

**A Dimensão Transatlântica da Mandioca:
uma nota exploratória sobre a região de Savalou- Benin**

Valdinéa de Jesus Sacramento¹

“ Ce qui paraît aujourd’hui endogène a pu être importé à une époque lointaine, puis assimilé par la société et parfaitement intégré, au point de faire oublier ses origines étrangères”. (Paulin J. Hountondji, 1994,p.15)

No processo de globalização encenado a partir do século XVI, brasileiros e portugueses protagonizaram intensas trocas comerciais, transferências de cultura material, técnicas agrícolas, mediações culturais entre Ásia, Europa, América e África. Segundo Eduardo Franca Paiva essas trocas não se davam em via de mão única, idas e vindas de ideias e culturas, sobretudo de espécies vegetais e animais, participaram da “construção de um ambiente semelhante em todas as áreas (Império Português), simultaneamente múltiplo, diverso, mas portador de identidades singularizantes, talvez luso-brasileiro-tropicais”. Assim se explicaria, historicamente, a introdução de certas leguminosas e tubérculos americanos em África (várias espécies de amendoim, milho, batata doce, etc.) e no sentido inverso, a inserção de diversos tipos de inhame, pimenta malagueta nos hábitos alimentares dos brasileiros (PAIVA, 2008, p. 1)².

Esse processo de intercâmbio de culturas e natureza se deu através de negociações, conflitos e mediações culturais, protagonizados às vezes por traficantes, viajantes, religiosos, indígenas, africanos escravizados e navegadores. Nessa faceta globalizante, como bem enfatizam Charles Boxer (2002) e Luiz Felipe de Alencastro (2000), ambos referindo-se ao processo de mundialização contextualizado no período das grandes conquistas ibéricas, transferências de recursos naturais tornaram-se mais

¹ Historiadora, Mestra e doutoranda em Estudos Étnicos e Africanos pela Universidade Federal da Bahia.

² Há uma literatura significativa que foca a cultura das mercadorias dando ênfase a diversos alimentos. Dentre eles podemos citar o cacau, o café, o milho, a batata. No entanto, a mandioca não tem sido alvo de pesquisas, evidenciando a necessidade de investigá-la como produtora de culturas.

intensas, nos dois lados do Atlântico, contribuindo para existência de novas necessidades e, por conseguinte, de um mercado consumidor.

Contrariando o argumento de Fernand Braudel de que a mandioca foi um produto que só serviu de base à “culturas primitivas e regularmente medíocres”³, alguns autores têm enfatizado que a farinha de mandioca, principal produto de maior apropriação, desempenhou um papel primordial no contexto de formação do Atlântico Negro. De fácil cultivo e dotada de uma variedade de produtos, a mandioca, sobretudo, a farinha, reduziu os custos do tráfico em várias partes da África e a mortalidade dos escravos durante a travessia nos navios negreiros. Também possibilitou o desencrave econômico do Rio de Janeiro na virada do século XVI; reforçou a lavoura regional e ampliou o raio de alcance dos preadores e traficantes africanos, assim como aumentou a criação mercantil de escravos na África Central. (ALENCASTRO, 2000, p. 255)

“Rainha do Brasil”, como bem conceituou Câmara Cascudo, a *Manhiot Esculenta*, *Manhiot Utilíssima*, *Manhiot aipi* e suas técnicas de transformação essencialmente indígenas foram transplantadas para o continente africano a partir do século XVI. Nos locais onde se propagou causou significativa alteração na estrutura agroalimentar, seja nas relações de produção ou na inserção de novos padrões de reprodução.⁴

Utilizando a perspectiva teórica da etno-história para analisar a produção agrícola tradicional na África Central e Ocidental, no século XVIII, José Carlos Venâncio (1996) concluiu que a entrada da mandioca no sistema produtivo agrícola alterou a lógica do modo de produção tradicional na medida em que “trouxe a produção em massa, com excedentes destinados ao comércio a longa distância, e o emprego de escravos como força de trabalho”, além de ter sido assentada nas empresas privadas⁵.

³ Vide a discussão em: BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo* (V. I: As estruturas do cotidiano). São Paulo: Martins Fontes (capítulo 3 “ O Supérfluo e o costumeiro: alimentos e bebidas”, 1995, p. 161-236).

⁴ São três tipos de tuberosas de maior importância econômica no mercado mundial. Originária das regiões neotropicais, a raiz pode ser classificada como “de mesa” – é comercializada *in natura*; a do tipo “industrial”- seu produto imediato é a farinha. Esse subproduto recebeu, no Brasil, o nome de farinha de mandioca ou farinha de mesa. Na Guiana chama-se couac ou kuako; Chama-se de gari na Nigéria, Benin, Togo e Gana; e farinha de musseques ou malanje em Angola. No Brasil até o século XIX, o método de transformação era indígena. Estes faziam uso das raízes para produzir beijus, tapiocas e farinha. Os tupinambás utilizavam-na para fazer o cauim, bebida fermentada e utilitária em festas e rituais. (ARRAUDEAU & SILVESTRE, 1983)

No território angolano, às margens dos rios Bengo, Kuanza e Dande, a mandioca foi cultivada nos arimos (pequenas unidades agrícolas) sob a mediação dos jesuítas. No que diz respeito à tecnologia utilizada para transformar em farinha, tem-se as seguintes informações nos dois lados do Atlântico. No século XVIII, enquanto no Brasil usavam as prensas (engenhocas), em Angola uma técnica baseada no uso de sacos de imbondeiro, o aliconde, *“nos quais era colocada a massa da mandioca, depois ralada com casca. Passava-se fase seguinte, comprimindo os sacos uns contra os outros ou então, subindo alguns negros acima delles.”* (VENANCIO, 1996, p. 86)

No que diz respeito ao sul do Benin, a introdução da mandioca e a história dos retornados e retornadas estão intimamente ligados. Ao regressarem para o continente africano esses indivíduos levaram consigo um conjunto de saberes e fazeres que foram de extrema importância para sua inserção numa sociedade que na qual eles não eram identificados como africanos. Assim, em meio à experiência da escravidão, os retornados afro-brasileiros foram erguendo ao longo do tempo uma fronteira étnica (“alguns ligados à família, casa e relações sociais, e outros à religião cristã, profissões, objetos e comidas”) que os distinguiam dos demais (AMOS, 2007, p. 42).

Os afro-brasileiros fizeram ainda uma importante contribuição para a estabilidade alimentar da população local, introduzindo o cultivo da mandioca na área e ajudando assim a remediar a falta de comida na época das secas. Além disto, as famílias afro-brasileiras no Daomé trouxeram iguarias da cozinha brasileira, algumas das quais ironicamente consideradas no Brasil como sendo de origem africana. Assim é que o feijão, o pé de moleque (mouleque), a cocada (concada), o acarajé (acara), o pirão (pirón), a feijoada (fechuada), o cozido (cuzido) e o doce de mamão (doosi) podiam ser encontrados nas festas religiosas e nas celebrações das famílias afro-brasileiras.[...] (AMOS, 2007, p. 42)

Numa perspectiva da cultura das mercadorias, a mandioca figura como um dos elementos responsáveis pelas ligações históricas nas duas margens do Atlântico. Incorporada na experiência de vida dos “afro-brasileiros” na condição de retornados, a mandioca ganhou diversas apropriações, adaptações, os quais esse trabalho pretende explorar a partir da experiência dos Mahi de Savalou.