

**SEM FARINHA, SEM ACORDO: AS DIMENSÕES SOCIAIS
DA FARINHA DE MANDIOCA NA PROVÍNCIA DO
AMAZONAS (1850 – 1863)**

**NO FLOUR, NO AGREEMENT: THE SOCIAL DIMENSIONS
OF CASSAVA FLOUR IN THE AMAZONAS PROVINCE (1850
– 1863)**

Robert Pinho - robertpinho17@gmail.com

RESUMO

O presente trabalho demonstra a importância da farinha para a sociedade da Província do Amazonas durante a segunda metade do século XIX, aponta a importância econômica que este produto tinha junto ao mundo do trabalho e comportamentos coletivos daquela localidade. Destacam-se questões de abordagem historiográfica e a maneira dos modos de produção característicos da região amazônica e suas especificidades. É salientado a importância de apreender a alimentação como fonte histórica, estratégia que pode revelar aspectos muito importantes da região ao longo do tempo.

Palavras-Chave: Alimentação; abastecimento; Amazônia; farinha

ABSTRACT

This article demonstrates the importance of flour for the society of the Province of Amazonas during the second half of the 19th century, pointing out the economic importance that this product had in the world of work and collective behaviors in that location. Issues of historiographical approach and the manner of production modes characteristic of the Amazon region and their specificities stand out. The importance of understanding food as a historical source is highlighted, a strategy that can reveal very important aspects of the region over time.

Keywords: Food; supply; Amazon; flour

<https://periodicos.ufac.br/index.php/jamaxi/index>

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

A produção na província estava dividida entre o extrativismo de produtos da floresta e as pequenas plantações de café, cacau, tabaco e mandioca essas propriedades estavam presentes ao longo de toda a extensão da Província e de sua capital, os viajantes fazem parada quase sempre obrigatória nas chácaras da cidade. Há na historiografia uma demarcação do sentido de produção para a Amazônia que vai ao encontro do sentido de extrativismo e produção agrícola. Acerca do modo de produção característico da região amazônica, é necessário abstrair a noção de “ciclos econômicos” uma vez que um produto não necessariamente se torna mais procurado a partir do desaparecimento de outro, e ainda, muito se tem observado sobre a produção para exportação, não se levando em conta o papel da produção de subsistência: “Aparentemente, só é digna de menção a atividade voltada para o mercado externo; o papel desempenhado pela agricultura de subsistência parece como uma espécie de ‘entrave’ ao pleno desenvolvimento da região” (Sampaio, 2014, p.60).

Figuravam entre os gêneros extraídos da floresta os diversos azeites de árvores como a copaíba e a andiroba, a resina de breu e condimentos como a Salsaparrilha (Braga, 2016). Também estão no rol da extração a caça e a pesca e, sobretudo, a produção de outros produtos de origem animal principalmente o peixe seco, a manteiga de tartaruga e a manteiga de ovos de tartaruga, os óleos de peixe-boi juntamente com a mixíra¹ e ainda o óleo de gordura de jacaré. Tais produtos advinham das várias regiões da província e seguiam, em muito, os mesmos processos do período colonial, inclusive pelo extenso uso de mão de obra indígena mesmo com o fim da escravidão desses indivíduos (Sampaio, 2014). A produção de farinha de mandioca estava ligada à numerável presença de pequenas roças tantos nas chácaras próximas à capital quanto nos interiores. Ela representava o completo exemplo da presença de indígenas no âmago da mão de obra do lugar, uma vez que seguia e ainda segue a até contemporaneidade – com pequenas reservas, quanto ao maquinário – o mesmo fabrico. Nos períodos hostis, causados principalmente pelas cheias dos rios, ou no caso de algum naufrágio de embarcações que faziam o abastecimento da província², era a farinha que sustentava seus habitantes juntamente com o peixe.

A partir disto, cabem ainda algumas considerações quanto a economia da Província no que tange à monetização. De certa forma, o dinheiro era artigo muito raro em diversas regiões do império, as fontes que tratam dos impostos em sua maioria dedicam-se ao fisco administrativo e não ao individual e privado dos indivíduos (Linhares, 1981), e, por isso, é tão difícil de mensurar como funcionava o mercado interno das cidades. Contudo, no caso da região amazônica, a prática do escambo era a linha de frente nas práticas de

1 Conserva de gordura do peixe-boi, grande cetáceo, de banha branca, compacta; é excelente isoladora do ar. Faz-se a mixíra não somente da carne do próprio peixe-boi, como ainda do tambaqui e das tartaruguinhas recém-saídas da cova, nas praias. (Morais, 2014, p. 122).

2 O Viajante Henry Lister Maw narra o naufrágio de uma embarcação com carregamento para abastecer a província no de 1829.

comércio e, na província do Amazonas, não fora diferente. O naturalista Alfred Russel Wallace em sua passagem pela cidade da Barra (Manaus) em 1849, descreveu como eram tratados os pequenos negócios: “Nos diversos sítios aonde eu aportava, algumas vezes recebia encomendas de compras, em Barra, pois quem quer que fosse, a quem eu já houvesse visto uma vez, num segundo encontro se considerava um velho amigo meu e queria gozar de privilégios como tal” (WALLACE, 2004, p. 401). As práticas cotidianas eram típicas de uma pequena cidade onde alguém com certo status de confiança era escolhido para ser guardião dos pedidos e continua: “Lá um queria que eu lhe trouxesse um pote de óleo de tartaruga; outro pedia um garrafão de vinho; o delegado de polícia queria que eu lhe trouxesse um casal de gatos; o seu escrivão, dois pentes de marfim” (Wallace, 2004, p. 401) e, por fim, salientou:

Para todas essas encomendas, eu não recebia um único vintém adiantado, mas todos prometiam que o dinheiro seria certo de receber, que me pagariam, à minha volta, ou, então, dariam o seu equivalente em café, fumo ou outra mercadoria qualquer, corrente no rio Negro [...] me deram, por vezes, a entender que estavam precisando muito de tais e tais objetos, e, sem pedir diretamente, de um modo bem claro, que eu lhes adquirisse, insinuavam apenas que, se eu lhes trouxesse, ficariam elas muito contentes e de mim os comprariam e mos pagariam (Wallace, 2004, p.402)

Esse tipo de relação de encomenda era comum em toda a Província, acordos feitos de maneira corriqueira, onde o dinheiro não oferecia grande segurança, a região teve uma tardia introdução da moeda, o que fez com que as relações comerciais não se constituíssem exclusivamente de maneira monetizada. A moeda, apesar de conhecida, nem sempre apresentava uma alternativa de riqueza; as trocas eram muito mais valiosas e seu lucro mais consistente uma vez que a circulação de dinheiro era muito pequena: “ Esta inserção relativamente tardia de moeda na região gera um conjunto de permanências de práticas mercantis não capitalistas, onde não predomina a intermediação da moeda nas relações comerciais” (Sampaio, 2014, p. 73), isto vai ao encontro do relato feito pelo médico Robert Avé-Lallemant em sua passagem pela província por volta de 1858:

Comprei a um ticuna um arco e uma bela flecha par pescar pirarucu. Quando ia saindo com êsses objetos, êle me disse com tristeza: ‘mas você não pesca pirarucu, e eu não posso mais ir à pesca’ [...] “O que, porém, podia um estrangeiro fazer com um aparelhamento índio completo de pesca para que o queria levar, não compreendia o ticuna (Avé-Lallemant, 1859, p.172/173).

Este relato corrobora o fato de que os indígenas conheciam o dinheiro e sabiam de sua importância para fazer comércio com instituições e indivíduos não indígenas, mas para o seu modo de vida talvez o dinheiro não representasse uma prioridade. A isto também estava atento Avé-Lallemant quando confrontado no diálogo ele deve, a nível de suposição, ter notado a surpresa daquele indivíduo ao negociar uma ferramenta tão preciosa³, a flecha e o arco representaram uma predileção maior para aquele indivíduo, ao

³ O arco e a flecha para a pesca de pirarucu eram diferenciados dos demais, uma vez que eram de dimensões maiores e as

final do diálogo o viajante devolve o instrumento e paga-lhe um valor em dinheiro. Essas observâncias fazem-se necessárias para que ao tratar dos usos da farinha fique claro que ela, assim como outros produtos, serviu de moeda de troca, salário, alimento de sobrevivência e um dos principais gêneros produzidos e que atendia uma demanda interna de provisão da Província, e principalmente um dos mais consumidos até o presente.

DESENVOLVIMENTO VAMOS PREPARAR A MASSA

Desde o período da América portuguesa são inúmeros e incontestes os relatos acerca da importância que a mandioca (*Manihot esculenta*)⁴ tem para as populações indígenas e, posteriormente, para a sociedade brasileira ao longo do tempo. Versátil e de bom rendimento, da mandioca obtém-se resultados como a farinha, a fécula, o amido (goma), o caldo (tucupi), o beiju, a bebida (tarubá e caxiri⁵) e a crueira. Essa última é um tipo de farinha feita da última lavagem da massa de mandioca, utilizada na preparação de mingaus e pequenos bolinhos cilíndricos, que são fritos em óleo ou banha. Por conter uma versatilidade tão grande, a mandioca é um dos produtos alimentícios mais completos e presentes na culinária brasileira. Além de fornecer a lista de produtos derivados já citados, há uma enorme variedade de preparos feitos a partir deles, na medida em que se adentra as diversas regiões do país, como o Norte e o Nordeste, sobretudo. Historicamente, a mandioca tem sido determinante na dinâmica econômica e social das populações ribeirinhas e do sertão, bem como consta nas mesas dos brasileiros.

Em seu livro *História da alimentação no Brasil*, Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 90) chamou-a de “A Rainha do Brasil”, por ocupar lugar de destaque na vida e na produção de alimentos dos povos indígenas. Diante disso, o uso da farinha de mandioca, a qual possui essa matriz social e cultural indígena, se estendeu e se disseminou, por ser empregada em diversas preparações culinárias. A farinha, ou melhor, as farinhas de mandioca possuem características que são muito caras aos que as produzem e as consomem, pois, a sua forma de preparo influencia na textura e sabor. Essas farinhas são associadas a vários adjetivos, que, por vezes, indicam os modos do seu preparo. Exemplo: a farinha seca (geralmente, sua massa seca ao sol), a farinha de massa lavada (quando ralada), a farinha de mandioca d’água (quando esta é deixada para amolecer em pequenos cercados dentro da água do rio ou de uma canoa).

As técnicas de preparo da farinha de mandioca são de origem nativa e, embora tenham passado por diversos tipos de modernização em sua produção, elas ainda compreendem um arcabouço de conhecimento que vai desde o cultivo até a confecção dos fornos, oriundos de uma tecnologia indígena. Exemplos disso são as permanências das culturas alimentares indígenas nos diversos pratos da gastronomia nacional, como o in-

flechas apresentavam pontas móveis, uma vez disparadas no animal o seguiam até a exaustão.

4 A título de explicação, a mandioca citada neste trabalho é a mandioca-brava. Ela e a macaxeira dividem a mesma família classificatória; o que as diferencia são os níveis de substâncias nocivas presentes em cada uma.

5 Bebidas fermentadas, feitas pelos povos indígenas, para sociabilidade ou rituais (Morais, 2013).

contável número de moquecas, nome advindo do peixe que assava sobre o moquém (Casculo, 2011). Esse fato demonstra o significativo domínio dos povos originários em relação ao manejo de espécimes que necessitavam de domesticação e conhecimento empírico para seu preparo, aprimorado por séculos, numa perspectiva de longa duração.

Segundo Luís da Câmara Casculo (2011), os dois primeiros relatos acerca da raiz da mandioca datam de 1576 e 1584⁶. Como não era de conhecimento europeu, a mandioca foi inicialmente confundida com inhames, que já eram seus velhos conhecidos, por conta das relações com a costa da África. Na medida em que as terras foram sendo expropriadas e ocupadas, e o território brasileiro tornou-se totalmente de domínio português, a planta passou a ser conhecida por boa parte das posses ultramarinas (Casculo, 2011). A mandioca constituía o principal – mas o não único – alimento da dieta nativa e logo transformou-se no alimento fácil e diletto do recém-chegado europeu.

Durante todo o período colonial, em que a escassez do trigo reinava, os produtos advindos da mandioca foram utilizados como substitutos à altura da demanda por comida. Dentre eles, os beijus e a farinha foram os mais consumidos, por conta de seu caráter de fácil conservação e pela sensação de saciedade que proporcionam. Casculo (2011, p. 91) observa:

Os três primeiros governadores do Brasil, Tomé de Sousa, Duarte da Costa, Mem de Sá, não comiam na Bahia o pão de trigo ‘por não se acharem bem com ele’ e sim a farinha e beijus nacionais. É ‘o principal mantimento e de mais substância, a que em Portugal chamam farinha de pau’ declara Gabriel Soares de Sousa.

A produção de farinha perpassa uma questão de gênero dentro das comunidades indígenas. Enquanto os homens eram responsáveis pela caça e pesca, assim como pela realização das guerras; às mulheres cabia o fabrico dos fornos e, posteriormente, a confecção de farinha e beijus. Antes da introdução do ferro para o cozimento da massa de mandioca, as mulheres indígenas confeccionavam grandes fornos redondos, feitos a partir da argila e, em seguida, coziavam alimentos com o mesmo calor com o qual faziam a farinha. A farinha está ligada ao conhecimento ancestral, às muitas cosmologias presentes em todo o território nacional, que, antes de tudo e de todos, pertence aos indígenas. Para Roberto Borges da Cruz (2013, p.7),

A relevância da farinha para os índios consistia, além dos fatores já citados, na relação que este alimento apresentava com o transcendente. A antropóloga Paula Pinto e Silva, ao pesquisar sobre a antiguidade da mandioca entre o povo indígena Tenetehara, afirma ser a mandioca sempre relacionada com elementos míticos, portanto, a mandioca apresenta-se não somente como um simples vegetal, mas também como um alimento envolvido com aspectos sobrenaturais.

Nesse sentido, as bebidas feitas a partir da fermentação da mandioca eram a marca dessa raiz e se constituíram também como alimento ritual, sendo as mais conhecidas e

⁶ Pedro Magalhães de Gândavo, 1576 e Gabriel Soares de Sousa, 1584.

registradas o caxiri e o tarubá. A primeira passa por um processo que se inicia com o cozimento das raízes – uma vez que estas possuem substâncias tóxicas – e posterior mascagem da raiz, realizada pelas indígenas da aldeia. As enzimas presentes na saliva, como a amilase, realizam a quebra das substâncias da mandioca, o que auxilia no processo de fermentação e liberação de açúcares, para a formação de álcool. Feito isso, elas colocam a massa mascada em potes e os enchem de água, para mais uma fervura, e, depois desse processo, como uma espécie de pasteurização, guardam o alimento em potes específicos, para a conserva e a fermentação. Passado um tempo, está pronto para consumo (Cascardo, 2011). A segunda bebida passava basicamente pelo mesmo processo, exceto o cozimento inicial e a mascagem. Era feita da massa da mandioca com a qual se preparava a farinha, que, uma vez amolecida, diluía-se em água, passando direto para a etapa da fermentação. É importante salientar que, pelo ponto de vista dos colonizadores, a “bebe-deira” dos indígenas, vulgarmente chamada de cauinagem,⁷ não representava um desvio de conduta, como muitos relatos fazem acreditar, mas seguia um processo ritualístico, com datas e estações específicas, dentro de suas formas de ser e compreender o mundo.

Essas bebidas, apesar de seu teor alcoólico, eram também alimentos líquidos e possuíam grande valor nutricional. Concomitante ao preparo delas, pode-se encontrar o das papas e mingaus, feitos tanto de goma quanto de farinha, consumidas ambas com peixe: era o caso do tacacá, registrado por Ermano Stradelli (2009), e das papas de farinha consumidas por Alfred Russel no Amazonas. Os alimentos indígenas já possuíam características e padrões alimentares peculiares, muito debatidos no presente. Para o alcance de dietas balanceadas, o mesmo alimento podia ser consumido com texturas e preparos diferentes, o que aumentava o valor calórico, energético e nutricional. A mandioca e outras raízes (cará, macaxeira e o bulbo da taioba), consumidas de diversas maneiras, tornavam a dieta indígena rica e parcialmente simples. Rica por englobar diversos produtos e simples na maneira de cocção, seja assada sobre o moquém, cozida ou, por vezes, coccionada⁸ nas cinzas da própria coivara de preparo da roça, onde esses mesmos tubérculos seriam plantados.

Este artigo trata de um dos principais produtos da província do Amazonas e que possui relevância imensa para a cidade de Manaus, sua capital, mostrando-se como um caso peculiar, pois, entre os alimentos já produzidos e consumidos na localidade, este possui várias dimensões dentro do espaço trabalhado, cotidiano e disputas. Além de ser um produto de uso comum, a farinha era utilizada como moeda pagadora, da mão de obra de indígenas e pessoas negras livres, presentes nas obras públicas da cidade. Em segundo lugar, era um produto social e cultural dos povos originários da região amazônica. E, por fim, a farinha também foi utilizada como elemento de resistência, barganha de pessoas escravizadas. São essas suas dimensões a serem tratadas neste momento.

7 Substantivo advindo de outra bebida fermentada, feita a partir da raiz do cará (Morais, 2013).

8 Ato de transferir calor para os alimentos e cozinhá-los.

A FARINHA NA PROVÍNCIA, UM PRODUTO COM VÁRIOS USOS

A importância da farinha está na sua grande capacidade de saciar o organismo e na sua forma simples de conservação. Uma vez pronta, ela também oferece versatilidade de preparo e, por isso, a sua predileção ante outros produtos feitos de mandioca (Amorim, 2015). Produzida desde antes do contato colonial, a farinha persiste até o momento como um alimento presente nas mesas de toda a região Norte do Brasil, consumida com peixe, açaí, carnes e empregada na feitura de pirões, ou até mesmo, sendo consumida apenas por um punhado retirado do pote ou das sacas do mercado. A partir dos relatórios dos presidentes da província, dos relatos dos viajantes e de alguns anúncios feitos no único jornal local, é possível espremer o sumo – usando como metáfora a espremedura da massa de mandioca – das dimensões sociais e culturais da farinha, tanto na cidade de Manaus, capital da província, quanto em outras cidades ribeirinhas. O *Relatório de produtos agrícolas do Alto Amazonas*, do ano 1861 (p. 09), informa que

A farinha de mandioca é fabricada de duas maneiras na província, donde provem as denominações: farinha d'agoa e farinha secca ou branca. Põe-se a mandioca de molho durante 4 ou 5 dias, depois amassa-se com agoa massa e na aperta-se no tipiti para extrahir-lhe o caldo. feito isto peneira-se a massa na gurupema e coze-se em fornos de barro. Quasi sempre junta-se um pouco de massa fresca a mandioca puba. É a farinha d'agoa. Para preparar-se a farinha secca ralão as raizes de mandioca, depois de limpas, em ralos de mão, junta-se agoa e levão a massa ao tipiti para enchugar; peneira-se e coze-se.

Tal processo segue o modo de fazer tradicional, e a farinha produzida era distribuída para as várias regiões da província, para o atendimento de demandas de provisões locais. A farinha d'água era a mais consumida, justamente porque não demandava a utilização dos ralos – instrumentos confeccionados a partir de conchas, madeira e, até mesmo, escamas de pirarucu. Para transformá-la na massa da farinha, o próprio processo de amolecimento dentro da água já adiantava boa parte da mão de obra, diferente da farinha seca, que necessitava dos ralos, um maior tempo e refino na maneira de processamento. A farinha de mandioca era o sustentáculo da dieta da região, por ser de fácil consumo e já possuir uma bem conhecida fabricação. Ela estava sempre presente nos índices de produtos importados na província, e, aqui, apontamos o caso peculiar desse gênero. Apesar de seu *status* de produto de primeira necessidade, sua produção não conseguia atender às demandas da cidade. Um dos produtos mais relevantes era produzido de maneira simples e atendia apenas à lógica de autoconsumo. Abaixo, consta uma tabela que demonstra os números de exportação de farinha. Os números são bem inferiores aos de outros produtos, produzidos e exportados, o que demonstra como a exportação de farinha não representava grande lucratividade para a província, apesar de sua grande necessidade:

Tabela 1 – Exportação de farinha de mandioca:

Exportação de farinha de mandioca na província do Amazonas (1853-1861)							
Ano	1853/54	1855	1856/57	1858	1859	1860	1861
Quantidade em alqueires ⁹	0 alq.	20 alq.	0 alq.	50 alq.	0 alq.	0 alq.	0 alq.

Fonte: elaborada pelo autor, a partir dos relatórios de província. Biblioteca Nacional

A falta de farinha, causada pelas cheias ou falta de mão de obra – reclamação corriqueira dos presidentes –, impactava de maneira significativa a alimentação, tanto na cidade de Manaus como nas outras vilas e lugares. Os viajantes sempre comentavam a situação difícil do abastecimento na cidade de Manaus, durante toda a segunda metade do século XIX, no entanto essas crises de abastecimento eram relativas. Não é de se negar que tais crises aconteciam, mas a falta de pão, por exemplo, exposta por François Biard em 1859, não causava os mesmos infortúnios para a população nativa, acostumada ao bom e velho peixe com farinha.

A propósito, pode-se dizer que foi graças à farinha que muitos viajantes conseguiram realizar suas tão fascinantes expedições. O próprio Biard (2004, p. 182), que, segundo ele próprio, não suportava a farinha de mandioca, teve que fazer provisões de farinha e aguardente para que os indígenas que o acompanhavam na sua expedição fossem pagos: “Provi-me de uma dúzia de garrafas de aguardente para os índios; para eles também enchi um canto da canoa de cestos com farinha de mandioca...”. A escravidão indígena na região amazônica não acabou de maneira consistente, os indígenas que acompanhavam o viajante estavam na empreitada de maneira compulsória e uma provisão de farinha era algo, de certa forma, conformador. Mas, não só se supriam de farinha para os indígenas, outros viajantes faziam a sua papa ou pirão para que pudessem prosseguir viagem entre a extensa teia das águas. Esse foi o caso de Alfred Russel (2004, p. 401), que, em seu relato, diz: “prosegui favoravelmente a viagem, algumas vezes com chuvas, outras vezes com sol, as mais das vezes, porém, somente passando a papas de farinha e água, por não se encontrar terra firme, onde se pudesse acender fogo”. Esses mingaus e papas foram citados por vários viajantes em diversas regiões do Amazonas e são encontrados até o presente. O relato de Russel Wallace exemplifica o impacto da mudança de comportamentos alimentares que os estrangeiros encontravam ao viajar para as regiões amazônicas. Nesse processo, encontros entre culturas diferentes, ou a alimentação local seria totalmente rechaçada, como é o caso de François Biard, ou seria adotada, como no caso de Alfred Russel Wallace. A farinha proporcionou a esses viajantes a provisão necessária durante vários dias, fosse para o seu consumo ou como ração diária dos empregados. Por mais que houvesse outros alimentos, a farinha era aquela que dava volume e saciedade para a refeição. Ainda dentro do relato de Wallace (2004, p. 167), ao conversar com um indígena, este salientou:

⁹ Segundo Raimundo Morais “Há de várias medidas: meia quarta, uma quarta, meio alqueire, um alqueire. Este regula, em média, 30 litros ou 30 quilos.” (2013, p. 31)

Um deles contou que, certa feita esteve perdido por espaço de dez dias e, durante todo esse tempo nada havia comido, tão-somente porque não tinha farinha; e embora pudesse ter matado uma caça qualquer para comer-lhe a carne, ele assim não fez porque não podia comer sem farinha.

O casal Agassiz (2000, p. 315, grifo nosso) também relata algo parecido em sua viagem dentro da província:

Como aqui não existe praia, é preciso ir pescar a uma certa distância, do outro lado do rio; e desde que as águas sobem muito, torna-se impossível apanhar peixe. Então os índios ficam reduzidos a viver exclusivamente de *farinha-d'água*. Esse regime mais do que frugal satisfaz, para quem está habituado, as exigências do estômago [...].

Diante do exposto, sustentamos a argumentação, de que, a farinha é um produto de escolha tanto cultural como social, é preferida em lugar de outros alimentos, mas também é a substituta perfeita para tempos de precisão e falta de comida, ou seja, é um alimento que “ocupa um lugar preciso” e “é o primeiro objetivo conservar este lugar” (Montanari, 2013, p. 171). Para além disso, ela preenche o imaginário homeopático da província. Via-se no caldo de farinha um remédio excelente para as enfermidades que assolavam a capital no fim da década de 1850. A preparação de tal fortificante era o primeiro socorro contra febres, segundo o médico da capital, o Dr. José Antônio de Freitas Júnior. Em seu relatório sanitário, presente no relatório do presidente em 1860, o procedimento indígena contra as febres era:

Um índio, logo que é acometido pelo frio, primeiro acesso das intermitentes, busca imediatamente aquecer-se ao calor de uma fogueira que dentro de sua própria casa incendeia, e toma uma cuia de farinha com água quente (xibé) afim e diminuir pelo calórico interior, e externo a ação do frio que o constrange. Passado esse período o que a febre se manifesta; e ei-lo então de novo a ingerir o xibé frio, e introduzir-se no rio (1860, p. 3).

Pagamentos feitos com produtos como peixe seco, café, fumo e aguardente eram corriqueiros e constituíam uma prática muito antiga na região, e a farinha também estava na lista de produtos que serviam ao escambo nas relações comerciais e de trabalho da província. Entretanto, pagamentos em alqueires de farinha não eram uma prática somente da gente comum, ou, melhor dizendo, de transações não oficiais, pois ela adentrou o universo das relações de trabalho da província naquele contexto e fazia parte do orçamento das despesas provinciais. A edição de nº 87 do jornal Estrela do Amazonas anunciou uma licitação pública para a compra de farinha e peixe seco, para pagamento dos trabalhadores da obra pública da capital:

Edital: De ordem do Illm^o Snr. Inspector da Fazenda se faz publico, que no dia 1^o de Maio vindouro tem de constructar-se com quem por menos fizer, fornecimento de 200 alqueires de farinha de mandioca, e 200 arrobas de pirarucu

secco, para sustento dos trabalhadores empregados nas obras geres e provinciaes, com condiçã de serem os gêneros de boa qualidade [...] ¹⁰

Durante as epidemias de febre que assolaram a província, entre anos de 1856 até 1861, a farinha começou a faltar para a população. No mesmo relatório de 1860, referente ao ano anterior, é mencionada a compra de “500 alqueires de farinha e 200 arrobas de carne seca” (Miranda, 1860, p. 22). No relatório de 1861, também consta a falta de farinha, causada pelas enfermidades, e a fome pública parecia aproximar-se:

Havendo nesta cidade falta dos principais gêneros de alimentação publica determinei, que por conta do Governo se comprasse no mercado da cidade de Belém a farinha necessária para se vender á população pelo mesmo custo, salvando-se as despesas, que se fizessem com este serviço. Autorizei também a compra de alguma carne secca na cidade de Santarém para suprir o mercado sob as mesmas condições (Cunha, 1861, p. 49).

A farinha de mandioca no Amazonas, assim como no Pará, era e é um artigo de primeira necessidade: representava uma questão de saúde e abastecimento público. Sídiana da Consolação Macedo (2014, p. 70) assevera, em relação ao Pará, que “Em 1863, vieram 54.171 alqueires para o abastecimento da capital naquele ano. Já entre os anos de 1897 e 1899 foram exportados dos interiores 861 hectares de farinha de mandioca”. No Amazonas, diferentemente do que demonstrou Macedo (2014), essa produção não parece ser expressiva, mas isso revela justamente como ela tinha importância na localidade, comportando-se como um alimento em que a produção era voltada para seu consumo interno, e que ao mesmo tempo, era uma moeda valiosa.

Nesse cenário, o abastecimento de farinha na cidade de Manaus e na província representava o próprio andamento, ou não, das obras públicas. Não se sabe como esses trabalhadores reagiam à falta de pagamento ou atraso, mas aplicavam a boa e velha má vontade no exercício da função, o que já se configura, de certa forma, como resistência. Isso pode, ainda, ser percebido na má vontade dos indígenas em virem para a capital, e ao se recusarem a realizar com os viajantes suas longas expedições. É bem verdade que, a mão de obra era uma constante dificuldade para os governos provinciais, uma vez que os indígenas faziam uso de diversas táticas para fugir do trabalho compulsório, tornando-se difíceis de “descer” (Sampaio, 2014, p. 78). Um dos fatores utilizados para atenuar os conflitos e resistências era a presença ou não da farinha nas expedições, dado apreendido no relatório apresentado pelo presidente da província Herculano Ferreira Pena, no ano de 1853, o qual continha informações sobre a expedição no rio Purus. Afirmou o presidente, “muitos destes Indios querião descer com a expedição, mas por estar a acabar a farinha que se tinha levado hesitei em traze-los, principalmente porque sendo o principal alimento delles o aipim” (Pena, 1853, p. 9).

Dois dados a mais podem ser extraídos do relatório da expedição. O primeiro diz respeito ao fato que Massimo Montanari (2013, p. 96) expõe acerca do gosto como ele-

¹⁰ Jornal *Estrella do Amazonas*, nº 87, 1854, p. 4.

mento de coletividade: “sob esse ponto de vista, o gosto não é fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada”. Em outras palavras, a utilização da farinha por não indígenas era uma realidade de precisão, por todos os fatores já exemplificados de conservação e nutrição, mas também era uma realidade de consumo já bem costumeira e apreendida. Nesse sentido, a dieta indígena adentrou, de maneira significativa e de forma direta ou indireta, os comportamentos alimentares de todos aqueles que com ela tiveram contato. Por mais que os costumes indígenas fossem combatidos e malvistas, eles estavam presentes na província, e tanto indígenas como não indígenas acabaram por reproduzi-los. O segundo dado reside na maneira pela qual os indígenas se utilizavam do fator alimentação no jogo das negociações com os brancos, também já apontado por Roberto Borges da Cruz (2013) para as realidades do século XVIII. A presença da farinha era garantia de que, mesmo de maneira compulsória, o pagamento do trabalho diário estaria garantido, porém a falta da mesma era sinal de que seria irrealizável tal tarefa. Em outros termos, sem farinha não havia acordo.

Havia, na cidade de Manaus, desde o ano de 1856, um tipo de escola de artífices, chamada de Educandos Artífices. Tinha a função de ensinar ofícios aos habitantes da capital. Muitos jovens indígenas eram levados à capital para aprender línguas e profissões. É, inclusive, a banda de música desse estabelecimento que faz a despedida de Robert Avé-Lallemant (1961). Dito isso, a instituição contava com a assistência do estado para prover a alimentação dos estudantes. No ano de 1858 e 1859, o consumo de farinha era equivalente a:

Tabela 2 – Consumo de alimentos no Educandos Artífices:

Tabela das rações que diariamente foram abonadas a cada educando, desde o dia 23 de março até fim de dezembro de 1858.		
Jantar	Valor em 22 dias	Valor em 8 dias
Farinha 1/60 alqueire	\$075	\$075
Tabela das rações que diariamente têm sido abonadas a cada educando, desde o dia 1º de janeiro de 1859.		
Almoço	Valor em 22 dias	Valor em 8 dias
Farinha, 60 e a 4\$500 rs	\$075	\$075
Jantar	Valor em 22 dias	Valor em 8 dias
Farinha, 60 e a 4\$500 rs	\$075	\$075
Cálculo dos alimentos que devem ser abonados aos educandos artífices, no segundo semestre do ano de 1860.		
Almoço	1 etape.	2 etape.
1/60 a 5\$000 o alqueire	\$083	\$109
Jantar	1 etape.	2 etape.
1/60 a 5\$000 o alqueire	\$083	\$109

Fonte: Elaborada pelo autor, a partir dos relatórios de presidentes de província. Biblioteca Nacional

Os dados foram retirados dos relatórios dos respectivos anos. O cômputo da ração de farinha pertencia ao planejamento anual desta instituição, posto que esta era financiada pelo estado. A preocupação do estado era o abastecimento de farinha para a capital.

Não seria errôneo apontar a farinha de mandioca como o fator primordial para o controle da mão de obra na província, já que possuía destaque para esse fim. Também não seria exagerado dizer que talvez sem ela as negociações com os habitantes locais se tornassem um tanto mais complicadas. Não existia meio termo, como apontou o indígena que conversou com Alfred Russel (2004, p. 167): “não podia comer sem farinha”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, pode-se considerar que a farinha de mandioca ocupou e ocupa um lugar de muita relevância na dieta da região amazônica, talvez o alimento indígena que mais resistiu ao processo colonial e às sucessivas formas de violência nas quais esses povos foram submetidos. Mas não sem perdas, justamente pelas razões já circunstanciadas, falar que um alimento resistiu à pelo menos meio milênio de exploração pode soar um tanto quanto ingênuo ou anacrônico – o que a História não permite ser – contudo o que há de ser observado são as permanências, as adaptações, o que sobreviveram, o que foi possível de ser mantido o que foi substituído e incorporado (Montanari, 2013, p.171). Este processo, apesar de um lado possuir um aparato de dominação mais eficaz, é feito por uma via de mão dupla, a mandioca impactou a vida daqueles com os quais ela teve contato e estima-se que chegou no em todas as áreas de domínio português. A farinha, salienta Câmara Cascudo, foi utilizada no tráfico de escravizados na costa da África, e o primeiro contato dos indivíduos do continente africano com o novo mundo, do outro lado do grande oceano, se dava em primeiro lugar através desse alimento (Cascudo, 2011). Nesse sentido, ao observar a historicidade dos alimentos pode-se adentrar as formas pelas quais os indivíduos de uma sociedade viviam em uma determinada época. A realidade social da Província do Amazonas diferia e muito de outras localidades do Império tanto por razões geográficas quanto por razões específicas de sua produção e lógica interna de comércio, trabalho e alimentação. Mais uma vez é importante de ressaltar o errôneo conceito dos ciclos econômicos para a região, à medida que a extração do látex vai ser tornando mais lucrativa e frequente vão ocorrendo mudanças na capital – muitos mais europeizada – e em toda a província, mas isso não significa o fim da produção já bem construída no período anterior.

Assim a farinha recebeu os imigrantes e com eles estabeleceu novas relações, nas últimas décadas do século XIX houve uma massiva imigração de portugueses, espanhóis e sírio-libaneses para a Província. À medida que o tempo avançou e a borracha se tornou o produto atrativo, foi o tempo da emigração de nordestinos para trabalharem na extração de látex, e lá estavam o pirarucu seco e a farinha, alimentos que saciavam e davam condições para longas jornadas na floresta. Veio a crise e o centro econômico deslocou-se mais uma vez, a vida no agora Estado do Amazonas, retomou seus velhos tempos. A farinha lá estava, feita agora de maneira mecanizada, mas ainda espremida no tipiti, as feiras vão aos poucos sendo constituídas e os caboclos é que tomam a frente da produção. Os indígenas apesar de serem silenciados continuam presentes, ainda que muitos

ribeirinhos não se vejam indígenas, resultado de um longo processo de apagamento. Mas a farinha resistiu e continua presente e muito viva na cuia, nos pratos e no gosto de todos os amazônidas.

REFERÊNCIAS

- AMORIM, G. C. Maníba, mandioca e aipim: origens, história e gastronomia da raiz brasileira. **Revista do LHI**, v. 2 n. 3, 2015.
- AVÈ-LALLEMANT, R. **Viagem pelo norte do Brasil no ano de 1859**. Rio de Janeiro, Ministério da Cultura. Instituto Nacional do Livro, 1961.
- BIARD, A. F. **Dois anos no Brasil**. Brasília: Senado Federal, 2004.
- BORGES DA CRUZ, R. Usos e apropriações da farinha de mandioca na colonização do Estado do Maranhão e Grão-Pará. **Revista Fronteras de la História**, v. 18, n. 1, 2013, p. 105-128.
- BRAGA, M. B. **Manãos uma Aldeia que virou Paris: saberes e fazeres indígenas na Belle Époque Baré 1845-1910**. 2016. Dissertação (Mestrado). Instituto de Filosofia Ciências Humanas Sociais, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2016.
- CARDOSO, C. F. S. **Economia e Sociedade em Áreas Coloniais Periféricas: Guiana Francesa e Pará (1750-1817)**. Rio de Janeiro: Graal, 1984.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. – 4. ed. – São Paulo: Global, 2011.
- FRAXE, T. J. P.; PEREIRA, H. S.; WITKOSKI, A. C. (Orgs.) **Comunidades ribeirinhas amazônicas: modos de vida e uso dos recursos naturais**. - Manaus: EDUA, 2007.
- LINHARES, M. Y.; SILVA, F. C. T. **História da Agricultura Brasileira: combates e controvérsias**. Editora: Brasiliense, 1981.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Leticia Martins de Andrade. 2 ed. São Paulo: Editora Senac; São Paulo, 2013.
- MORAIS, R. **O meu dicionário de cousas da Amazônia**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2013.
- SAMPAIO, P. M. M. **Os fios de Ariadne: fortunas e hierarquias sociais na Amazônia, século XIX**. 2 ed. São Paulo: editora Livraria da Física, 2014.
- STRADELLI, E. **Lendas e Notas de Viagem: a Amazônia de Ermanno Stradelli**. Editora: Martins Fontes, 1ª ed. 2009.
- WALLACE, A. R. **Viagens pelo Amazonas e Rio Negro**. Notas de Basílio de Magalhães. - Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2004.
- Jornal Estrella do Amazonas**, nº 87, 1854. Disponível em: <https://abrir.link/FeQrN>
- Relatório de Productos agrícolas do Alto Amazonas**, 1861. Disponível em: <https://abrir.link/edync>
- Relatório do presidente da Província do Amazonas** Herculano Ferreira Pena no de 1853. Disponível em: <https://abrir.link/edync>
- Relatório do presidente da Província do Amazonas** Herculano Ferreira Pena no de 1855. Disponível em: <https://abrir.link/edync>