade das narrativas e o lugar social dos narradores. As narrativas referentes ao século XVII, embora tenham como objetivo informar, esclarecer aspectos da realidade, transmitem a sensação de admiração com o que vê, ouve e percebe, causando emoções no leitor. São descrições cheias de vivacidade, foco nos significados das ações coletivas e individuais dos povos indígenas; detalhes curiosos sobre usos e costumes; produtos alimentícios, frutos nativos ou exóticos, introduzidos e adaptados pelos europeus; aspectos da cozinha dos nativos.

Os relatos desse período, não obstante as relações tensas entre europeus e povos indígenas, apontam o Maranhão como local ideal para viver, natureza repleta de víveres e terra fértil para o cultivo. A mandioca surge como principal gênero alimentício cultivado e a farinha

⁴⁵ LAGO, Antonio Bernardino Pereira do. **Estatística Histórica e Geográfica da Província do Maranhão**. São Paulo: Siciliano, 2001.

⁴⁶ Lago, 1822, p. 51.

LAVOURA DE ALIMENTOS NO MARANHÃO: CULTIVO, BENEFICIAMENTO E CONSUMO DE MANDIOCA NO PERÍODO COLONIAL

como o centro do sistema alimentar. Era ingerida quase todos os alimentos, a exemplo de carnes e frutas.

A partir do século XVIII as narrativas foram substituídas por descrições objetivas, meramente informativas, o olhar do narrador é exclusivamente para questões econômicas, potencialidades da terra ou para maximização da produção, segundo as demandas do mercado externo. Nesse conjunto de narrativas do século XVIII e XIX, o Maranhão é apontado como espaço repleto de possibilidades de uma produção de sucesso, em decorrência da abundância de águas, a fertilidade das terras, condições de infraestrutura para produção e circulação das riquezas.

Quanto ao cultivo da mandioca, observamos que era atividade de povos indígenas e de europeus. Planta nativa da América, era cultivada pelos nativos antes da chegada dos europeus e foi adotada por portugueses e franceses. Do processamento das raízes resultava diferentes tipos de farinhas, base de alimentação de todos os grupos populacionais que se estabeleceram no Maranhão.