

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

MARILIA MALZONI MARCHI

**A MANDIOCA COMO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO: DO
ARTEFATO À COMENSALIDADE**

São Paulo
2015

MARILIA MALZONI MARCHI

**A MANDIOCA COMO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO: DO
ARTEFATO À COMESALIDADE**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Sênia Bastos e coorientação do Prof. Dr. Ricardo Maranhão.

São Paulo
2015

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha cara orientadora Profa. Dra. Sênia Regina Bastos por todo seu incentivo e paciência no eterno trabalho de me “colocar nos trilhos” novamente e por sua disponibilidade em aceitar uma pesquisa tão híbrida. Ao meu coorientador Prof. Dr. Ricardo Maranhão que com seu imenso conhecimento que me guiou pelos hábitos alimentares e paladares da cozinha brasileira.

Agradeço a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela taxa que proporcionou a realização desta pesquisa.

Aos meus colegas mestrando que tanto contribuíram para o desenvolvimento da dissertação.

E por fim aos professores e funcionários do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi.

RESUMO

A presente dissertação pesquisa o papel da comensalidade no sistema culinário da *mandioca* no Brasil, apresenta sua importância histórica e econômica e identifica sua tecnologia, práticas, artefatos e produtos, bem como detalha e analisa um artefato. Centra-se na identificação e análise dos artefatos *tipiti* de torção e *tipiti*, por meio de construção de uma ficha comparativa de alguns de seus valores objetivos e analisa suas funções práticas, estético formais e simbólicas. De natureza qualitativa, apoia-se nos métodos exploratório e descritivo, compreende a realização de pesquisa bibliográfica e iconográfica não só relativa aos objetos, como também de desenhos e pinturas e analisa a aquarela de Hercule Florence, *Apiacás* (1828). Constata-se a criação de uma tecnologia original, que reúne e identifica a comunidade e integra seu patrimônio cultural e, nesse caso, patrimônio gastronômico. O sistema culinário da *mandioca* no Brasil comporta processos, a produção artesanal de alimento e objetos. Compreender a comensalidade implica analisar o que se come, como se come e com quem se come. Nesse sentido, associado ao ingrediente mandioca, identificaram-se as práticas, artefatos e produtos, relacionados desde a prática agrícola à degustação dos produtos, não apenas das sociedades tradicionais, mas inscrevendo sua importância no mundo contemporâneo.

Palavras chave: Comensalidade. Sistema Culinário. Artefato. *Mandioca*. *Tipiti*.

ABSTRACT

This dissertation examines the role of commensality in the manioc culinary system in Brazil, presenting its historical and economic importance; it identifies its technologies, practices, artifacts and products; and it analyses in detail two artifacts, namely the Tipiti and the twisted-Tipiti. The study consists in building comparative record of their objective values and proceeds to the analysis of their practical, formal-aesthetic and symbolic functions. As a qualitative research it is based on exploratory and descriptive methods, including the completion of bibliographic and iconographic research concerning objects, as well as drawings and paintings; additionally it analyzes the watercolor Hercule Florence, Apiacás (1828). Notes the creation of a unique technology that gathers and identifies the community and integrates their cultural heritage and, if so, gastronomic heritage. The cooking system of cmanioc in Brazil involves processes, artisanal production of food and objects. Understanding the commensality involves analyzing what we eat, how we eat and with whom you eat. In this sense, associated with the ingredient manioc, were identified practices, artefacts and products related to agricultural practice since the tasting of products, not only in traditional societies, but entering its importance in the contemporary world.

Keywords: Commensality. Culinary System. Artifacts. Manioc. Tipiti.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Aquarela Apiacás.	43
Figura 2 – Aquarela Apiacás: linha de composição em zigue-zague	50
Figura 3 – Aquarela Apiacás: divisão da imagem	51
Figura 4 - Xilogravura anônima do cotidiano dos índios Tupinambás, Ubatuba (1557).	55
Figura 5 – Pau de cavouco dos índios Kamayurá.....	63
Figura 6 – Machado de pedra dos índios Borôros.....	63
Figura 7 – Aturá dos índios Makú.	63
Figura 8 – Raspador de concha dos índios do alto Xingu.....	64
Figura 9 - Moquém quadrangular.	64
Figura 10 – Ralador retangular plano dos índios Karajá.	65
Figura 11 – Tuaví dos índios Yawalapití.....	65
Figura 12 – Panela gameliforme dos índios Waurá.....	65
Figura 13– Tipiti dos índios Tukúna.	66
Figura 14 - Desenho de processamento da mandioca para fazer farinha	66
Figura 15 – Peneira dos índios Wanâna.....	67
Figura 16 – Pilão vasiforme com pedestal dos índios Kaiwá.....	68
Figura 17 - Pá de virar beiju dos índios Mehináku.....	69
Figura 18 – Torrador sobre trempe dos índios Waurá.....	69
Figura 19 – Abano trançado dos índios Yawalapití.....	69
Figura 20– Pote dos índios Nambikuára.....	70
Figura 21 – Cuia dos índios Asurini.	70
Figura 22 – Cesto paneiriforme dos índios Krikatí.	71

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- O sistema culinário da mandioca no Brasil.....	53
Quadro 2- Tecnologia do sistema culinário da mandioca brava no Brasil.....	61
Quadro 3 – Relação de correspondências entre modelos de análise de objetos.....	76
Quadro 4 – Comparação dos valores objetivos do tipiti de torsão e do tipiti.....	78

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
CAPÍTULO 1 – PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO E COMENSALIDADE	16
1.1 A GASTRONOMIA E O PATRIMÔNIO	16
1.2 A MANDIOCA, INGREDIENTE INTEGRANTE DA IDENTIDADE NACIONAL.....	22
1.3 PROJETO IMPLANTAÇÃO DE INVENTÁRIOS: CELEBRAÇÕES E SABERES DA CULTURA POPULAR.....	25
1.4 COMENSALIDADE E O SISTEMA CULINÁRIO DA MANDIOCA.....	28
CAPÍTULO 2 - O SISTEMA CULINÁRIO DA MANDIOCA NO BRASIL.....	33
2.1 O CONTEXTO	35
2.2 O INGREDIENTE: <i>M. ESCULENTA</i> CRANTZ.....	36
2.3 A CULTURA: OS MITOS INDÍGENAS DA MANDIOCA E DA FARINHA, E A CASA DA FARINHA	39
2.4. A REPRESENTAÇÃO.....	42
2.5 FUNDAMENTOS DA ANÁLISE DA IMAGEM	45
2.6 A ANÁLISE DA IMAGEM	49
2.7 O QUADRO DO SISTEMA CULINÁRIO DA MANDIOCA NO BRASIL	53
2.8 PRÁTICAS: TÉCNICAS DO SISTEMA CULINÁRIO DA MANDIOCA.....	54
CAPÍTULO 3 – DA TECNOLOGIA AO ARTEFATO.....	58
3.1. CULTURA MATERIAL	58
3.2 A TECNOLOGIA DO SISTEMA CULINÁRIO DA MANDIOCA BRAVA NO BRASIL.....	59
3.3 O ARTEFATO	62
3.3.1 <i>Trançado indígena</i>	71
3.4 FUNDAMENTO DA ANÁLISE DO ARTEFATO.....	73
3.5 A ANÁLISE DO ARTEFATO TIPITI	77
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	82
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	85
GLOSSÁRIO.....	93

INTRODUÇÃO

A alimentação não é só uma obrigação física, é também comunicação e como a linguagem representa para um determinado grupo um elemento de identidade. Por exemplo, a escolha dos alimentos comestíveis ou não é feita pelo código cultural deste grupo. Estes códigos, em parte inconsciente - diz respeito à sensibilidade - e em parte consciente - diz respeito ao pensamento -; são associados às identidades culturais e étnicas. O sistema alimentar classifica os ingredientes em categorias a partir de um valor cosmológico e sociológico, refletindo as relações sociais e econômicas, ela é um fato cultural. Nesse sentido, podem ser analisados os aspectos técnico-econômicos, sociológicos e ideológicos. Os aspectos técnico-econômicos são os mais estudados. As variações tecnológicas ao longo da história foram consideradas de forma evolucionista, os povos que se alimentavam de coleta e caça foram considerados em estágio inferior aos que praticavam a agricultura e a criação de animais. Após estudos aprofundados, M. Sahlins publica em 1972 o livro *Stone age economics*, onde demonstra, a partir do número de calorias ingeridas por indivíduo, que a economia da fome era na verdade da abundância. Os estudos econômicos históricos, por sua vez não baseiam-se na produção doméstica e sim em documentos do mercado com suas flutuações, de casas de nobres, de conventos, de navios. Estes estudos analisam os fatos de forma separada, e não todo o conjunto ao qual pertencem. “...pois só o estudo de complexos inteiros pode dar uma ideia adequada da alimentação...” (VALERI, 1989, p. 191). Existem portanto caminhos ainda não trilhados no estudo de sistemas alimentares globais de povos ou épocas.

Muitos destes povos tinham a regra de que a caça deveria ser dividida com os outros membros, a incerteza do alimento era recompensada. Do ponto de vista sociológico esta troca coloca o alimento como dádiva de grande importância, porque estabelece laços sociais entre quem recebe e quem dá, tanto aos necessitados como o banquete para promoção pessoal. Os laços gerados pelo compartilhar o alimento criam identidade entre os comensais, porque estes compartilham a mesma substância. Na sociedade, moderna como cada comensal tem seu próprio recipiente, a mesa é o elemento de ligação. As substâncias que são ingeridas coletivamente são aquelas permitidas, as não permitidas seriam substâncias impuras e dão origem aos tabus, onde podem ser proibidos alimentos, formas de preparo, consumo e comensalidade durante um tempo determinado por motivos religiosos e de doença, ou sobre

certas categorias de pessoas como mulheres, crianças, etc. Também dão origem aos tabus as proibições de se comer aquilo que tem relação com o eu, por exemplo o canibalismo, de se comer os animais domésticos ou aqueles animais que comem restos. Os sistemas de tabus fazem parte da ideologia dos povos como também os mitos e o sistema de hierarquia dos valores alimentares. Este representa a hierarquia dos grupos sociais, os alimentos da classe dominante são valorizados enquanto os das classes inferiores são colocados no fim da lista (VALERI, 1989).

Talvez pelo fato do código cultural alimentar ser em parte consciente e em parte inconsciente não se estudou ainda devidamente a alimentação. Temos estudos fragmentados mas a alimentação diz respeito tanto ao ato físico e material quanto a cultura e ao simbolismo (VALERI, 1989). Dela fazem parte todas as etapas: o plantio, a colheita, a produção, a degustação e a comensalidade.

Mais uma vez a regra da divisão da caça é um ato transformador: o grupo se torna uma comunidade, que segundo Bauman (2003) são lugares quentes e aconchegantes, onde seus membros se amam e se aceitam, nunca desejam mal a ninguém e onde o dever é ajudar para também ser ajudado na necessidade. O entendimento entre os membros flui de forma natural, tornando-se o ponto de partida de sua união, sendo esta a característica que separa a comunidade dos desentendimentos, competições e intrigas. Ao mesmo tempo, para que uma comunidade tenha unidade ela não pode ser muito grande, necessita que a comunicação se dê quase que exclusivamente com os outros membros e precisa ser auto suficiente para gerar pouco contato com outros. Ou seja, a unidade depende do bloqueio dos canais de comunicação com o resto do mundo para que tenha homogeneidade. No modelo de comunidade criado por Redfield (1971) não existem motivos para reflexão ou crítica pois a comunidade é fiel à natureza, funciona como uma fórmula para a vida, do berço ao túmulo. Mas em uma fórmula que exige lealdade absoluta, a comunidade pune severamente aqueles que a desobedecem. Portanto, para se formar uma comunidade é preciso que os membros abram mão de sua liberdade, de sua autonomia, de seu direito à auto afirmação e individualidade. Os indivíduos se unem em comunidades porque têm necessidade de segurança, de ter a sensação de pertencimento, de familiaridade, mesmo sabendo que se transgredirem as regras serão punidos.

À medida que os grupos humanos foram crescendo, foram-se criando regras para a convivência e para as atividades comuns construindo-se assim a sociedade, onde os indivíduos vivem sobre normas e valores comuns que mediam uma relação impessoal entre

eles. Mas os indivíduos possuem relações pessoais, se ligam a outras pessoas por afinidade ou necessidade, formando grupos menores como o da família, do trabalho, do bairro que por sua vez são chamados comunidades (BAUMAN, 2003).

Então temos o conceito de comunidade que considera as relações entre seus membros como naturais e orgânicas, e o de sociedade que considera estas relações sociais como de interesse consciente. Os tempos são de competição e desprezo pelos mais fracos, transformando o significado da palavra comunidade em algo que se busca, que se sente falta para viver seguro e confiante, porque a condição de comunidade não existe mais, as relações agora seguem uma lógica social externa, analisa-se o custo benefício de tudo. O lar aconchegante foi substituído pelos ventos de fora que apresentam o jogo do consumo a brincar com a busca da individualidade, da afirmação da personalidade. A segurança da identidade veio a substituir a segurança da comunidade, em um mundo globalizado, privatizado e individualizado. Mas a construção da identidade individual é solitária e vulnerável, por isto o homem se reúne em comunidades criando a ilusão que combate em grupo. Porque dentro dele existe uma tensão entre a segurança da comunidade e a liberdade da individualidade (BAUMAN, 2003).

Por outro lado, dentro do aspecto tecnológico da alimentação temos as técnicas de plantio, colheita e produção com suas respectivas ferramentas e utensílios criados pelo homem. O processo da alimentação é de fato muito complexo e demanda uma série de habilidades humanas, e o desenho e produção de objetos que auxiliem sua execução é uma delas. O *design* está presente no campo da alimentação quer seja no mundo da cozinha profissional onde há grande necessidade de precisão, facilidade e segurança de uso; quer seja no mundo doméstico onde os aspectos estéticos e comunicacionais podem ser livremente explorados. Nos últimos anos, dezenas de *designers* industriais de todo o mundo se dedicaram ao assunto. Novos materiais, novas formas, novos usos para velhos utensílios, soluções inovadoras para velhos problemas; preocupação em atender à demanda que quer transformar-se em uma experiência total que deve satisfazer a visão, o tato, o olfato, a audição e, claro, o (bom) paladar.

A palavra *design* é traduzida como determinar, também significa um plano, um esquema e ainda um objeto das artes aplicadas (BURDEK, 2006, p.13). Este plano é chamado de projeto que busca satisfazer uma necessidade humana apoiado em uma metodologia, que são as ações necessárias postas em sequência lógica, na qual o objetivo é atingir o melhor resultado com o menor esforço (MUNARI, 1998). O designer também recorre aos campos da

gastronomia quando compara um livro de receitas culinárias a um livro de metodologia de projeto. Diz que os livros de culinária indicam como produzir determinado prato: ingredientes necessários, modo de preparo e serviço, como o método do projeto, planejamento e execução de ações necessárias para se atingir um objetivo.

Objetos bem desenhados são os objetos ideais, aqueles que obedecem a um conceito funcional, sua forma não está ligada a modismos e são produzidos com esmero em bons materiais, portanto são objetos funcionais, duráveis e com beleza atemporal. Eles são mais prazerosos de usar porque inspiram a mente. Os objetos que são ferramentas dão confiança e cumprem a tarefa de forma mais rápida e eficiente. As ferramentas e utensílios são projetados, confeccionados e utilizados pelos homens para dar forma ao meio ambiente, eles nos distinguem dos animais, dão forma à existência (FIELL, 2013).

O *food design/design* gastronômico, considerado um setor a mais no desenho industrial, está apenas nascendo, o uso dos talheres começou há 200 anos e em 1910 as cozinhas ainda eram consideradas cômodos de segunda classe. Nos últimos anos os objetos de cozinha viveram uma explosão em decorrência da equiparação da gastronomia às belas artes. Os objetos de cozinha se tornaram em alguns casos símbolos de status, o que faz com que os designers não se sintam intimidados em desenhar objetos tão banais como funis e saleiros. Por outro lado as cozinhas dos melhores restaurantes internacionais se tornaram laboratórios de experimentação. Chefes como Ferran Adrià e Alex Atala criaram pratos para seus restaurantes baseados na culinária molecular, que transforma a estrutura dos alimentos. O futuro do *food design/design* gastronômico está ligado à invenção e desenvolvimento das técnicas culinárias, o papel do designer é levar as sofisticadas técnicas desenvolvidas por chefes aos usuários que não têm conhecimentos especializados em cozinha (CAMPOS, 2005).

Inscribe-se nesse contexto a origem do grupo *International Food Design Society*, que tem a proposta de criar uma rede internacional de *designers*, chefes, acadêmicos, empresários apaixonados por gastronomia, que possam contribuir com o desenvolvimento da disciplina. Conta com o apoio da *London Metropolitan University*, cuja fundadora e *chairman*, Francesca Zampollo, pesquisadora no assunto, em seu recente doutorado delimita seis áreas de atuação do *food design/ design* gastronômico, descritas no site do grupo: a) *design* com o alimento – praticada por chefes e *designers*, cria novas comidas, aromas, texturas, modifica os alimentos; b) *design* de produto alimentar - praticada por designers ou engenheiros de alimento, trabalha a forma e a embalagem do alimento; c) *design* e comensalidade - pessoas interagindo com alimentos; d) *design* para o alimento - utensílios, peças para serviço,

armazenagem e transporte; e) *design* de interiores para o alimento - ambientes como restaurantes e cozinhas; f) *design* sobre o alimento - presente em outros suportes como design de produto, gráfico, vitrines, publicidade que utiliza alimento como inspiração, mas não são comestíveis.

As manifestações da comensalidade promovem convivialidade tanto por meio da produção do ingrediente e das iguarias, quanto da partilha da refeição e das festas, que acontecem em lugares determinados e constituem um sistema de comunicação entre pessoas (FERNANDES, 1997). Compreender a comensalidade implica analisar o que se come, como se come e com quem se come. Não se trata só de comer, mas sim de saber comer e com quem, manter domínio sobre o comportamento à mesa no que se insere como dimensão da hospitalidade (BOUTAUD, 2010). A comensalidade existe quando está em ação, quando os atores desempenham uma cena, sua manifestação.

Um sistema culinário compreende a comensalidade porque congrega a transformação dos ingredientes e seus universos simbólicos, portanto, os modos de fazer, os lugares, as celebrações e as formas de expressão (PINTO, 2006). Associado a este contexto, um ingrediente e seu correspondente sistema culinário que apresentam permanência na cultura brasileira é a *mandioca*, tema central da presente dissertação. Ressalta-se que na região amazônica, a comensalidade tem o papel de um elemento identificatório, cria laços de parentesco por meio do ato de comer junto (FAUSTO, 2002). Busca-se investigar o papel da comensalidade neste sistema, contextualizar a importância histórica e econômica da *mandioca*, identificar a tecnologia, práticas, artefatos e produtos, bem como detalhar e analisar um artefato.

O programa “economizar para crescer” da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) acredita que a *mandioca* pode se tornar o principal cultivo do século XXI por meio de uma agricultura sustentável que pratique o cultivo misto, a rotação de produção e não utilize agrotóxicos. Sua demanda tem aumentado em virtude dos altos preços dos cereais, suas farinhas e polvilho são excelente alternativa para o trigo e o milho, segundo a redação do jornal globo online (2014). E segundo Lisboa (2014) a *mandioca* que se come hoje é muito mais nutritiva do que aquela da época do descobrimento. Isto é o resultado de um processo de melhoramento genético, foram cruzadas diferentes espécies até se chegar a um tipo mais saudável e resistente a pragas, a pesquisa foi desenvolvida em conjunto pelo Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) e pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA).

A culinária nacional tem valorizado a *mandioca* como ingrediente, segundo o especialista em gastronomia baiana Rafael Sessenta (2014), que diz que a *tapioca* é uma iguaria tipicamente nordestina com origem indígena e que hoje é consumida em todo o país graças aos jovens chefes nordestinos como Rodrigo Oliveira e Rafael Spencer que divulgam os produtos e a cultura, criando novas receitas com a ela. E como dito acima nas sociedades atuais onde os laços tradicionais foram destruídos a alimentação pode ter um papel simbólico decisivo, o que explica o atual sucesso das cozinhas regionais e da utopia rural (VALERI, 1989).

Com base nos conceitos sobre alimentação, comensalidade e *food design/design* gastronômico, buscou-se em primeiro lugar o papel da comensalidade no sistema culinário da *mandioca*, a identificação da tecnologia, práticas, artefatos e produtos, bem como detalhamento e análise do artefato *tipiti*. Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa que se apoia em métodos exploratórios e descritivos. Por meio de pesquisas bibliográfica e iconográfica, não só relativa aos objetos como também a desenhos e pinturas, construiu-se o sistema culinário da *mandioca* no Brasil, que comporta três categorias: ingrediente, cultura e tecnologia. A categoria tecnologia foi subdividida em três variáveis: prática, artefato e produto, ao passo que a variável artefato foi detalhada, descreveram-se os seus utensílios segundo a nomenclatura das coleções etnográficas proposta por Berta Ribeiro (1988) e foram utilizadas as ilustrações do antropólogo, arquiteto e desenhista Hamilton Botelho Malhano.

No Brasil existem duas espécies dominantes: a *mandioca brava*, principalmente no nordeste brasileiro, que possui ácido hidrociânico venenoso, e que deve ser extraído, pois causa intoxicação, é utilizada para fabrico de *tucupi*, *cauim* e *farinhas* diversas (SILVA, 2001); e a *mandioca doce*, chamada *macaxeira* no Norte e *aipim* no Sul do país, comida cozida e utilizada na elaboração de *farinhas* (CASCUDO, 1988). Foi selecionada a *mandioca brava* por ser aquela que demanda mais processos, ao mesmo tempo dela se obtém maior número de produtos, destacando-se: o *tucupi* e o *arubé*.

A presente pesquisa encontra-se estruturada em três capítulos, o primeiro conceitua o patrimônio, apresenta o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico IPHAN e seu sistema de reconhecimento dos bens materiais e imateriais. Destaca a importância do sistema culinário da *mandioca* nas tradições alimentares e econômicas brasileiras. Discute a comensalidade contemporânea, cenário onde surge uma preocupação com o resgate das cozinhas tradicionais, nacionais e regionais.

O segundo capítulo contextualiza a *mandioca* do ponto de vista histórico, sua importância na dieta indígena, sua fisiologia e relata as formas de cultivo e transformação, bem como seu aspecto simbólico, por meio de relato dos mitos de origem. Para auxiliar na construção do sistema da *mandioca* foi associada e analisada a aquarela de Hercule Florence, *Apiacás* (1828), uma imagem realista que integra um conjunto de registros das tribos indígenas *txmakokos*, *apiakás*, *guatós* e *bororos* ocidentais. Sua análise partiu do princípio de Berger (2014) que diz que o testemunho mais direto de épocas passadas são as imagens e se apoiou nas teorias de leitura visual da forma de Dondis (2007) e Gomes Filho (2008). Em primeiro se considerou toda a composição, e foram analisados separadamente seus elementos construtivos: cor, tom, textura, escala, dimensão e representação, bem como as técnicas visuais. Em segundo a imagem foi dividida em três unidades sendo considerada a terceira, que teve também seus elementos construtivos analisados. Apresenta o sistema culinário da *mandioca* no Brasil dividido em três categorias: o ingrediente, a cultura e a tecnologia e detalha as duas primeiras variáveis.

O terceiro capítulo, apoiado nas discussões sobre a cultura material, na forma como se pode usar um objeto para contar a história de uma civilização, apresenta a sistematização das variáveis da categoria tecnologia do sistema culinário da *mandioca brava*: prática, artefato e produto. Detalha a variável artefato por meio de descrição de seus utensílios e se centra na análise do artefato *tipiti*. A análise se apoia nas teorias do desenvolvimento do comportamento material humano de Leroi-Gourhan (2002) e em dois autores da área de metodologia do *design* Burdek (2006) e Munari (2002). Inicia com a construção da ficha de análise dos artefatos *tipiti de torção* e *tipiti*, onde alguns de seus valores objetivos foram descritos e comparados e prossegue com a análise dos valores e ou funções que interferem na forma dos utensílios: práticos, estético formais e simbólicos.

O glossário fundamenta-se nos dicionários Glossário etimológico Tupi/Guarani (CLEROT, 2011), Dicionário morfológico Tupi-Guarani (FERREIRA, 2007) e nas fontes incorporadas no presente estudo. Optou-se por indicar, quando possível, as diferentes acepções presentes nesses documentos.

Ao longo da dissertação, os termos inseridos no glossário foram destacados em itálico – quer relativos aos artefatos, quer aos produtos e uma prática (*pubagem*) – em virtude do predomínio de termos em Tupi Guarani, generalizando-se esse recurso aos demais.

CAPÍTULO 1 – PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO E COMENSALIDADE

Este capítulo primeiro recupera a trajetória do conceito de patrimônio, apresenta o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão responsável pela promoção de ações de preservação do patrimônio cultural brasileiro e conceitua patrimônio gastronômico. Destaca a importância do sistema culinário da *mandioca* nas tradições alimentares brasileiras e discorre sobre o Inventário: Celebrações e Saberes da Cultura Popular, realizado pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP) cujos resultados foram publicados em 2006.

Discute a comensalidade como dimensão da hospitalidade, no que diz respeito aos compartilhamentos estabelecidos na produção do alimento, no comer e beber juntos à mesa, que cria ou reforça os laços sociais. A comensalidade contemporânea, que com o desenvolvimento dos transportes, agricultura, pecuária e industrialização dos alimentos tende à padronização. Como reação ao alimento moderno, ao aumento do consumo de alimentos especializados e ao movimento de internacionalização das cozinhas, que estimula a busca por uma própria identidade gastronômica, surge a preocupação com o resgate das culinárias tradicionais, nacionais e regionais.

1.1 A gastronomia e o patrimônio

Atribui-se ao século XIX o apogeu da arte culinária francesa, entre outros fatores, em decorrência da classe de novos ricos desejosos de conhecer as regras da gastronomia e da *haute cuisine*. Surgem escritores especializados no assunto como, por exemplo, Grimod de la Reynière e Brillat Savarin, autor do livro *A fisiologia do gosto*, publicado em 1825, o que o converterá no filósofo da mesa (FRANCO, 2001). Para Savarin (1995) a gastronomia tem como objetivo a conservação do homem por toda a cadeia alimentar, desde a cultura que produz determinado cardápio até o seu processamento fabril, nesse sentido, engloba a cozinha e ou a culinária.

Para Revel (1996) a cozinha e ou a culinária permeia a vida cotidiana e os costumes, diz respeito aos ingredientes disponíveis, aos pratos e receitas elaborados, às formas de preparo e cocção com seus respectivos utensílios. Já Fischler (1995) amplia o entendimento do termo cozinha e diz que nele estão inclusas as representações, crenças e práticas de

colheita e consumo compartilhadas por indivíduos que fazem parte de uma determinada cultura. Contreras e Gracia (2011) complementam ao destacar que a forma como nos alimentamos, os ingredientes escolhidos e a maneira de cozinhá-los se relaciona ao território onde se vive, pois este território tem suas formas de produção, abastecimento e comércio que o caracteriza. Segundo Collaço (2013) é difícil discernir os limites entre gastronomia e cozinha, mas de modo geral a cozinha é vista como a expressão cultural de um povo, sendo forte elemento identitário, enquanto a gastronomia integra um conjunto de cozinhas, cada qual com seu imaginário (local, nacional, regional, refinado e tradicional) somado ao conhecimento e ao consumo. Do que se conclui que a gastronomia engloba toda a cadeia alimentar, do plantio ao consumo, bem como a cultura e a simbologia relacionadas aos ingredientes e às formas de prepará-los.

A palavra patrimônio, por sua vez, vem do latim *pater* que significa pai, é aquilo que o pai deixa para o filho em termos financeiros, passando a ser usada para se referir a bens ou riquezas de pessoas, famílias e empresas. Adquire sentido de propriedade coletiva após a Revolução Francesa, em razão da destruição dos lugares e objetos associados à nobreza e ao clero, ao que os intelectuais argumentaram que além do valor econômico e artístico representavam a história da França, pertenciam a todos (BRAYNER, 2007).

Mas patrimônio não é só um conjunto de bens da comunidade ou população, integra tudo o que é considerado valioso para as pessoas. Ele fortalece a noção de pertencimento dos indivíduos a uma sociedade, grupo ou lugar. “O patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto de saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo” (BRAYNER, 2007, p.12).

No uso comum a palavra referência diz respeito a um padrão de qualidade, um modelo, uma informação de avaliação sobre o objeto, obras referenciais, aquelas que obrigatoriamente têm que ser citadas quando se realiza pesquisa em determinado campo. Sua conotação é a de se ter um ponto de apoio, uma “verdade” que todos aceitam.

Já a expressão referência cultural enfatiza a diversidade dos sentidos e valores atribuídos pelos indivíduos a bens e práticas sociais. São representações que configuram identidade para os habitantes de uma região, remetem à paisagem, às edificações e objetos, aos “fazeres”, “saberes”, às crenças, hábitos etc. Portanto, não corresponde aos objetos considerados valiosos em si mesmos, nem colecionáveis. Quando os grupos sociais identificam elementos como particularmente significativos, os ressemantizam, relacionando-os a uma representação coletiva (LONDRES, 1995).

O patrimônio de uma comunidade é constituído por bens e referências culturais composto por objetos, práticas e lugares. Para se referir aos edifícios, aos monumentos, aos documentos e aos objetos, o termo adotado é material ou tangível, portanto são referências culturais materiais. E para se referir aos saberes, às habilidades, crenças, práticas e modos de ser das pessoas, o termo adotado é imaterial ou intangível, são referências culturais imateriais (BRAYNER, 2007).

Mas estes bens e referências culturais pertencem a diferentes sistemas de linguagem: a arte, arquitetura, arqueologia e outros. Para que um objeto se torne um patrimônio ele deve perder sua função, sendo acrescido de um valor específico de patrimônio. O objeto além de seu sentido original ganha outros significados e muda o seu sistema de valor (LONDRES, 2005).

Uma das formas para se converter em patrimônio se dá por meio do reconhecimento oficial, que no caso do Brasil é feito pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) criado em 1937. Nos anos 1970 os critérios de avaliação do patrimônio cultural começam a ser revistos, o que resultará em nova proposta que incorpora a expressão “referência cultural” (LONDRES, 1995).

A Constituição Federal de 1988, por meio dos artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reafirmar os bens culturais de natureza material e reconhecer os de natureza imaterial, estabelecendo formas específicas de preservação além do já conhecido tombamento, como o inventário e o registro, onde se reconhece que o bem imaterial integra o patrimônio cultural ao inscrevê-lo em um dos Livros de Registro, sendo eles: saberes, celebrações, formas de expressão e lugares, identificados a seguir. O inventário comporta a descrição e documentação da manifestação cultural,. Reconhece-se a necessidade de se incluir bens culturais que sejam referências dos diferentes grupos formadores da sociedade.

O Departamento de Patrimônio Imaterial que opera dentro do IPHAN visa preservar o bem cultural imaterial, cuida dos processos, práticas, ofícios, saberes artesanais, os conhecimentos das pessoas relativo às formas de pescar, plantar, cultivar, colher, utilização de plantas como alimento e remédio, construção de moradias, danças, músicas, modos de vestir e de falar, rituais, festas religiosas e populares, relações sociais e familiares que revelam os aspectos da cultura cotidiana de uma comunidade.

Por meio do registro se reconhece que um bem faz parte do patrimônio cultural da nação brasileira, ele se efetiva por meio da inscrição do bem em um ou mais de um dos seguintes livros:

Livro de Registro dos Saberes	conhecimentos e modos de fazer do cotidiano das comunidades;
Livro de Registro das Celebrações	rituais e festas do trabalho, da religiosidade, do entretenimento, e outras práticas da vida social;
Livro das Formas de Expressão	manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas, e lúdicas;
Livro dos Lugares	espaços como mercados, feiras, praças, santuários, onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

Os bens inscritos em um ou mais livros de registro recebem o título de Patrimônio Cultural do Brasil, que compete ao poder público documentá-lo, divulgá-lo,. identificar os significados atribuídos ao bem e produzir material visual sonoro sobre suas características e contexto cultural (BRAYNER, 2007).

A inscrição dos bens pode ser feita por instituições públicas e privadas, organismos internacionais e por cada cidadão. A pesquisa realizada sobre os sistemas culinários registrados pelo IPHAN (17/12/2014) evidenciou que todos se encontram inscritos no Livro dos Saberes : o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, Vitória, Espírito Santo (2002), Ofício das Baianas de Acarajé (2005) e o Modo artesanal de fazer queijo Minas nas regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre, Minas Gerais, (2008).

O Registro do Ofício das Baianas de Acarajé resultou do inventário de identificação e referenciamento dos feijões e das mandiocas, no âmbito do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular, do Centro Nacional de Cultura Popular, vinculado ao Departamento do Patrimônio Imaterial do IPHAN, em 2001 (BRAYNER, 2007).

O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) criado em 2000 pelo IPHAN constitui um instrumento de conhecimento e documentação de bens culturais que remete às referências culturais de lugar ou grupo. Trata-se de um instrumento de conhecimento do valor atribuído pelos grupos sociais a estes bens, tem como objetivo reconstituir o repertório de bens e práticas que reproduzem os ritos, símbolos, saberes e lugares (LONDRES, 2009).

O primeiro passo para se preservar algo é conhecê-lo, portanto, inventariar significa descrever e documentar uma manifestação cultural por meio de entrevistas, textos, fotografias, desenhos, filmagens etc., documentando o que foi estudado na realização do inventário..

O Inventário Nacional de Referências Culturais abrange as seguintes categorias de bens culturais:

- 1 Ofícios e tecnologias praticados por determinado grupo em determinada região, patrimônio dos praticantes e da comunidade que se beneficia com isto; as atividades vigentes podem ser acrescidas das ditas tradicionais, porém em desuso.
- 2 Celebrações festas religiosas, jogos, brincadeiras.
- 3 Artes, teatro, dança, literatura, música e seus respectivos lugares.
- 4 Lugares (LONDRES, 2009).

A salvaguarda do patrimônio imaterial não é tarefa apenas dos órgãos governamentais, estendendo-se à população. O IPHAN contribui como parceiro de instituições e grupos locais que querem preservar bens e práticas que identificam como patrimônio, através de repasse de informações e conhecimento, auxiliando na divulgação e na sugestão de parceiros. O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) criado através do Decreto de n. 3.551/2000 com o objetivo de implementar uma política nacional de inventário, registro e salvaguarda de bens culturais de natureza imaterial, visa contribuir para a preservação da diversidade cultural, divulgar informações sobre o patrimônio cultural brasileiro, captar recursos, constituir parcerias e apoiar iniciativas e práticas de preservação desenvolvidas pela sociedade (BRAYNER, 2007, p.23).

Muitas vezes as ações de salvaguarda eficazes nascem de propostas pouco complexas. Em 2003 o Iphan foi procurado por grupo preocupado com o desaparecimento de um tipo de renda, o Bico de Singeleza, produzido por mulheres no município de Marechal Deodoro, Alagoas. Só restava uma senhora idosa que sabia produzir a renda, em parceria com a prefeitura local e a Secretaria Estadual de Cultura foram realizadas oficinas de aprendizagem do Bico de Singeleza ministrada por Dona Marinita. Hoje a renda é produzida por maior número de artesãs, contribuindo para a renda das famílias e para permanência deste bem cultural (BRAYNER, 2007).

Alguns bens registrados como patrimônio cultural do Brasil quando da entrega dos processos de recomendações foram acompanhados por projetos que envolviam ações necessárias à sua preservação, os Planos de Salvaguarda. Eles estabelecem ações para continuidade da manifestação cultural registrada por parte do Estado e da sociedade (BRAYNER, 2007).

Álvarez (2002) parte da noção de patrimônio de Pierre Nora (1984), ancorado na nação, para um patrimônio de carácter simbólico e de identificação, social, étnico e

comunitário. Trata-se de um patrimônio generalizado e que valoriza a memória, a cultura e a identidade.

A *performance* culinária contém processo de identificação que se recria a cada nova prática de cozinhar e comer, prática cotidiana que interpreta o imaginário alimentar: ao mesmo tempo em que os pratos se repetem, existe uma reinterpretação dos elementos em jogo. Quando por exemplo falta um dos ingredientes, ele é substituído ou suprido, isto faz com que versões da mesma receita se multipliquem. As mudanças vão sendo incorporadas, produzindo a apropriação, a patrimonialização de um novo ingrediente alimentar.

Porque escolher um prato em detrimento de outro produz um processo seletivo de alimentos, condimentos e procedimentos de elaboração que identificam os comensais como um conjunto social, possuem ritos, tradições. No roteiro da roça à comida na boca, desencadeia-se o processo de patrimonialização, onde intervém um imaginário construído, sobrepondo-se diversos referenciais identitários. A alimentação é um ato social e cultural que não está isolado, convivem as variantes do indivíduo - regulações bioquímicas, metabólicas e psicológicas -, com as do meio - recursos disponíveis, condicionantes ecológicas, tecnologia e outros. Nela o homem biológico e o social encontram-se intimamente ligados (ÁLVAREZ, 2002).

O projeto *Turismo Cultural en la América Latina y el Caribe* lançado pela UNESCO, em 1996, valoriza as receitas tanto quanto os monumentos no âmbito do turismo cultural, privilegiando o patrimônio gastronômico regional. De acordo com Alvarez (2002, p.13), a falta de reflexão na América Latina sobre o assunto impediu a transformação do “patrimônio culinário em verdadeira experiência cultural, tanto para os residentes quanto para os visitantes, e como uma fonte importante de recursos”.

A escolha dos alimentos põe em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, religiosa, cultural, social e econômica ligados a uma rede de simbolismos e rituais segundo Álvarez (2002). A produção e o consumo dos alimentos fundamentam-se em processos culturais e sociais que integram as identidades coletivas e inscrevem a gastronomia no patrimônio cultural imaterial.

Trata-se de um conceito de gastronomia que comporta o conjunto das cozinhas somado ao conhecimento e ao consumo (COLLAÇO, 2013).

O patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto de saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à sua história, memória e identidade, bem como pelos bens culturais, edificações e obras de arte. Compreender a gastronomia como

referência cultural potencializa a sua patrimonialização quer em virtude das práticas, como por exemplo os rituais de comensalidade, quer dos processos, produção tradicional de alimentos ou de objetos que comporta.

1.2 A *mandioca*, ingrediente integrante da identidade nacional

A gastronomia é formada pelo conhecimento, formas de consumo e conjunto de cozinhas, constituídas por ingredientes, receitas, práticas, utensílios, representações e crenças dos indivíduos de mesma cultura. Compreendida como expressão cultural de um povo, a cozinha comporta um forte elemento de identidade e se relaciona ao território, que tem suas próprias formas de produção, abastecimento e comércio (COLLAÇO, 2013; REVEL, 1996; FISCHLER, 1995; ÁLVAREZ, 2002; CONTRERAS, GRACIA, 2011). A identidade culinária integra ingredientes, utensílios, iguarias, receitas, representações e as práticas e crenças associadas à alimentação, e estes bens fazem parte do patrimônio cultural da comunidade (LONDRES, 2009). Associado a este contexto um dos ingredientes brasileiros característicos é a *mandioca*, cuja origem é associada à bacia do rio Amazonas, tendo se disseminado pelo litoral brasileiro pelos povos de origem *Tupi* (SILVA, 2001). Até hoje a *mandioca* e seus derivados têm importância em nossa dieta e é consumida em todo o território nacional, nas mais diversas formas (LOPES, 2013).

O Brasil é hoje o segundo produtor mundial de *mandioca*, a Nigéria é o primeiro (HERMOGENES, 2014). Como esta pesquisa não objetiva discorrer sobre a produção nacional da *mandioca*, utiliza-se aqui pesquisa da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) realizada em 2005, que destaca as regiões Norte e Nordeste como as maiores produtoras e consumidoras, mesmo tendo práticas agrícolas rudimentares e produção familiar, ao passo que nas regiões Sul e Sudeste a produção é industrial. Apesar da vasta área, a produção da região Centro-Oeste é baixa em virtude da distribuição uniforme das chuvas, baixa fertilidade do solo e cultivos pouco produtivos.

Um dos seus produtos, a *farinha de mandioca*, é produzida e consumida de norte à sul do país, mas de forma desigual. Considera-se a *farinha* um elemento condutor de identidade, elaborada com as receitas locais, atende ao paladar local. “Reconhecendo-se a farinha se reconhece a pessoa, sua comunidade e a sua região, pois a farinha tem uma assinatura, uma

marca ” (LODY, 2013, p. 15). Na Amazônia se encontra a maior diversidade de tipos de *farinha*, o maior aproveitamento de todos os produtos do seu processo de produção e os mais diversos usos culinários (NOGUEIRA; WALDECK, 2006).

A fabricação artesanal de *farinha* é uma prática, um saber fazer, portanto, uma referência cultural, que tem seu conhecimento disseminado por gerações. Existem formas diferentes de produzi-las, tanto que as diferenças regionais na produção geram diferentes farinhas, grãos maiores ou menores, pontos diversos de torrefação, traduzindo a identidade da comunidade produtora e consumidora (CAZUMBÁ; LINO, 2013), cujos utensílios usados são parte determinante deste processo.

Os principais tipos de *farinhas* produzidas são: a *farinha d'água*, chamada *carimã* quando muito fina, a *mandioca* sofre o processo de *pubagem* onde é colocada em água até que a casca se desprenda e então é ralada, espremida, peneirada e levemente torrada, resultando em tons do branco ao creme e a *farinha seca*, onde a *mandioca* é ralada, espremida, peneirada e torrada nos mais diversos níveis. Os processos de peneiragem originam grãos finos, grossos ou flocados (SENRA, 2003). No Norte o hábito alimentar é de *farinha d'água* grossa, algumas em forma de pedriscos; no Sudeste impera *farinha seca* e fina gosto herdado dos imigrantes que tinham como referência a farinha de trigo.

Em um mundo globalizado que pretende abolir as taxas de importação como determina a Organização Mundial do Comércio (OMC), a propriedade intelectual tornou-se uma riqueza, pessoal ou jurídica, importante. Porque bens imateriais como marcas, patentes e indicação geográfica (IG) são altamente valorizados. O acordo da OMC/ADPIC (Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual) define IG como uma “indicação que identifica um produto como originário do território de um país ou de uma região ou localidade desse território, em que a qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica “ (DRUZIAN *et al.* 2013, p.132). As *farinhas* do tipo *copioba* produzidas no Recôncavo Baiano e Cruzeiro do Sul, no Acre, se encontram em processo de certificação de origem (MOTTA, 2013).

A transformação dos produtos da natureza em comida opera a passagem do natural ao cultural. O alimento deixa de ser considerado em si mesmo e passa a fazer parte de um sistema culinário. De acordo com Cascudo (1983) na cultura popular brasileira o alimento sacia a fome, é uma experiência física da subsistência, já a comida, identificada como paladar, está em oposição, relaciona-se com a cultura, consiste em uma norma cultural determinada por padrões, regras e proibições culturais, é um domínio simbólico constituído por relações e

diferenças, ocupa função dominante ao passo que a fome, função subordinada. A fome é saciada com qualquer tipo de alimento, já o paladar encontra-se associado a formas específicas e particulares de preparação, apresentação e consumo. O paladar distingue grupos, situando-se no centro das identidades individuais e coletivas (GONÇALVES, 2000).

Segundo Pinto (2006) compreende-se que o sistema culinário reúne os itens constitutivos da alimentação, tanto da transformação dos produtos, quanto os seus universos simbólicos. Assim os modos de fazer, os lugares, as celebrações e formas de expressão são partes integrantes desse sistema, que revelam maneiras de ser e de agir de grupos determinados. Para Cascudo (1983) os sistemas culinários são conjuntos de práticas e representações, unem as pessoas à sociedade e ao universo, identificam a posição e o comportamento das pessoas na totalidade. Operam a transformação simbólica da natureza à cultura, da fome ao paladar, do alimento à comida, e da comida às refeições. Segundo Gonçalves (2000, p. 47) os elementos do sistema são: as preferências alimentares, os modos de cozinhar, as formas de apresentação dos alimentos, as maneiras à mesa e as categorias de paladar ou gosto, que se inter-relacionam.

Para Roberto Da Mata (1988 apud PINTO, 2006, p. 284) pode-se fazer um paralelo entre a culinária, ao articular natureza e cultura, e a sociedade brasileira. A ideia do Brasil ser um país formado por três raças, onde a maior parte da população é mestiça gerada por meio de inúmeras combinações raciais, dá a população a liberdade de pensar que se pode unir coisas diferentes. Ao se transferir este conceito para a culinária se obtém um código culinário relacional e intermediário. Completa Pinto (2006, p.285) ao afirmar que a *farinha* é ingrediente culinário aglutinador, “uma metáfora da sociedade brasileira, fundada na crença de raças”. Por exemplo, a *farofa*, união da *farinha* a qualquer outro ingrediente, da azeitona portuguesa ao dendê africano, o pirão, união da farinha com o caldo português ou o hábito de se colocar farinha no feijão, são todos pratos ou formas de comer que unem preferências alimentares diversas. Por outro lado, sendo a fabricação artesanal da farinha uma prática, ela utiliza um lugar onde a ação de indivíduos, auxiliados por artefatos criados por eles próprios, gera produtos, os três elementos fundamentais da constituição do sistema culinário da *mandioca*: a prática, os artefatos e os produtos.

Os processos artesanais para obtenção dos produtos provenientes da *mandioca* como, por exemplo, o *tucupi*, *tapioca*, *beiju*, *polvilho ou goma*, *farinhas* e bebidas, são realizados em grupo, ou seja, são práticas sociais que geram bens, estabelecem lugares de produção, convivência e comensalidade.

1.3 Projeto implantação de inventários: celebrações e saberes da cultura popular

Para testar a metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) o Centro Nacional do Folclore e Cultura Popular elaborou o Projeto Implantação de Inventários: Celebrações e Saberes da Cultura Popular, que foi dividido em diferentes linhas temáticas, entre elas a dos sistemas culinários. Esta categoria apresenta de modo estruturado os itens constitutivos da alimentação, tanto da transformação dos produtos, quanto os universos simbólicos, revelando as formas de ser e de agir de grupos determinados. A linha temática dos sistemas culinários privilegiava o feijão e a *mandioca*, itens básicos da alimentação brasileira, consumidos em todo o país. O objetivo do inventário foi definido como ofícios e modos de fazer, mas a amplitude da *mandioca* e seus derivados atinge outras categorias como lugares (casas de farinha, mercados e feiras¹), celebrações e formas de expressão (mitos, lendas, ditados etc.) (NOGUEIRA;WALDECK, 2006).

Pensar a posição das *farinhas* nos sistemas culinários é pensar sobre as práticas e saberes necessários para a seleção de variedade, os sistemas fundiários, a propriedade dos lugares de transformação e dos instrumentos de trabalho, a relação de trabalho, a produção excedente, a relação de troca, a comercialização e o consumo culinário. Fazem parte deste conjunto objetos artesanais usados na fabricação da *farinha* como os *tipitis*, *peneiras* e *paneiros* confeccionados com fibra de flora local.

Em 2006 foi feita uma pesquisa de campo nos estados do Pará, Santa Catarina, Bahia e Rio de Janeiro, o que possibilitou criar um panorama da importância da *mandioca* e seus derivados na economia familiar de subsistência, assim como o universo simbólico que envolve a produção e o consumo (PINTO, 2006).

A pesquisa resultou em documentos textuais, visuais e sonoros, que por sua vez originaram a exposição “Mandioca: saberes e sabores da terra”, na Galeria Mestre Vitalino, no Museu do Folclore Edison Carneiro, no Rio de Janeiro, de 25 de maio à 30 de julho de 2006. Lá se apresentou uma pequena mostra da diversidade de *casas de farinha* e modos artesanais de transformação da *mandioca*, fator indicativo da multiculturalidade brasileira. A pesquisa também evidenciou que a farinha permanece como item básico da alimentação cotidiana de diferentes grupos sociais, mas de forma diferenciada (NOGUEIRA;WALDECK, 2006).

No Pará distingue-se a tradição indígena na forma do cultivo, modos de fazer e usos culinários. São pequenos produtores rurais que têm as *farinhas de mandioca* como base da alimentação, cujas *casas de farinha* ou *retiros* são construções retangulares, com telhado de palha trançada sustentado por estacas de madeira, não possuem paredes, o chão é de terra batida e os equipamentos são rústicos. A produção artesanal conta com mão de obra familiar ou composta por membros da comunidade, o que torna a *casa de farinha* um patrimônio familiar ou comunitário, nesse caso, organizada por associações de moradores. Diversos saberes e habilidades são exigidos para uma produção de qualidade que inclui variedade de sabores e de tipos de *farinhas*. É contrastante a simplicidade dos retiros e a sofisticação das *farinhas* ali produzidas (PINTO, 2006).

No Paraná e Santa Catarina as influências indígena e açoriana se evidenciam por meio da adaptação da tecnologia dos moinhos e prensas. Os proprietários dos engenhos de farinha usam tecnologia complexa para produção de um único tipo de farinha. A produção industrial, em grande escala, vem acarretando a diminuição da produção artesanal e os engenhos passaram a ser vistos como lugares de memória (PINTO, 2006). Nestes estados, desde o início do século passado, houve intensa atividade de pesquisadores e folcloristas em documentar, coletar e exibir peças de influência europeia nos modos tradicionais de transformação de *mandioca* em farinha, resultando na constituição de coleções de artefatos de engenhos exibidas em museus e no tombamento de antigo engenho em níveis municipal e estadual (NOGUEIRA, WALDECK, 2006).

A Bahia ocupa posição intermediária dado que a *farinha* ocupa lugar de destaque nas atividades cotidianas dos produtores rurais. A produção também se caracteriza como economia familiar de subsistência, apesar de se encontrar no Recôncavo Baiano o uso de mecanização nas *casas de farinha*. Evidenciam-se *casas de farinha* especializadas na produção de *beijus* (PINTO, 2006).

No Sul os órgãos estaduais, municipais e a sociedade civil preservam esse legado desde meados do século passado. Por exemplo, o Engenho dos Andrade, em Santo Antônio de Lisboa, foi tombado como patrimônio histórico e cultural pelo município de Florianópolis e pelo estado de Santa Catarina, e agora tramita processo junto ao IPHAN, visando seu tombamento na instância federal, segundo o site da Secretaria de Estado de Cultura, Turismo e Esporte de Santa Catarina (17/11/2014). Também as formas de fazer encontram-se documentadas, por meio da constituição de coleções de artefatos pertencentes aos engenhos.

No Norte, ao contrário, a *farinha* está de tal modo assimilada à vida cotidiana que é considerada parte da ordem natural das coisas, não cabendo, portanto, reivindicar algo que constitua uma referência de identidade local, uma vez que ela já é um importante componente identitário (NOGUEIRA; WALDECK, 2006).

Segundo Nora (1984) a noção de patrimônio estatal direciona-se para a de patrimônio social, étnico e comunitário. Álvarez (2002), por sua vez, salienta que a escolha e consumo de alimentos põe em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que estão ligadas à representações, simbolismos e rituais, contribuindo na constituição das identidades coletivas. E conclui que essas múltiplas dimensões de valor se encontram relacionadas e sobre o conjunto delas se opera o processo de apropriação social destes bens. Admitir a aleatoriedade da constituição destas dimensões permite analisar as políticas de patrimonialização dos bens e pensar o reconhecimento de bens de outros grupos sociais, não só bens produzidos pelas classes dominantes, mas também os do setor popular, não só tangíveis como intangíveis, não só do passado como do presente, incluindo o universo da comida. O reconhecimento oficial desta referência cultural, do sistema culinário da *mandioca*, viria contribuir para valorizá-lo, tanto dentro como fora do país. O patrimônio gastronômico regional constitui importante pilar para o turismo cultural, uma fonte importante de recursos segundo o projeto da UNESCO: Turismo Cultural en América latina y el Caribe (1996).

O sistema culinário da *mandioca*, associado à subsistência básica da população mais pobre, ultimamente vem ganhando importância na alta gastronomia em virtude da visibilidade conferida pelos chefes de cozinha ao processo de descoberta do paladar brasileiro e valorização das tradições e saberes ancestrais (NOGUEIRA; WALDECK, 2006). Com o que concorda Maranhão (2008) ao apontar a crescente valorização do patrimônio cultural brasileiro realizada por chefes como Alex Atalla e Laurent Sundeau, ao usarem os ingredientes brasileiros bem como o destaque conferido por restaurantes, como Tordesilhas, da chefe Mara Salles, ou o Lá em Casa, em Belém do Pará, que elaboram seu cardápio baseados em pesquisas e conhecimento do patrimônio culinário. Até a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) discute a importância de acabar com o seu *status* de comida de pobre, elegendo-a como alimento do século 21 (LISBOA, 2014).

Outro bom exemplo neste sentido são processo de certificação de origem das *farinhas* do tipo *copioba*, do Recôncavo Baiano, e a Cruzeiro do Sul do Acre já evidenciados (MOTTA, 2013).

Por outro lado, Cabrini e Terça-Nada! (2013) relatam que muitas *casas de farinha* vêm sendo fechadas ou derrubadas em diferentes regiões do Brasil. Elas carregavam os conhecimentos de comunidades transmitidos de geração à geração, uma variedade de farinhas artesanais, resultado da história de cada região, de cada comunidade produtora. Hoje muitos plantam *mandioca* e vendem para as fábricas, pois as leis sanitárias voltadas para a grande indústria desaprovam seus artefatos tradicionais, e são consideradas antieconômicas. Esse processo acarreta a perda de diversidade de tipos de *mandioca* cultivadas e dos diferentes processos de obtenção de *farinha*.

1.4 Comensalidade e o sistema culinário da mandioca

Segundo Montandon (2011) o primeiro ato de um hospedeiro é oferecer água, mas a hospitalidade não se restringe ao oferecimento de alimento e estadia, ela implica em uma relação, em um vínculo social, em valores de solidariedade e sociabilidade. Encontra-se na zona de limite entre o interior e o exterior, onde o convidado, ao entrar, aceita as regras do anfitrião. Este, por sua vez, oferece sua propriedade, para que o convidado também se sinta proprietário. A hospitalidade no sentido de dádiva, aquilo que pertence a um pertence ao outro, porta um vínculo secreto. A hospitalidade estabelece uma relação não destrutiva para com o outro, uma relação que cria laços afetivos. É uma forma de se viver em grupo segundo regras, ritos e leis. Boutaud (2011) destaca que compartilhar a mesa é uma das formas mais reconhecidas, em todas as culturas e épocas, de hospitalidade. Sendo o comensal antes de tudo um hóspede, tratado de forma genérica como convidado e, especificamente, como conviva. Para ele existe a hospitalidade fundamental, que fornece abrigo mas não comida, e a hospitalidade amigável, que fornece abrigo, refeições e diversão.

Os hábitos alimentares são portadores de representações políticas, religiosas e estéticas. Estão relacionados a critérios morais, à organização da vida cotidiana, ao sistema de parentesco, aos tabus religiosos entre outros aspectos (CARNEIRO, 2005).

A cultura humana se expressa nas práticas sociais, na criação de símbolos e de ritos, nas maneiras pelas quais exercemos domínio sobre o mundo e o compreendemos. A ritualização, por outro lado, também está ligada à constância, à perpetuação dos modos de fazer. Neste sentido, as práticas da comensalidade são constituídas por rituais diversos: a

produção, a refeição, as festas, que expressam a multiplicidade de camadas sociais, e as situações em que ocorrem. A comensalidade se constitui em um sistema de comunicação entre pessoas, que acontece em espaços sociais delimitados (FERNANDES, 1997). No ritual da refeição, por exemplo, estão presentes os eixos fundamentais da nossa humanização, o eixo horizontal, força de agregação e coesão, a comunidade se forma, encontra-se, reconhece-se, expressa sua unidade e vínculo; e o eixo vertical, que consiste, segundo Boutaud (2011), no respeito às hierarquias, a procura pelo refinamento e pelo êxtase gastronômico.

Comensalidade deriva de *mensa* = conviver à mesa, o que e como se come. A alimentação é fator estruturante da organização social, da vida cotidiana, segundo Moreira (2010). Na comensalidade o comer e beber juntos criam laços sociais, também está relacionada à identidade da comunidade ou do local (SANTOS, 2014). Ela promove uma forte e expressiva convivialidade, congrega pessoas em vários tipos de eventos, ritos de passagem, festas familiares, que convidam à convivialidade na partilha da mesa. Campo onde o mesmo fato possui várias significações, sendo portanto, necessário analisá-lo sob várias expressões: a religiosa, por exemplo. Nas sociedades tradicionais as religiões históricas transpõem o cerimonial, que da mesa para a ritualização sagrada a do poderio, da abundância e do cerimonial, que são sinônimos de diferenciação econômica a da permuta, da estima social. Quanto mais refeições se fazem em companhia, mais os comensais se sentem em família; a comensalidade familiar expressa um momento de sociabilidade, comunicação, festa (FERNANDES, 1997).

O banquete pertence ao mundo dos excessos, que são vistos simbolicamente como disponibilidade, poder, dádiva, partilha de cima para baixo. Nele se criam redes de sociabilidade entre os homens. A comensalidade perde o sentido de partilha, torna-se um espetáculo que deve contemplar os cinco sentidos: iguarias, sabores, perfumes, músicas, cantos e danças. Por outro lado, pode-se dizer que a ética da comensalidade é a dietética, onde há controle e moderação, preocupação de ordem e prudência, e respeito do bom costume à mesa. Mas as prescrições e as proibições alimentares, que modificam a comensalidade não são só de ordem religiosa, podem ser também da ordem da saúde e da estética. Na contemporaneidade se cultiva a utopia “forma, magreza e bem estar”, abordagem existente desde a Antiguidade, busca-se o equilíbrio, uma pausa nos prazeres da mesa em troca de atividades para o corpo e a alma, apelo à moderação. A dieta não condena a boa mesa, não é considerado contraditório gostar de *fast foods* com boas comidas e a autovigilância à mesa,

busca-se o alimento são e equilibrado em ambiente comedido. O respeito às regras é sinal de homem civilizado (BOUTAUD, 2011).

Os hábitos alimentares estão relacionados com a concepção que cada camada social tem do corpo, por exemplo, na *Belle Époque* o padrão da elite era o gordo simbolista, associava-se gordura à formosura, a frugalidade era própria das camadas inferiores. Com o tempo e o conhecimento, a obesidade passa a ser um mal, uma doença. A nova estética da magreza é própria das camadas superiores e contrasta com a moral da boa vida. É de fato na classe burguesa que o requinte da mesa se apresenta como troca simbólica que veicula uma visão do mundo, do homem e do corpo. A comensalidade presente em todas as camadas sociais reveste-se em cada uma delas de ritualizações próprias. Não é apenas o que se come mas também como se come (FERNANDES, 1997).

As tradições alimentares, assim como as culturas, não são estáticas nem imutáveis, a história da alimentação humana apresenta inúmeras transformações que aconteceram em todos os tempos e lugares. As mudanças no modo de vida, os movimentos demográficos, a transformação das condições sociais e econômicas, e as inovações tecnológicas, contribuem para modificar a gama de alimentos, o modo de prepará-los, a forma de consumi-los e o motivo pelo qual os preparamos. As mudanças nas cozinhas locais podem acontecer por evolução das condições internas, ou por consequência da adoção de ingredientes e ou técnicas provenientes do exterior. As paisagens agrárias foram e são o resultado de diversos e continuados contatos entre civilizações, empréstimos e adaptações que ocorreram ao longo da história com frequência (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

A partir dos anos 1950, a saída da mulher para o trabalho acarretou no desenvolvimento de tecnologia e produtos que facilitam o preparo dos alimentos e a subordinação dos horários da alimentação aos horários do trabalho. A partir dos anos 1990, como consequência do processo de globalização, um processo de permeabilidade de fronteiras (transformações sociais, redes de informática, crescimento do comércio, viagens e investimentos) cria uma homogeneização nos campos econômico, ecológico e cultural. Contribuíram para que as dietas alimentares se homogeneizassem: o desenvolvimento dos transportes, da agricultura e pecuária, como também a criação, por parte do jornalismo gastronômico, de um modelo de cozinha distinta, o qual desestabiliza as cozinhas regionais. As novas tendências afetaram a composição, o horário e a frequência das refeições e também as regras à mesa, as formas de abastecimento, os tipos de produtos consumidos, a maneira de

cozinhá-los e conservá-los, os investimentos e trabalhos associados às práticas alimentares (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Na restauração a aceleração das práticas culinárias se materializa nos *fast-foods*, que integra a industrialização, racionalização e funcionalidade da alimentação, uma refeição padrão no gosto e na apresentação, servida muitas vezes em badejas e consumidas em locais indiferenciados e sem conforto. Como tempo é calculado com o objetivo de máxima produtividade, “aceita-se comer não importa o que nem onde, e muito menos com quem” (BOUTAUD, 2011, p. 1226).

O alimento moderno, que é industrializado, transformou-se em artefato misterioso, em um objeto comestível não identificado, sem passado nem origem conhecidos. Ao mesmo tempo, são tentadores, diminuem o tempo diário dedicado às tarefas culinárias, o que provoca um conflito no comensal: a que tipo de tratamento submetem estes alimentos? O que contém? O alimento moderno é acusado de não conter substâncias nutritivas, estar carregado de corantes, pesticidas, aditivos e resíduos. Nos supermercados as frutas esplêndidas são insípidas, simulacros de frutas de verdade. Um motivo para que sejam valorizados, nas últimas décadas, os chamados produtos da terra, aqueles que são autênticos e tradicionais, procura-se resgatá-los como patrimônios culinários. A importância da tradição culinária, de que a cozinha é um patrimônio cultural importante, que deve ser preservado por razões ecológicas e culturais (CONTRERAS; GRACIA, 2001). Outro motivo para esta valorização é o interesse pelas cozinhas do mundo e a promoção de cozinhas regionais incentivados pelo turismo mundial. Ao invés de se tornar uma renúncia identitária se torna gosto pela mesa, por formas de hospitalidade baseadas em novas percepções, em novas sensações. E o contato com este patrimônio culinário e com seus produtos naturais, provoca uma vontade de conhecer e partilhar. Em torno da tradição são criadas novas receitas, novas formas de sociabilidade (BOUTAUD, 2011). E por fim, um terceiro motivo para a valorização dos produtos e cozinhas regionais, é o fato de que com a melhoria da qualidade de vida, os produtos baratos foram substituídos por produtos mais caros, mas de melhor qualidade. O consumo dos alimentos de base diminui, ao mesmo tempo que um mercado de qualidade e especialidade se desenvolveu. Poucos se interessam pelo pão ordinário, mas, ao mesmo tempo, os padeiros criam inúmeras inovações, o mercado de pães especiais se desenvolve cada vez mais (FISCHLER, 1995).

Uma cultura alimentar é o resultado de uma ampla aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social. As formas de se

alimentar, os produtos consumidos, a forma de cozinhá-los, as formas de produção, a agricultura e pecuária, as formas de abastecimento e comércio, estão todos relacionados com o território. E também com os sabores, com os conhecimentos e práticas culturais, inscritas em um contexto socioeconômico específico. Os elementos que integram o território produzem uma cultura alimentar com forte identidade. No final dos anos 1990 começam a surgir movimentos de resgate dos patrimônios culinários, das cozinhas nacionais, tradicionais, e regionais, através do cultivo de vegetais, criação de raças de animais, pratos tradicionais e produtos locais artesanais, que já não se faziam mais. Assim se desenvolve um novo mercado, o dos particularismos alimentares de carácter local, que formam um patrimônio cultural (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

No tempo do descobrimento os portugueses comercializavam a *farinha de mandioca* com os índios. Staden (2014) conta que os portugueses davam-lhe facas e segadeiras em troca de *farinha de mandioca*, que os índios tinham em grande quantidade, em algumas nações. Empregavam a *farinha* para alimentar os numerosos escravos que mantinham em suas plantações de cana de açúcar. Sendo assim foi associada como “comida de escravos”, embora por necessidade estivesse presente também na mesa do senhor, como relatam Flercher e Kidder (apud ZENON, 2001, v.1, p.134): “exceto no jantar de cerimônia, um excelente prato [a feijoada], muito apreciada pelo estrangeiro, encontra sempre lugar na mesa brasileira. Compõe-se de feijão (feijão preto do país) misturado com carne seca e tocinho. Farinha é espalhada por cima, ou, preparada como uma pasta espessa”. Mas quem podia importava farinha de trigo de Portugal, como conta o viajante Barléu (1638 apud ZENON, 2001, v.1, p. 132): “das raízes desta fabricam uma farinha, que lhes serve de trigo e de pão. Os menos abastados alimentam-se com esta farinha, assim como os mais ricos se alimentam de trigo que costumam importar-se de Portugal e de outras partes”.

O *mandioca* e seus produtos foram elementos primordiais na viabilização da colonização do Brasil e, ao longo de nossa história culinária, o uso de seus produtos foi ampliado no encontro com as culinárias europeia e africana. Tornou-se tão importante que a primeira Constituição do Brasil, em 1823, foi chamada de “Constituição da Mandioca”, pois só eram considerados cidadãos ativos com direito a voto, aqueles cujos rendimentos anuais fossem superiores a 150 alqueires de farinha de *mandioca* (MARANHÃO, 2010).

A América como continente colonizado sempre privilegiou os movimentos culturais da metrópole e com a alimentação não foi diferente. Rejeitavam as práticas culinárias dos autóctones em detrimento de pratos vindos de Paris, mas isto só era possível em ocasiões

especiais, nas refeições do dia a dia a farinha estava presente. E é justamente nesta comida do dia a dia que a população se iguala mais, ela é a base do “patrimônio cultural culinário” (MARANHÃO, 2008).

O sistema culinário da *mandioca* permanece em nossa cultura. Demonstra uma tecnologia sofisticada por parte dos indígenas brasileiros que por meio do trançado flexível do *tipiti*, e das panelas de barro possibilitaram o uso do ingrediente *mandioca*, por meio da extração de seu veneno, transformando-a em base da alimentação. Uma forma única de desenvolvimento deste ingrediente. Tecnologia que foi largamente utilizada e exportada pelos portugueses. O artefato *tipiti* se constitui em um cesto cilíndrico extensível de fibras de flora local, com alças nas laterais e uma boca na parte superior, a alça superior é fixada a um ponto, na boca é introduzida a *mandioca brava* ralada e na alça inferior uma alavanca e sobre ela peso. Uma panela de argila é colocada embaixo do *tipiti* para receber o líquido chamado *manipuera*, dele se obtém o *tucupi*, o *arubé*, a *tapioca*, o *beiju*, e o *polvilho ou goma*, as *farinhas d'água* feitas com *mandioca* proveniente do processo de *pubagem* e as *farinhas secas* feitas a partir da massa ralada que sai do *tipiti* (RIBEIRO, 1988; VELTHEM, 2015).

Um produto da *mandioca* que é moda em todo o país é a *tapioca*, ganhou adeptos das classes altas por meio dos blogs de *fitness*, por não conter glúten. Hoje é consumida em todo o país por aqueles que querem fazer dieta, é menos calórica que o pão e não favorece o acúmulo de gordura abdominal, como ensinam as celebridades Carol Magalhães e Carol Castro(2015). Os supermercados vendem várias marcas de *tapioca* industrializada, ela já é hidratada bastando que se coloque na frigideira. Muito comuns no norte e nordeste do país as *tapiocarias* começam também a ser comuns nas outras regiões, inclusive os chamados restaurantes *gourmets* de *tapioca* como a Tapiocaria Market no Shopping Cidade Jardim em São Paulo, ou a barracas cariocas Tapí e Tipi'oka, segundo a redação do jornal globo online (2015). A valorização nacional da *tapioca* é um exemplo concreto do movimento de resgate do patrimônio culinário e se inscreve no mercado dos particularismos, apontado por Fischler (1995) e Contreras;Gracia (2011). Porque prova a influência do turismo em se adquirir novas percepções culinárias (BOUTAUD, 2001) o caso da proprietária da barraca carioca Tapí, Marianna Ferolla que conta na entrevista ao jornal o Globo que para criar seu negócio se inspirou em viagens que fez desde criança com a família para o nordeste. E demonstra a preferência aos produtos tradicionais considerados autênticos, em detrimento daqueles industrializados considerados artificiais(CONTRERAS;GRACIA, 2011).

CAPÍTULO 2 - O SISTEMA CULINÁRIO DA *MANDIOCA* NO BRASIL

O capítulo trata o sistema culinário da *mandioca*, apresenta a *mandioca* como ingrediente formador da culinária nacional, destaca sua importância na dieta alimentar indígena, aborda o cultivo e transformação. Também apresenta o aspecto físico dessa planta resistente, rica em amido, que tem todas as suas partes aproveitáveis, bem como o seu aspecto simbólico, mediante a abordagem de duas versões dos mitos de origem: a dos indígenas *Parecis* do Mato Grosso, e a dos *Tenetebara* do Maranhão e Pará.

Para exemplificar o sistema culinário da *mandioca* de matriz indígena foi associada a aquarela de Hercule Florence, *Apiacás* de 1828 (figura 1) que hoje se encontra no Museu Pedro o Grande em Kunstkamera, Rússia. Além de pintor e inventor, Florence redigiu diários, atuou na política, esteve a frente dos negócios do sogro e foi professor. Ele integrou a segunda etapa da Expedição Langsdorff (1825-1829) que partiu do Rio de Janeiro e navegando pelos rios brasileiros passou pelas províncias de São Paulo e Mato Grosso, chegando ao Pará, segundo descrição de sua descendente Adriana Florence (2013). Florence criou imagens realistas construídas dentro das regras da perspectiva tradicional. Segundo Ferreira e Catarino (2009, p.403), a referida obra integra um conjunto de registros que representam os indivíduos de outras culturas, como são e como vivem, no caso, as tribos indígenas *txmakokos*, *apiakás*, *guatós* e *bororos* ocidentais.

Para analisar a aquarela *Apiacás* recorreu-se aos estudos de Kossoy (2004), Candido (2013), Catarino e Ferreira (2009), bem como o catálogo da exposição Expedição Langsdorff, montada no Centro Cultural Banco do Brasil São Paulo, em 2010. Acrescentam-se a crítica de arte de Berger (2002) e da comunicação visual e gráfica de Dondis (2007) e Gomes Filhos (2008).

A aquarela integra o quadro do sistema culinário da *mandioca* no Brasil, produto desta pesquisa, sistematizado a partir de três categorias: ingrediente, cultura e tecnologia. A categoria de maior interesse desta pesquisa é a da tecnologia, subdividida em três variáveis: prática, artefato e produto. Neste capítulo são detalhadas a prática e o produto, ao passo que o artefato é objeto do capítulo 3.

2.1 O contexto

[...] 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 um inhame (GANDAVO, 1573 apud CASCUDO, 1983, p.89).

Em abril de 1500 os portugueses chegaram à costa brasileira, fizeram contato com os índios nativos e quando foram pela primeira vez em uma maloca, constataram que eles tinham muitos ‘inhames’, tubérculos já conhecidos da costa africana, como consta, na carta de Pero Vaz de Caminha. Em 1573, Pedro de Magalhães Gandavo desfez o mal entendido. Tanto que aqui não existia inhame, foi trazido no século XVI, de Cabo Verde, Ilha de São Tomé. Portanto o “inhame” citado na carta era a raiz da *mandioca* (CASCUDO, 1983).

Os índios nativos tinham grande conhecimento sobre a planta *mandioca*, já a haviam selecionado e domesticado, pois eram conscientes de sua toxicidade; também sabiam tirar proveito de suas características e versatilidade (EMBRAPA, 2005).

A cultura da *mandioca* foi amplamente registrada pelos viajantes e naturalistas que por aqui passaram entre os séculos XVI e XIX. Eles expõem, discutem, relatam minúcias do preparo das *farinhas* e dos *beijus*, dois elementos básicos na alimentação (CASCUDO, 1983). Também a registram em forma de imagens: desenhos, xilogravuras, aquarelas.

A farinha acompanhava tudo, da carne à fruta; os *beijus*, por sua vez, eram boa provisão para a caça, pesca e guerras.

Para o indígena a farinha seria a *uí-pon*, *uí-puba*, farinha *puba*, amolecida pela infusão, farinha d’água, e a *uí-atã*, farinha de guerra, seca, dura, resistente, comum. Feita de mandioca crua, raspada e espremida a mão ou no cilíndrico *tipiti*, a prensa de palha contrátil, tecida e sensível (CASCUDO, 1983, p.109).

Da *mandioca* se produzia *tucupi*, *arubé*, *tapioca*, *beiju*, *polvilho* ou *goma*, *farinhas* e bebidas como o *cauim*, *catimpuera* e *caiçuma*; a folha, também comestível, chamavam *manicoba*.

A dieta indígena se complementava com grande fartura de frutos, mel, castanhas, caça e pesca; coletavam espécies vegetais, sementes, raízes, folhas ou cascas para a produção de remédios. Cultivavam feijão, milho, jerimum, batata doce e hortas no perímetro da aldeia. Os utensílios domésticos, rituais, agrícolas, de caça e pesca eram elaborados com palha, madeira, argila, cipó, pedra, osso, dentes de animais e o que mais a natureza lhes proovesse (EMBRAPA, 2005).

A *farinha de guerra* logo se tornou moeda de troca entre os indígenas, os africanos e os portugueses, que a introduziram na África. Exportaram não só a *farinha*, como toda a cultura da *mandioca*, do cultivo à preparação das *farinhas* e dos bolos. Desde o início a *mandioca* foi incorporada à dieta, a tal ponto que os bandeirantes deixavam um grupo plantando *mandioca* e fazendo *farinha* nos seus percursos habituais para garantir a sua produção continuamente. Neste sentido foi uma das responsáveis pela viabilização da colonização.

Na cultura brasileira tem carácter mítico, existem várias lendas sobre sua origem coletadas pelos viajantes nos séculos XVI à XIX, e tal sua importância para a sobrevivência, que constitui espécie de dádiva divina (EMBRAPA, 2005).

No período colonial foi batizada pelo Padre José de Anchieta com o cognome de “pão da terra” (PEREIRA, 1974), mas o nome escolhido pelos brasileiros para designá-la cotidianamente, é na língua *tupi*, *mandioca*, de *manioca*, que quer dizer casa de Maní. Muitos produtos também permaneceram na língua *tupi*, tais como *manipuera*, *tucupi*, *tapioca*, *beiju*, *carimã*, *maniçoba* (CASCUDO, 1983).

2.2 O ingrediente: *M. esculenta* Crantz

A origem e domesticação da *mandioca* é ainda controversa, existem duas principais hipóteses, a primeira é ela não ter existido em estado selvagem, seria um híbrido resultante do cruzamento com outras espécies, a partir de mais de um centro de domesticação na Américas Central e do Sul. Os estudos de Anna Roosevelt (1990) sobre a caverna de Pedra Pintada apresentam os povos pioneiros da Amazônia brasileira como caçadores, coletores e responsáveis pela diversidade biológica da floresta. Estas descobertas encontram-se associadas aos estudos de outros pesquisadores, entre eles Donald Lathrap (apud EMBRAPA, 2005), que em seu livro “O alto Amazonas”, de 1970, a descreve como um centro que disseminou, através das migrações de sua população, sua cultura e, conseqüentemente, o sistema produtivo da *mandioca brava* e a técnica cerâmica. A segunda é a existência de um ancestral selvagem no cerrado brasileiro, hipótese desenvolvida pelo etnólogo alemão Karl von den Steinen, em visita feita ao Xingu entre 1887 e 1888, e descrita na obra “Entre os povos do Brasil Central” (EMBRAPA, 2005).

Classificada pela primeira vez em 1691, no *Historia Plantarum Universalis*, de Johanne Bauhin que, ao estudar o material colhido por André Thevet no Brasil, homenageou na denominação da euforbiácea (família botânica das arbóreas e arbustivas): *Manihot theveti*. Em 1766, Johann Crantz a descreve e publica o primeiro nome válido para a cultura *M. esculenta*, sendo o significado de *esculenta*, bom para comer (EMBRAPA, 2005).

Planta rústica, sobrevive a prolongados períodos de estiagem, sua diversidade genética confere-lhe resistência às pragas e doenças, e boas qualidades de cultivo consorciado. Sua interação com o ambiente resulta em variedade, o que dificulta a tipificação da espécie. O caule adulto varia de um a três metros e é chamado de *maniva*, suas raízes tuberosas são ricas em fécula (EMBRAPA, 2005). Como destacado na página 14 no Brasil possuímos os tipos: *mandioca brava* que possui ácido hidrocianico e *mandioca doce* que não possui (CASCUDO, 1988; SILVA, 2001).

Borges Schmidt (1958 apud PEREIRA, 1974) conceitua a terra boa para o plantio da *mandioca* como a dos “3f”: fofa, fresca e fértil, todavia, a monocultura dessa espécie empobrece-a. O solo adequado para a produção é o arenoso e bem revolvido, bem como os de matas recém derrubadas. Também pode ser produzida em terras fracas, em virtude da existência de potássio, necessário para a formação do amido, mas não prospera nos solos úmidos, em decorrência de sua acidez (PEREIRA, 1974).

Está classificada no grupo dos alimentos energéticos e funciona como combustível do organismo, quando metabolizado se transforma em água e gás carbônico, liberando energia química, que é transformada em energia mecânica e calor. Metabolizados no fígado e armazenados no tecido adiposo, o consumo de 100g resulta em 365 kcal, divididas em: 89,2 g carboidratos, 1,2 g proteínas, 0,3 g gordura, 6,5 g fibra alimentar e minerais (potássio, cálcio, fósforo, sódio e ferro), cuja variação decorre do tipo de processamento utilizado (TACO, 2011 apud CAZUMBÁ; LINO, 2013).

A prática de plantio da *mandioca* adotada pelos indígenas se chama roça de coivara: limpam e queimam o terreno, para então abrir covas destinadas às *manivas*. Trata-se de uma técnica simples de plantio e sendo uma planta rústica, exige poucos cuidados, mas a elaboração dos seus produtos é complexa.

O Padre João Daniel (apud PEREIRA, 1974, p. 168) em seu livro Thezouro Descoberto no Maximo Rio Amazonas, descreve as operações necessárias ao preparo das *farinhas*: “[...] das raízes se faziam principalmente quatro castas de farinha: farinha d’água equivale ao mimoso pão de trigo; farinha seca equivale a broa; destas duas se faz muita

diversidade de outras farinhas; a *Carimã* muito fina; farinha de *Tapioca* mimo e beijinho da farinha. ”. A *mandioca brava* demanda maior número de técnicas de processamento: primeiro sofre o processo de *pubagem*, onde é imersa em água para facilitar a raspagem da casca e depois de seca no *moquém* é ralada. A massa resultante da ralagem é prensada no *tipiti* e seu sumo, a *manipuera*, sofre processos de cozimento, decantação, lavagem, peneiragem e torragem. A massa da *mandioca* prensada é peneirada, torrada e, algumas vezes, pilada, originando uma diversidade de *farinhas*.

A espécie do ingrediente associada aos processos de ralagem, peneiragem, prensagem, lavagem, torragem e piloagem resultam na diferenciação das *farinhas*: mais finas ou mais grossas, mais secas ou mais úmidas, porque dependem de quem faz e das qualidades dos artefatos utilizados.

A *farinha* mais seca, portanto, de fácil conservação era chamada de *farinha de guerra*, porque os índios a levavam quando iam à guerra. Muitas vezes também era pilada com pedaços de caças ou peixes, originando a *paçoca*.

Segundo Maranhão (2010), no processo para obtenção das *farinhas* se apura o sumo da *mandioca brava*, a *manipuera*, do seu cozimento resulta uma pasta de sabor acentuado chamado *arubé*, usado para temperar carnes e peixes. O líquido resultante da decantação da *manipuera* é aproveitado para a preparação do *tucupi*, um molho amarelo de sabor acentuado usado para temperar carnes e peixes, e a massa pastosa resultante é usada para fazer *tapioca* e *beiju*. Deixada por mais tempo em decantação a massa da *manipuera* denomina-se *polvilho* ou *goma*, tem uso medicinal e culinário, é conhecida por integrar a receita do *tacacá*, um caldo com camarões secos, após sua torragem resulta nas *farinhas de tapioca* e de *carimã*, das quais se fazem produções culinárias mais finas. Segundo estudo do historiador, folclorista e pesquisador Mario Monteiro (apud PEREIRA, 1974, p.172) sobre os alimentos preparados à base de *mandioca* depois das *farinhas* a comida mais famosa entre os cronistas de todas as épocas eram os *beijus*, que podem ser feitos com a *tapioca* ou com a massa de *mandioca puba*. A estas massas eram adicionados outros ingredientes como pimenta, coco e castanha de caju, e eram moldadas na forma de bolos chatos, meias luas ou losangos, e colocadas na chapa quente, com vários níveis de torragem, originando diversos nomes como *beiju curucaua*, *curuba*, *puqueca*, *cica*, *membeca* entre outros.

Os processos para obtenção das bebidas originárias da *mandioca*, além do cozimento, incluem a mofagem, a fermentação natural e a fermentação provocada pela mastigação humana. Sua armazenagem era feita em potes de cerâmica.

As variedades *beiju açu e carimã* eram usadas como base para preparo de bebidas por meio de sua mofagem, que originava o refresco *caxiri* e o *tarubá*, que podia levar à embriaguez. Outros refrescos feitos com a *macaxeira* cozida e amassada eram a *catimpuera* temperada com água e mel, e a *caiçuma*, temperada com gengibre e mel (EMBRAPA, 2005). E a mais mítica, o *cauim*, segundo relato de Staden (2008), era feita se cozinhando *mandioca* em água fervente, depois era mastigada pelas mulheres, colocadas com água novamente para ferver e então colocadas para fermentar, em potes próprios que se encontravam enterrados no chão, na altura da metade, e depois de dois dias obtinha-se um líquido espesso e rico.

2.3 A cultura: os mitos indígenas da mandioca e da farinha, e a casa da farinha

Segundo Jung (1983), o mito do herói é o mais difundido, da clássica mitologia Greco Romana às tribos primitivas. Tem grande poder de sedução e importância psicológica, auxilia o indivíduo a encontrar e afirmar sua personalidade. São muitas as histórias, porém todas têm a mesma estrutura e guardam uma forma universal. Um herói de nascimento humilde mas milagroso, provas de sua força sobre humana precoce, sua ascensão rápida ao poder e a notoriedade, sua luta triunfante contra as forças do mal, sua falibilidade ante a tentação do orgulho; e seu declínio por motivo de traição, ou por ato de sacrifício heroico, onde sempre morre. As sociedades primitivas correspondem ao estágio do desenvolvimento e afirmação da personalidade onde se projeta um herói arquetípico; aquele que recebe a ajuda de poderes sobrenaturais para combater os perigos da vida, ele representa o mundo arcaico do homem; ao final o herói é deixado por esta criatura sobrenatural, quando então os perigos nascem do próprio homem.

Existem várias versões do mito da *mandioca* no Brasil, algumas falam sobre deuses sobrenaturais que trazem o conhecimento da agricultura como no dos índios *Tenetehara*, grupo *Tupi* pertencente à família *Tupi-Guarani* que ocupavam o litoral, relatado por Wagley e Galvão (1611 apud PINTO, 2001, p. 81):

Quando *Maíra* andava neste mundo, os *Tenetehara* não precisavam ir à roça. O machado e o facão trabalhavam por si mesmos. Sem que ninguém as levasse, as varas de mandioca caminhavam para os roçados. Era plantar num dia e colher no outro. *Maíra* mandava a mulher buscar a *mandioca* plantada na véspera. A mulher encontrava muita mandioca que trazia para casa e preparava o mingau. Quando a companheira caiu doente, *Maíra* arranhou outra, mais nova. Mandou que fosse buscar a *mandioca* plantada na véspera,

como sempre tinha feito. Mas a jovem mulher duvidou de que a *mandioca* já tivesse crescido, o que fez *Maíra* zangado falar – “Agora você vai esperar todo um inverno até a *mandioca* crescer”. Desde então, os *Tenetebara* plantam a *mandioca* e esperam até o fim do inverno pela colheita. *Maíra* foi embora”.

O relato apresenta o deus *Maíra* como portador da transformação, por meio da agricultura o grupo mudou de estágio em sua história, passando do estado de natureza para o de cultura, a *mandioca* primeiro precisou ser domesticada para então se estabelecerem regras de tempos e modos corretos para seu plantio e colheita (PINTO, 2001).

Outros falam sobre a etiologia sagrada: a transformação do corpo humano em *mandioca*, como na descrição dos indígenas Parecis do Mato Grosso, relatada por Brandenburger (1923 apud CASCUDO, 1988, p. 464):

Zatimare e sua mulher, Kôkôtêrô, tiveram um casal de filhos; um menino, Zôkôôîê e uma menina, Atiôîô. O pai amava o filho e desprezava a filha. Se ela o chamava, ele lhe respondia por meio de assobios; nunca lhe dirigia a palavra. Desgostosa, Atiôîô pedia a sua mãe que a enterrasse viva, visto como assim seria útil aos seus. Depois de longa resistência ao estranho desejo, Kôkôtêrô acabou cedendo aos rogos da filha, e a enterrou no meio do cerrado. Porém ali não pode ela resistir por causa do calor, e rogou que a levasse para o campo, onde também não se sentiu bem. Mais uma vez suplicou a Kôkôtêrô que a mudasse para outra cova, esta última aberta na mata; aí sentiu-se à vontade. Pediu, então à sua mãe que se retirasse, recomendando-lhe que não volvesse os olhos quando ela gritasse. Depois de muito tempo gritou. Kôkôtêrô voltou-se rapidamente. Viu no lugar que enterrara a filha, um arbusto mui alto, que logo se tornou rasteiro assim que se aproximou. Tratou da sepultura. Limpou o solo. A plantinha foi-se mostrando cada vez mais viçosa. Mais tarde, Kôkôtêrô arrancou do solo a raiz da planta: era a mandioca.

A Lenda de Mani da raça Tupi, explica a origem da palavra mandioca: Mani-oça, casa de Mani, relatada por Couto de Magalhães (1876 apud CASCUDO, 2008, p. 465):

Em tempos idos, apareceu grávida a filha dum chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que esta 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 por fim 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, porque ela era efetivamente inocente, e não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses, ela deu à luz 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. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e

regando-se 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, floresceu 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 e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar da mandioca.

De acordo com os relatos, a mulher é a portadora de mudanças, mediadora da fertilidade; ela própria dá sua vida em troca do conhecimento do cultivo, sacrificando-se ao se transformar na raiz. O mito ilustra a posição da mulher na cultura indígena, que por meio de seu sacrifício transforma a realidade.

O surgimento da técnica de transformação da *mandioca* em *farinha* também possui vários mitos de origem. Nestes mitos encontram-se as tarefas da prática atribuídas às mulheres da tribo, como na versão resumida dos índios *Tenetehara* (WAGLEY: GALVÃO, 1961 apud SILVA, 2001, p.86):

Os homens afiam o machado e mandam que derrube a mata sozinho. Varas de mandioca eram amarradas num feixe que por si mesmo se dirigia para a roça. Os Tenetehara fabricavam cestos de carregar que mandavam às roças para colher e trazer a mandioca para a aldeia. Era proibido às mulheres ver essas operações. Como isto lhes despertasse irrefreável curiosidade, várias mulheres combinaram esconder-se um dia na mata para assistir à passagem dos cestos de carregar. Quando os cestos passaram junto onde elas se escondiam, a mandioca derramou-se pelo chão. Tupã lhes apareceu muito zangado e disse-lhes que doravante as mulheres teriam que carregar a mandioca, deitar as raízes na água, preparar a massa e torrará-la para fazer a farinha. Foi assim que as mulheres aprenderam e foram obrigadas, desde então, fabricar para suas famílias.

Ressalta-se da descrição que o sistema produtivo é realizado de forma comunitária, responsabilizando-se às mulheres as atividades relativas à condução dos produtos coletados e o seu tratamento final.

As técnicas relativas à cultura da *mandioca*, da preparação do solo à colheita, da ralagem à torragem, eram desempenhadas em grupo, de forma coletiva, bem como o era a divisão dos produtos resultantes destas práticas. E tão importante para a sobrevivência, que nos mitos e lendas indígenas, que são épicos, eram primeiro narradas guerras e grandes caçadas, para então o grupo se reunir novamente junto a uma roça de *mandioca*. “A mandioca aparece com frequência como a causa do retorno à aldeia e da reunião do grupo. Após longos períodos de caça, voltava-se para “fazer farinha” (FAUSTO, 2001 apud EMBRAPA, 2005, p.79). Muitas tribos usavam o interior da habitação para as práticas culinárias, outras não. Ao

percorrer a região de Goiás Saint'Hilaire (apud SCMDIT, 1958, p. 36) descreveu a *casa de farinha*: “uma dependência em forma de varanda, aberta aos quatro ventos, a cozinha, suponho, pois aí está o grande forno feito de barro onde se torra a mandioca...”. A *casa da farinha* constituiu um núcleo simbólico, local da transformação da *mandioca* em *farinha* e de convivência social (NOGUEIRA; WALDECK, 2006).

Como as práticas eram demoradas e necessitavam de muitas pessoas, estas conviviam de forma intensa, por exemplo, durante a realização de alguma tarefa, muitas vezes se sentavam em círculos e conversavam sobre temas da vida diária (EMBRAPA, 2005). Não havia uma divisão do tempo em lazer e trabalho, era um todo vivido de forma integrada, da mesma forma que os indivíduos encontravam-se em equilíbrio com o meio.

2.4. A representação

Para representar o sistema culinário da *mandioca* foi selecionada a aquarela de Hercule Florence, *Apiacás* pintada provavelmente em 1828, de acordo com a data presente no canto esquerdo inferior da obra, quando da passagem da segunda etapa da Expedição Langsdorff pelo Mato Grosso como se pode observar na figura 1. Essa expedição tinha “propósitos científicos, naturalistas e artísticos [visava] explorar as potencialidades do ‘Novo Mundo’ para fins industriais e comerciais” para o governo russo (CATARINO; FERREIRA, 2009, p.401).

Segundo Catarino e Ferreira (2009), Antoine Hercule Romuald Florence nasceu em Mônaco, em 1824, como seu pai faleceu quando tinha três anos foi criado junto à família de sua mãe. Esta família tinha inclinações artísticas, o que influenciou o autodidata em física e matemática, mas dado o seu interesse pelo mar acabou por se voluntariar à Marinha Real Francesa. Chegou ao Rio de Janeiro em 1824, empregando-se na tipografia e livraria do francês Pierre Plancher. Ali oferecia trabalhos como desenhista de “mapas, plantas e desenhos de qualquer objeto [...] com asseio e exatidão necessária” como constatado por Kossoy (apud CATARINO; FERREIRA, 2009, p.400), no Diário do Rio de Janeiro, em 20/07/1825 .

Florence assumiu diversas funções na referida expedição antes de se dedicar à pintura etnográfica e naturalista: “Florence produziu o mais completo caderno de campo da

expedição, contratou remadores, guias e acompanhou o trabalho de construção dos batelões” (CATARINO; FERREIRA, 2009, p.403).



Figura 1 – Aquarela *Apiacás*.

Fonte: Florence (1828 apud CATARINO; FERREIRA, 2009, p. 405).

A partir do século XIX, com as correntes positivistas em ação, começam-se a organizar expedições de carácter científico e humanista. Uma delas foi a Expedição Langsdorff, que além de estudar a fauna e a flora, também estudou etnografia e idiomas das tribos brasileiras. Comandada pelo Barão Georg Heinrich von Langsdorff (1774-1852), naturalista e cônsul da Rússia no Rio de Janeiro, foi financiada pelo czar Alexandre I (CANDIDO, 2013). Com relação ao período de duração da Expedição há controvérsias, Candido (2013) diz que Langsdorff conduziu os pesquisadores e artistas de 1822 à 1829, enquanto Kossoy (2004) e a descendente Adriana Florence (2013) concordam no que diz respeito ao período em que Hercule Florence tomou parte: de 1825 à 1829. Esse último período é endossado por Catarino e Ferreira (2009) por meio da lista expedida pelo vice cônsul da Rússia, em 29/08/1825, que dizia que a expedição contava com os seguintes participantes: Adrien Taunay pintor, Hercule Florence geógrafo, Luis Riedel botânico, Frederico Hasse naturalista, os pretos João Congo, Antônio Cabinda, e o mulato José Alfaiate. Acrescenta-se o conjunto de onze desenhos dos índios *bororos*, realizado por Florence durante a visita à Fazenda Jacobina, em 1827. Portanto nesta pesquisa considera-se a incorporação de Florence à segunda etapa da Expedição, realizada durante o período 1825 à

1829, ao passo que a sua primeira parte percorreu a Estrada Real que ligava o Rio de Janeiro à Ouro Preto desenvolvendo-se entre 1824 à 1825.

Em sua segunda etapa partiram da fazenda Mandioca no Rio de Janeiro, passaram por São Paulo navegando pelo rio Tietê, e depois pelos rios Paraná e Pardo, chegando ao rio Cuiabá, no Mato Grosso, então pelo rios Arinos e Juruena rumaram para região norte, chegando através dos rios Tapajós e Amazonas ao Pará, como descrito por Florence (2013). Os registros iconográficos feitos por Florence e Taunay são realistas, retrataram os índios brasileiros daquele período nas suas particularidades culturais, grafismos, conflitos e hospitalidade. Todo o material coletado foi enviado à Rússia e os registros iconográficos de Florence e Taunay encontram-se no Museu Pedro, o Grande em Kunstkamera, Rússia (CATARINO; FERREIRA, 2009).

Em decorrência da morte por afogamento do pintor Adrien Taunay Florence tornou-se o pintor da Expedição, cujos integrantes também foram vitimados pela febre tropical, que teria acarretado a completa perda de memória do Barão Langsdorff. (CANDIDO, 2013).

Florence tem a característica de sempre trabalhar de forma documental, quando retrata a natureza, os tipos de diferentes nações indígenas, costumes, logradouros e edificações. Não se deixa levar pela imagem rousseauiana do “bom selvagem”, suas imagens são realistas, ele não monta nem idealiza a paisagem, usa o traço puro e a cor discreta para retratar o mundo tal como se apresenta, em sua implantação espacial e natural. Mas ao mesmo tempo são imagens cuidadosamente construídas segundo as regras da perspectiva tradicional, são simples e sofisticadas, revelam a essência do assunto (KOSSOY, 2004).

Com o fim da Expedição, Florence se estabelece em Campinas e casa-se com Maria Angélica de Vasconcelos (1791-1846), é muito amigo do sogro, com quem divide os mesmos interesses pela ciência e natureza, bem como os valores políticos. Nos anos de 1829 e 1830 se dedica a sistematizar as informações colhidas sobre a voz dos animais e escreve um manuscrito intitulado “Algumas histórias brasileiras”, registro escrito de sete narrativas colhidas durante a Expedição (FERREIRA; CATARINO, 2009).

Em sua vertente de inventor se dedica à pesquisa de novas formas de impressão e, em 1834, obtém bons resultados com o que chamou *polygraphie*, seu aperfeiçoamento resultou em um tipo especial de papel, denominado inimitável, muito utilizado para impressão de papel moeda. Também obteve sucesso na reprodução de imagens pela ação da luz solar, deve-se destacar seu pioneirismo em um ambiente de escassa tecnologia. Na década de 1970 o pesquisador Boris Kossoy defendeu tese em que coloca Florence como um dos inventores da

fotografia, e seus esforços somados aos da família fizeram com que a descoberta tivesse reconhecimento internacional. Desde então se defende a ideia de que a fotografia foi resultado de múltiplas pesquisas e descobertas oriundas de três países: França, Inglaterra e Brasil. Além de ser considerado por Affonso Taunay, um dos diretores do Museu Paulista, patriarca da iconografia regional, por seus registros dos costumes e modo de vida dos paulistas (FERREIRA; CATARINO, 2009).

2.5 Fundamentos da análise da imagem

A aquarela *Apiacás*, pintada quando da passagem da Expedição no estado do Mato Grosso, foi analisada segundo os princípios de Berger (2014), cuja teoria aborda como a forma de ver afeta a forma de interpretar as imagens.

Também foram utilizadas as teorias de sistema de leitura visual de Dondis (2007) que propõe um sistema de construção de mensagens visuais a partir da dinâmica dos contrastes de conceitos como equilíbrio *versus* instabilidade, e de Gomes Filho¹ (2008). Todos estes sistemas de leitura visual da forma têm como objetivo auxiliar tanto na concepção quanto na análise de uma imagem. Por meio do posicionamento, tamanho e importância dos elementos construtivos dentro da imagem o autor comunica. Esse discurso é montado por meio de elementos plásticos e não da escrita. A análise é feita por meio da desconstrução da imagem, onde cada um de seus elementos construtivos são analisados individualmente.

Dondis (2007) e Gomes Filho (2008) partem da Teoria da *Gestalt*, desenvolvida pela Escola da Psicologia Experimental que realizou estudos sobre a percepção, a linguagem, a inteligência, a aprendizagem, a memória, motivação, conduta exploratória e dinâmica de grupos sociais, sediada na Universidade de Frankfurt, 1910. Estes estudos somados às pesquisas experimentais geraram teorias acerca dos campos mencionados. Os estudos sobre a percepção visual da forma da Teoria da *Gestalt* se fundamentam no princípio de que na formação de imagens a harmonia, a ordem e o equilíbrio visual são necessários para a compreensão humana, este princípio é chamado de *pregnância da forma* (GOMES FILHO, 2008).

¹ Propõe um sistema onde se analisam as unidades visuais por meio de algumas leis da *Gestalt*, e também das técnicas visuais aplicadas, a que ele chama de categorias conceituais.

A Teoria da *Gestalt* se apoia na fisiologia do sistema nervoso, para explicar no campo da percepção a relação sujeito-objeto. Segundo essa teoria o que acontece no cérebro não é igual ao que acontece na retina. Os estudos e experiências realizados comprovam que a excitação cerebral não se dá em pontos isolados, mas por extensão, a primeira sensação já é de forma global, unificada. Também comprovaram que existem constantes nas estruturas das formas psicologicamente percebidas, que foram chamadas pelos gestaltistas de padrões ou leis de organização da forma perceptual. E são estas cinco leis que explicam porque vemos as coisas de uma determinada maneira e não de outra, servem como referência aos artistas para que construam imagens adequadas do ponto de vista formal:

A primeira lei é sobre as forças de unificação e segregação, por exemplo um círculo preto se destaca em um fundo branco, pois não há unidade, destaca-se menos em um fundo cinza, e se funde quando o fundo for preto. Para a percepção não existe qualidade absoluta (cor, brilho e forma) percebemos as relações.

A segunda lei fala sobre fechamento das formas, pois existe uma tendência psicológica de unir intervalos e estabelecer ligações, de se criar ordem, para tal as linhas não contínuas tendem a ser preenchidas pelo cérebro e percebidas como contínuas.

A continuidade é a terceira lei, psicologicamente toda a unidade linear se prolonga na mesma direção e com o mesmo movimento. A tendência do cérebro é sempre no sentido de organizar o que vê.

A quarta lei é a da proximidade, quanto mais próximos os objetos se encontram uns dos outros, quanto mais formam uma unidade aos olhos.

E por fim a lei da semelhança quando os objetos tem cor, forma ou outros elementos iguais e tendem a ser vistos como unidade. (GOMES FILHO, 2008),

Arnheim (1954 apud Dondis 2007)) explora não só o campo da percepção como também a qualidade das unidades visuais individuais e as estratégias de sua unificação em um todo final e completo.

Seguindo essa concepção Berger (*et al.*, 2014) diz que ver é um ato voluntário e torna acessível os objetos próximos. Nunca se percebe um só objeto, mas sim a relação entre os objetos e o observador. A visão está sempre em contínua atividade, aprendendo sobre as coisas, aprendendo o sujeito da observação. As imagens tem permanência na cultura, encarnam os modos de ver do pintor através das marcas que este deixa sobre a tela, mas estão sujeitas à apreciação de quem vê, que depende de seu próprio modo de ver. No princípio

evocavam algo ausente, converteram-se ao longo do tempo em um registro na maneira como A vê B, resultando em crescente consciência da individualidade e da história.

As pinceladas existentes nos quadros originais carregam as marcas do artista, e isto relaciona o ato de olhar o quadro ao momento de sua pintura, espécie de testemunho imediato da realidade. Nenhum outro tipo de relíquia ou texto do passado oferece um testemunho tão direto do mundo que rodeou outras pessoas, em outras épocas, quanto as imagens. A pintura permite a visualização simultânea de todos os seus elementos, por meio da materialidade conserva uma autoridade própria (BERGER *et al.*, 2014).

No que concorda Dondis (2007) e avança ao afirmar que o ambiente e o modo como encaramos o mundo quase sempre afetam aquilo que é percebido, existe um sistema visual perceptivo e básico comum a todos os seres humanos. A sintaxe visual comporta uma disposição ordenada de partes, segundo forma e ordenação adequadas, tal como a linguagem escrita é um sistema criado para codificar, armazenar e decodificar informações. Os dados visuais têm três níveis distintos: *input* visual - sistemas de símbolos que identificam organizações, direções e ações; material visual representacional - identificado no meio ambiente e reproduzido através da pintura, da escultura e do cinema; e a estrutura abstrata - capacidade humana de ver forma em tudo a sua volta, tanto no mundo natural quanto no intencional (DONDIS, 2007). Qualquer acontecimento visual é uma forma com conteúdo, que é influenciada por suas partes construtivas, que são:

- . cor: ligada às emoções é usada para intensificar a informação, possui significados associativos e simbólicos;
- . tom: forma de descrever a luz, ideal para expressar a dimensionalidade do mundo;
- . textura: podem ser tácteis ou óticas, pois o significado se baseia naquilo que é visto;
- . escala: é uma relação, o grande só existe em relação ao pequeno, relacionar o tamanho com o significado é essencial na estruturação da mensagem visual;
- . dimensão: só existe no mundo real, é sentida por meio da visão estereóptica e binocular, a linha é usada para criar uma ilusão de realidade;
- . representação: pode ser detalhada ou estilizada dependendo do objetivo, artistas e cientistas muitas vezes fazem registros para estudos, precisam ser realistas para que tenham valor de referência.

A perspectiva por sua vez, é a forma gráfica bidimensional que representa o modo tridimensional da visão humana, uma ilusão convincente da realidade. Um método que utiliza a linha, para criar efeitos visuais especiais de nosso ambiente natural. Simula distância,

massa, ponto de vista, ponto de fuga, linha do horizonte e nível do olho, que são intensificados através da manipulação tonal, do jogo de claro e escuro (DONDIS, 2007).

Estas partes construtivas dos acontecimentos visuais, ou seja, das imagens, são manipuladas por meio de técnicas de comunicação visual que mudam em resposta direta ao objetivo da mensagem (DONDIS, 2007). São muitas as técnicas visuais, a mais dinâmica é a do contraste, manifesta-se em uma reação de polaridades, entre as mais importantes encontram-se:

- . equilíbrio: formulação tranquila e segura *versus* instabilidade, formulação inquietante e provocadora;
- . simetria: equilíbrio a partir de eixo central, ambos os lados tem mesmo peso visual, *versus* assimetria, equilíbrio precário feito por compensação, produz dinamismo;
- . simplicidade: ordem uniforme dos elementos gera compreensão imediata *versus* complexidade, várias unidades e forças elementares gera difícil processo de organização;
- . unidade: equilíbrio dos elementos através de uma tonalidade que forma uma única coisa *versus* fragmentação, elementos em formas individuais que se relacionam;
- . exatidão: produz realismo através de truques com linhas, escala e tonalidade *versus* distorção que desvia da forma verdadeira ou regular, técnica para obter respostas intensas;
- . planura: ausência de perspectiva *versus* profundidade que usa a perspectiva somada aos efeitos de luz e sombra no ambiente.

Já Gomes Filho (2008) estrutura seu sistema de leitura visual da forma substanciado pelas leis da Gestalt e pela teoria de leitura da forma de Dondis (2007), especialmente na criação da denominação das técnicas de comunicação visual, descritas acima. A partir delas propõe uma metodologia para a leitura visual da forma: 1) examinar o objeto e separá-lo em suas unidades principais; 2) separar novamente estas unidades principais em suas outras unidades compositivas e, sucessivamente, até se chegar a um nível satisfatório; 3) identificar, analisar e interpretar cada uma das leis da *Gestalt* em cada unidade, por meio dos elementos: ponto, linha, plano, cor, textura etc.; 4) concluir a leitura visual do todo, atribuindo um nível de qualidade da pregnância formal, sendo precisa a avaliação de 1 a 10; 5) proceder a uma nova leitura visual a partir das técnicas visuais empregadas e não dos elementos (GOMES FILHO, 2008).

E na era da reprodução mecânica de imagens, o significado dos quadros não estão mais ligados a eles, é transmissível, transforma-se em informação. Antes a perspectiva se dirigia a um único observador que devia estar no centro da imagem, ou seja, a forma de ver

dependia de onde estava o observador. Com o surgimento da câmera fotográfica os conceitos se ampliaram, já não se podia mais acreditar que tudo convergia para um único ponto. A invenção da câmera transformou a forma de ver dos homens e a reprodução permite que a imagem seja utilizada para fins diversos. Por exemplo, o recurso do zoom em determinada parte do quadro, transformando o significado da leitura (BERGER *et al.*, 2014).

Para a análise da aquarela de Hercule Florence, *Apiacás*, das teorias apresentadas são utilizados em primeiro lugar o conceito de Berger (2014) de que as imagens são o testemunho mais direto do mundo que rodeou outras pessoas em outras épocas. Em segundo, os conceitos de Dondis (2007) de que esta obra é um material visual representacional constituído por partes construtivas, sendo elas cor, tom, textura, escala, dimensão e representação. Estas partes são manipuladas por meio das técnicas de comunicação visual, como equilíbrio e instabilidade, simetria e assimetria, simplicidade e complexidade, unidade e fragmentação, exatidão e distorção, planura e profundidade, entre as mais comuns. Em terceiro, o conceito de Gomes Filho (2008) de atribuir nota ao nível de pregnância da forma, que é o nível necessário de organização da imagem para a sua compreensão por seres humanos. Novamente se utiliza o conceito de Berger (2014) ao afirmar que na era da reprodução mecânica da imagem o significado dos quadros se transforma em informação, dar um *zoom in* focalizando só uma parte e transformar o significado da leitura, em concordância com Gomes Filho (2008), que propõe a divisão do objeto em unidades até o nível satisfatório para a análise.

2.6 A análise da imagem

Para a análise considerou-se em primeiro lugar toda a composição, que foi segregada em suas partes construtivas. Construída de forma equilibrada, em primeiro plano, a partir da esquerda duas figuras de guerreiros, com mulheres atrás; no centro uma figura masculina com o corpo pintado de vermelho rodeado por grupo de meninas e, à direita, a produção da farinha, tendo ao fundo duas índias pilando e outra que balança na rede. Três grupos para representar os principais aspectos que regem a vida da tribo: a guerra, o simbólico e o alimento. O quadro se encontra simetricamente dividido em três partes, o que une os três grupos é uma linha de composição, em zigue-zague, como se pode observar na figura 2:

começa à esquerda, nos guerreiros, e vai em direção às índias que estão pilando, e destas para a *maloca* onde se vê outras duas índias, uma deitada e a segunda sentada em redes, terminando em última linha para a paisagem do rio Arinos, ao fundo do quadro. Esta composição gera um grande efeito de profundidade, a perspectiva construída por meio de linhas é intensificada com o uso da técnica do claro-escuro.

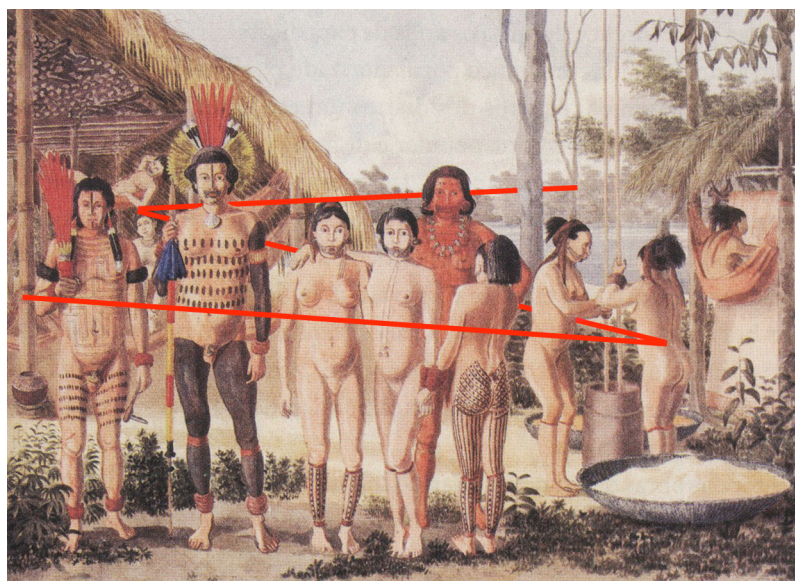


Figura 2 – Aquarela *Apiacás*: linha de composição em zigue-zague

Fonte: Florence (1828 apud CATARINO; FERREIRA, 2009, p. 405).

As cores predominantes nos primeiro e segundo planos são os laranjas e as cores de pele, os verdes da vegetação aparecem escuros, o que lhes confere maior luminância. Do lado direito entra uma luz muito clara, que deixa a vegetação esmaecida, dando uma sensação de que a cena está na sombra e o fundo na luz, o que acentua o efeito de profundidade produzido pela composição. Em ambos os lados do quadro o campo de visão está limitado por massas, as malocas, que formam um espaço aberto ao fundo, no centro, que faz fundo para a figura masculina com o corpo pintado de vermelho, que assim ganha destaque.

A obra é detalhada, as figuras dos índios *Apiacás* são diversas, demonstrando, por meio do registro das pinturas corporais e dos ornamentos, a sua posição social. O ambiente também é representado de forma realista, foram criadas texturas diferentes para representar a vegetação, a água, a palha, o barro e a madeira. Para que este registro iconográfico tenha valor de referência precisa ser realista. Este realismo gera uma compreensão imediata do que se está vendo.

A obra em questão foi construída dentro das convenções da perspectiva, figuras humanas constituem o primeiro e segundo planos; no terceiro, o de fundo, descortina-se a paisagem do rio Arinos. Esta construção usa uma colagem de imagens previamente estudadas, que foram reunidas em uma composição determinada, para representar uma organização social. Esta é a mensagem que foi construída por meio das técnicas visuais: equilíbrio, simetria, simplicidade, profundidade, realismo e exatidão, que geraram um nível de pregnância da forma alto (10), ou seja, é uma imagem simples de ser compreendida.

Composta por três grupos, a figura 3 exhibe a divisão da imagem. Fora a linha de composição que os une, cada grupo apresenta autonomia, compõe uma cena em si:

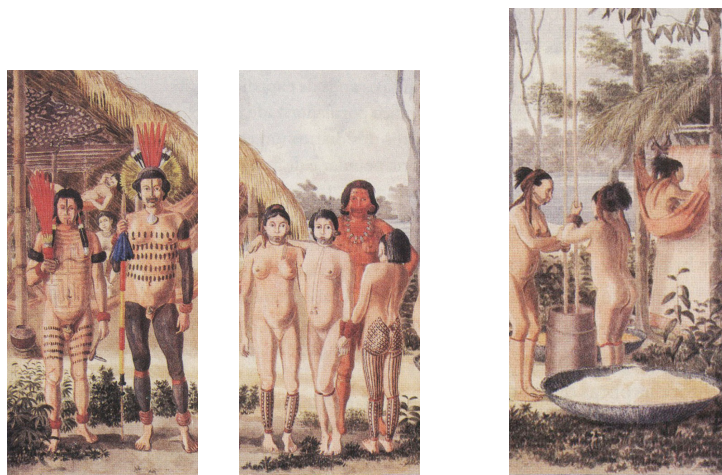


Figura 3 – Aquarela *Apiacás*: divisão da imagem

Fonte: Florence (1828 apud CATARINO; FERREIRA, 2009, p. 405).

O grupo 1 é composto por dois guerreiros ornamentados para algum tipo de rito ou a própria guerra. Percebe-se, por meio de sua estatura e dos ornamentos que usam, a hierarquia existente entre eles. O da direita é o chefe, é a figura mais alta de todo o quadro, pois possui um grande cocar de penas de pássaros coloridas: vermelhas, branco, preto e bege, que lembra a forma das auréolas dos santos que o torna ainda maior. É a primeira figura que se destaca, em virtude, também, de portar um colar de concha, pulseiras de penas nas extremidades do corpo e uma lança adornada com penas azuis e o seu corpo encontrar-se mais pintado de preto do que o dos demais. A figura da esquerda, por sua vez, não possui cocar, mas um penteado especial, com os cabelos divididos em dois e enrolados por fios brancos, pretos e vermelhos, dispostos de cada lado da cabeça; na mão ao invés de uma lança, porta uma espécie de abanador feito de penas vermelhas e seu corpo pintado de preto, possui pulseiras

de penas vermelhas nas extremidades do corpo. Ao fundo se vê uma maloca com índias deitadas e sentadas em redes, criando uma relação com a figura dos guerreiros.

O grupo 2 é composto por uma figura masculina central que tem todo o corpo pintado de vermelho, possui um colar e dois brincos, não está colocado no centro desta unidade, mas ganha destaque por meio da cor e por ser a figura mais alta do grupo; sua posição e sua cor, portanto, o denotam como uma figura importante, existindo a possibilidade de ser o pajé da tribo. Encontra-se rodeado por jovens índias que também possuem algumas pinturas corporais.

A imagem do grupo 3 foi representada em formato maior que as dos grupos 1 e 2, em virtude da temática reunida: o sistema culinário da *mandioca*. Esta aproximação permite perceber que a cena também existe independentemente dos outros grupos e não interage com eles. A forma como suas partes constitutivas foram manipuladas pelas técnicas de comunicação visual criou um discurso plástico consistente, que leva o olhar ao lado direito, onde as índias pilam a *farinha*.

O grupo 3 é composto pelo alimento, no caso, a *farinha*, presente em uma grande vasilha de barro que resplandece ao sol, semelhante ao ouro, para destacá-la foi colocada sobre pequeno pedestal, construído por meio da elevação no terreno. Atrás dela duas índias pilam farinha e têm ao lado mais uma grande vasilha com *farinha*, representando a abundância vivida pelos *Apiacás*. A cena é enfatizada por meio de linha vertical que se inicia com a árvore e continua com índia que pila, terminando na grande vasilha de *farinha*, no primeiro plano.

A *farinha* integra uma história relatada na cena total do quadro, remete à dinâmica da sua produção realizada em grupo pelas mulheres, envolve o plantio, coleta, moagem e cozimento.

O quadro representa os principais aspectos da vida da tribo: a guerra, o simbólico e o alimento. Atesta a importância da cultura da *mandioca* no sistema alimentar dos índios brasileiros, relatado por Florence ao construir essa imagem.

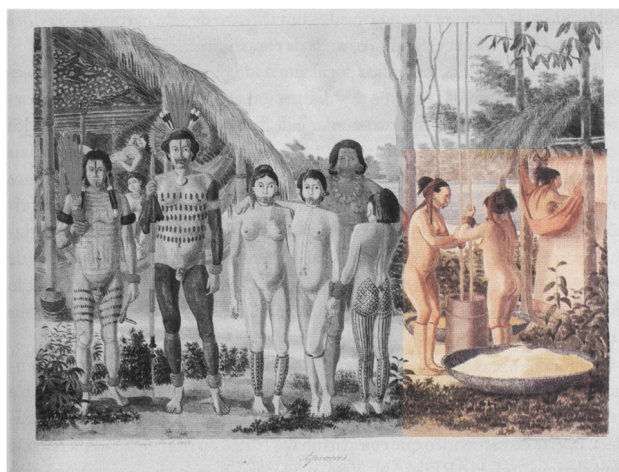
Trata-se de uma composição montada de forma intencional para representar uma organização social, onde os guerreiros da tribo são as figuras sociais máximas. E na produção do alimento, a produção das *farinhas* se evidencia por meio da analogia entre o ouro e a farinha, ambos resplandecem, desenvolvem-se permanentemente, pois os alimentos são necessários tanto em tempos de paz quanto no de guerra, tendo sido representada em movimento.

2.7 O quadro do sistema culinário da mandioca no Brasil

Como já destacado, os sistemas culinários operam a transformação simbólica da natureza à cultura. O paladar distingue grupos, situando-se no centro das identidades individuais e coletivas. Os elementos que os constituem são as preferências alimentares, os modos de fazer e seus utensílios, as formas de apresentação e seus serviços, as maneiras à mesa, as celebrações, as formas de expressão e os lugares onde estas ações se desenrolam (CASCUDO 1983; GONÇALVES, 2000; PINTO, 2006). A partir destas premissas e das pesquisas bibliográfica e iconográfica se elaborou o quadro denominado “O sistema culinário da *mandioca* no Brasil” (quadro 1), que tem por objetivo sistematizar os elementos integrantes do sistema culinário indígena da *mandioca*.

Para dar visibilidade ao sistema, procurou-se representá-lo na aquarela de Hercule Florence, *Apiacás* (1828) visto que se trata de um objeto material, ao que se acrescenta que a etnia *Apiacá* não detinha registro escrito.

Sistema Culinário da Mandioca no Brasil



Aquarela *Apiacás*, Hercule Florence (1828).

Ingrediente

Mandioca Brava
Macaxeira ou Aipim

Cultura

Mitos, Lugares,
Relações Humanas

Tecnologia

Prática
Artefato
Produto

Quadro 1- O sistema culinário da *mandioca* no Brasil.

Fonte: elaborado pela autora com base em Barcelos Neto (2011), Candido (2013), Cascudo (1983;1989), EMBRAPA (2005), Catarino e Ferreira (2009), Lody (2013), Maranhão (2010), Nogueira e Waldeck (2006), Pereira (1974), Pinto (2006), Revel (1996), Ribeiro (1988), Schmidt (1958), Silva (2001), Staden (2014), Velthem (2015), Zenon (2000) e aquarela de Florence (1828 apud CATARINO; FERREIRA, 2009, p.405).

O sistema comporta três categorias: o ingrediente, que diz respeito a *mandioca* propriamente dita, a cultura, que integra os mitos de origem, lugares e relações humanas que provoca, ambos já relatados anteriormente e a tecnologia que se refere às formas de fazer, os artefatos utilizados, e os produtos obtidos. Ressalta-se o interesse em aprofundar a categoria tecnologia, por meio da sua divisão em três variáveis: prática, artefato e produto, que detalham as ações envolvidas no processo, os produtos obtidos e principalmente os seus artefatos.

Wilson (2014) diz que tecnologia caracteriza o homem, pois consiste na criação de ferramentas e técnicas para satisfazer as próprias necessidades. Qualquer ferramenta só atinge seu objetivo quando se encontra em uso e esta ação resulta em um produto, ou seja, a técnica, a ferramenta e o produto formam uma cadeia de produção. O produto se inscreve na tecnologia visto que é o resultado da ferramenta com o uso da técnica. O artefato, por sua vez, será detalhado no capítulo 3.

O processo de classificação das variáveis: práticas, artefatos e produtos constituiu em tarefa complexa, exige domínio dos conhecimentos sobre as mesmas variáveis, o que demandou pesquisa bibliográfica e a constante remodelação do quadro sistema culinário da *mandioca* no Brasil.

2.8 Práticas: técnicas do sistema culinário da *mandioca*

Para sistematizar as variáveis da categoria tecnologia foi criado o quadro 2 “Tecnologia do sistema culinário da *mandioca brava* no Brasil”, que é discutido no capítulo 3. Todavia, as variáveis prática e produto são sistematizadas e apresentadas no presente item, embora encontrem-se fortemente inter-relacionadas ao artefato. O artefato atinge seu momento quando em uso, quem o manipula possui uma técnica para fazê-lo, e esta maneira de fazer também determina a forma do artefato. Esta por sua vez determina o produto, por exemplo é a trama da peneira que determina o tamanho do grão da *farinha*. O sistema é rico e possibilita infinitos arranjos das variáveis tecnológicas.

As práticas empregadas pelos índios brasileiros para obtenção dos produtos da mandioca tais como o *tucupi*, *tapioca*, *beijus*, *polvilho* e *farinhas*, consistiam em: 1) plantio, 2) colheita, 3) *pubagem*, 4) raspagem, 5) secagem, 6) ralagem, 7) prensagem, 8) constrição, 9)

cozimento, 10) decantação, 11) lavagem, 12) torragem, 13) piloagem, 14) armazenagem, 15) mofagem, 16) mastigação e 17) fermentação.

Os índios começavam o plantio da *mandioca* pela limpeza do terreno, depois o queimavam, e por fim abriam “covas redondas como melões” (SOUZA, 1938 apud SCHMIDT, 1958, p.19) esta atividade era executada pelos homens. Às mulheres cabia então enfiar três ou quatro pauzinhos de ramas em cada cova, que eram cortados a faca ou quebradas a mão, na hora do plantio “porque fresco deitam leite pelo corte, donde nascem e se geram as raízes” (SOUZA, 1938 apud SCHMIDT, 1958, p.19). As atividades executadas pelos homens da tribo se relacionam às relatadas no mito *Tenetehara*, por castigo do deus *Tupã* cabe as mulheres colher, colocar na água, preparar a massa, e torrar a *mandioca* para fazer *farinha*, também permite a compreensão da xilogravura *Mulheres Tupinambá* na roça de *mandioca*, de 1557, presente na figura 4. Ela foi publicada no livro de Hans Staden, *Duas viagens ao Brasil* (1557), feita por autor desconhecido com base em seus relatos (EDITORA L&PM), representa as etapas da colheita e transporte da *mandioca* da roça à tribo. A cruz que se encontra no canto inferior à direita mostra Hans Staden orando sobre ela, sabe-se que se trata de um europeu, pois possui barba e evidencia a religiosidade do viajante. Também se observa o desmatamento no canto superior direito, que é um indicativo de atividade agrícola, escambo do pau Brasil ou aproveitamento da madeira.



Figura 4 - Xilogravura anônima do cotidiano dos índios *Tupinambás*, Ubatuba (1557).

Fonte: Staden (2014, p. 114 e 143).

A *mandioca*, uma das espécies mais antigas de alimentos cultivados na América do Sul, teve seu processo de preparação da raiz em massa, bem como seu tamanho descritos e desenhados por cronistas a partir do século XVI. Este processo se dava a partir das seguintes etapas: as raízes da *mandioca brava* eram arrancadas da terra pelas mulheres, colocadas em cestos, imersas em água para soltarem a casca, em um processo conhecido como *puba* ou *mandiyvunga*; então descascadas, raladas, peneiradas com água onde, por meio de pressão manual, parte do líquido venenoso era retirado, depois colocado no *tipiti*, quando o resto do líquido era extraído (SILVA, 2001).

Depois de torrada nos tachos de barro rasos, e resfriada, a *farinha de mandioca* era armazenada em grandes cestos chamados *paneiros*, enormes com ou sem asa, feitos de palha, cipó ou vime; forrados internamente por folhas, normalmente de palmeira, que impediam a entrada de ar, água e luz, garantindo a conservação por longo tempo (SILVA, 2001).

Misto de culinária e fabricação caseira, a produção da farinha não exige local adequado, como se observa tanto entre os *Tupinambás* quanto entre os *Tupi-Guarani*, que a preparavam dentro da própria habitação, embora comumente acendessem a fogueira na *ocara*², principalmente para *moquear*³ o produto das grandes caçadas ou para fabricar bebidas fermentadas. Já os índios *Bacairis* e os *Curutus* tinham suas cozinhas no centro de suas habitações, em torno de um poste principal, sobre o qual se encontrava uma abertura na cobertura. Existia portanto produção de *farinha*, tanto dentro como fora da casa, em construção aberta, sem paredes, onde se encontrava um grande forno de barro e se torrava a *farinha* (SCHMIDT, 1958).

Os utensílios culinários por sua vez, ficavam uma parte dentro da casa comunal, e outra fora, na *casa de farinha*. Estes utensílios pendem do teto e das paredes, encontram-se espalhados pelo chão ou suspensos por caibros e esteios (PEREIRA, 1974).

Portanto, para o sucesso destas operações foi necessário se inventar amplos e pesados ralos, recipientes de argila, vasilhames de palha e casca de cueira, cestas, peneiras, adornadas com figuras zoomorfas e desenhos geométricos, e um aparelho chamado *tipiti*, ou seja, trata-se de um conjunto variado e eficiente de artefatos, ao que se acrescentam as técnicas de produção dos diferentes tipos de farinha (PEREIRA, 1974).

² Ocara. S.f. Bras. Terreiro de aldeia indígena. Fonte: (FERREIRA, 1988).

³ Moquear. V.t.d. 1. Bras., N. Secar (a carne ou o peixe) no moquém, para conserva-los. 2. Bras., S. Assar (a carne) em moquém (FERREIRA, 1988).

Os produtos provenientes de forma natural e ou por meio dos processos a que era submetida a *mandioca* são: 1) *maniva*, 2) *maniçoba*, 3) raiz, 4) *manipuera*, 5) massa, 6) *tucupi*, 7) *arubé*, 8) *tapioca*, 9) *beiju*, 10) *polvilho ou goma*, 11) *farinha de tapioca*, 12) *farinha de carimã*, 13) *farinhas diversas*, 14) *paçoca* que já foram descritos ao longo do capítulo.

O primeiro produto utilizado pelos indígenas proveniente da *mandioca* era o próprio caule chamando *maniva*, depois suas folhas, com elas se prepara um prato de mesmo nome, *maniçoba*, obtido através da cocção, durante dois dias das folhas verdes da *mandioca* mansa, misturada à variedade de carnes e condimentos (MARANHÃO, 2010).

Ressalta-se o produto resultante do processo de obtenção das *farinhas*, que é o sumo da massa da *mandioca*, a fécula, denominada *manipuera* pelos indígenas

Segundo Bates (apud Zenon, v.1, 2000, p. 216), que realizou viagem pelo Rio Madeira em 1850, e escreveu “O naturalista no Rio Amazonas”, da *manipuera* elaboram vários produtos, como uma pasta amarela com pimenta chamada *arubé* e um molho líquido também amarelo chamado *tucupi*, ambos possuem gosto acentuado e são usados para acompanhar carnes e peixes.

O sumo também podia ser colocado para decantação e quando ainda úmido era colocado sobre chapa quente, resultava na *tapioca* uma espécie de panqueca e no *beiju* um bolinho ao qual eram acrescentados outros ingredientes tanto salgados quanto doces. Quando se permitia que a decantação chegasse ao final, o produto era chamado *polvilho ou goma*, que depois de torrado resultava uma farinha usada para fazer pães, bolos e biscoitos finos (MARANHÃO, 2010).

CAPÍTULO 3 – DA TECNOLOGIA AO ARTEFATO

O capítulo 3 discorre sobre a cultura material no campo da história de forma a contextualizar a realidade na qual tiveram sua vida utilitária. Usar o objeto para contar a história de uma civilização é uma das maneiras de fazê-lo, pois nem todas têm escrita. Ignorar o objeto simples, utilitário, cotidiano, feito de material efêmero e produto de uma sociedade tecnologicamente atrasada em relação à civilização europeia expressa uma postura já superada, o etnocentrismo. A análise do artefato exige imaginação para vê-los em ação, diferente dos textos, mais diretos que propõe suas interpretações (MACGREGOR, 2013).

A presente reflexão apoia-se no quadro da tecnologia do sistema culinário da *mandioca brava* no Brasil (quadro 2), que sistematiza três variáveis da categoria tecnologia: prática, artefato e produto. A variável artefato é detalhada e são identificados e descritos os utensílios pertencentes ao sistema, segundo nomenclatura das coleções etnográficas proposta por Ribeiro (1988).

Dentre os artefatos pertencentes ao sistema, a análise centra-se no *tipiti*, por ser de uso exclusivo e especializado para a extração do ácido hidrocianico, tornando a *mandioca* uma riqueza alimentar. Ressalta-se o aspecto cultural, a engenhosidade da construção do cesto cilíndrico com fibras vegetais que se inspira nos movimentos da serpente, mito de origem do artefato.

3.1. Cultura material

À Pitt Rivers (1870) atribui-se a responsabilidade de uso da expressão “cultura material” pela primeira vez na Inglaterra. No campo da história considera-se que esse segmento possui documentos próprios, repertórios de objetos materiais e cenários onde estes objetos são produzidos e utilizados. Esta dimensão material é que possibilita a cultura e a vida social, os objetos nos expressam e nos moldam ao mesmo tempo. Tanto que as vertentes modernas dos estudos da cultura material buscam compreender, além dos aspectos funcionais e semióticos dos objetos, os efeitos por eles produzidos sobre os seres humanos (MENEZES, 2008).

O uso dos objetos para a compreensão da história da humanidade se justifica em virtude da escrita constituir conquista recente, ao que se acrescenta sua ausência em diversas sociedades. Muitas têm seus artefatos feitos de materiais orgânicos, que se deterioraram por causa do clima, principalmente em países tropicais, restando como referências mais antigas os artefatos coletados pelos visitantes europeus. Por meio de sua trajetória os objetos adquirem novos significados, como, por exemplo, por meio de acidentes onde se danificam, ou intervenções propositais implementadas para alterar o seu significado ou celebrar a posse. E também os novos equipamentos tecnológicos que auxiliam na pesquisa e conservação de objetos, que por meio da conclusão de suas análises possibilitam novas visões dos acontecimentos passados (MACGREGOR, 2013).

A metodologia de classificação dos objetos etnográficos adotada no período do fim do século XIX ao início do XX era feita partindo-se da assertiva de que a Europa correspondia ao estágio mais avançado da civilização. Os objetos tinham seus materiais, sua tecnologia e seu estilo descritos, mas não se apresentava o contexto no qual eram usados. Este método foi criticado pelo antropólogo Franz Boas (1896), que dizia ser necessário se conhecer o uso do objeto para compreender seu significado social ou ritual, dentro do grupo ou sociedade a que pertence. Durante o século XX o interesse se voltou para o usuário, passando-se a analisar também as relações do objeto com ele: os usos, os significados e as relações sociais. Acreditavam que os objetos materiais auxiliavam na criação da identidade tanto individual como coletiva e resgatam-se os estudos sobre os objetos inseridos na vida cotidiana, nos rituais e nos mitos. Nos anos de 1980 adquirem importância para as pesquisas sobre as relações sociais, sendo vistos como componentes de processo sociais, o que suscitou o interesse de colecionadores e museus em possuí-los (GONÇALVES, 2007).

De acordo com Macgregor (2013), quando se utiliza artefatos para reconstruir outras civilizações, deve-se praticar a recriação poética, devidamente apoiada nas perícias arqueológicas, científicas e antropológicas.

3.2 A tecnologia do sistema culinário da *mandioca brava* no Brasil

O quadro denominado “Tecnologia do sistema culinário da *mandioca brava* no Brasil” (quadro 2) constitui um detalhamento do quadro “O sistema culinário da *mandioca* no Brasil”

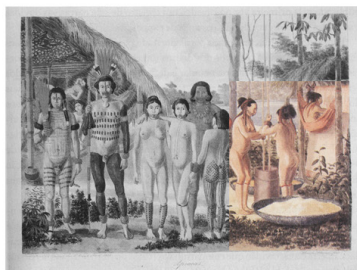
(quadro 1). Ele foi elaborado com o objetivo de identificar e relacionar de forma horizontal as variáveis prática, artefato e produto da categoria tecnologia. As variáveis prática e produto encontram-se descritas no capítulo 2, cabendo, nesse capítulo, a análise dos artefatos pertencentes ao referido sistema.

O sistema possui seus produtos divididos em dois grupos, aqueles gerados durante o processo, que não são comestíveis, mas constituem etapas necessárias para se chegar ao outro grupo, o dos produtos comestíveis, destacados em negrito no quadro 2. As linhas constituem um recurso para indicar uma das ações no processamento.

Dos dois ingredientes pertencentes ao sistema se utilizou a *mandioca brava* como modelo, porque a técnica para se lidar com ela é mais complexa, exige um número maior de práticas, que resultam em maior número de produtos. Para a montagem do quadro 2 foram considerados unicamente os artefatos principais de cada ação, os cestos trançados, os vasilhames de cerâmica e elementos naturais, como folhas e cabaças, que servem como recipientes ou são usados para mexer e misturar os ingredientes durante o processo de elaboração, não foram discriminados. Tampouco se salienta as questões relativas aos grafismos decorativos e as técnicas das tramas que caracterizam os referidos objetos.

Tecnologia do sistema culinário da mandioca brava no Brasil

Prática	Artefato	Produto
plantio	pau de cavouco e machado de pedra	maniva
colheita	pau de cavouco, machado de pedra e aturá	maniva, maniçoba e raiz
pubagem da raiz	cesto e pote de argila	raiz mole
raspagem da raiz	conchas e dentes de animais	raiz sem casca
secagem da raiz	moquém	raiz seca
ralagem da raiz	ralador	massa
prensagem da massa	esteira e panela de argila	sumo
construção da massa	tipiti e panela de argila	manipuera e massa
cozimento das folhas	panela de argila, trempe e abano	maniçoba
cozimento da manipuera	panela de argila, trempe e abano	líquido: tucupi
decantação da manipuera	panela de argila	pastoso: arubé
torragem da tapioca	torrador, trempe, abano e pá	pastoso: tapioca
secagem da tapioca	peneira	tapioca e beiju
peneiragem da massa	peneira	sólido: polvilho ou goma
torragem da massa	torrador, trempe, abano e pá	grãos diversos
piloagem da massa	pilão de madeira	farinhas diversas
serviço	cuia e cesto	farinhas diversas e paçoca
armazenagem	paneiro	farinhas diversas
bebidas		
mofagem do beiju-açu	pote de argila	caxiri, tarubá
cozimento, mastigação e fermentação	panela de argila, trempe, abano e dentes e pote de argila	cauim
cozimento	panela de argila, trempe e abano	catimpuera
e fermentação	panela de argila, trempe, abano e pote de argila	cajúma



Aquarela Apiacás, Hercule Florence (1828)

Quadro 2- Tecnologia do sistema culinário da *mandioca brava* no Brasil.

Fonte: elaborado pela autora com base em Barcelos Neto (2011), Candido (2013), Cascudo (1983; 1989), EMBRAPA (2005), Catarino e Ferreira (2009), Lody (2013), Maranhão (2010), Nogueira e Waldeck (2006), Pereira (1974), Pinto (2006), Revel (1996), Ribeiro (1988), Schmidt (1958), Silva (2001), Staden (2014), Velthem (2015), Zenon (2000) e aquarela de Florence (1828 apud CATARINO; FERREIRA, 2009, p.405).

Salienta-se a dificuldade de sistematização das informações relativas ao sistema culinário da *mandioca* no Brasil em virtude do tamanho do país e seus regionalismos quanto a denominação e forma dos artefatos. Justifica-se, assim, a adoção da proposta de Ribeiro (1988) tanto para terminologia quanto para a forma dos artefatos indígenas. A pesquisadora, quando estava à frente do Setor de Museologia do Museu do Índio, estabeleceu uma nomenclatura para as coleções etnográficas, com o objetivo de auxiliar a normatização das existentes nos museus. As 1.430 ilustrações são de autoria do antropólogo, arquiteto e desenhista Hamilton Botelho Malhano, que pôde realizar com excelência o trabalho em virtude de sua familiaridade com as coleções etnográficas do Museu Nacional e por sua experiência no trabalho de campo com os índios *Karajá* do Alto Xingu.

3.3 O artefato

Os utensílios poupam trabalho. No início um determinado utensílio é adotado para atender a uma necessidade ou resolver um problema; mas com o tempo se desenvolve prazer em usá-lo, este prazer é, sobretudo, determinado pela cultura do indivíduo. Os diferentes utensílios e técnicas de preparo de alimentos alteram a textura, sabor, teor nutritivo e as associações culturais (WILSON, 2014).

Os artefatos utilizados no sistema culinário da mandioca para a realização das práticas necessárias são: 1) *pau de cavouco*, 2) *machado de pedra*, 3) *aturá*, 4) *cestos variados*, 5) *raspador*, 6) *moquém*, 7) *ralador*, 8) *esteira*, 9) *panela de argila*, 10) *tipiti*, 11) *peneira*, 12) *pilão de madeira*, 13) *torrador*, 14) *trempe*, 15) *pá*, 16) *abano*, 17) *pote de argila*, 18) *cuia* e 19) *paneiro*.

O sistema culinário da *mandioca* proposto privilegia os artefatos essenciais para cada prática e exclui aqueles que são comuns a outros sistemas culinários indígenas.

Para o plantio e colheita da *mandioca*, os índios utilizavam paus de madeira, chamados *paus de cavouco* (figura 5), com punhos esculpido de um lado e pontas endurecidas a fogo do outro, e *machados* (figura 6) feitos de pedras variadas cortantes, incrustadas em cabos de madeira traspassadas por cipós, usados para cavar o solo ou para desenterrar tubérculos. Para transportar a colheita usavam os *aturás* (figura 7), nome em

língua geral para cestos cargueiros e ou recipientes, em forma esférica ou oval, com alças que se prendem à testa feitos de cipó (RIBEIRO, 1988).



Figura 5 – *Pau de cavouco* dos índios *Kamayurá*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 268).

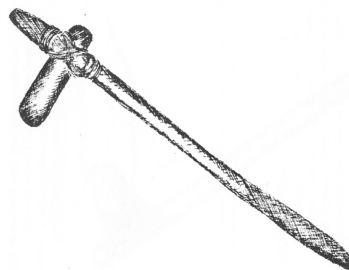


Figura 6 – *Machado de pedra* dos índios *Borôros*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 266).

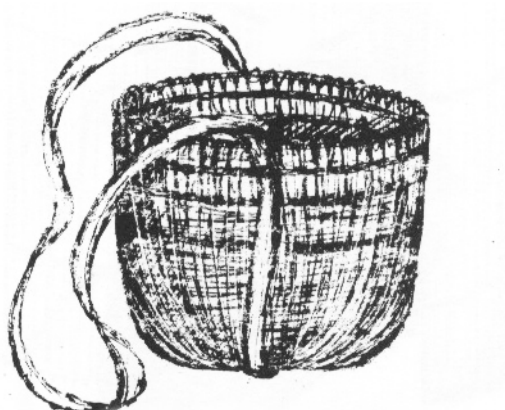


Figura 7 – *Aturá* dos índios *Makú*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 43).

Os *cestos* se inscrevem em uma tipologia extensa e variada relativa às peças de trançado, os de uso doméstico e para o processamento da *mandioca* podem ser rasos, semi-fundos e fundos, em forma de prato, gamela, tigela, alguidar, vaso, bolsa ou estojo (RIBEIRO, 1988). Estão presentes no sistema como artefatos principais da ação: *aturá*, *peneira*, *tipiti* e *paneiros*, e também durante o processo, como recipientes, ou ao final, para o serviço.

Antes de iniciar o processo para obtenção das *farinhas*, os indígenas colocavam as raízes imersas em água dentro de *cestos* ou em *potes de barro*, para que amolecessem. Após dois dias de imersão, retiravam-nas e, principalmente com o apoio de conchas (figura 8), começavam a raspagem e remoção da casca. As conchas podiam ter sua parte cortante de duas formas: em um orifício no centro (gume ativo interno) ou na borda (gume ativo

periférico), usada para raspar e cortar. Outros *raspadores* podiam ser constituídos por mandíbulas ou dentes de animais (RIBEIRO, 1988).

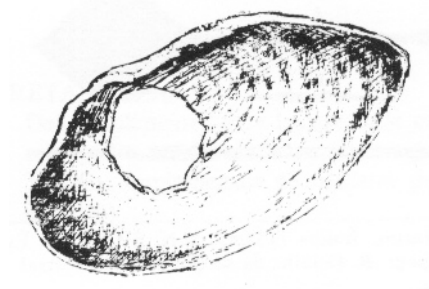


Figura 8 – *Raspador* de concha dos índios do alto Xingu.

Fonte: Ribeiro (1988 p. 273).

Podiam ou não secar as raízes descascadas, quando o faziam era no *moquém* (figura 9), espécie de grelha feita de madeira verde, colocada sobre quatro estacas com um comprimento que permita que o fogo de brasas aceso abaixo fique a boa distância, para que as carnes, os peixes e os pássaros fossem defumados, para assim se conservarem por muito tempo (STRADELLI apud PEREIRA, 1974).

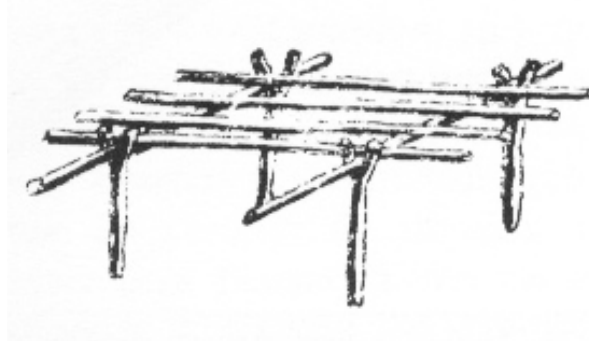


Figura 9 - *Moquém* quadrangular.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 267).

A segunda etapa era a ralagem, Hans Staden (2008, p. 142) conta que os *Tupinambás* de Ubatuba “trituram sobre pedra as raízes totalmente, em pequenas migalhas” e para reduzi-la a pó, utilizavam um *pilão de madeira*.

Baseado em vários relatos de pesquisadores e viajantes, Schmidt (1958) conclui que para ralar a *mandioca* os indígenas começaram usando a casca de árvores como o angico, que é fendida, escamosa e dura. Passaram a usar também o envoltório das flores de certas

palmeiras, como as do gênero *Astrocarium*, que são recobertas por espinhos que diminuem de tamanho à medida que se aproximam da parte superior. Até chegar aos *ralos* ou *caititus* manufaturados (SCHMIDT, 1958). Segundo Ribeiro (1988) estes *raladores* (figura 10) eram pranchas de madeira, planas ou aconcavadas, embutidas com pedrinhas pontiagudas ou lascas afiadas de madeira, algumas vezes com desenhos ornamentais, e outras não.

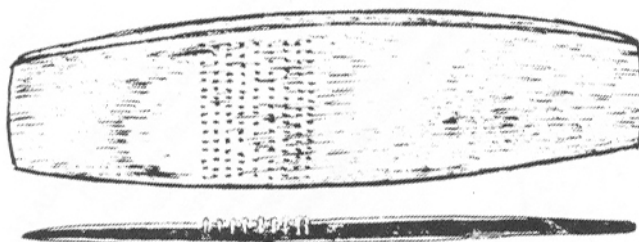


Figura 10 – *Ralador* retangular plano dos índios *Karajá*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 272).

O produto da ralagem, a massa da *mandioca*, era peneirada com água em *esteira* chamada *tuavi* no alto *Xingu*, e confeccionada com folhas de buriti (Figura 11), sob *panela de argila* (figura 12), onde, por meio de pressão manual, parte do ácido hidrocianico era retirado. As panelas eram peças de argila queimada que variavam em forma e tamanho, usadas para fermentar, armazenar e servir alimentos líquidos, pastosos e sólidos, podiam ou não ser pintadas (RIBEIRO, 1988).

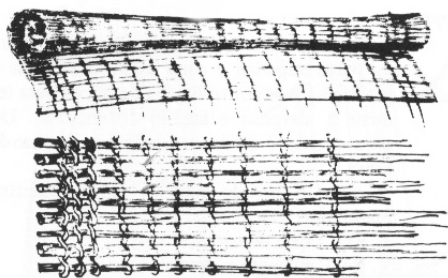


Figura 11 – *Tuavi* dos índios *Yawalapiti*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 58).



Figura 12 – *Panela gameliforme* dos índios *Waurá*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 26).

Os grupos indígenas do alto rio Negro para executar a primeira prensagem da massa da mandioca utilizavam uma *cumatá*, que é um cesto-coador em forma de tigela rasa

(RIBEIRO, 1988). Depois a massa era colocada no *tipiti* (figuras 13) para uma segunda prensagem mais potente. O cientista baiano Dr. Alfredo da Mata (apud PEREIRA, 1974, p.163), em seu Vocabulário da Região Amazônica, possui um verbete sobre o *tipiti* que diz:

Tipiti-(Reg.) – Aparelho de compressão e expressão, fabricado de talas de *aruman*, em feitiço tubular e extremidades afuniladas, a terminarem em alças. Presa a uma delas, em certa altura, colocada a substância dentro do tubo, procede-se à expressão, distendendo-se, gradual e fortemente na laça inferior empregada a força manual ou pesos em série crescente. Ótimo para o preparo da massa úmida da *mandioca*, da farinha branca e a de *suruhi*. Muito usado em misteres domésticos e pequenas indústrias. Amazônia. Do tupi *tipi*=expremer, *ti*+ sumo, líquido.



Figura 13– *Tipiti* dos índios *Tukúna*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 57).

O *tipiti* era usado de forma vertical, depois de cheio com a massa de *mandioca* era pendurado em árvore ou em algum travamento da habitação, colocando embaixo um galho ou um tronco de árvore atravessado. Na figura 14 observam-se dois indígenas sentados, com o objetivo de pressionar com o peso de seus corpos a constrição da massa da *mandioca* no interior do *tipiti*, tornando-se dispensável o uso da força muscular (SCHMIDT, 1858).

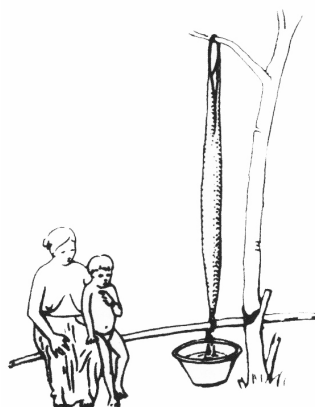


Figura 14 - Desenho de processamento da *mandioca* para fazer *farinha*

Fonte: Nimuendaju (apud MEIRELLES FILHO, 2011, p. 87).

A massa que saía do *tipiti* era peneirada em *urupemas* e conforme sua espessura e quantidade de vezes que era peneirada, originava uma variedade de farinha (PEREIRA, 1974). Ribeiro (1988), para designar as *urupemas*, adota o termo *peneira* (figura 15) que são cestos rasos, cuja forma pode variar: circular, retangular ou quadrada, e que tem a parte central com as talas afastadas para peneirar a farinha, sendo também usadas como recipiente.

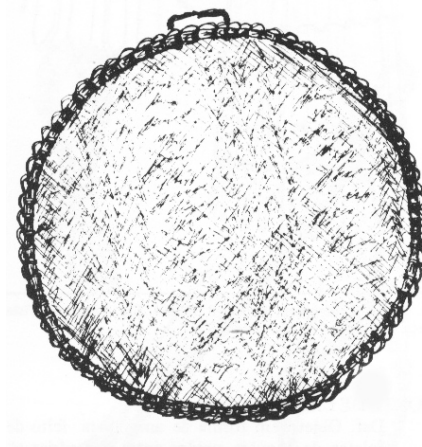


Figura 15 – *Peneira* dos índios *Wanâna*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 55).

A mesma massa que *saía do tipiti* também podia ser pilada antes ou depois da torra, em *pilões de madeira* “[...] a mesma mandiopuba, torrada ao fogo, é chamada de Kaaarima, e depois de moída em pilão de madeira toma o nome de Kaarimaciu [...]” (NIEUHOFF, 1640/1649 apud ZENON, 2000, v.5, p.135). Este artefato, nos conta Ribeiro (1988), era feito escavado no sentido vertical em tronco por meio de fogo e machado, podia ser do tipo fundo cônico, com pedestal e cilíndrico, e a mão de pilão lisa ou com saliências (figura 16).

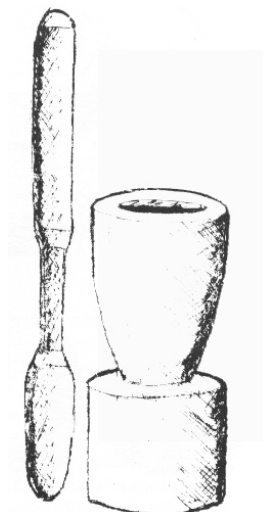


Figura 16 – *Pilão* vasiforme com pedestal dos índios *Kaiwá*

Fonte: Ribeiro (1988, p. 270).

Os *torradores* usados para fazer a *farinha* e os *beijus* eram placas lisas, de pedra ou barro cozido, quentes (SCHMIDT, 1958). Percebe-se o seu desenvolvimento nos verbetes de Jonh Mawe⁴ (apud ZENON, 2000, v. 5, p. 134): “[...] extraem-lhe o suco e colocam-no sobre uma superfície quente, uma frigideira rasa, por exemplo, com quatro ou cinco pés de diâmetro, ou em uma de barro, sobre fogo forte [...]”. Também Daniel Parish Kidder e James Cooley Fletcher⁵ (apud ZENON, 2000, v. 5, p.133-134) a registraram: “As massas [...] solidificadas por pressão, são cortadas e trituradas em pilões. A substância é depois levada a fornos abertos, ou prateleiras côncavas, aquecidas por baixo [...]”.

Lery (apud SCHMIDT, 1958, p.60) conta sobre os *torradores* usados pelos *Tupinambás*: “Para preparar esta farinha usam as mulheres brasileiras grandes e amplas frigideiras de barro, com capacidade de mais de um alqueire e que elas mesmas fabricam com muito jeito, etc.”. Ribeiro (1988) a define como uma peça de argila redonda ou oval, rasa ou ligeiramente abaulada, com tamanhos variados podendo chegar até um metro de diâmetro, usada para torrar a *farinha* e *beiju* (figura 18), cujo *torrador* é equilibrado sobre o fogo por meio de peças de argila chamadas *trempe*. Estas peças geralmente tem forma cilíndrica, são usadas em numero de três, e também equilibram as panelas. São utilizadas *pás* (figura 17) para espalhar a massa e virar o *beiju*, e *abanadores* para manter o fogo aceso (figura 19).

⁴ Viagens ao interior do Brasil, relativa ao período 1807 a 1809.

⁵ O Brasil e os brasileiros, relativa ao período 1851 a 1865.



Figura 17 - *Pá de virar beiju* dos índios *Mehináku*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 268)

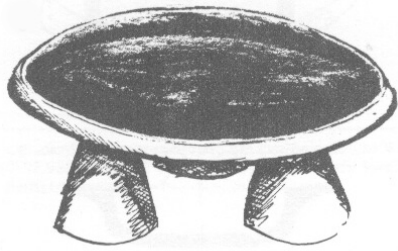


Figura 18 – *Torrador sobre trempe* dos índios *Waurá*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 28).

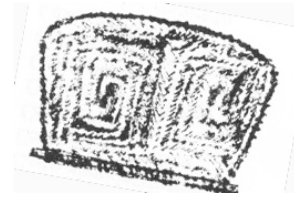


Figura 19 – *Abano trançado* dos índios *Yawalapití*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 42).

Com o tempo os utensílios de cerâmica (figura 20) ganharam formas intimamente associadas à forma de preparar o alimento e às experiências cotidianas. As índias *Tucunas*, por exemplo, associam a atividade da olaria em duas lendas: a da figura mítica *Dye'vae* que era a divindade responsável pela argila e seus depósitos, personificado no arco-íris, e a proibição de uma mulher grávida extrair argila daqueles depósitos naturais (PEREIRA, 1974).

A argila originalmente é de cor amarela e passa a preto quando misturada à cinza de *caraipé*, obtida de pedaços de madeira rica em silicato, *Liconia scabra* Hook. A cinza impede que a louça se rache, ao ser levada ao fogo (PEREIRA, 1974).

Heloisa Alberto Torres (apud PEREIRA, 1974, p.124), em conferência sobre a Cerâmica Marajoara, proferida na Escola Nacional de Belas Artes, no Rio de Janeiro, em 1929, afirmou:

[...] o método mais frequente do fabrico de potes, entre os aborígenes do Brasil é o clássico *processo de enrolamento*. O artífice faz cilindros de barro que vai dispondo em espiral, para formar o fundo do vaso; em seguida, pela sobreposição dos rolos, constrói as suas paredes [...] em Marajó pode-se verificar que tal era o processo empregado. O todo é alisado externa e internamente por meio de qualquer utensílio de face polida como sejam conchas, cascas de cocos e pedrinhas.

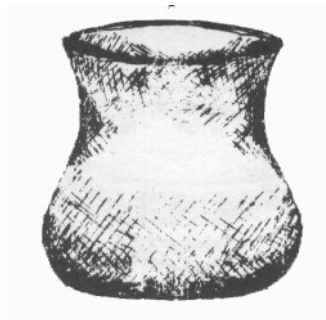


Figura 20– *Pote dos índios Nambikuára.*

Fonte: Ribeiro (1988, p. 26).

No Rio Solimões, entre Tabatinga e o Igarapé de São Jerônimo, nas habitações dos Tucunas, encontram-se jarras, potes, igaçabas, panelas, pratos com formas elegantes e cores agradáveis. Em algumas figuras humanas e de animais são utilizadas, vindas tanto da realidade como do mundo mitológico. Nas jarras destinadas as bebidas fermentadas se usam sapos, rãs e camaleões, que dão a impressão de trepar pela parte externa do bojo da vasilha. Querendo a ceramista dizer que até os répteis não podem fugir a tentação (PEREIRA, 1974, p.130-131).

Também eram utilizadas como vasilhas, os frutos da árvore cueira, as *cuias* (figura 21). Segundo relato de viajante do período colonial, “a polpa espessa era retirada, a casca era partida ao meio e posta para secar, depois revestido o interior com a resina do *cumatê*, da família *Myrtaceas* misturada à urina” (COINTE apud PEREIRA, 1974, p. 131). Quando seca a cuia se torna preta e brilhante, podendo adquirir apenas no seu interior ou em ambas as faces: a *cuia-pitinga* é revestida internamente ao passo que a *cuia-pininga* é pintada por dentro e por fora.

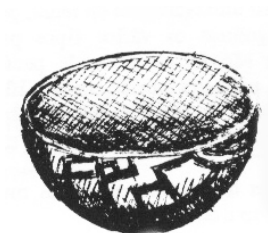


Figura 21 – *Cuia dos índios Asurini.*

Fonte: Ribeiro (1988, p. 261).

As *farinhas* eram armazenadas em cestos em forma de *paneiros* (figura 22), mais altos do que largos, também chamados de *urutu*. Geralmente com trançado hexagonal e forrados com folhas de arumã ou sororoca para proteger as farinhas da atmosfera e da luz.

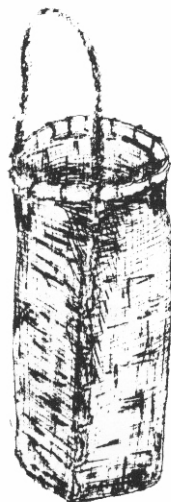


Figura 22 – Cesto paneiriforme dos índios *Krikatí*.

Fonte: Ribeiro (1988, p. 261).

Constata-se que a maior parte dos artefatos pertencente ao sistema culinário da *mandioca* no Brasil é constituída por trançados, notam-se quatro *cestos* em ações principais: o *aturá*, o *tipiti*, a *peneira* e o *paneiro*, bem como outros *cestos* usados durante o processo, como recipientes e para o serviço, além da *esteira* e do *abano* manufaturados em palha. Tanto os artefatos de madeira: *pau de cavouco*, *moquém*, *ralador* e *pilão* com mão, como os de cerâmica: *panela*, *pote*, *torrador* e *trempe* são em número de quatro.

3.3.1 Trançado indígena

Apesar de serem abundantes no mundo tropical os objetos confeccionados com fibras vegetais naturais trançadas são encontrados em todos os continentes e existem similaridades de uso e de técnicas. Ao mesmo tempo, constata-se variações conceituais e estéticas na produção, circulação e uso destes objetos (BARCELOS NETO, 2011).

Segundo Ribeiro (1988, p. 62), o trançado é uma técnica para construir artefatos planos ou recipientes, pela interposição das fibras vegetais previamente preparadas. Os componentes deste sistema de manufatura que modificam a função e a aparência dos artefatos são as espécies de fibras vegetais e a forma (palha, tala) como são utilizadas, o

espacejamento entre elas e a forma pela qual se interceptam, dividem-se em: entrelaçados, onde as próprias fibras se misturam em grupos, e costurados, onde as fibras são entrelaçadas a uma urdidura. O começo do trançado é chamado de umbigo sendo os mais comuns: ampulheta, asterisco, diamante, nervura da folha, em nó, em olho, quadricular, radial e suástica. A pesquisadora divide os traçados nos seguintes grupos, os de uso e conforto doméstico, os para caça e pesca, os usados como meios de transporte de carga, os para uso e adorno pessoal, os para a venda e os para o processamento da *mandioca*, que são a *cumatá*, a *peneira*, o *tipiti*, o *tipiti* de torsão e a *tuaví*. Também afirma que nas terras baixas da América do Sul são tão populares e com tantas variações de funções, formas, técnicas e iconografias, que apelidou a região de “Civilização da Palha”.

O número de estudos etnográficos sobre o trançado amazônico são reduzidos, e é de consenso que sua tecnologia e seus produtos, os artefatos, ocupam lugar de peso na cosmologia e pensamentos locais. Os *cestos* e uma série de outros artefatos e conhecimentos têm sua origem relacionada a um mito que se repete, onde por meio de relações predatórias ou não com uma serpente se obtém o artefato ou o conhecimento. Para os *Wauja* do Alto Xingu os artefatos são considerados corpos que por meio de suas qualidades formais, materiais ou sonoras se aproximam ou se distanciam de seus donos espirituais, os *apapaatai*, e é a potência xamânica do dono que faz com que seja ou não perigoso aos humanos, pois acreditam que os artefatos possam abandonar ou atacar seus donos reais. Uma das formas de atacar é por meio dos desenhos figurativos de animais com os quais são recobertos, eles podem se descolar entrar nas casas e adoecer as pessoas ou então fugir para o mato, é como se eles estivessem adormecidos e fossem despertados por um eclipse ou um encantamento (BARCELOS NETO, 2011).

A cestaria, por sua vez, consiste em um conjunto de cestos-recipientes, cestos-coadores, cestos-cargueiros, armadilhas de pesca e outros, usados para transportar carga, armazenagem, receptáculo, peneirar ou coar. Variam em tamanho, forma, decoração, técnica de manufatura, mas obedecem basicamente às exigências ditadas por sua funcionalidade. São o equivalente ao vasilhame na cerâmica (RIBEIRO, 1988, p. 60).

Os artefato confeccionados por meio da tecnologia que usam fibras naturais normalmente possuem forma geométrica elementar, sua superfície trançada (pele) e sua forma (corpo) fazem parte de um único trabalho. Em alguns casos a superfície é recoberta por motivos gráficos também geométricos. Os grafismos estão relacionados aos mitos já citados, e estes integram a imaginação conceitual ameríndia. Os *Wauja* não usam a figuração realista no

trançado, porque também acreditam que os desenhos possam tomar vida a partir de eventos extraordinários. Este povo tem a maior parte de seus artefatos trançados destinados ao transporte, processamento e armazenamento da *mandioca* e seus produtos (BARCELOS NETO, 2011).

Ainda que a responsabilidade da produção e uso dos artefatos trançados varie nas tribos indígenas, entre os *Guarani* de Angra dos Reis são tarefas de ambos os sexos. Já para os *Wayana* e *Apalaí* do norte do Pará cabe só aos homens a confecção dos artefatos, e só as mulheres sua utilização (MUSEU DO ÍNDIO, 2015).

3.4 Fundamento da análise do artefato

Para a análise dos artefatos, destaca-se Leroi Gourhan (2002) cuja teoria sobre o desenvolvimento do comportamento material humano considera a evolução a partir do gesto como o detonador da exteriorização dos programas operatórios, que possibilitaram a criação dos utensílios e das técnicas. Também foram utilizados dois autores da área de metodologia do *design* Bernhard Burdek (2006) e Bruno Munari (2008).

Gourham (2002) diz que do primata ao primeiro homem possuidor de utensílios, a questão foi o desenvolvimento dos equipamentos técnicos, pois os primatas possuíam unicamente os próprios dentes e unhas. Portanto, é deles que brotam os utensílios, os dentes e as unhas cumprem gestos técnicos: escavar, cortar e rasgar. Eles serão substituídos pelos percutores, pedras que tem um de seus lados todo quebrado, constituindo um gume irregular. Depois de seu aparecimento as operações de trituração, modelagem, raspagem e escavação, transportaram-se para os utensílios, a mão deixa de ser ferramenta para se tornar motor.

O utensílio, por sua vez, é um testemunho do ciclo operatório, pois só existe no gesto que o torna tecnicamente eficaz. Sua associação ao gesto é executada pela memória, que possui o programa para o comportamento necessário, que sabe como fazer. Nos animais o comportamento é orgânico, por exemplo, no caranguejo a pata é fonte de alimento e manipulação, sendo para ele um único gesto; enquanto no homem houve uma exteriorização dos programas operatórios, que hoje encontram-se em estágio avançado de desenvolvimento, através da aparelhagem eletrônica (GOURHAM, 2002).

Ao mesmo tempo o comportamento operatório humano enriqueceu-se, mas não mudou, tudo que é feito pelo homem, utensílios, gestos e produtos estão impregnados pela estética do grupo, pela personalidade étnica. O estilo étnico pode ser definido como a forma específica de uma dada coletividade assumir e definir as formas, os valores e os ritmos. Portanto, através de aspectos como tipos de objetos, práticas agrícolas e crenças, pode-se caracterizar grupos, porque os caracteres culturais nascem a partir de bases comuns, particularizam-se nos grupos, originando variantes que se fazem e desfazem, e este jogo incide sobre as inovações técnicas, sociais e sobre as formas, da curvatura do cabo da enxada, até ordenamento de um ritual. Pode-se fazer um paralelo com a forma de carros de corrida italianos, ingleses e americanos, embora o objeto carro tenha necessidades aerodinâmicas específicas, assim, todos poderiam ser iguais, mas não é o que ocorre, cada carro possui um estilo próprio reconhecível, um estilo “étnico”.

Quando se analisa do ponto de vista paleontológico ou histórico, as etapas percorridas por uma mesma tendência funcional, cortar, por exemplo, percebem-se duas situações: especialização das formas, as pedras são cada vez mais bem entalhadas, ou grandes mutações, que com o domínio do uso dos metais, cria a lâmina, mas em ambas a função persiste. Também se constata que a forma se adapta à função, criando assim um valor estético. Esta beleza funcional, por sua vez, não é figurativa, isto pode ser observado nos grupos de objetos com a mesma função, pertencentes a diferentes culturas, as formas tendem a evoluir para fórmulas funcionais. Embora fórmulas funcionais perfeitas sejam característica de criaturas e objetos de função única, e a vida a partir de um determinado nível, implique na multiplicidade de funções. Por outro lado, estas formas perfeitas para execução de funções simples eram consideradas pobres e foram negligenciadas pela imaginação étnica, que precisa da simbologia figurativa para passar mensagens, ou seja, os objetos, apesar das imposições funcionais, refletem as culturas que emanam, através da estreita faixa de manobra que a forma deixa livre à função: *estética funcional versus estética figurativa* (GOURHAM, 2002).

Também é difícil separar a forma da matéria, pois o fabricante tem com ela um diálogo, de onde surgem outras aproximações funcionais. Por exemplo, um machado de pedra polida e um machado de aço, ambos têm a fórmula ideal: gume curto e retilíneo, disposto longitudinalmente em um cabo. Porém, entre eles, muitos problemas técnicos foram ultrapassados, a fórmula se materializou em uma sequência de formas adaptadas às matérias primas utilizadas na lâmina. Mas não se trata de uma longa busca para satisfazer uma função,

nem uma interferência entre a figuração e a função mecânica, mas sim do estado técnico de desenvolvimento em que se encontra aquele grupo que produziu o objeto.

Interferem na forma de um dado utensílio três valores: a função mecânica ideal, as soluções materiais de aproximação funcional, resultantes do estado técnico, e o estilo, oriundo da figuração étnica. As estéticas funcional, fisiológica e figurativa formam um ciclo nos produtos da indústria humana, não são considerados como obras meramente figurativas (GOURHAM, 2002).

Se por um lado existe o utensílio, do outro necessita-se do gesto/operador, e este, na execução, é regido pelas leis do ritmo, através da repetição muscular do gesto, que está ligada aos sentidos visual e auditivo. As técnicas de fabrico se encontram dentro de um ambiente rítmico. Assim, para analisar a função cumpre observar as evoluções da própria função, da forma, da matéria e do ritmo operador (GOURHAM, 2002).

Já Burdek (2006) acredita que a função prática do objeto deve tornar claro ao usuário como utilizá-lo, ou seja, concorda com Gourham (2002) quando afirma que a aparência final, ou a configuração na qual os elementos que compõem o objeto são dispostos, tem relação direta com a função. As configurações, por sua vez, dividem-se em categorias: manipulação, manejo, orientação, precisão, relação com o corpo, regulação e estabilidade, mas em cada caso de configuração privilegia-se uma categoria de indicativos. Pode-se fazer um paralelo com os pressupostos de Dondis (2007) para a sua proposta de leitura visual, descrita no Capítulo 2. Ela afirma que são muitas as técnicas visuais, mas que a mais dinâmica é a do contraste, que se manifesta em uma reação de polaridades: simetria *versus* assimetria, simplicidade *versus* complexidade, unidade *versus* fragmentação e assim por diante, mas uma delas deve ser privilegiada. Mas para Burdek (2006) a função estético formal vai além da sintaxe visual, além da gramática da configuração, suas formas são sempre mediadas social e culturalmente, com isto passam a ter significados diferentes em seus contextos. Por meio da análise da configuração de um objeto pode-se fazer uma leitura em qual contexto social, tecnológico ou cultural o objeto foi projetado e esta mesma análise serve para determinar a função simbólica, pois o que um objeto representa para um indivíduo ou grupo também depende do contexto onde está inserido. Seu significado, muitas vezes, decorre de associações, que não são determinadas de forma clara como, por exemplo, a existência de símbolos (sinal que por meio de convenção possui significado intercultural) na religião, na arte, na literatura, nas ciências naturais, na lógica, na filosofia da língua e na vida diária, mas quando a funcionalidade é aplicada primeiramente ao objeto as funções simbólicas atuam

como pano de fundo. Contemporaneamente esta proposta de análise não se aplica mais, pois com o desenvolvimento das novas mídias e novas áreas do *design*⁶ como estratégico (BURDEK, 2006). Mas no caso do sistema culinário da mandioca no Brasil esta proposta de análise se aplica perfeitamente, os objetos em questão são históricos, foram criados e confeccionados no passado, manufaturados de forma artesanal, embora ainda existentes no presente.

Segundo Burdek (2006), as funções a serem analisadas em objetos são as práticas, as estético-formais e as simbólicas. Pode-se estabelecer uma relação com os três valores que interferem na forma de um determinado utensílio colocados por Leroi-Gourham (2002): as soluções funcionais que dependem do estado técnico, o estilo étnico que é a forma específica com que uma determinada comunidade se comunica por meio das formas, valores e ritmos, e o gesto, que é a função mecânica ideal, proveniente da relação usuário e objeto. Para melhor compreensão resumiram-se estas relações de correspondência no quadro.

Leroi-Gourham (2002)	Burdeck (2006)
Soluções materiais resultantes do estado técnico: aperfeiçoamentos e mudanças de materiais.	Função prática: o objeto deve ter configuração clara em como utilizá-lo. Privilegia-se uma das categorias de configuração.
Estilo oriundo da figuração étnica: forma específica de uma coletividade assumir formas, valores e ritmos.	Função estético formal: vai além da sintaxe visual, o gosto pelas formas é mediado pela sociedade e pela cultura.
Função mecânica ideal: se completa no gesto ditado pela memória que torna o objeto eficaz.	Função simbólica: relação do homem com o objeto, seu significado no contexto.

Quadro 3 – Relação de correspondências entre modelos de análise de objetos.

Fonte: Elaborado pela autora com base em Leroi-Gourham (2002) e Burdeck (2006).

Já de Munari (2008) utiliza-se a teoria desenvolvida para a metodologia de projeto: parte-se de um problema, neste caso: como retirar o líquido venenoso da mandioca? Então se define este problema: deve-se criar um utensílio? Quais os recursos possíveis em termos de materiais e mão de obra? Quais as tecnologias disponíveis? Quem poderá executá-lo? Por meio desta definição se obtém os componentes do problema, os subproblemas, os quais desta forma podem ser resolvidos um a um, tornando a tarefa mais fácil. Inicia-se a coleta dos dados apontados como necessários na fase de definição do problema e sua posterior análise.

⁶ A configuração contemporânea dos objetos de *design* se orienta mais pelo contexto do que pela forma. As áreas do *design* estratégico, de serviços e de informação são abstratas, não possuem materialidade, pode-se compara-las aos *softwares*, diferente dos objetos, que correspondem aos *hardwares* (BURDEK, 2006).

O processo agora passa à ação: a criatividade orienta as experimentações de materiais e tecnologias, que geram modelos do objeto. Estes modelos são verificados e aperfeiçoados, chegando-se a uma forma de fazer específica, a um passo a passo das operações necessárias para a reprodução do objeto. Chega-se assim à solução do problema.

As sociedades que não possuem a escrita passam estes conhecimentos de geração em geração através da própria prática, enquanto que as sociedades que possuem a escrita confeccionam um desenho de construção, um documento com todos os detalhes para que se possa reproduzir o objeto de forma seriada.

Na análise também se utiliza de Munari (2008) o modelo de ficha de um objeto, onde são avaliados os valores objetivos: nome do objeto, autor, produtor, dimensões, material, peso, técnica, custo, embalagem, função declarada, funcionalidade, manutenção, ergonomia, acabamento, manuseabilidade, durabilidade, toxicidade, estética, moda e *styling*, valor social, essencialidade, antecedentes e aceitação do público. Com sua ressalva de que nem todos os valores propostos para análise servem para todos os objetos, em certos casos a análise de alguns valores é suficiente. Portanto, do modelo de Munari (2008) não se adequam a presente análise os valores: custo, embalagem, ruído, moda e *styling*, essencialidade e aceitação do pública, o valor referente ao peso não foi citado. Na ficha de análise foi alterada a sequência dos valores e acrescidas de descrição e ilustração de cada artefato.

3.5 A análise do artefato tipiti

A análise do artefato *tipiti* apoia-se no modelo de ficha de Munari (2008) somado aos dados coletados nas pesquisas bibliográficas e iconográficas, que resultou a elaboração do quadro 4. Nele são descritos e comparados alguns dos valores objetivos dos artefatos *tipiti* de torção e *tipiti*, tendo-se assinalado em cinza os valores que apresentam alguma diferença, e aqueles que são iguais ou correspondentes apresentam o fundo branco.

Retomando Munari (2008), o problema a ser resolvido pelos indígenas era o de como retirar o ácido hidrocianico da *mandioca brava* de forma mais eficiente e com menor esforço físico do que requeria espremer com as mãos a massa da *mandioca*, em uma *esteira* sobre *panela de argila*.

Ilustração do tipiti de Malhano (RIBEIRO, 1988)		
Nome	Tipiti de torsão	Tipiti
Autor e Produtor	Índios <u>Mentukitire-Kayapós</u>	Índios <u>Tukúna</u>
Descrição	Cesto oblongo fechado nas laterais com alças em forma de tranças e aberto no sentido do comprimento	Cesto cilíndrico extensível com laterais que se transformam em alças ovais e boca na parte superior
Dimensões	De 30 a 100 cm de comprimento, diâmetro a partir de 8 cm	De 30 a 180 cm ou mais no comprimento, diâmetro a partir de 8 cm
Material	Seda de buriti e fio de algodão, macios e flexíveis	Fibras e fios vegetais arumã, flexível, ou taquara, <u>semi</u> rígida
Técnica	Confeccionado em duas peças: cesto de trançado sarjado, e alças em tranças	Confeccionado em peça única cesto de trançado sarjado,
Acabamento	Alças costuradas às laterais com fio de algodão	Alças tem reforço de fio vegetal
Manutenção	Lavagem em água	Lavagem em água
Toxicidade	Não apresenta	Não apresenta
Durabilidade	Baixa, material orgânico	Baixa, material orgânico
Antecedentes	Esteiras de folha de buriti sobre panela de argila	Tipiti de torsão
Função declarada	Extração ácido <u>hidrocianico</u> da mandioca brava	Extração ácido <u>hidrocianico</u> da mandioca brava
Funcionalidade	Torção da superfície trançada e extensão por meio das alças, uso da força humana	Construção por meio de extensão, a alça superior é presa a um ponto, na inferior se introduz uma alavanca, e sobre ela peso
Ergonomia	Necessário duas pessoas para puxar as alças	Necessário uma pessoa para comprimento até 120 cm, mais longos duas pessoas
<u>Manuseabilidade</u>	Leve é simples de transportar, a textura do cesto é rugosa e macia, auxilia as mãos a se fixarem	Leve é simples de transportar, o cesto rígido e macio facilita o enchimento
Estética	Cor e material únicos, ausência de elementos decorativos ressaltam as texturas dos trançados	Cor e material únicos, ausência de elementos decorativos, e forma alongada conferem elegância
Valor social	Permitiu avanços como ganho de tempo e melhoria na execução da prática	Poupa ao homem o trabalho de torcer a massa da mandioca com sua força muscular

Quadro 4 – Comparação dos valores objetivos do *tipiti de torsão* e do *tipiti*.

Fonte: Elaborado pela autora com base em Barcelos Neto (2011), Candido (2013), Cascudo (1983; 1989), EMBRAPA (2005), Catarino e Ferreira (2009), Lody (2013), Maranhão (2010), Nogueira e Waldeck (2006), Pereira (1974), Pinto (2006), Revel (1996), Ribeiro (1988), Schmidt (1958), Silva (2001), Staden (2014), Velthem (2015), Zenon (2000) e ilustração de Malhano (apud RIBEIRO, 1988, p.57).

O pesquisador Schmdit (1958) construiu uma hipótese sobre o aparecimento do *tipiti de torsão*: ele acredita que começaram a colocar esteiras encima da massa e perceberam que o resultado era melhor, o passo seguinte foi enrolar a massa com a esteira e apertá-la,

O tipiti Caiapó nada mais seria que uma adaptação mais avançada das esteiras de taquarinhas. Um movimento de torção impresso às esteiras enroladas envolta da massa, entre as pressões feitas de todas as maneiras para que o caldo escorresse, poderia, pela demonstração de que a força assim seria melhor aproveitada, pelos sistemas de alavancas que ali se desenvolvem, sugerir, facilmente, a aplicação de cabos nas extremidades, de forma a facilitar a compressão do conteúdo pela torção do continente. Então faziam aquele saco largo, aberto em todo o comprimento, e com um cabo em cada extremidade. É o tipiti encontrado entre os Caiapós (Kause), os Iamandidis (Ehrenreich) e os Uitotó (Whiffen) (SCHMIDT, 1958, p.55).

O *tipiti de torsão* é um artefato confeccionado em duas partes, a superfície que se transforma em cesto é trançada de forma plana. Quando são costuradas as alças, de maneira simples e engenhosa, é que se obtém a forma cilíndrica. Segundo o Museu do Índio (2015), o material empregado é seda de buriti. Desta palmeira em forma de leque são utilizados para trançados a nervura e o limbo da folha madura, no caso da seda é retirada na pré-foliação da palmeira (RIBEIRO, 1988), portanto, mole, macia e flexível para proteção das mãos nas

ações de torcer e estirar. A técnica do sarjado, que é um cruzamento de fios, é usada na forma plana como um tecido, começando de uma das bordas. Por outro lado a costura da alça ao cesto deve ser firme, senão quando for puxado pelas alças poderá romper, a boca, que é muito longa, deve ser bem fechada, esses são os pontos fracos do artefato.

O *tipiti* é confeccionado em peça única geralmente com lascas de arumã, fibra flexível, mas rígida. Sua forma de confecção é difícil porque necessita de um “umbigo”, ou seja, começa do centro, não da borda. O cesto também é tecido na técnica do sarjado, que reproduz a pele de seres sobrenaturais e serpentiformes e possui dois arremates complexos nas laterais, que se transformam em alças com reforço de fio vegetal. Se as tiras não forem colocadas de forma correta ficará desproporcional e se não forem bem ajustadas, o trançado ficará frouxo e comprometerá o movimento constritor (VELTHEM, 2015). No cesto cilíndrico não há interrupção, nenhum ponto fraco. Uma qualidade das fibras vegetais é o fato de que quando molhadas se tornam mais flexíveis, e este o artefato tem como função declarada a extração de um líquido, portanto, o produto da função, a *manipuera*, auxilia seu funcionamento. Desta forma a extensão do cesto acontece de forma natural. A rigidez do artefato, a boca existente na parte superior e o fato de poder ser fixado a um ponto facilitam que seja cheio e que a massa não vaze. Novamente sua rigidez e, ao mesmo tempo, sua leveza possibilitam que seja confeccionado com mais de 180 cm de comprimento.

O *tipiti de torsão* permite dois movimentos, primeiro o de rotação da superfície trançada, que exige força na mão e dedos, e o segundo de extensão quando se puxa as alças, que exige força nos braços e mãos. Embora o artefato seja mais eficiente que as esteiras de buriti, exige grande esforço físico, problema que foi resolvido no *tipiti* através do sistema de alavanca e peso, que também permite que tamanhos até 120 cms sejam manipulados por uma pessoa. Portanto, o *tipiti* parece um desenvolvimento do *tipiti de torsão*, a mesma forma cilíndrica confeccionada em única peça que proporciona maior segurança e facilidade na extensão, o material empregado continua sendo leve e macio, porém, mais rígido, o que permite que o artefato seja confeccionado em tamanhos maiores e com que seja mais facilmente preenchido de massa de *mandioca*, o que é auxiliado pelo fato de poder ser fixado no sentido vertical. Artefato significativo socialmente, porque proporciona redução no esforço físico e melhoria da qualidade da produção da massa da *mandioca brava*.

O artefato é voltado para sua função, voltado para o gesto necessário para a execução da tarefa (GOURHAM, 2002). Este gesto é a relação mecânica entre o usuário e o objeto, o usuário interage com o objeto. No caso da *mandioca* a interação do gesto e do artefato resulta

em vários produtos (*arubé, tucupi, tapioca, beiju, polvilho ou goma*) de um mesmo ingrediente, de maneira mais rápida e eficiente, portanto, é artefato valioso, engenhoso. O *tipiti* realiza a transformação da mão ferramenta para a mão motor, pois no início esta atividade era só realizada com o uso das esteiras para compressão da massa por meio das mãos nuas.

Velthem (2015) conta que entre os *Wayana* da Amazônia Oriental, a forma do *tipiti* reproduz, mesmo que de forma não fiel, uma serpente sobrenatural de nome *Kutupxi*. Dela toma os movimentos constringentes e a textura da pele, representada por meio do trançado, usa-se a técnica *karupiman* para o ventre e a técnica *tipapoman* para o dorso.

O gesto, ou melhor, a ideia do gesto não acontece isolada, é concebida por um indivíduo que se encontra dentro de um contexto social, tecnológico e cultural. O momento da descoberta da agricultura gera uma mudança social profunda, de caçadores-coletores nômades os homens passam a se fixar e com a vida sedentária e maior facilidade de alimento, começam a desenvolver seu mundo dentro da natureza. Esta ideia se repete no pensamento de Burdek (2006) quando trata da função simbólica do objeto, em que também indica a análise do contexto social, tecnológico e cultural. Velthem (2015) afirma que para os indígenas nativos a fabricação de um objeto implica na construção de uma linguagem técnica e simbólica, há uma intenção de comunicação. E como destacado por Barcelos Neto (2011), para os *Wauja* os artefatos são corpos que possuem qualidades que os aproximam e os distanciam de seus donos espirituais, os *apapaatai*. Então o gesto de fabricar e usar artefatos trançados como o *tipiti*, pertence não só ao contexto tecnológico, mas também ao cultural. O *tipiti* se associa ao seu mito de origem através da forma e do movimento de constrição.

Para Burdek (2006) é uma das funções prática do objeto tornar claro seu uso, o *tipiti de torsão* com sua forma ablongada mole e sua abertura que só pode ser fechada pelas mãos, pois não há sistema de fechamento, sugere o movimento de rotação. A forma cilíndrica é um “tubo” fino e comprido, que tem o comprimento aumentado pelas alças, sugerindo um extiramento. Vê-se como dentro da forma estão contidas as mensagens: torcer e estirar. O material também comunica maciez e flexibilidade, tornando a ação menos fatigante que a anterior para o usuário, convidando-o a manipulá-lo. O *tipiti* de extensão é mais direto ao sugerir o estiramento, por ser constituído em única peça em forma alongada e ter as alças mais detalhadas. Também é mais direto ao indicar a ação de enchimento por meio da “boca” na extremidade do tubo. O material, embora mais rígido, ainda tem a maciez que convida ao toque. Como já dito, os *Wauja* tem a maior parte de seus artefatos trançados destinados ao

transporte, processamento e armazenamento da mandioca e seus produtos (BARCELOS NETO, 2011).

Encontra-se aqui um exemplo da beleza funcional citada por Gourham (2002) que não é figurativa e sim uma fórmula funcional perfeita, que, por sua vez, é uma característica de criaturas e objetos de função única e, no caso do *tipiti*, acrescida pela unicidade da forma, da técnica, do material e da cor. A forma possui forte significado simbólico manifestado por meio do movimento constritor que executa e por sua superfície trançada que representa a pele da cobra grande, um ser sobrenatural. Portanto, uma forma perfeita para a execução de uma tarefa simples. Por meio de pesquisas sobre artefatos de cestaria brasileiros como as de Berta Ribeiro (1988), Lucia van Velthem (2015), Lux Vidal (2007) entre outros, hoje pode-se perceber a engenhosidade que contém. Ela possibilitou um considerável aumento na produção e também maior velocidade. Este simples artefato é peça chave do sistema culinário da *mandioca* no Brasil, seus elementos constitutivos em unicidade representam a transformação da natureza em cultura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio do desenvolvimento desta pesquisa se conheceu a importância histórica e econômica da *mandioca*, um ingrediente formador da culinária nacional, seu aspecto físico, uma planta que tem cem por cento de aproveitamento e seu aspecto simbólico, por meio de dois mitos de origem que ilustram a posição da mulher na cultura indígena. Bem como as manifestações da comensalidade relativas as relações humanas promovidas pela cultura da *mandioca* durante a prática agrícola, a preparação dos produtos e a degustação.

A partir dos conhecimentos adquiridos revelou-se a existência de um verdadeiro sistema tecnológico de produção, o sistema culinário da *mandioca* no Brasil. Ele foi sistematizado em três categorias: ingrediente que diz respeito às características físicas, cultura que integra os mitos de origem, lugares e relações humanas que provoca e tecnologia que se refere às formas de fazer, aos artefatos utilizados e aos produtos obtidos. A categoria tecnologia foi aprofundada e dividida em três variáveis: técnica, artefato e produto. A variável artefato foi detalhada, foram descritos os utensílios do sistema e foi analisado um artefato.

No que diz respeito a correspondência de seus elementos constitutivos com os apontados por Cascudo (1983), Gonçalves (2000) e Pinto (2006) foi montada a seguinte configuração: a área do ingrediente corresponde às preferências alimentares, a área da cultura corresponde às formas de expressão, maneiras à mesa, celebrações e lugares, e por fim a categoria tecnologia que corresponde aos modos de fazer e de apresentar, com seus respectivos utensílios e serviços. Portanto, o sistema culinário da *mandioca* no Brasil possui todos os elementos que constituem os sistemas culinários, ou seja possui a preferência alimentar por determinado ingrediente, no caso a *mandioca*, possui uma cultura que se manifesta por meio dos mitos de origem do ingrediente e do produto, e de locais como a roça e a casa da farinha que propiciam as relações sociais e incorporam significados simbólicos, e possui modos de fazer e artefatos próprios.

No que diz respeito a composição do artefatos do sistema se constatou que a maior parte é constituída por trançados, notam-se quatro cestos em ações principais: o *aturá*, o *tipiti*, a peneira e o *paneiro*, bem como outros cestos usados durante o processo, como recipientes e para o serviço, além da esteira e do abano manufaturados em palha. Entre estes o *tipiti* é o único de uso exclusivo para o processamento da *mandioca*, confeccionado com tecnologia sofisticada que torna as flexíveis e macias fibras vegetais em resistente cesto

cilíndrico para a execução de sua única função. A estilização da forma, da textura e do movimento da serpente significaram o ganho de um ingrediente que se tornou base da alimentação.

Constata-se a criação de uma tecnologia original que reúne e identifica a comunidade, integrando seu patrimônio cultural. Portanto o sistema culinário da *mandioca* no Brasil se constitui em um patrimônio culinário, que pode ser patrimonializado porque integra as práticas da comensalidade, os processos, a produção artesanal de alimento e objetos.

Os objetivos desta pesquisa de natureza qualitativa que se apoiou em métodos exploratório e descritivo, foram alcançados. Foram identificados os artefatos e práticas associadas ao cultivo, transformação e consumo da *mandioca*, bem como foram identificados e analisados os artefatos *tipiti* de torção e *tipiti*. E constatou-se que entre o *tipiti de torção* e o *tipiti* houve um salto técnico que possibilitou a melhoria da qualidade tanto de vida por meio da redução do esforço físico humano, como da produção dos produtos provenientes da *mandioca brava*. Reflexão que exigiu um conhecimento multidisciplinar nas áreas do patrimônio cultural, da alimentação, da hospitalidade, da gastronomia e do *design*, o que por algumas vezes fez com que o texto apresentasse conceitos e teorias primários em suas áreas ou ao contrário, não se aprofundasse. Bem como exigiu correlacionar as diversas disciplinas dentro da pesquisa para se construir o sistema global referente ao ingrediente *mandioca*, de acordo com Valeri (1989). Foi necessário primeiro se adquirir conhecimentos sobre os hábitos alimentares indígenas e cultura contemporânea da *mandioca* por meio de pesquisa bibliográfica, que apresentou a dificuldade de os termos em *tupi-guarani* e em português que se referem às práticas, artefatos e produtos do sistema culinário da *mandioca* diferirem nas épocas e regiões do país. Nesse sentido, o Quadro 2 – Tecnologia do sistema culinário da *mandioca brava* no Brasil foi escrito e reescrito por diversas vezes até atingir a conformação final. Como também a dificuldade na construção do glossário destes termos, sendo necessário se recorrer a fontes diversas. A pesquisa iconográfica que envolveu os artefatos, desenhos e pinturas por sua vez apresentou a dificuldade em se encontrar uma sistematização da cultura material indígena e fontes de imagens dos artefatos. O trabalho de Berta Ribeiro (1988) foi fundamental para a construção da nomenclatura e forma dos artefatos indígenas, apoiada pelas ilustrações do antropólogo, arquiteto e desenhista Hamilton Botelho Malhano, que com base em sua longa convivência com objetos etnográficos os desenhou com perícia.

Ao se pesquisar e construir o sistema culinário da *mandioca* no Brasil, criou-se uma metodologia para identificação e análise de sistemas culinários por meio dos quadros: o

Quadro 1- Sistema culinário da *mandioca* no Brasil que criou uma metodologia para construção de sistemas culinários elegendo três categorias: da identificação do ingrediente, da cultura, dos modos de fazer, dos artefatos e dos produtos, o Quadro 2 – Tecnologia do sistema culinário da mandioca brava no Brasil que detalha a identificação dos modos de fazer, dos artefatos e dos produtos e o Quadro 4 – Comparação dos valores objetivos do *tipiti* de torsão e do *tipiti* que criou uma metodologia para análise de artefatos. Uma metodologia para construção de um modelo de sistema culinário que detalha-o e analisa um artefato do ponto de vista de seus valores objetivos que pode ser aplicado a outros ingredientes. A análise do artefato demonstrou como um utensílio pode ser a peça chave em um sistema culinário, indicando a ligação do *food design/ design* gastronômico. Na medida em que o *tipiti* é um objeto bem desenhado, funcional e ao mesmo tempo dotado de uma beleza natural potencializada pelo mito que comporta. Um objeto inspirador.

A presente pesquisa abre caminho para novos estudos partindo-se da pesquisa das coleções etnográficas do Museu Histórico Nacional, Museu do Índio e Museu Goeldi. Verificar se os artefatos necessários ao plantio, colheita e produção *mandioca* em acervo estão agrupados, suas procedências, datas de confecção, detalhamento de materiais e imagens. O próximo passo é a construção das imagens dos artefatos pertencentes ao sistema culinário da *mandioca* no Brasil em fotografia.

A partir da classificação de Ribeiro (1988) dos trançados para o processamento da *mandioca* no qual fazem parte a *cumatá*, a peneira, o *tipiti* de torsão, o *tipiti* e a *tuaví*, pensa-se nos artefatos de madeira e cerâmica, não são também utilizados no processamento ? Por que não foram criados grupos específicos para eles ? Criou-se a hipótese de que o torrador pode também ser um artefato de uso exclusivo do sistema como o *tipiti*, porque tem a forma perfeita da *tapioca*. Será que é usado para algum outro ingrediente ? Bem como se estudar e documentar o processo de confecção do *tipiti* e a forma como este conhecimento é passado de geração em geração. O sistema culinário da *mandioca* de tão rico é vasto para inúmeras pesquisas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALLARD, Sylvain. Introdução. In: *Appetite for design, eat me*. Hong Kong: Viction:workshop ltd, 2013.

ÁLVAREZ, Marcelo. *La cocina como patrimonio (in) tangible*. In: ***La cocina como patrimonio (in) tangible***. 6 Temas do Patrimonio Cultural. Primeiras Jornadas de Patrimonio Gastronomico. Comision para la Preservacion del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002.

BARCELOS NETO, Aristóteles. A serpente de corpo repleto de canções: um tema amazônico sobre a arte do trançado. São Paulo: **Revista de Antropologia da Universidade de São Paulo**, v.54, n*2, 2011.

BAUMAN, Zygmunt. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar., 2003.

BERGER, John; HOLLIS, Richard; BLOMBERG, Sven; FOX, Chris; DIBB, Michael. **Modos de ver**. São Paulo: Edições 70, 2014.

BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 1213- 1230.

BURDEK, Bernhard E. **História, teoria e prática do design de produtos**. Tradução Freddy Van Camp. São Paulo: Edgard Blucher, 2006.

BRAYNER, Natália Guerra. **Patrimônio cultural: para saber mais**. Brasília, DF: IPHAN, 2007.

CABRINI, Fernanda; TERÇA-NADA!, Marcelo. Salvem as casas de farinha. In: LODY, Raul (Org.). **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

CAMPOS, Cristian. **Food Design**. Alemanha: Neues Publishing Group, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: editora Itatiaia/ São Paulo; Editora Universidade de São Paulo, 1983.

CASTRO, Odilon Braga. A farinha de mandioca no prato do brasileiro. In: LODY, Raul (Org.). **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

CATARINO, Nelson Mendes; FERREIRA, Dirceu Franco. Um humanista nos trópicos: a singular trajetória de Hercule Florence no Brasil. In: VIDAL, Laurent; LUCA, Tania Regina de (org.). **Franceses no Brasil: séculos XIX-XX**. São Paulo: Editora Unesp, 2009.

CAZUMBÁ, Ícaro Ribeiro; LINO, Lilian Lessa Andrade. E, nutricionalmente, o que é que a farinha tem ? In: LODY, Raul. Organização. **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

CLEROT, L.F.R. **Glossário etimológico dos termos geográficos, geológicos, botânicos, zoológicos, históricos e folclóricos de origem Tupi/Guarani, incorporados ao idioma nacional**. Brasília: Senado Federal, Subsecretaria de Edições Técnicas, Conselho Editorial, 2011.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus**. Goiânia, V. 11, N. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013.

CONTRERAS, Garcia; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução Mayra Fonseca e Barbara Aric Guidall. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DONDIS, Donis A. **Sintaxe da linguagem visual**. Tradução Jefferson Luiz Camargo. 3º ed., São Paulo: Martins Fontes, 2007.

DRUZIAN, Janice Izabel; NUNES, Itaciara Larroza; PASCOAL, Diego Roberto da Cunha; SOUZA, Carolina Oliveira de. Farinha de copioba e seu potencial para indicação geográfica (IG). In: LODY, Raul (Org.). **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

EMBRAPA. **Mandioca o Pão do Brasil**. Brasília, DF: Embrapa, 2005.

FAUSTO, Carlos. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. **Mana** vol. 8 n°2, Publicação **Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - PPGAS-Museu Nacional, da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ**. Rio de Janeiro, 2002.

FERNANDES, Antônio Teixeira. Ritualização da comensalidade. **Revista da Faculdade de Letras, Universidade do Porto. Sociologia**. I Série. Vol VII. Porto. 1997. Disponível em <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1412.pdf>. Acesso 02/07/2014.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Aurélio básico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira S.A., 1988.

FERREIRA, Maocyr Costa. **Dicionário morfológico tupi-guarani**. São Paulo: Edicon, 2007.

FIELD, Charlotte; FIELD, Peter. **Essential equipment for the kitchen**. Londres: Goodman Fiell, 2013.

FISCHLER, Claude. **El (h) omnívoro**. Barcelona: Editora Anagrama, 1995.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Editora Atlas, 2011.

GOMES FILHO, João. **Gestalt do objeto**: sistema de leitura visual da forma. 8º ed. São Paulo: Escrituras, 2008.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Anais** da 99ª American Anthropological Association, São Francisco, Califórnia, 2000.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios**. Coleção Museu, memória e cidadania, Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Departamento de museus e centros culturais. Rio de Janeiro: 2007.

GUERRA, SIMÕES (Orgs), José Wilton N., Renata da Silva. **Equipamentos**. Fichário Ernani Silva Bruno. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, vol. 5, 2000.

JUNG, Carl G. **O homem e seus símbolos**. Tradução Maria Lucia Pinho. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1983.

KOSSOY, Boris. Hércules Florence, da imagem pictórica à imagem técnica: anos decisivos. **Anais** do VII Colóquio Brasil-França de Ciências da Comunicação, 2004.

LEROI-GOURHAN, André Leroi. **O gesto e a palavra**. Técnica e Linguagem. Lisboa: Editora 70, vol. I, 1990.

LEROI-GOURHAN, André Leroi. **O gesto e a palavra**. Memória e Ritmo. Lisboa: Editora 70, vol. II, 2002.

LONDRES, Maria Cecília. **O patrimônio em processo**: trajetória da política federal de preservação no Brasil. 2ª Edição. Rio de Janeiro: UFRJ/Minc – IPHAN, 2005.

LONDRES, Cecília. **Inventário de Referências Culturais do Bom Retiro**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), 9ª Superintendência Regional, São Paulo/SP, 2009.

LONDRES, Cecília. **Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio**. Texto adaptado de comunicação feita no seminário Preservação e Desenvolvimento, Centro de Referência Ambiental Joaquim Igidio, Campinas, 1995. Disponível em <http://www.iphan.gov.br/baixaFcdAnexo.do?id=3305>. Acesso em 31/10/2014.

LODY, Raul (org.). **Farinha de mandioca**: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MACGREGOR, Neil. **A história do mundo em 100 objetos**. Tradução Berilo Vargas, Ana Beatriz Rodrigues, Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013.

MARANHÃO, Ricardo. Mandioca, na história e no pão. **Revista Sabores, Gastronomia e História**, Belo Horizonte, Ano V, 2010.

MARANHÃO, Ricardo. Usos contemporâneos do patrimônio cultural na alimentação - América. In: PILLA, Nancy de; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia: Cortes & Recortes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, Vol. II, 2008.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva e o dom**. Lisboa: Edição 70, 1988.

MEIRELLES FILHO, João. **Grandes expedições à Amazônia Brasileira**. São Paulo: Metalivros, 2011.

MENEZES, Ulpiano Bezerra de. **O objeto material como documento**. Aula ministrada no curso “Patrimônio Cultural: Políticas e Perspectivas. São Paulo: IAB/CONDEPHAAT, 1980.

MENEZES, Ulpiano Bezerra de. Prefácio. In CARVALHO, Vânia Carneiro de. **Gênero e Artefato: O Sistema Doméstico na Perspectiva da Cultura Material- São Paulo 1870-1920**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo/Fapesp, 2008.

PEREIRA GOMES, Mércio. **O índio na história. O povo Tenetehara em busca da liberdade**. Petrópolis: Editora Vozes, 2002.

MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011.

MONTES, Maria Lúcia. Utensílios no Brasil – Permanência de saberes e de formas. In: SIQUEIRA, Zaida (Projeto, coordenação geral e fotos). **Utensílios no Brasil**. Tradução Gavin Adams. São Paulo: Ed. Do Autor, 2014.

MOTTA, Joselito da Silva. Mandioca, a raiz do Brasil. In: LODY, Raul (org.). **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MUNARI, Bruno. **Das coisas nascem coisas**. 2º edição. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

NOGUEIRA, Maria Dina ; WALDECK, Guacira. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. Catálogo da exposição realizada no período de 25 de maio a 30 de julho de 2006. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006.

PEREIRA, Nunes. **Panorama da alimentação indígena**. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e Saberes da Casa de Maní: a mandioca nos sistemas culinários. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, nº 32, p 281-301, 2006.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIBEIRO, Berta G. **Dicionário do artesanato indígena**. Belo Horizonte: Itatiaia/ São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988.

SANTOS, Franksley Gomes dos. **Da criação do Estado do Tocantins à invenção de sua gastronomia**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2014.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHMIDT, Carlos Borges. **Lavoura Caiçara**. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, Serviço de Informação Agrícola, 1958.

SENRA, Asdrubal Vieira. Da mandioca ao pirão, uma aventura de sabores. In: LODY, Raul (Org.). **Farinha de mandioca**: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, Paula Pinto e. **Entre tampas e panelas**: por uma etnografia da cozinha do Brasil. Dissertação (Mestrado em Antropologia). São Paulo, Universidade de São Paulo, 2001.

SIQUEIRA, Zaida. Projeto, coordenação geral e fotos. **Utensílios no Brasil**. Tradução Gavin Adams. São Paulo: Ed. Do Autor, 2104.

STADEN, Hans. **Duas viagens ao Brasil**. Porto Alegre: L&PM Editora, 2014.

VALERI, Renée. Alimentação. Homo Domesticação/Cultura Material. **Einaudi**. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, v. 6, 1989.

VELTHEM, Lucia Hussak van. Serpentes de Arumã. Fabricação estética entre os Wayana (Wajana) na Amazônia Oriental. **Revista Proa**. Programa de Pós-graduação em Antropologia Social do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Disponível em:
http://www.revistaproa.com.br/05/wpcontent/uploads/2014/PDF/PROA_artigo_Velthem.pdf. Acesso 22/01/2015.

WILSON, Bee. **Pense no garfo !**: uma história da cozinha e de como comemos. Tradução Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

ZENON, Carlos Alberto (org). **Alimentação**. Fichário Ernani Silva Bruno. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, vol. 1, 2000.

ZENON, Carlos Alberto (org). **Equipamentos**. Fichário Ernani Silva Bruno. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, vol. 5, 2000.

SITES

BBC. History. Historic Figures. **Pitt Rivers Biografia**. Disponível em
http://www.bbc.co.uk/history/historic_figures/rivers_augustus.shtml. Acesso 14/01/2015.

CANDIDO, Luciana de Fátima. **Expedição Langsdorff**: a [re]construção do conhecimento através dos relatos de viagens. Disponível em <http://www.brasiliana.usp.br/node/1099>
Acesso em 16/10/2013.

CATÁLOGO da Expedição Langsdorff. Centro Cultural Banco do Brasil São Paulo. De 23 de fevereiro à 25 de abril de 2010. Disponível em
<http://www.bb.com.br/docs/pub/inst/dwn/Langsdorff.pdf>. Acesso em 26/06/2013.

COLUMBIA University. Departament f Anthropology. **Fraz Boas Biografia**. Disponível em <http://anthropology.columbia.edu/departament-history/franz-boas>. Acesso em 14/01/2015.

EDITORA Gustavo Gili. Donis A. Dondis. Biografia e bibliografia. Disponível em http://ggili.com/es/tienda/productos/la-sintaxis-de-la-imagen?persona_id=263§ion=content. Acesso em 02/01/2015.

EDITORA Gustavo Gili. John Berger. Biografia e Bibliografia. Disponível em <http://ggili.com/es/tienda/productos/modos-de-ver?section=content> . Acesso em 02/01/2015.

ENCICLOPÉDIA Treccani. Bruno Munari. Biografia. Disponível em <http://www.treccani.it/enciclopedia/bruno-munari/>. Acesso 18/01/2015.

ESCOLA Superior de Desenho Industrial da Universidade do Rio de Janeiro. Bernhard **Burdek na ESDI**. Disponível em Disponível em <http://www.esdi.uerj.br/noticias/etc/buerdek.html>. Acesso 18/01/2015.

FLORENCE, Adriana. Pequeno Histórico da Expedição Langsdorff. Disponível em <http://www.adrianaflorence.com.br/expedicao.html>. Acesso em 16/10/2013.

FREIRE, Ana Carolina dos Santos. Artefato, definição no Dicionário Informal, disponível em <http://www.dicionarioinformal.com.br/artefato/>. Acesso 09/01/2015.

FUNDACION Amigos del Museo del Prado. John Berger. Biografia. Disponível em https://www.museodelprado.es/uploads/media/Biografia_John_Berger.pdf. Acesso 02/01/2015.

GARCIA, Gabriela. **Alimento de origem simples vem ganhando o gosto dos chefs**. Disponível em <http://bahiaprime.com.br/colunas/rafael-sessenta-acaraje-e-tapioca-sao-os-tops-da-moda-na-gastronomia-do-brasil.html>. Acesso 15/05/2015.

HERMOGENES, Rafael. **Mandiocultura oportunidade de pequenos negócios**. Sociedade Brasileira de Mandioca em http://www.sbmandioca.org/pagina.php?id_menu_int=6&id_texto_int=80. Acesso 03/11/2014.

IPHAN- Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional. Disponível em - <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaInicial.do?jsessionid=92D15458CFA2805A5C32523749A904DA>. Acesso em 16/08/2014.

<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=17758&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>. Acesso 17/12/2014.

LISBOA, Silvia. **O que é que a mandioca tem: as vantagens da raiz**. Disponível em <http://mdemulher.abril.com.br/saude/reportagem/alimenta-saude/mandioca-vantagens-consumo-raiz-751627.shtml>. Acesso 11/09/2014

<http://planetasustentavel.abril.com.br/noticia/saude/o-que-a-mandioca-tem-saude-onu-751853.shtml?func=1&pag=1&fnt=14px>. Acesso 01/05/2015

LOPES, Dias J.A. **A raiz do Brasil**. Revista Gosto online disponível em <http://revistagosto.uol.com.br/portal/materia/mandioca/mandioca-materia-template.aspx>. Acesso em 21/04/2013.

L&PM Editores. Hans Staden sinopse livro **Duas viagens ao Brasil**. Disponível em http://www.lpm.com.br/site/default.asp?Template=../livros/layout_produto.asp&CategoriaID=610619&ID=748099. Acesso 14/01/2105.

MUSEU do Índio. Cestaria. Mindioescola blog do serviço Educativo do Museu. Disponível em <http://www.museudoindio.gov.br/educativo/pesquisa-escolar/247-cestaria>. Acesso 20/01/2015.

NEVES, José Pinheiro. **André Leroi-Gourham**. Biografia. Dicionário crítico de arte, imagem, linguagem e cultura. Fundação Coa Parque. Disponível em <http://www.artecoa.pt/index.php?Language=pt&Page=Saberes&SubPage=ComunicacaoELinguagemCultura&Menu2=Primitivo&Filtro=144&Slide=144>. Acesso 1801/2105.

O GLOBO. **Tapiocas gourmet conquistam o paladar dos cariocas**. Disponível em: <http://ela.oglobo.globo.com/vida/gastronomia/tapiocas-gourmet-conquistam-paladar-dos-cariocas-14485670>. Acesso 16/05/2015.

O GLOBO. **Mandioca pode ser cultura agrícola de destaque neste século, diz a FAO**. Disponível em: <http://g1.globo.com/natureza/noticia/2013/05/mandioca-pode-ser-cultura-agricola-de-destaque-neste-seculo-diz-fao.html>. Acesso 17/05/2014

PLATAFORMA Lattes. João Gomes Filho. Currículo. Disponível em <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?metodo=apresentar&id=K4771095U1>. Acesso em 02/01/2015.

SEBRAE. Curso empreendedorismo Como montar uma tapiocaria. Disponível em : <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-tapiocaria#naveCapituloTopo>. Acesso em 15/05/2015.

SESSENTA, Rafael. Acarajé e tapioca são os tops da moda na gastronomia do Brasil. Disponível em: <http://bahiaprime.com.br/colunas/rafael-sessenta-acaraje-e-tapioca-sao-os-tops-da-moda-na-gastronomia-do-brasil.html>. Acesso 15/05/2015.

SHAW, Jonathan. **Evolution by fire**. Entrevista com Richard Wrangham. Harvard Magazine, revista *on line*. Novembro-Dezembro 2009. Disponível em <http://harvardmagazine.com/2009/11/cooking-and-human-evolution>. Acesso em 14/01/2015.

TAPIOCARIA MARKET. **Tapiocaria Market: conheça a casa especializada em tapiocas gourmet e saudáveis da blogger Gabriela Pugliesi**. Disponível em: <http://revistadonna.clicrbs.com.br/saude/conheca-tapiocaria-market-casa-especializada-em-tapiocas-gourmet-e-supersaudaveis/>. Acesso 16/05/2015

UOL. Mandioca pode se transformar no cultivo do século 21, diz ONU. Disponível em: <http://noticias.uol.com.br/meio-ambiente/ultimas-noticias/redacao/2013/05/28/mandioca-pode-se-transformar-no-cultivo-do-seculo-21-diz-onu.htm>. Acesso 17/05/2015.

ZAMPOLLO, Francesca. **Videos series on food design**. vol 1 à 8.
Disponível em http://ifooddesign.org/about/current_council.php. Acesso em 17/06/2013.

GLOSSÁRIO

ABANO: “Def. Objeto trançado de forma variedade – retangular, trapezoidal, triangular, quadrado – semelhante a uma pequena esteira, provido de uma parte superior mais resistente para empalmar. É usado para atizar fogo e para abanar-se” (RIBEIRO, 1988, p. 42)

AIPIM: “Etim.: A-ipim- a raiz enxuta; a – há, contração de *hapó* –raiz + ipi – seco, enxuto. Provavelmente é forma abreviada de *mandóg-aipi*- a mandioca de raiz enxuta porque não dá mangipuera. No Norte e no Nordeste chama-se macaxeira” (CLEROT, 2011, p. 36)

APALAI: Nação indígena

APAPAATAI: Os donos espirituais dos objetos, é a potência xamânica humana (BARCELOS NETO, 2011)

APIACÁS OU APIAKÁS: Nação indígena

ARUBÉ: “pasta amarela feita do suco venenoso da raiz da mandioca fervido antes da precipitação do polvilho ou tapioca e temperado com pimenta malagueta” (BATES, 1850 apud ZENON, V.1, 2000, p. 216)

ASURINI: Nação indígena

ATURÁ: “Cesto cilíndrico que os índios suspendem as costas e que serve para transporte. Do tupi:atu’ra” (FERREIRA, 2007, p. 25)

BACAIRIS: Nação indígena

BEIJU : “Etim.: *Mbeyú* – enroscado, enrolado, enovelado. O beiju é um bolo de tapioca ou de massa de mandioca em forma de torta, assado no forno onde se faz a farinha até perder o veneno sem que fique duro ou torrado”(CLEROT, 2011, p. 91)

BEIJU CICA: “beiju viscoso; mais fino e mais rico de tapioca e também mais torrado, o que o torna mais quebradiço “(CLEROT, 2011, p. 91)

BEIJU CURUBA: “chato, grande, feito de tapioca granulada com castanha de caju quebrada” (MONTEIRO apud PEREIRA, 1974, p. 173)

BEIJU CURUCAUA: “chato, grande, feito de tapioca granulada com castanha de caju ralada ou tocari (castanha do Pará ou Maranhão língua indígena)” (MONTEIRO apud PEREIRA, 1974, p. 172)

BEIJU MEMBECA: “mole e em forma de disco, não é torrado, vai à iapuna (peneira de fibras), só para que a massa aglutine” (MONTEIRO apud PEREIRA, 1974, p. 173)

BEIJU PUQUECA: “com sal e pimenta, é envolto em folha de bananeira, e então levado ao iapuna (peneira de fibras) (MONTEIRO apud PEREIRA, 1974, p. 172)

BOROROS: Nação indígena

CAIÇUMA: Bebida feita de macaxeira cozida e amassada com água, mel e gengibre (EMBRAPA, 2005, p. 77)

CAITITU: Ver RALADOR

CARAIPÉ: “ Botân.: árvores da fam. Rosaceae. Etim.: *Cara-i-pé* – o que tem casca absorvente; de cara – absorver + i – o que tem, + pé – casca. A cinza da casca do caraipé peneirada em urupemas de malha fina costuma ser incorporada ao barro para o fabrico da cerâmica, evita que as peças rachem” (CLEROT, 2011, p. 137)

CARIMÃ: “ Etim.: *Quirim-mã* – o bolo embrulhado; de quirim – o bolo, + man – envolver, embrulhar, amarrar. Bolo feito de mandioca, fermentada e amolecida. Também festa de confirmação da puberdade das donzelas da tribo”(CLEROT, 2011, p. 143)

CASA DE FARINHA OU RETIRO: Construção rústica para o beneficiamento da mandioca, normalmente de uso comum por parte da comunidade que trabalha nesse processo (CABRINI; TERÇA-NADA!, 2013)

CATIMPUERA: “Bebida feita de macaxeira cozida e amassada com água e mel” (EMBRAPA, 2005, p. 77)

CAUIM: “Etim.: *Caú-y* – bebida, vinho, licor fermentado; de *caú* – beber, + y – líquido “(CLEROT, 2011, p. 150)

CAXIRI: “Bebida estimulante feita a partir do beiju- açu mofado” (EMBRAPA, 2005, p. 77)

CESTOS: “a cestaria utilizada como recipiente para armazenar provisões, guardar utensílios e implementos de fiação e tecelagem, servir alimentos sólidos e/ou líquidos, no caso dos cestos impermeabilizados” (RIBEIRO, 1988, p. 41)

CUIA: “ Def. Recipiente de diversos tamanhos, feito do fruto maduro da cueira cortada ao meio e esvaziado do miolo. É laqueado por dentro e ornamentado ou não por fora com desenhos pintados ou gravados” (RIBEIRO, 1988, p. 261). “Fruto da cueira (guarani), *ku'ya*. Vasilha feita com casca de cueira; do tupi: *ku'ia*”(FERREIRA, 2007, p. 44)

CUMATÁ: “Cesto-coador em forma de tigela rasa e avantajada. É usada para extrair o primeiro veneno (manicoera) da polpa da mandioca amarga...” (RIBEIRO, 1988p. 51)

CURUTUS: Nação indígena

ESTEIRA: “Def. Trançado de duas dimensões e tamanhos variados usado como leito, assento, cobertura e divisória interna das casas, tapume das entradas da casa e como paravento. E, ainda para cobrir a carga nas canoas” (RIBEIRO, 1988, p. 52)

FARINHA: “Pó proveniente da moagem de um cereal, de um legume seco ou de certas raízes trituradas” (AURÉLIO ON LINE, 04/05/2015)

FARINHA D'ÁGUA: A mandioca é colocada imersa em água até que solte a casca, o processo de pubagem, é então ralada, peneirada e levemente torrada. Quando peneirada muito fina é chamada Farinha de Carimã (SENRA, 2003)

FARINHA DE CARIMÃ: Ver FARINHA D'ÁGUA

FARINHA DE COPIOBA: “Antiga denominação da farinha produzida no Vale do Copioba, na Bahia, fina e seca, de tipo biscoitada, processada de modo que fique muito cozida e dura, para ser mantida por longos períodos; por ser usada nas jornadas contra inimigos e nas viagens marítimas recebeu o nome de farinha de guerra” (DRUZIAN *et al.* 2013, p. 140)

FARINHA DE GUERRA: Ver FARINHA DE GUERRA

FARINHA DE MANDIOCA: “o produto obtido das raízes provenientes de plantas submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento (Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, 1996)” (DRUZIAN *et al.* 2013, p. 138)

FARNHA DE TAPIOCA: Ver TAPIOCA

FARINHA SECA: A mandioca é diretamente descascada, ralada, peneirada e torrada em diversos níveis (SENRA, 2003)

FAROFA: “Farinha de mandioca torrada ou escaldada com manteiga ou banha, às vezes misturada com ovos, carne, etc” (AURÉLIO ON LINE, 04/05/2015).

GUARANI: “Etnogr.: Importante nação indígena que viveu e dominou grande parte da América do Sul, subdividida em numerosas tribos cujos principais remanescentes vivem ainda no Brasil, argentina e Paraguai. Etim.: *Guaraní* – *guarini*; verbo intransitivo – guerrear; é o guerreiro, o lutador” (CLEROT, 2011, p. 206)

GUATÓ: “Etnogr.: Indígenas, habitantes das margens dos rios São Lorenzo e Paraguai no estado do Mato Grosso. Etim.: *gua-tó* – o que é coberto ou tapado; de *gua* – o que, aquele que, + *tó* – cobertura, cobrir, tapar, envolver” (CLEROT, 2011, p. 211)

KAIWÁ: Nação indígena

KAMAYURÁ: Nação indígena

KARAJÁ: Nação indígena

KARUPIMAN: Tipo de trançado do grupo Wayana que reproduz a pele ventral da serpente (VELTHEM, 2015, p. 8)

KRIKATI: Nação indígena

KUTUPXI: Serpente sobrenatural reproduzida no artefato tipiti, por meio do movimento constringente e da textura da pele, o tipo de trançado (VELTHEM, 2015, p. 8)

MACAXEIRA ou MACAXERA: “Macachêra – Botân.: *Manihot palmata* Muell. E *M. dulcis* Pax., plantas da fam Euphorbiaceae. Etim.: *Macaiêra* – *aipí macaiêre* – o aipim que se come assado, de *mbaécaia-era* – a coisa anteriormente abrasada; de *mbaé* – a coisa, + *caia* – queima, + *éra* – *coéra* – anterior, passado”(CLEROT, 2011, p. 313). “espécie de aipim. Mandioca doce; do tupi: *maka’sera*. (FERREIRA, 2007, p. 85)

MACHADO DE PEDRA ENCABADO-TRASPASSADO: “Def. Pedra de conformação, tamanho e peso variado, de bordo aguçado na extremidade cortante, que penetra e traspassa o orifício feito no cabo, ao qual é subsequentemente amarrada” (RIBEIRO, 1988, p. 266 e 267)

MAKÚ: Nação indígena

MANDIOCA: “ Botân.: *Manihot* utilíssima Pohl. E todas as suas variedades, plantas da fam. Euphorbiaceae [...]. Etim.: *Mani- óca* – a morada de *Mani*; de *óca* – casa, morada, refugio. *Mani* tem etimologia difícil de explicar, deve derivar-se de *mã* – entorpecer + *y* – água, caldo, sumo. Os indígenas diferenciavam diversos tipos de mandioca” (CLEROT, 2011, p. 322 - 325)

MANDIOCA BRAVA: Qualidade de mandioca que possui ácido hidrociânico que é extraído porque causa intoxicação (SILVA, 2001)

MANDIOCA DOCE: Ver MACAXEIRA e AIPIM

MANDIOCA PUBA: “Mandiopuba. Etim.: *Mani-óca puba* – a mandioca fermentada ou podre; de *mandioca* + *puba* – azeda, fermentada, podre “(CLEROT, 2011, p. 325)

MANIÇOBA: “Botân.: *Manihot Glaziowd M. Arg. E M. violácea*, plantas da fam. Euphorbiaceae. Etim.: *Mani-çóba* – folha de *mani* (mandioca); de *çóba* – folha, rosto, cara”(CLEROT, 2011, p. 328)

MANIPUERA: “ Suco de mandioca; que’ra, “que foi”. Também manicuera” (FERREIRA, 2007, p. 88)

MANIVA: “A planta de mandioca. Etim.: *Mã-yba* – a árvore de entorpecer, de *mã* – entorpecer, + *yba* – árvore, tronco, haste” (CLEROT, 2011, p. 328)

MEHINAKÚ: Nação indígena

MOQUÉM : “ Muquém. Etim.: *Mô-caê* ou *mocãe* – o que faz secar; o secadoura; o assador; de *mô* – o que fez, + *caê* – secar. Também *cai* – tostar. Gradeado de varas formando grade onde se coloca o peixe ou a caça para ser assada nas brasas” (CLEROT, 2011, p. 359)

NAMBIKÚARA: Nação indígena

PÁ DE VIRAR BEIJU ORNITOMORFA: “ Def. Tabuleta de madeira esculpida em forma de pássaro, cuja espécie é definida no prolongamento do corpo semilunar. É empregada para acertar a circunferência e virar o beiju na torradeira de cerâmica” (RIBEIRO, 1988, p. 268)

PAÇOCA: “ Farinha de mandioca ou milho, misturada com carne desfiada, servida com banana” (FERREIRA, 2007, p. 101)

PANEIRO: Grandes cestos feitos em palha, cipó ou vime, usados para armazenar as *farinhas de mandioca*, forrados com folhas de palmeira para impedir a entrada de ar, água e luz e garantir longa conservação, com ou sem alças (SILVA, 2001)

PANELA DE ARGILA: “ Def. Vasilha larga e funda, provida ou não de tampa, usada para cozinhar alimentos e ou fermentar bebidas. Varia segundo a forma e o tamanho... vasiforme, gameliforme e alguidariforme...” (RIBEIRO, 1988, p. 25)

PARECIS : “ Indígena de uma tribo aruaque da serra de Mato Grosso” (FERREIRA, 2007). (103)

PAU DE CAVOUÇO: “Def. Implemento agrícola destinado a cavar o solo para plantar grãos ou tubérculos e desenterrar estes últimos. É provido de uma ponta aguçada e endurecida a fogo, bem como de um punho artisticamente esculpido” (RIBEIRO, 1988, p. 268)

PENEIRA: “Def. Cesto platiforme, isto é, raso, em forma de prato, circular, retangular ou quadrado. Apresenta-se de crivo aberto, na parte central, ou com as talas relativamente afastadas para cernir a farinha” (RIBEIRO, 1988, p. 55)

PILÃO DE MADEIRA VASIFORME: “Def. Artefato escavado a fogo e a machete em tronco de madeira, em sentido vertical. Apresentam – se os seguintes subtipos principais: fundo cônico, com pedestal ou cilíndrico. A mão do pilão pode ser lisa ou provida de saliências numa ou em ambas as extremidades. É usado para moer grãos, sementes, castanhas, pães de mandioca ou de milho e todo o tipo de alimento sólido que se queira triturar” (RIBEIRO, 1988, p. 270)

POLVILHO OU GOMA: A massa da manipuera deixada por mais tempo em decantação do que para a obtenção da tapioca, é lavada e torrada, resulta uma farinha usada para fazer pães, bolos e biscoitos finos (MARANHÃO, 2010)

POTE DE ARGILA: “Def. Vasilha de bocal largo e tamanho avantajado usada para carregar e armazenar água”(RIBEIRO, 1988, p. 26)

PUBAGEM OU MANDIYVUNGA: A mandioca brava é imersa em água para facilitar a raspagem da casca e depois de seca no *moqué*m (Padre João Daniel apud PEREIRA, 1974, p. 168)

RASPADOR DE CONCHA: “ Def. Com uma concha tendo um orifício aberto no meio (gume ativo interno), ou a borda afilada (gume ativo periférico), raspam-se as raízes da mandioca, cortam-se os frutos do pequi ou a polpa da semente. ...” (RIBEIRO, 1988, p. 272)

RALADOR RETANGULAR PLANO: “ Def. Prancha de madeira embutida de minúsculas pedrinhas pontudas de granito, dia base, gnaïsse, quartzo, ou de lascas afiadas de madeira dura, sem ou com desenhos ornamentais pintados... “ (RIBEIRO, 1988, p. 272)

RALO: Ver RALADOR

TACACÁ: “ Mingau de tapioca, temperado com tucupi, camarão, pimenta, sal, alho e limão; taka’ká”(FERREIRA, 2007, p. 123)

TAPIOCA: “Etim.: *Typy-oca* – tirado ou colhido do fundo; o coagulo, o sedimento. É o resíduo do suco da mandioca” (SAMPAIO apud CLEROT, 2011, p. 469). “Fécula alimentícia da mandioca (tupi-guarani). Tipi’og”(FERREIRA, 2007, p. 127)

TARUBÁ: Bebida saborosa feita a partir do beiju-açu que quando tomada em excesso embriagava (EMBRAPA, 2005, p.77)

TENETEHARA: Nação indígena

TIPAPOMAN: Tipo de trançado do grupo Wayana que reproduz a pele dorsal de uma serpente, sua tradução é “fieiras de penas”, indicando que esta serpente, a Kutupxi, possui penas, é emplumada (VELTHEM, 2015, p. 8)

TIPITI: “Etim.: *Typy-ty* – a água, o líquido do fundo; de *typy* – a fundura, o âmago, + *ty* – água, líquido. Tipiti é uma espécie de cesto que serve para conter a massa da mandioca ralada que vai ser espremida na prensa para extrair-lhe a água ou a manipuera” (CLEROT, 2011, p. 490-491)

TIPITI DE TORÇÃO: “Def. Cesto oblongo torcido nas pontas com uma abertura no sentido do comprimento onde se coloca a polpa da mandioca brava para extrair, por torção, o ácido hidrociânico. Registrado entre os grupos Kayapó e Timbira” (RIBEIRO, 1988, p. 57)

TORRADOR: “ Def. Peça de barro, circular ou ovalada, destinada a torrar a farinha e/ou beiju. Varia em tamanho, podendo alcançar até 1 m de diâmetro, distinguindo-se duas formas básicas: a) platidorme (rasa, circular, com bordas levemente elevadas); b) tigeliforme (de paredes mais altas, fundo plano ou ligeiramente abaulado) (RIBEIRO, 1988, p. 28)

TREMPE: “Def. Peça de argila, geralmente utilizada em número de três para equilibrar a panela ou lume. Ocorrem formas cilíndricas, hiperbólicas e trapezoides” (RIBEIRO, 1988, p. 28)

TUAVÍ: Ver ESTEIRA. “Def. Designação tribal alto-xinguana de uma esteirinha usada em lugar do tipiti (ou da cumatá) pelas tribos dessa área a fim de comprimir a massa ralada da mandioca brava e filtrar o ácido hidrociânico. Confeccionada com a nervura da folha do buriti segundo a técnica do trançado torcido (RIBEIRO, 1988, p. 58)

TUCUPI: “Etim.: *Ticu – pí* – a decoada picante, o molho sazonado; de *tycú* – decoada, + *pí* – picante”(CLEROT, 2011, p. 499)

TUKUNAS OU TUCUNAS: Grupo tribal pertencente aos Tupi-Guaranis era encontrado no norte amazônico a beira do rio Solimões (PEREIRA, 1974, p. 103)

TUPÃ: “Nome adotado pelos catequistas católicos para exprimir Deus – cuja concepção não existia entre os indígenas antes da conquista. Etim.: *Tupã*, no guarani e *tu-pana* no tupi traduzem o baque estrondante, o trovão; do *tu* – tombo, queda, pancada, estrondo, + *pã* – bater, malhar. Deus seria, neste caso, como Júpiter – o tonante. Ainda, em nosso tempo sempre que o indígena fala *Tupã*, refere-se ao Deus dos católicos e não aos gênios da mitologia”(CLEROT, 2011, p. 502)

TUPI e TUPI-GUARANI: “Etnogr. Os tupis-guaranis consistiam primitivamente um só povo cujas línguas apresentavam apenas variações dialetais; constituíam assim uma vasta nação que, no Brasil, se estendia desde a Bacia do Amazonas à do Prata, ocupando além do litoral, consideráveis porções de terras no interior do território nacional (CLEROT, 2011, p. 503).

“Uma das quatro principais família linguísticas do Brasil” (FERREIRA, 2007, p. 136)

TUPINAMBÁS : “Geogr.: Nome geográfico no E. Do Pará. Etnogr.: Nação indígena de origem tupi que habitou o Maranhão, a Bahia e o Rio de Janeiro. Etim.: *Tupi- anambá* – os descendentes dos tupis, de tupi + *anambá* – derivado do parente (CLEROT, 2011, p. 503)

TXMAKOKOS: Nação indígena

URUPEMA: Ver PENEIRA. “Geogr.: Nome geográfico do E. De Alagoas.

Etim.: *Uru- pema* – o cesto chato, raso; de *uru* – espécie de cesto, + *pema* – peba – chato, raso (é o nome também dado às peneiras de palhas ou fibras trançadas) (CLEROT, 2011, p. 512 e 523)

URUTU: Ver PANEIRO. “Zool.: *Bothropsalternata* D. e B. e *Bothropsalternata* B. *coatiara* D. e B., ofídios de fam. Crotalidae.

Etim.: *Ú- ú- tú*, por eufonia *u- rú- tú* – morde de arremesso ou que morde aos botes; de *ú- ú*, frequentativo de *ú* – morder, + *tú*-bote, arremesso (CLEROT, 2011, p. 514)

XINGU: “Um dos grandes afluentes do rio Amazonas” (FERREIRA, 2007, p. 146)

WANÂNA: Nação indígena

WAUJA: Nação indígena

WAURÁ: Nação indígena

WAYANA: Grupo tribal que ocupava bacia hidrográfica no Planalto das Guianas, Amazônia Oriental, hoje se encontram no norte do Pará, as margens do rio Paru de Leste (VELTHEM, 2015)

YAWAPALITI: Nação indígena