

**UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE**  
**INSTITUTO DE HISTÓRIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

Lara de Melo dos Santos

**A farinha de mandioca e a construção do mundo atlântico**

**(Brasil, Caribe e África, séc. XVI ao XVIII)**

Niterói, 2022

Lara de Melo dos Santos

**A farinha de mandioca e a construção do mundo atlântico**

**(Brasil, Caribe e África, séc. XVI ao XVIII)**

Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal Fluminense como requisito parcial à obtenção do título de Doutor em História.

Orientador: Prof. Leonardo Marques

Niterói, 2022

Ficha catalográfica automática - SDC/BCG  
Gerada com informações fornecidas pelo autor

S237f Santos, Lara de Melo  
A farinha de mandioca e a construção do mundo atlântico :  
(Brasil, Caribe e África, séc. XVI ao XVIII) / Lara de Melo  
Santos. - 2022.  
180 f.: il.

Orientador: Leonardo Marques.  
Tese (doutorado)-Universidade Federal Fluminense, Instituto  
de História, Niterói, 2022.

1. História atlântica. 2. Sistema-mundo. 3. Mandioca. 4.  
Produção intelectual. I. Marques, Leonardo, orientador. II.  
Universidade Federal Fluminense. Instituto de História. III.  
Título.

CDD - XXX

Lara de Melo dos Santos

**A farinha de mandioca e a construção do mundo atlântico**

**(Brasil, Caribe e África, séc. XVI ao XVIII)**

Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal Fluminense como requisito parcial à obtenção do título de Doutor em História.

Aprovada em 26/09/2022

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Leonardo Marques - PPGH/UFF (Orientador)

---

Prof. Dr. Diogo Carvalho Cabral – Trinity College Dublin

---

Prof. Dr. Jonas Moreira Vargas -PPGH/UFPEL

---

Prof. Dra. Juliana Salles Machado - PPGH/UFSC

---

Prof. Dr. Rafael de Bivar Marquese - PPGHS/USP

## AGRADECIMENTOS

À professora Maria Fernanda Bicalho, primeira orientadora da tese, por ter me acompanhado tão afetuosamente desde o momento da elaboração do projeto de pesquisa até o do exame de qualificação, e pela amizade que durante esses anos reavivamos e construímos.

Ao professor Ronald Raminelli, por todas as leituras, comentários e sugestões durante o curso de Metodologia em História Moderna e depois no exame de qualificação.

Ao professor Leonardo Marques, pelo entusiasmo com que sempre acompanhou o desenvolvimento da pesquisa, e pelo brilhante trabalho de orientação que realizou nos últimos 18 meses.

Aos colegas do GEEWOB, pela constante troca de material e ideias. Especialmente ao Juliano Menegat, por tantas sugestões bibliográficas certeiras sobre a história da Amazônia, e ao Diego Cambraia Martins, que debateu exaustiva e pacientemente os problemas das 'fazendas de mandioca' e da Companhia de Comércio do Maranhão.

A todos os meus amigos que apoiaram a realização desta empreitada. Aos que tive o privilégio de conhecer há mais de 20 anos, durante os anos de nossa graduação em História da Universidade Federal Fluminense e que tenho o orgulho de ter como amigos até hoje, Affonso Celso Thomaz Pereira, Juliana Barreto Farias, Luísa Rauter, Maria Eugênia Bertarelli e Miguel Palmeira, por tantas conversas sobre a tese, o empréstimo de material (à Luísa, em especial que sempre conseguia os artigos e livros aos quais eu não tinha acesso), e pela torcida e amizade de sempre. À Roberta Martinelli Barbosa, minha primeira leitora, por essa e tantas outras ajudas em momentos fundamentais. À Camilla Agostini, que também ouviu e falou muito sobre a tese, e por ter-me presenteado com o *História Geral das Guerras Angolanas*.

Ao meu pai.

## RESUMO

A mandioca é um tubérculo nativo da América do Sul e foi domesticado pelos povos ameríndios de diferentes partes do continente, que desenvolveram sofisticadas técnicas de processamento para viabilizar as suas diferentes formas de consumo. A partir de sua chegada à América, no século XVI, conquistadores europeus apropriaram-se ostensivamente do alimento e de suas tecnologias de produção, empregando-as daí por diante na manutenção e expansão de seus impérios coloniais no mundo atlântico. Mobilizando os conceitos da *história indígena de longa duração*, da economia-mundo e da história atlântica, a tese examina as circunstâncias em que os europeus empregaram a tecnologia ameríndia de produção das formas processadas da mandioca para expansão e sustentação de seus empreendimentos coloniais no Brasil, no Caribe e na África durante a época moderna.

Palavras chaves: História atlântica; sistema-mundo; mandioca

## **ABSTRACT**

Cassava is a tuber native to South America and was domesticated by Amerindian peoples from different parts of the continent, who also developed sophisticated processing techniques to enable different forms of consumption. From their arrival in America, in the 16th century, European conquerors ostensibly appropriated this food and its production technologies, employing them in the maintenance and expansion of their colonial empires in the Atlantic world. Using the concepts of long-term indigenous history, world-economy, and Atlantic history, this thesis examines the circumstances in which Europeans used Amerindian technologies to in processed forms of cassava to expand and sustain their colonial enterprises in Brazil, the Caribbean, and Africa during the Early Modern era.

Key words: Atlantic History; world-system; cassava

## SUMÁRIO

<b>Unidades de peso</b>	<b>9</b>
<b>Lista de tabelas</b>	<b>19</b>
<b>Lista de imagens</b>	<b>11</b>
<b>Introdução</b>	<b>12</b>
<b>Capítulo 1: América indígena</b>	<b>24</b>
<b>Capítulo 2: Século XVI: Assimilação, difusão e consumo da farinha de mandioca na formação do Atlântico Ibérico</b>	<b>43</b>
<i>Do escambo à produção</i>	45
<i>Tuber properties</i>	57
<i>África</i>	71
<b>Capítulo 3: Século XVII: A constituição de modelos comerciais de produção</b>	<b>77</b>
<i>Hinterlândias da mandioca</i>	79
<i>A transição para as formas escravistas de produção</i>	96
<i>Engenhos de farinha</i>	106
<b>Capítulo 4: Século XVIII: os efeitos da economia mineradora e da dinamização agrícola</b>	<b>117</b>
<i>A expansão das zonas produtoras</i>	118
<i>Revitalização agrícola</i>	129
<i>O caso do Caribe</i>	145
<i>A criação dos Celeiros Públicos</i>	148
<b>Considerações finais</b>	<b>154</b>
<b>Lista de fontes</b>	<b>157</b>
<b>Referências bibliográficas</b>	<b>163</b>

## **UNIDADES DE PESO**

**Alqueire** (Brasil): 36,3 Kg

**Exequê**: (Angola): 32 Kg

**Sírio**: medida utilizada nos contratos de compra de farinha pelo governo geral do Brasil, equivalente a aproximadamente 2 alqueires.

## LISTA DAS TABELAS

<b>Tabela 1</b>	Quantitativos de farinha de mandioca adquiridas aos nativos através de escambo na costa da América portuguesa (1549-1553)	<b>49</b>
<b>Tabela 2</b>	Conchavo das farinhas (tabela de quantidades e preços exigidos, por localidade)	<b>92</b>
<b>Tabela 3</b>	Tabela de arrecadação de farinha nas freguesias pernambucanas (1637)	<b>94</b>
<b>Tabela 4</b>	Importações marítimas de farinha de mandioca do Rio Grande de São Pedro e do Rio de Janeiro (em alqueires)	<b>137</b>

## LISTA DAS IMAGENS

<b>Imagem 1</b>	Espremedor de mandioca Shimaku	<b>38</b>
<b>Imagem 2</b>	Saco de torsão Kayapó	<b>38</b>
<b>Imagem 3</b>	O tipiti sendo usado por uma mulher indígena das Guianas	<b>39</b>
<b>Imagem 4</b>	Engenho no Nordeste	<b>98</b>
<b>Imagem 5</b>	Tobacco and Manioc/Cassava Preparation (French West Indies, 1667)	<b>113</b>
<b>Imagem 6</b>	Detalhe de oficina de farinha de mandioca. (1637-1644)	<b>114</b>
<b>Imagem 7</b>	Preparação da farinha de mandioca (1648)	<b>115</b>
<b>Imagens 8 e 9</b>	Processamento da mandioca (1798)	<b>116</b>
<b>Imagem 10</b>	<i>Negres de Kachao et de Bissau qui préparent le manioc</i>	<b>144</b>

## INTRODUÇÃO

Muito recentemente, só muito recentemente, é que nossas universidades atentaram para a possibilidade de estabelecer trocas com conhecimentos que não estão registrados, que não estão nos sistemas que o corpo de conhecimento da universidade foi construído. (...) A gente tem tantos exemplos recentes e mais antigos da nossa história que nos permitiriam pensar como que nós podemos, com essa diversidade cultural, valorizar sistemas de conhecimento que não estão nos cânones. O patrimônio cultural. O tal do patrimônio cultural. (...) Ele é apropriado o tempo inteiro da maneira mais indecente, grosseira. E a gente deixa barato.

(Ailton Krenak, Paisagens, territórios e pressão colonial)

Não existiria nada de novo em reafirmar aqui o fato de que todas as nossas ideias a respeito do que constitui a ciência e o conhecimento estão, ainda hoje, limitadas pelos modelos acadêmicos ocidentais. Sem nenhuma pretensão de esgotar referências, eu apontaria aqui, porque são menções que aparecerão novamente adiante, no corpo do trabalho, o clássico estudo sobre *O pensamento selvagem* do antropólogo Claude Lévi-Strauss, a quem coube, por causa da equivalência que nesta obra conseguiu estabelecer entre os sistemas de classificação científica concebidos no interior da academia francesa e da floresta amazônica, um lugar muito importante na reavaliação dos modelos de interpretação e entendimento da ciência; o trabalho recente da historiadora norte-americana Marcy Norton, que apenas começa a explorar os efeitos do uso (ou da evitação) da categoria analítica de *tecnologia* para o conhecimento produzido pelos povos ‘subalternizados’ no contexto da história atlântica, e os diversos programas latino-americanos de salvaguarda do patrimônio imaterial desenvolvidos nas últimas décadas do século XX, como exemplos muito diversos dos investimentos, políticos e acadêmicos, realizado no sentido de desconstruir tão arraigadas crenças. Ocorreu-me, no entanto, como quis deixar claro através da citação que escolhi para a abertura deste texto, que não poderia haver melhor representante do que um dos mais importantes intelectuais indígenas da atualidade para, mais uma vez, assinalar a ideia, também não exatamente nova, de que o esforço, tão antigo

quanto presente, de invisibilização dos conhecimentos tradicionais confunde-se historicamente com um processo que não é apenas de apagamento ou depreciação, mas também de apropriação. Gostaria que essa fosse compreendida como a ideia central desta tese.

Apesar de muitas divergências em relação à localização, à datação ou às circunstâncias de criação dos núcleos primordiais, vasta produção científica dedicada ao estudo dos processos de domesticação da planta da mandioca na América, tem se mostrado quase unânime em afirmar a centralidade do tubérculo para a história da ocupação e exploração do continente pelos povos autóctones. De acordo com estes estudos, a partir de aproximadamente 6.000 A.P., (data mais frequentemente aceita como a dos primeiros cultivares), os sistemas agrícolas e alimentares organizados em torno da mandioca como gênero central difundiram-se, especialmente, nas terras baixas e quentes do continente, predominando sobre a cultura dos dois outros grandes gêneros americanos, o milho e a batata, em largas porções do litoral atlântico e da grande bacia do Rio Amazonas, geralmente apontada, aliás, como uma das mais importantes áreas de domesticação.

Nesta multiplicidade de contextos, a própria espécie, e também suas formas de cultivo e consumo admitiram, é claro, enorme diversidade, mas certas interpretações sugerem que algumas podem ter prevalecido, ou adquirido maior relevância histórica do que outras. Não se sabe ao certo, nesse sentido, se pesaram mais às exigências relacionadas à desintoxicação ou à conservação, ou uma combinação dos dois fatores, para que os nativos desenvolvessem os instrumentos e técnicas que usavam no tratamento das variedades tóxicas (a chamada ‘mandioca brava’, ou ‘mandioca amarga’) para a farinha, cuja excepcional capacidade de conservação teria desempenhado um papel importantíssimo na criação de grandes estoques de comida durável e transportável. Na outra ponta, o consumo instantâneo da mandioca doce (a variedade atóxica, que não se presta a tão proveitoso processamento) *in natura* sustentava a cotidianidade de grupos grandes e pequenos, fixos ou itinerantes. Dito de outro modo, hoje

temos informação suficiente para assegurar que, combinadas, as técnicas de cultivo e processamento da mandioca desenvolvidas pelos ameríndios ao longo de milênios de história foram capazes de criar, ao mesmo tempo, sociedades simples e complexas, a sedentarização e a mobilidade, e vastas redes de comércio e troca que conectavam pontos do continente tão distantes como o Caribe e os Andes, a bacia do Amazonas e partes do litoral atlântico.

A história da conquista e exploração do continente pelos europeus, a partir do final do século XV, está diretamente relacionada a todos estes aspectos. Quando, no primeiro momento, não havia ainda grandes estabelecimentos agrícolas e eram praticamente nulos os envios de alimentos a partir da Europa, a farinha e as tortas de mandioca, que faziam as vezes de pão em embarcações e acampamentos militares estabelecidos em diferentes partes do litoral, eram adquiridos através de trocas comerciais estabelecidas diretamente com os nativos. A criação das primeiras cidades e unidades produtivas aumentava muito a demanda por alimentos, e os invasores, eles próprios empenhados em aprender, para sua própria sobrevivência, os métodos de preparação, passam a exigir a produção do alimento em grandes quantidades, por meio de sistemas de trabalho compulsório aos quais submeteram, dentro destas mesmas unidades, os indígenas e, depois, os africanos. De fato, o que os conquistadores logo conseguiram perceber, e deixaram registrado em muitos escritos da época, foi que as mesmas propriedades de conservação e transportabilidade, que tinham feito dos produtos processados da mandioca componentes elementares da ocupação do continente pelos povos nativos, podiam cumprir, entre eles, a mesma função. Ao longo dos quatro séculos de ocupação e exploração colonial das Américas, os europeus, e principalmente os portugueses, que dominavam a maior parte do território onde a mandioca florescia melhor do que qualquer outro gênero, nativo ou estrangeiro, apropriaram-se ostensivamente do produto e de sua tecnologia de produção, a qual foram gradativamente difundindo e impondo instrumentos de aceleração com vistas ao atendimento das demandas relacionadas ao alargamento de seus impérios coloniais. Olhando

retrospectivamente, hoje podemos afirmar com segurança que uma parte importante da construção dos impérios ultramarinos ibéricos, do Atlântico Sul, e da própria economia global moderna dependeu estritamente da farinha de mandioca. Para contar esta história, a tese aqui apresentada lança mão de três conjuntos de conceitos, ou categorias analíticas, desenvolvidas na interseção de diferentes campos das Ciências Sociais.

O primeiro é o que combina as clássicas formulações braudelianas da *longa duração* e da *civilização material* com certas ideias desenvolvidas no campo da Nova História Indígena através da expressão *história indígena de longa duração*. Ao contrário do que se passa com a Europa, onde é mais clara “a noção de continuidade cultural entre os europeus modernos e os de tempos remotos”, para o estudo da história do Novo Mundo, muito marcada pela cisão radical entre o período que precede e o que se segue à conquista, o que a incorporação da noção de longa duração tem permitido perceber é a existência de uma “linha de continuidade” que une os dois momentos da experiência dos povos nativos, apesar, ou ao largo, do acontecimento disruptivo da colonização. De acordo com o levantamento realizado por Kater e Lopes, que recentemente publicaram um texto sobre a trajetória e os efeitos da incorporação do conceito braudeliiano ao campo das pesquisas em Arqueologia e História Indígena no Brasil, tais linhas de continuidade aparecem, por exemplo, na análise de aspectos como padrões de assentamento (é o caso das aldeias anelares Bororo do sudeste do Mato Grosso do Sul, ou das aldeias xinguanas, cujo formato também tem sido mantido milenarmente), na esfera “da tecnologia e de processos técnicos”, da produção cerâmica e na morfologia dos vasos, que “repetem uma padronização vista até hoje”, na própria relação com o ambiente biofísico, cujo estudo, através da influência da Ecologia Histórica, tem mostrado “os vínculos de longa duração entre as práticas de manejo agroflorestal e de construção de paisagem atuais e do passado.”<sup>1</sup> Não por

---

<sup>1</sup> KATER, Thiago; LOPES, Rafael de Almeida. Braudel nas terras baixas: caminhos da arqueologia na construção de histórias indígenas de longa duração. *Revista de História*, São Paulo, 2021, de onde foram extraídos todos os trechos citados no parágrafo.

acaso, estes aspectos estão quase todos contemplados naquele que Braudel definiu como o domínio, por excelência, da longa duração.

A *civilização material*, ou *vida material*, conceito sobre o qual construiu todo o primeiro volume de sua trilogia *Civilização material e capitalismo*, consiste, ele explica, nessa “história obscura, fora da consciência clara da vida dos homens”, constituída por “incitações, pulsões, modelos, modos ou obrigações de agir”, tratando, sob este rótulo, de temas relacionados à demografia, alimentação, moradia, vestuário, fontes de energia, metalurgia, moedas e cidades. A civilização material é o terreno privilegiado da longa duração porque, através destas *estruturas do cotidiano*, uma história quase inerte, que se move no ritmo indolente “de gestos herdados, acumulados a esmo, repetidos infinitamente até chegarem a nós (...) um passado multissecular desemboca no tempo presente, como o Amazonas projeta no Atlântico a massa enorme de suas águas agitadas”, nas palavras do historiador francês que, por acidente, traduzem de maneira excepcionalmente feliz o argumento central deste trabalho.<sup>2</sup>

Estas ideias podem até soar novas, como propõem as análises super recentes de Kater, Lopes e Norton, mas, de fato, elas encontram expressão precedente, por exemplo, na própria historiografia brasileira. Dialogando diretamente com o que havia então de mais moderno na etnologia alemã, em seu *Caminhos e fronteiras*, publicado pela primeira vez em 1956 (isto é, muito antes que Fernand Braudel trouxesse o conceito assim explicitamente formulado em seu já citado *Civilização material e capitalismo*, de 1979), Sérgio Buarque de Holanda invertia a formato clássico das análises de aculturação, nas quais os costumes do dominador predominam sobre os do dominado, para demonstrar a absoluta sujeição do colonizador aos modos de vida reinantes no meio em que se instauram. Examinando no detalhe os problemas do reconhecimento e manejo das espécies botânicas e animais, das técnicas de pesca e caça, do

---

<sup>2</sup> As citações foram extraídas de BRAUDEL, Fernand. *A dinâmica do capitalismo*. Rio de Janeiro: Rocco, 1987. p. 8 e 9, respectivamente.

aproveitamento do solo e das técnicas agrícolas, neste em que hoje reconhecemos com facilidade um estudo da *civilização material brasileira*, o que o historiador paulista conseguiu estabelecer, contra pressupostos dificilmente questionáveis na época, é que, pelo menos no primeiro século da colonização, prevaleceu o elemento indígena, e foi o europeu que se ‘indianizou’. Como a pesquisa se concentra na capitania de São Vicente, no que diz respeito à agricultura e à alimentação, ela trata sobretudo do cultivo e das formas de processamento do milho, mas o argumento é facilmente extensível ao domínio do fabrico da farinha de mandioca, em que “continuavam a sobreviver”, como ele mesmo explica, “os instrumentos e técnicas indígenas, principalmente no litoral, (...) e em outros lugares do Brasil”.<sup>3</sup>

Sem jamais perder de vista esta dimensão temporal da longuíssima duração, a única capaz de explicar a farinha de mandioca como resultado do desenvolvimento milenar que realmente é, uma outra, mais curta, foi mobilizada para explicar a sua incorporação ao grande projeto de expansão colonial realizado pelos europeus a partir de fins do século XV. As noções de *economia-mundo*, definida como entidade economicamente autônoma circunscrita espacial e temporalmente por ligações e trocas internas que lhe conferem unidade e coerência, e a do *mundo atlântico*, compreendido como uma de suas expressões na modernidade, oferecem o próprio enquadramento espaço-temporal em que se desenvolve esta ‘segunda parte’ do trabalho. Na construção do meu argumento, usei alternadamente estas duas ideias, e eventualmente outras que vem em seu apoio, como a dos *sistemas atlânticos*, para significar, não a totalidade, mas o aspecto mais fundamental do que elas retratam em suas formulações originais: um sistema integrado de produção de mercadorias que incorpora todo o mundo atlântico (isto é, as terras litorâneas e interiores, direta ou indiretamente tocadas pelo seu funcionamento) em um complexo, ao mesmo tempo harmônico e impermanente, cujo centro

---

<sup>3</sup> HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. p. 173.

de gravitação está na Europa. Por outra via, a história que aqui se apresenta é uma história eminentemente atlântica porque, conforme um dos mais importantes preceitos metodológicos deste já consolidado campo de estudos, ou da mais recente *história das mercadorias* (outra etiqueta através da qual esta tese poderia também ser indexada), ela se deixa guiar pelo próprio objeto, rejeitando qualquer recorte espacial ou temporal estabelecido previamente. Nesse sentido, a história da farinha de mandioca ganha sentido como uma história atlântica na medida em que, apesar de algumas investidas experimentais e isoladas, nem o cultivo da planta nem o envio regular da farinha produzida na América se consolidam na Ásia ou na Europa de forma importante antes do século XIX, enquanto no Atlântico Sul, ela se torna, no mesmo período, um artigo não apenas prestigiado, mas central. A função específica que a farinha de mandioca ocupa na construção e dinâmica deste sistema está relacionada a uma ideia descrita através de dois conceitos complementares.

O primeiro, de *espaço econômico*, foi criado pelo historiador argentino Carlos Sempat Assadourian em fins da década de 1970 para composição do instrumental analítico de sua pesquisa, que tratava da constituição dos setores têxtil e pecuário como suportes da economia de mineração de prata em Potosí no século XVI, e tem sido amplamente mobilizado pela historiografia, especialmente a latino-americana, desde então para referenciar o espaço efetivamente implicado na produção de mercadorias centrais das economias de exportação, muito mais abrangente do que os definidos pelos limites imediatos de sua fabricação. Esta imagem encontra equivalência no conceito de *para-commoditie*, que recentemente a antropóloga Francesca Bray e os demais integrantes do projeto *Moving Crops* usaram para denominar o tipo específico de mercadoria cuja função, essencial apesar de aparentemente secundária, é dar esteio à produção dos gêneros comerciais de exportação. Nesse caso, o estudo empírico que dá origem ao conceito se volta para o papel elementar dos tubérculos na alimentação dos trabalhadores, em diferentes contextos históricos. Semelhantes na

aproximação que realizam à noção básica de *insumo*, as duas ideias se encontram na superação de abordagens marcadas por uma cisão profunda e definitiva entre o “mercado externo” e o “mercado interno”, tão frequentes na historiografia brasileira, e serão recuperadas, adiante, ao tempo em que se tornam essenciais para a composição de partes específicas do texto.

A forma pela qual todos estes argumentos se arranjam na composição do formato final do trabalho, isto é, a própria concepção e ordenação dos capítulos, atende à ideia de esclarecer como, neste grande e pretensioso escopo espaço-temporal, o comportamento da farinha de mandioca como mercadoria responde às transformações impostas pelo tempo. Isso explica por que, depois de um primeiro capítulo, que eu definiria como uma espécie de síntese do que se sabe hoje sobre a história e a importância da farinha de mandioca para os povos autóctones do continente antes de sua conquista pelos europeus (a que optei por denominar aqui “América indígena”, evidentemente não para endossar ideias de invisibilização do elemento indígena no período da conquista, mas para evitar termos mais problemáticos como “América Antiga” ou “América pré-colombiana”), os demais estão organizados em ordem cronológica, abordando, a partir de seções temáticas, o problema da difusão e da transformação das tecnologias e espaços de produção da farinha de mandioca no mundo atlântico em escala crescente, progressiva, conforme o avanço da economia global sobre estas mesmas regiões. A opção por este formato impôs também a omissão, ou diminuição, de alguns problemas importantes, tratados apenas tangencialmente no corpo do trabalho, ausências sobre as quais eu gostaria de deixar aqui, finalmente, alguns esclarecimentos.

A primeira e sem dúvida mais importante diz respeito ao tratamento, nesta escala espaço-temporal, da simultaneidade e interrelação entre diferentes tempos históricos. Já mencionei anteriormente, e convém aqui retomar, a interpretação de Fernand Braudel sobre *A dinâmica do capitalismo* e a coexistência, típica das economias pré-industriais, de áreas diferentemente tocadas pela expansão de uma economia de mercado, isto é, mais ou menos

integradas a ela. Admitida em um momento fundamental da pesquisa, esta ideia acabou por constituir seu próprio eixo organizador, permitindo compreender e sistematizar a imensa variedade de áreas, técnicas, ritmos e formas de trabalho implicadas na produção de farinha de mandioca através do tempo e do espaço. A ênfase nas áreas mais dinâmicas, ou melhor, nas áreas dinamizadas pela expansão dessa ‘fronteira de mercadoria’ implicou na desatenção às áreas ‘marginais’, onde esta aceleração se processava de forma muito mais lenta, ou não se processava absolutamente, e que acabam por se constituir como expressões exemplares da ‘civilização material’ como o domínio por excelência da longa duração. Não foi preciso muito trabalho de pesquisa para encontrar, na fala de um produtor contemporâneo no estado brasileiro do Pará, uma expressão paradigmática da proposição braudeliana. Sobre as práticas de processamento da mandioca usadas em sua pequena propriedade, ele comenta: “O processo de produção do tucupi não é muito complexo e aqui a gente trabalha de maneira bem rústica ainda, usando o tipiti, ainda não usamos a prensa, que é uma técnica mais moderna.”<sup>4</sup> Estas práticas certamente se repetirão em inúmeras comunidades indígenas e rurais do Brasil e do Caribe, como uma pesquisa nos inventários de identificação do patrimônio imaterial poderia facilmente comprovar.

O segundo ponto é o que diz respeito à maneira como a análise se desenrola em termos espaciais. A mandioca foi essencial à conquista de todas as áreas do continente onde ela prosperava, quer dizer, as terras baixas e quentes localizadas no litoral atlântico, inclusive as do Caribe, por onde a conquista começou. O tratamento indiferenciado que se dá a toda esta região nos dois primeiros capítulos muda nos seguintes porque, a partir do final do século XVI, o Caribe, conectado, primeiro à toda a extensão do império espanhol, e depois ao inglês, o francês e holandês, viveu os efeitos de uma diversificação alimentar correspondente à

---

<sup>4</sup> PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. *Na roça, na mesa, na vida: uma viagem pelas rotas e desvios da mandioca ao fazer-se coisas de comer, no e além do nordeste paraense*. Tese de doutorado, Unisinos, 2018, p. 75.

variedade ecológica de seus territórios. Por exemplo, já em meados do século XVI, os espanhóis haviam introduzido nas terras mais altas e frias do continente o principal gênero alimentar europeu da época, o trigo, que exportavam para alimentar outras partes de seu território. Em 1535, o México exportava trigo para a América Central e as Antilhas, e em 1540 o Peru havia se tornado uma das principais fontes de trigo para as partes quentes e úmidas do Império.<sup>5</sup> Mais tarde, com a instalação de uma economia açucareira excepcionalmente monocultora e escravista, o Caribe passará a integrar um potente mercado inter-regional de alimentos todo organizado em torno da finalidade última de abastecer as suas diferentes regiões. Neste contexto, a mandioca pode ter desempenhado um papel peculiar, de certa forma diferente do que havia realizado nos séculos anteriores e do que desempenhava na mesma época, no Brasil e na África. Isso explica o tratamento isolado e (por questões relativas apenas aos prazos de preparação do texto final) minoritário que o tema recebeu, em especial no último capítulo. A proeminência que, por outro lado, ela ocupa, nos territórios controlados por portugueses, que tornam estas as áreas privilegiadas pela pesquisa na parte final do trabalho, e o que isso significa em termos de projeção do império colonial português na construção desta economia-mundo moderna, serão retomados adiante.

A extensão e complexidade do problema da transposição da mandioca para a África justificariam um trabalho todo dedicado ao tema, como demonstram, aliás, os muitos investimentos já realizados nesse sentido. Pelo menos um livro (o publicado por William O. Jones em 1959, que serve como referência para todos os demais) e dezenas de artigos científicos abordam a história da difusão da mandioca no continente de forma geral, ou em partes dele em particular, tratando alternativamente de temas como formas de cultivo e consumo, suas tecnologias de processamento, a relação com a história da escravidão. Neste

---

<sup>5</sup> CROSBY, Alfred. *Columbian exchange: biological and cultural consequences of 1492*. Greenwood Publishing Group, 2003. (Edição comemorativa do 30º aniversário), p. 70.

grande domínio, existirão certamente opiniões em contrário, mas, de forma geral, a incorporação da cultura da mandioca ao continente no qual ela ocupa hoje o primeiro lugar no *ranking* de produção e consumo só é dada como completa no século XIX. Antes disso, a mandioca era 'típica' e restrita às áreas de dominação portuguesa, o que me leva a crer que, pelo menos em alguma medida, o consumo das raízes tóxicas dependia do conhecimento das técnicas de processamento levadas pelos colonizadores a partir do Brasil. Alguns registros relativos à sua inexistência, ou aos severos limites impostos à sua incorporação, nas regiões da África onde estas condições não estavam presentes vem em apoio desta interpretação.

De acordo com o relatório produzido por William Bosman, chefe da feitoria dos holandeses em Elmina no final do século XVII, por exemplo, os principais alimentos então comercializados ao longo da Costa do Ouro eram o inhame e o milho, mas em sua descrição aparecem também o arroz, a batata doce e o feijão, o que leva Jones a argumentar, convincentemente, que “se a mandioca estivesse lá ela certamente teria sido mencionada.”<sup>6</sup> James La Fleur estudou especificamente a difusão da mandioca nesta região e concluiu que, ali, o seu consumo só foi efetivamente incorporado no final do século XIX, através de africanos ‘retornados’ que levavam o conhecimento sobre as suas técnicas de processamento da América, sendo antes disso considerada “perigosa, por causa de seu conteúdo venenoso”.<sup>7</sup> Do outro lado do continente, em Madagascar, onde a sua presença é apenas esporádica até a consolidação do tráfico gerenciado pelos portugueses, já no século XIX, a mandioca pode ter sido até, prévia e excepcionalmente adotada pelos franceses, em meados do século XVIII, mas não antes de uma primeira experiência trágica, que levou à morte por envenenamento de todos os africanos que consumiram os frutos daquela colheita.<sup>8</sup> Neste sentido, a ideia da *africanização*, que Jan Vansina criou para explicar a sua difusão a partir da região de Angola sugerindo a prevalência,

---

<sup>6</sup> JONES, Op. cit., p. 106.

<sup>7</sup> La FLEUR, Op. cit., p. 155.

<sup>8</sup> KARASCH, Op. cit., p.184.

entre os africanos, de outras formas de consumo (das folhas, por exemplo) e também de processamento, pode oferecer uma excelente chave interpretativa para o estudo de sua adoção em várias outras regiões e no continente de forma geral, quando quer que tenha ocorrido.

Finalmente, a tese exigiria ainda muito mais pesquisa em termos de uma análise comparativa da farinha de mandioca com outros alimentos que desempenhavam, na mesma conjuntura, função análoga. Com algumas exceções relativas a contextos específicos, os casos mais importantes são os do milho, da batata, do trigo e do arroz. Similares à mandioca na condição de espécies americanas assimiladas pelos conquistadores, os dois primeiros dela se distinguem quando são logo transplantados para a própria Europa, onde passam a cumprir importante papel na alimentação dos trabalhadores, e das ‘classes baixas’, o que parece explicar a diferença de tratamento entre os três gêneros pela historiografia. A invisibilidade dos tubérculos como a mandioca, o inhame e o taro na história da alimentação de que falava Francesca Bray já está muito evidente, por exemplo, na abordagem do historiador Fernand Braudel que, na seção de seu estudo que dedicou às “plantas da civilização”, abriu espaço para o trigo, o arroz, o milho e a batata, mas “não [quis] após reflexão, incluir a mandioca, que na América só serviu culturas primitivas e regularmente medíocres”.<sup>9</sup> Na verdade, seria praticamente inexecutável, em vista das fontes e da literatura disponíveis, avaliar o peso relativo da mandioca para o conjunto da economia atlântica moderna, mas evidenciar, pelo menos, a sua centralidade como *para-commodity* do açúcar e do tráfico negreiro controlado pelos portugueses, que ocupavam posição indiscutivelmente proeminente neste setor, constitui um bom caminho para uma compreensão mais ampla do papel desempenhado pela América portuguesa na construção histórica do capitalismo.

---

<sup>9</sup> BRAUDEL, Op. cit. 1996, v. 1, p. 139.

## Capítulo 1: América indígena

“... para elaborar as técnicas, muitas vezes longas e complexas que permitissem cultivar sem terra, ou então sem água, **transformar grãos ou raízes tóxicas em alimentos**, ou então, ainda, usar essa toxicidade para a caça, a guerra, o ritual, foi preciso, não duvidamos, uma atitude de espírito verdadeiramente científica, uma curiosidade assídua e sempre desperta, uma vontade de conhecer pelo prazer de conhecer. (...) O homem da era neolítica ou da proto-história é, portanto, o herdeiro de uma longa tradição científica.”  
(Claude Lévi-Strauss, *O pensamento selvagem*)

A América do Sul foi o último continente do planeta a ser ocupado pelo homem e, como se sabe, nossas fontes de informação sobre os povos ameríndios que aqui viveram desde essa época até a chegada dos europeus são bastante reduzidas. Nas “terras baixas” em particular (isto é, todo o território à leste da grande formação rochosa andina, então ocupado por vastas áreas de floresta densa e úmida), as chances de conservação da substância orgânica são quase nulas e tudo o que se sabe resulta da análise combinada de restos materiais de pedra e cerâmica preservados, de fontes escritas a partir do final do século XV, e do método que se convencionou chamar “analogia etnográfica”, que consiste na inferência do que se passava no passado a partir da observação do que se passa no presente. Através dos dados e interpretações assim obtidos, e auxiliados por disciplinas como a Etnobotânica, a Arqueologia e a Etnologia, pesquisadores vêm criando mecanismos para a compreensão do surgimento da agricultura, dos processos de adensamento populacional e sedentarização, dos movimentos migratórios, do início da divisão social do trabalho e do Estado na América antes da conquista. A mandioca, que divide com o milho o lugar de mais importante gênero alimentar nativo do continente, está, em grande parte, relacionada a tudo isso.

Podemos começar pelo que há de mais moderno na literatura sobre o tema. De maneira bastante inovadora e não exatamente sistematizada, o que alguns trabalhos recentes têm procurado argumentar é que a agricultura e o consumo da mandioca, desde sempre considerado o mais importante dos gêneros alimentares das terras baixas do continente, podem não ter sido tão importantes quanto sempre se supôs. Nesta hipótese, a importância que lhe foi usualmente atribuída seria o resultado de uma leitura excessivamente influenciada pelas fontes produzidas no contexto colonial, quando a produção das formas processadas do tubérculo assume dimensões de fato exponenciais - o que viria em apoio ao argumento central desta tese, que quer mostrar precisamente a assimilação e 'otimização' da tecnologia ameríndia em favor de sua inserção na economia-mundo.

Isto não pode nos fazer perder de vista, como não deixaram de prevenir os mesmos autores de tais hipóteses, a efetiva amplitude do papel desempenhado pela mandioca e de suas tecnologias de processamento na história pré-colonial da América, sobre os quais existe uma longa tradição de estudo e pesquisa. As duas asserções, na verdade, não devem ser mutuamente excludentes, e é perfeitamente possível formar uma visão de conjunto em que áreas de agricultura e processamento intensivo da mandioca convivem com outras de relativa ou absoluta esparsidade, e que em todas elas a conquista tenha provocado considerável intensificação de ambas as práticas, a agrícola e a manufatureira. O texto que se segue procurou conciliar as duas perspectivas e oferecer um panorama informativo da literatura que trata da agricultura e consumo da mandioca na América pré-colonial, um material tão profuso e controverso como o que cuida dos mesmos assuntos na era moderna.

O primeiro ponto de divergência diz respeito ao problema da domesticação da planta que, por causa de sua centralidade para a história do continente, vem sendo diligentemente pesquisado há quase um século sem que se tenha alcançado qualquer resultado conclusivo a

respeito.<sup>10</sup> Desde os trabalhos do botânico Nikolai Vavilov, na década de 1940, foram tecidas inúmeras hipóteses e considerações, as mais aceitas sugerindo que o tubérculo já era cultivado entre 3.000 e 2.000 a.C. em diferentes centros contemporâneos de domesticação localizados na América Central, na região do Cerrado brasileiro, no litoral nordeste do continente e na bacia do rio Amazonas, a partir dos quais se difundiu através de movimentos migratórios e alcançou, mais cedo ou mais tarde, todas as terras baixas e quentes do continente. Os estudos sobre a agricultura da mandioca produzidos no campo da Arqueologia atingiram de maneira desigual estes diferentes espaços.

Na década de 1940, um ambicioso projeto editorial gestado no âmbito do Smithsonian Institute sob a coordenação do antropólogo norte-americano Julien Steward resultou na publicação dos 7 volumes do *Handbook of South American Indians*, uma obra enciclopédica que contava com a participação dos mais importantes nomes da etnologia da época e propunha uma tipologia geral para a interpretação da diversidade cultural do continente até o momento da invasão europeia. De acordo com este modelo, que se estruturava sobre a oposição entre terras altas e baixas, o topo da escala evolutiva era ocupado pela civilização que se desenvolveu nos Andes Centrais e na costa do Pacífico, caracterizada por “populações densas, sistemas intensivos de produção agrícola, centralização política e estratificação social”, enquanto todo o resto do continente acomodaria “tipos sociais” mais simples, definidos, em escala crescente, como “bandos de caçadores-coletores”, “tribos da floresta tropical” e “cacicados”.<sup>11</sup> Apesar do sucesso do modelo, que por décadas sustentou a obra como uma referência obrigatória no campo dos estudos sobre os povos ameríndios, novas evidências arqueológicas logo

---

<sup>10</sup>Sobre a domesticação da mandioca na América ver, por exemplo, ROOSEVELT, Anna Curtenius. *Parmana: prehistoric maize and manioc subsistence along the Amazon and Orinoco*. Academic Press, 2014, p.8. CREPALDI, I. C. Origem, evolução e geografia da mandioca: uma revisão. *Sitientibus*, Feira de Santana, n. 10, 1992; ISENDAHL Christian. The domestication and early spread of manioc (*Manihot esculenta* Crantz): a brief synthesis. *Latin American Antiquity*, v. 22, n. 4, 2011.

<sup>11</sup> Sobre a obra dirigida por Steward, FAUSTO, Carlos. *Os índios antes do Brasil*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000, pp. 11-14.

demonstraram que alguns de seus mais importantes aspectos precisavam ser, no mínimo, problematizados.

Na Amazônia, mais especificamente na bacia do Rio Napo e principalmente na Ilha de Marajó, áreas de abrangência das chamadas “tribos da floresta tropical”, cujas características básicas eram, ainda de acordo com o modelo stewardiano, “a agricultura de queima e coivara, a exploração de recursos aquáticos e a carência de instituições propriamente políticas”, as escavações realizadas por Betty Meggers e Clifford Evans na década de 1950 identificaram registros arqueológicos que apresentavam, ao contrário, fortes indícios de complexificação social.<sup>12</sup> Tais descobertas, e a consequente cisão que elas provocaram entre adeptos e contrários da existência de formas sociais do tipo cacicado na Amazônia, atraíram para a área robustos esforços de pesquisa e fizeram dela, como afirmam os mais atualizados estudos, a “região brasileira onde a arqueologia foi mais bem sucedida no estabelecimento de problemas de pesquisa significativos.”<sup>13</sup> Parte destes problemas diz respeito exatamente à agricultura da mandioca.

Um dos mais importantes nomes no tema é o da arqueóloga norte-americana Anna Roosevelt que, em sua tese de doutorado concluída em 1980, relaciona diretamente o problema da formação das sociedades complexas com a agricultura da mandioca. Utilizando os dados de sua pesquisa nos sítios arqueológicos da região de Parmana, na bacia do rio Orinoco, Roosevelt argumentou, contra a hipótese da Amazônia como uma região marginal na América do Sul, que os densos e populosos cacicados que ali existiram no período pré-colonial tardio eram de desenvolvimento estritamente local, o que só teria sido possível, no entanto, depois da instalação de uma agricultura do milho, já que só a mandioca não teria sido capaz de disponibilizar a quantidade de proteína necessária a uma sociedade densa, complexa e

---

<sup>12</sup> FAUSTO, Op. cit, p. 13.

<sup>13</sup> NEVES, Eduardo Góes. O velho e o novo na arqueologia amazônica. *Revista USP*, n. 44, 1999.

sedentarizada.<sup>14</sup> No âmbito do que se passou então a chamar Grande Debate Proteico, mais um tema que envolve uma lista mais ou menos extensa de pesquisadores e posições, vale mencionar, como exemplo da duradoura repercussão da tese da norte-americana, o artigo que lhe retrucaram seus colegas Robert Carneiro e Denise Pahl Schaan, em 2007, tomando como fonte o relato que fez o frei Gaspar de Carvajal da Amazônia em 1542 e o consumo intensivo que faziam das carnes de peixe-boi e da tartaruga para argumentar que não teria sido necessário esperar por uma agricultura do milho como fonte de proteína para que os cacicados se desenvolvessem.<sup>15</sup>

Todo este debate, que dividiu as opiniões no campo da arqueologia amazônica durante décadas, está hoje completamente ultrapassado. O principal impulso renovador, me parece, vem de um incisivo esforço de negação de modelos evolucionistas e do determinismo ambiental que em alguma medida marcam o trabalho de todos estes pesquisadores, a despeito de sua posição no campo, e está muito bem representado na tese de livre-docência do arqueólogo Eduardo Neves Góes sobre a arqueologia amazônica. Combinando análise da literatura com os dados obtidos através da pesquisa realizada em diferentes sítios arqueológicos da região, Neves conseguiu demonstrar que os povos que habitaram a Amazônia jamais dependeram de uma fonte única de recursos alimentares: em um primeiro momento, durante o Holoceno, e em virtude de critérios antes políticos do que econômicos, seus modos de vida assentavam sobre a *alternância* entre o consumo de espécies domesticadas e selvagens. Mais tarde, depois do início da Era Cristã, quando a “antropização” da natureza permitiu a criação de padrões mais sedentarizados de vida, as práticas agroecológicas caracterizam-se não por uma espécie de monocultura, mas pela *diversificação*, quer dizer, pelo cuidado de grande variedade de cultivares. Isto nos levaria a concluir, contra a maior parte da produção

---

<sup>14</sup> ROOSEVELT, Op. cit.

<sup>15</sup> CARNEIRO, Robert L.; SCHAAN, Denise Pahl. A base ecológica dos cacicados amazônicos. *Revista de Arqueologia*, v. 20, n. 1, 2007, que parecem ter utilizado neste artigo o termo ‘Grande Debate Proteico’ pioneiramente.

especializada, que a mandioca pode não ter sido para estes povos tão central quanto sempre se admitiu.<sup>16</sup>

Nos últimos anos, algumas pesquisas têm procurado estender esta conclusão para partes ou para o conjunto da região do Circum-caribe, onde os estudos sobre a história pré-colombiana também sempre se basearam na preeminência da mandioca como gênero alimentar. Sobre esta centralidade da mandioca existem muitas referências dispersas na literatura, mas talvez o melhor exemplo seja a noção amplamente divulgada de seu papel como promotora da migração dos povos de língua Arawak a partir do norte do continente sul-americano para as ilhas da América Central e, portanto, como um dos fundamentos da constituição dos *cacicados* com os quais os europeus ali se depararam já em sua primeira visita ao continente. Em um texto sobre os Saladoid, por exemplo, B. W. Higman argumenta que a mandioca foi levada da América do Sul para as ilhas em um movimento migratório que por si só demonstrava a intenção de colonizá-las a partir do manejo da terra, permitindo a sedentarização, crescimento populacional e complexificação social, e que tinha muitas vantagens sobre as outras culturas, especialmente a do milho, que não se torna central em lugar algum.<sup>17</sup>

Neste sentido, a grande diferença entre o que se observava na agricultura do Caribe e na da floresta tropical estaria, como explicou Carlos Fausto a respeito dos Taino, não nos produtos cultivados, mas nas técnicas agrícolas: no primeiro caso, “os cultivares eram plantados em montículos de 1m de altura por 3m de circunferência, construídos artificialmente no solo aluvial”, uma técnica chamada *conuco*, diferente das técnicas de coivara (*slash-and-burn*) praticadas pelos grupos horticultores do território do que viria a ser o Brasil.<sup>18</sup> Para o

---

<sup>16</sup> NEVES, Eduardo Góes. *Sob os tempos do Equinócio: oito mil anos de história na Amazônia Central (6.500 AC-1.500 DC)*. São Paulo, Universidade de São Paulo, 2012.

<sup>17</sup> HIGMAN, Barry W. *A concise history of the Caribbean*. Cambridge: Cambridge University Press, 2011. pp.26-28. Sobre o papel da mandioca na ‘diáspora’ Arawak, também FIGUEREDO, Alfredo E. La yuca destronada y el maíz triunfante: interpretaciones sobre la etnohistoria y arqueología de Las Bahamas (con sendas notas sobre las relaciones de producción). *Cuba Arqueológica. Revista digital de Arqueología de Cuba y el Caribe*, v. 5, n. 2, 2012, p. 21.

<sup>18</sup> FAUSTO, Op. cit, p. 39.

contexto caribenho, David Watts sugeriu que este sistema de produção, resistente às secas, suportava grandes populações de maneira sustentável por muitos anos, e Henrique Carneiro, que “a prática do conuco, plantio em alteiros de plantas rizomáticas, como a mandioca e a batata-doce, permitiu a ilha de São Domingos alimentar, antes da vinda dos europeus, uma população de oito milhões de habitantes, numa densidade de 100 habitantes por quilômetro quadrado.”<sup>19</sup>

À margem desta questão das técnicas, o que algumas pesquisas recentes têm buscado, como expliquei anteriormente, é minorar o papel relativo da mandioca nos sistemas agrícolas locais, ou pelo menos em uma parte deles. De acordo com a pesquisa de Alfredo Figueredo, os lucayos, habitantes das Bahamas Setentrionais, em um arranjo talvez incomum na região, teriam preferido uma dieta baseada mais em milho do que em mandioca. Uma leitura semelhante foi sugerida por Martijn van den Belt para a região costeira das Guianas, onde os registros arqueológicos mostram a dominância do milho no período pré-colombiano, substituído pela mandioca no momento imediatamente posterior ao contato por deliberada manipulação utilitária introduzida pelos europeus. Neste sentido, como argumentaram Neves e Fausto sobre a Amazônia, a adoção de uma agricultura intensiva da mandioca seria, na verdade, o resultado das ações de guerra, escravização e deslocamento em massa das populações nativas.<sup>20</sup>

Para as outras partes do atual território do Brasil, não existe nada comparável ao que se produziu sobre a Amazônia em termos de esforço de pesquisa ou sistematização de dados. Em sua contribuição para a coletânea que é, sem dúvida, a mais importante obra de referência sobre

---

<sup>19</sup> WATTS, David, *The Caribbean environment and early settlement*. In: *General history of Caribbean*, V. 2: *New societies: the long sixteenth century*. Unesco, 2003, p. 36 e CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p. 51.

<sup>20</sup> FIGUEREDO, Op. cit.; VAN DEN BEL, Martijn. Uma nota sobre a introdução de raladores de metal e sobre a produção e consumo da mandioca e do milho na zona costeira das Guianas durante o século XVII. *Amazônica-Revista de Antropologia*, v. 7, n. 1, p. 100-131, 2015; FAUSTO, Carlos; NEVES, Eduardo G. Was there ever a Neolithic in the Neotropics? Plant familiarization and biodiversity in the Amazon. *Antiquity*, v. 92, n. 366, 2018.

a História dos Índios no Brasil, a arqueóloga Niéde Guidon, a quem coube um texto de síntese sobre todo o território não coberto pela floresta amazônica, apontou a “impossibilidade de fornecer um quadro sintético coerente da pré-história brasileira”, dedicando, em seguida, um único e econômico parágrafo ao problema da domesticação e cultivo de plantas. Em 1992, quando o livro foi publicado, Guidon considerava que não existiam, no país, “trabalhos direcionados especialmente ao estudo do aparecimento da agricultura”, e que o tema acabava por ser examinado de forma “sempre acessória”, uma avaliação que se repete em análises bastante recentes.<sup>21</sup>

Ainda assim, uma série de pesquisas realizadas nos últimos anos fornece material empírico suficiente para a absoluta superação dos modelos tradicionais de interpretação, marcados pela ideia do domínio exclusivo, nas terras baixas do continente, de populações eminentemente nômades de “caçadores e coletores”, em substituição às quais surgem localizadamente sistemas, ainda que rudimentares, de cultivos de alimentos, dentre os quais aparece com muita frequência a mandioca.<sup>22</sup> Neste cenário, vale mencionar especialmente o trabalho publicado em 2016 pelo arqueólogo Paulo Seda sobre a possível formação de um centro de domesticação da mandioca no litoral do Rio de Janeiro em torno de 4.000 A.P., o primeiro a ser identificado no litoral sul do continente.<sup>23</sup> De todo o exposto, então, o principal é que, onde quer que tenha existido agricultura (e, em maior ou menor grau, em quase todo o continente provavelmente existia) ela era, em alguma medida, agricultura da mandioca.

---

<sup>21</sup> GUIDON Niéde. As ocupações pré-históricas do Brasil (excetuando a Amazônia). In: CUNHA, Manuela Carneiro, (org.) *História dos índios no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992. A mesma apreciação aparece também, por exemplo, em SEDA Paulo. Dentes e tubérculos: um foco de domesticação de plantas no litoral do Rio de Janeiro In: FONSECA, GARCIA, PEREIRA; RODRIGUES (orgs.), *Entre rios e mares: um patrimônio de ambientes, histórias e saberes*. (Tomo V da rede Braspor), 2016.

<sup>22</sup> Ver, por exemplo, CORTELETTI, Rafael et al. Revisiting the economy and mobility of southern proto-Jê (Taquara-Itararé) groups in the southern Brazilian highlands: starch grain and phytoliths analyses from the Bonin site, Urubici, Brazil. *Journal of Archaeological Science*, v. 58, p. 46-61, 2015, que concluíram, a partir da análise dos vestígios de um sítio arqueológico localizado no atual estado de Santa Catarina, que “as populações proto-Jê do Sul praticavam a produção de alimentos e consumiam uma variedade de cultivares incluindo milho, abóbora, mandioca, feijão e possivelmente o cará”.

<sup>23</sup> SEDA, Op. cit.

O mesmo argumento poderia ser explorado também a partir do material oferecido pelas diferentes mitologias, mais um tema de pesquisa instigante e pertinente que, por causa de sua extensão, não cabe nos limites da investigação aqui proposta. A partir de uma pesquisa sobre o assunto, consegui reunir três exemplos. O primeiro é da mitologia Tenetehara (grupo de língua tupi habitante de partes do litoral do território brasileiro) para os quais a história do surgimento da mandioca confunde-se com o da própria da agricultura. Segundo o relato colhido por Paula Silva, o mito conta a história do chefe Maíra, que punitivamente introduz entre os seus o trabalho e a ‘espera’ (isto é, a agricultura) necessários ao amadurecimento da planta, e da divindade Tupã, responsável pelo aparecimento da mandioca na forma processada de farinha. Segundo a autora:

No caso desse mito tupi, o herói dá ao grupo a raiz da mandioca, conferindo dessa maneira, a oportunidade de conhecer a agricultura e, conseqüentemente, constituir um novo estágio de sua história. O herói explica que, se plantada num dia, pode ser colhida no outro, mas irritado com a incredulidade e desconfiança dos homens diante da rapidez do crescimento da planta, condena-os a ter que esperar ‘todo o inverno’ até que a planta cresça. Esse mito carrega, entre outras possibilidades analíticas, a ideia de que é com a chegada de um alimento desconhecido, trazido por um ente sobrenatural, que se dará a passagem do estado de natureza para o estado de cultura.<sup>24</sup>

O relato teria sido colhido em meados do século XX pelos etnólogos Charles Wagley e Eduardo Galvão entre os Tehetehara do Maranhão e do Pará, mas a similaridade do grupo, em termos de cultura material, com os Tupinambá encontrados na costa no século XVI permitiria, ainda segundo Silva, aproximá-lo “dos outros mitos indígenas registrados na época entre os povos tupi do litoral e entre os tupi-guarani do interior”. Na verdade, como a autora explica, “a origem mítica da mandioca é narrada na maioria dos estudos etnológicos sul-americanos e em especial os brasileiros (...). Existem diferentes versões para a mesma história que se resume

---

<sup>24</sup> SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Ed. Senac, 2005. p. 82.

basicamente a um herói com poderes sobrenaturais que age como um transformador da tribo oferecendo a ela o meio necessário à mudança”.<sup>25</sup> Conte-se entre eles certamente a figura de Sumé, ou Tumé, entidade Tupi doadora da agricultura e das habilidades da transformação do tubérculo em farinha, em quem os jesuítas viam indefectivelmente o apóstolo São Tomé, ele mesmo responsável, nesta leitura, pelo ensinamento da preparação do pão de mandioca aos nativos em suas supostas andanças pelo continente antes da chegada dos europeus.<sup>26</sup>

O segundo exemplo vem da mitologia Carib, na qual a origem da mandioca confunde-se, desta vez, com a da própria humanidade, já que os homens teriam emergido do umbigo ou das narinas de um homem chamado Louquo, que desce dos céus trazendo a mandioca e o conhecimento de sua preparação.<sup>27</sup> A etnologia dos povos da América Central revela a centralidade da mandioca também através da mitologia dos povos Taino, que adoravam “divindades principais” conhecidas como *zemis*, e “divindades menores”, destacando-se como as mais importantes do primeiro grupo Yúcahu, deus da mandioca e do mar, e Atabey, deusa da Lua, da água-doce e da fertilidade. Baibrama era uma das divindades menores, cujos atributos estavam relacionados ao crescimento da planta e à cura das pessoas intoxicadas pelo seu suco venenoso.<sup>28</sup> Em todos os casos, a presença de uma figura responsável pelo ensinamento sobre o tratamento das raízes (ou, neste último caso, pela terapêutica associada aos nefastos efeitos de seu consumo *in natura*) fala sobre a importância de mais uma característica do tubérculo para a história dos povos nativos do continente.

A compreensão de que as diferentes variedades domesticadas da mandioca se filiam todas a uma mesma espécie, a *manihot esculenta* Crantz, é mais ou menos recente e se deve ao

---

<sup>25</sup> Idem, p. 81 e 82, respectivamente.

<sup>26</sup> Ver sobre o assunto, por exemplo, GOMES, João Pedro. Conflitos políticos em torno do pão de São Tomé: o provimento da cidade de Salvador em farinha de mandioca na virada do XVII para o XVIII. *Anais de História do Além-mar*, v. 15, 2014. p 405.

<sup>27</sup> PEREGRINE, Peter N.; EMBER, Melvin (Ed.). *Encyclopedia of Prehistory*. v. 5: Middle America. Springer Science & Business Media, 2001, p. 234.

<sup>28</sup> ARROM, José Juan. *Mitología y artes prehistóricas de las Antillas*. México: Siglo XXI, 1989.

trabalho do botânico norte-americano David J. Rogers, publicado em 1965. Diante da imensa variabilidade que observavam em relação aos usos do tubérculo, até o século XIX os naturalistas europeus identificavam, ao contrário, diversas espécies. Em seu *História das plantas alimentares e de gozo no Brasil* (1871-1878), por exemplo, o alemão Theodor Peckolt relacionou cinco, cada uma com farta qualidade de subtipos, e mesmo no século XX, até a publicação do trabalho de Rogers, os botânicos trabalhavam com a ideia de pelo menos duas, a *manihot aipi*, também chamada ‘mandioca doce’, e a *manihot utilissima*, ou ‘mandioca amarga’, tamanho o contraste entre os diferentes cultivares.<sup>29</sup> Toda a confusão se deve, na verdade, a uma única distinção, que não tem nenhuma base taxonômica, nem coincide com qualquer outra propriedade morfológica da planta: a concentração diferenciada do ácido cianídrico, um componente altamente tóxico que torna fatal o consumo de uma de suas variedades, a chamada mandioca brava, ou mandioca amarga, em estado natural.

Este tema rendeu sempre uma extensa lista de problemas de estudo entre os diferentes especialistas, que procuraram relacioná-lo às formas de produção, processamento e consumo do tubérculo praticados em todo o continente. Um bom exemplo é o trabalho do arqueólogo José Proença Brochado na monografia *Alimentação na Floresta Tropical*, na qual procurou, através de uma análise combinada da morfologia da cerâmica com dados etnográficos, relacionar as variedades cultivadas com os processos de transformação do tubérculo observados em nada menos do que 553 grupos no interior das chamadas “culturas da floresta tropical”, mas esta é apenas uma amostra no conjunto de uma série infindável de outros trabalhos que tem especulado sobre as relações entre a toxicidade e o próprio processo de domesticação da planta, os eventuais índices de conteúdo venenoso presente nos cultivares primitivos, a distribuição geográfica das diferentes variedades, os níveis de processamento

---

<sup>29</sup> CARNEIRO R. L. The evolution of the tipiti: a study in the process of invention. In: FEINMAN, Gary M.; MANZANILLA, Linda R. (Ed.). *Cultural evolution: Contemporary viewpoints*. Springer Science & Business Media, 2000. p. 67.

necessários ao seu consumo e, é claro, a imensa versatilidade dos diferentes subtipos, que se prestam a inúmeras formas de preparo e consumo.<sup>30</sup>

Por meio, mais uma vez, da chamada ‘analogia etnográfica’, podemos inferir para o período pré-colombiano as mesmas formas de consumo observadas a partir do século XVI e que consistem na ingestão das folhas ou das raízes da planta mandioca nas formas cozida, assada, de mingaus e de gomas, de bebidas fermentadas (o célebre cauim, que tinha entre os Guarani e os Tupinambá reputadíssimo uso ritual), nas formas processada de pão e farinha (ou qualquer uma de suas variantes, como os biscoitos, o beijú e similares), além do provável, porém surpreendentemente mal conhecido, uso como veneno.<sup>31</sup> Entre todas as modalidades de consumo, no entanto, as mais difundidas serão, provavelmente, o pão e a farinha. Existe um motivo para isso.

Para os ambientes úmidos da floresta tropical, em que são particularmente desfavoráveis as condições de conservação, a maior parte das hipóteses dos arqueólogos sobre a agricultura e consumo da mandioca nesta época da história da continente foi feita através da identificação dos restos materiais de instrumentos tipicamente usados em seu processamento e que podem incluir raladores, prensas, pilões, panelas e torradores.<sup>32</sup> Apesar de todos os questionamentos dirigidos a estas interpretações (por exemplo a associação que ela automaticamente efetua entre beneficiamento e agricultura, indicando-se alternativamente que preparar a mandioca não significava, necessariamente, cultivá-la; ou a suposta exclusividade funcional de tais itens, que poderiam se prestar também, ou preferencialmente, à manipulação de outros alimentos), o que a dispersão espacial destes materiais nos permite quase

---

<sup>30</sup> BROCHADO, José Proenza. *Alimentação na floresta tropical*. Caderno do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da UFRS, 1977.

<sup>31</sup> Segundo Lathrap, existe um ‘mito’ recorrente de que a mandioca amarga era usada como veneno para pesca, e que seu uso como alimento só foi descoberto acidentalmente. LATHRAP, Donald W. The antiquity and importance of long-distance trade relationships in the moist tropics of pre-Columbian South America. *World Archaeology*, v. 5, n. 2, 1973, p. 174.

<sup>32</sup> DEBOER, W. R. The Archaeological Evidence for Manioc Cultivation: A Cautionary Note. *American Antiquity*, 40 (04), 1975; ROOSEVELT, Op. cit, p. 10.

inequivocamente afirmar é que, pelo menos em sua área de abrangência mais regular, que abarca o Brasil, as Guianas, a Venezuela oriental e as Antilhas, e muito provavelmente também fora dela, todos os povos praticaram formas de processamento da mandioca. Do conjunto destes utensílios (o “complexo de processamento da mandioca” ou “*major manioc-processing complex*”, expressões que aparecem com frequência na literatura relativa ao tema), aquele que se tornou etnograficamente mais notável foi o *tipiti*, ou *sebucán*, como é conhecido nos países de língua hispânica.

O *tipiti* é uma espécie de cesta ou prensa cilíndrica, feita de fibra vegetal desidratada e usada para espremer a polpa ralada da mandioca. Hoje, o *tipiti* é usado principalmente pelos povos ribeirinhos da região amazônica, onde é provável que tenha primeiro se desenvolvido, segundo o antropólogo Robert Carneiro, que sistematizou os resultados de anos de trabalho de pesquisa sobre a história deste dispositivo e sua inserção na cultura material da região.<sup>33</sup> A motivação inicial para a pesquisa, ele explica, foi o seu incômodo com o equívoco epistemológico que existe em considerar o *tipiti* uma espécie de invenção súbita e genial, e por isso inexplicável, dos povos 'primitivos' da Amazônia, e que marcava toda a tradição dos estudos sobre o tema até então. Vale mencionar, neste percurso, as impressões de E. B. Tylor, que em 1871 falou sobre o *tipiti* como uma “*admirable discovery*”, do estudioso da cultura amazônica William C. Farabee, que em 1924 descreveu o dispositivo como “*one of the most ingenious and important inventions made by any primitive people*”, do importante etnólogo Erlan Nordenskiöld, que em 1929 classificou “*a very remarkable invention*”, a do estudioso da cultura material Tupinambá Alfred Métraux, para quem a notável superioridade do *tipiti* sobre as outras formas de processamento da mandioca faria com que, mais cedo ou mais tarde, ele se impusesse em todas as regiões, e isto não está nem perto de esgotar a extensa lista de estudiosos e comentadores do assunto. Por causa de sua natureza orgânica e perecível, não existem, como

---

<sup>33</sup> CARNEIRO, 2000, Op. Cit.

para outros tipos de utensílios, resquícios que sustentem uma investigação sobre a evolução histórica do tipiti em termos materiais e Carneiro realizou a tarefa exclusivamente através dos dados produzidos pela etnologia do século XX, embora ele deixe bastante claro que mesmo os modelos mais sofisticados do dispositivo remontam à época anterior à conquista, e não a períodos mais recentes, como algumas conclusões apressadas poderiam levar a supor.

No difícil terreno desta pesquisa, informada por material tão raro e especulativo, um dado chamou a atenção de vários pesquisadores. Seja qual for o tempo ou contexto histórico a partir do qual se lhe descreve, o ‘tradicional’ processo de beneficiamento da mandioca (isto é, o conjunto das etapas que consiste em filtrar, descascar, ralar, espremer, secar e torrar, e todo o arsenal de instrumentos que ele envolve) é retratado com frequência como algo excessivamente demorado e complicado, o que acabou suscitando diversos questionamentos acerca de seus verdadeiros propósitos. Em sua já citada tese sobre o milho e a mandioca na Amazônia pré-colonial, Anna Roosevelt menciona a opinião de vários outros pesquisadores para os quais práticas culinárias simples e universalmente conhecidas, como o cozimento e a torrefação, seriam suficientes para desintoxicar a mandioca, o que quer dizer que todas estas etapas e instrumentos de processamento se prestariam, principalmente, a remover outras substâncias, com a finalidade de obter um produto final mais durável e facilmente transportável.<sup>34</sup> No mesmo texto sobre o tipiti, Robert Carneiro apresentou um palpite semelhante, ressaltando, contudo, que, embora descobrir se a mandioca pode ou não ser desintoxicada através do calor fosse, a rigor, uma proposição simples, as respostas a esse respeito não eram conclusivas, sobretudo porque até o século XX poucos povos costumavam consumir a mandioca amarga após apenas cozimento. Mais recentemente, Margareth Nye apresentou, sem muitos novos dados, o mesmo argumento.<sup>35</sup>

---

<sup>34</sup> ROOSEVELT, Op. cit, p. 129.

<sup>35</sup> NYE, Margareth, The mismeasure of manioc (*Manihot esculenta*, Euphorbiaceae). *Economic Botany*, v. 45, n. 1, 1991.

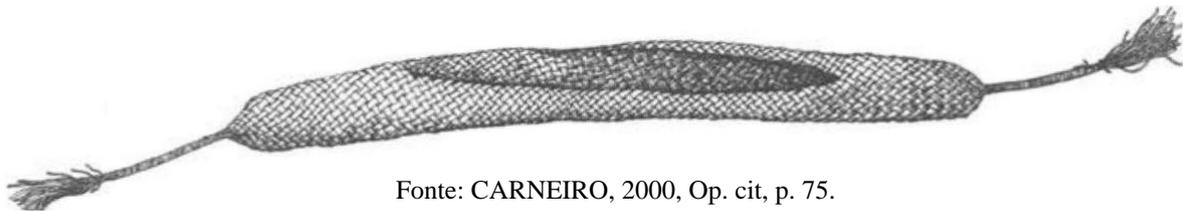
As imagens reproduzidas a seguir mostram algumas das variações, ou ‘etapas’ que Robert Carneiro colheu em sua pesquisa sobre o desenvolvimento do artefato.

**Imagem 1: Espremedor de mandioca Shimaku**



Fonte: CARNEIRO, 2000, Op. cit, p. 72.

**Imagem 2: Saco de torsão Kayapó**



Fonte: CARNEIRO, 2000, Op. cit, p. 75.

**Imagem 3: O tipiti sendo usado por uma mulher indígena das Guianas**



Fonte: CARNEIRO, Op. cit, p. 63.

Muitos dos dados analisados para desenvolver diferentes partes deste trabalho, e especialmente aqueles que se referem às vicissitudes do transplante e adaptação do tubérculo na África, me fazem olhar com certo ceticismo para estas interpretações que dão pouco, ou nenhum, peso ao problema da toxicidade. Antecipando o pensamento que mais tarde desenvolveria em sua obra clássica sobre *O pensamento selvagem*, o antropólogo Claude Lévi-Strauss notou, em seu texto de contribuição para o *Handbook*, a excepcionalidade que havia em fazerem os povos da América do sul o seu principal alimento a partir de um conteúdo tão venenoso, e no domínio espaço-temporal que nesta tese eu examinarei (a do mundo atlântico na era moderna), este aspecto aparece com relativa frequência como um elemento determinante para a adoção ou rejeição da cultura em conjunturas diversas, além de ter ocasionalmente provocado desastres que certamente se teria desejado evitar.<sup>36</sup> Não pretendo reduzir a importância da complexa tarefa e tecnologia de processamento do tubérculo especificamente a este fim, mas é preciso admitir, diante de outras evidências históricas, que o "grande complexo de processamento da mandioca" atendia, também, a outras finalidades.

Como se verá em detalhe adiante, já nas primeiras décadas após o contato, praticamente todas as crônicas e tratados produzidos pelos exploradores europeus sobre a América celebravam, em relação aos produtos derivados da mandioca, aquela que seria, sem dúvida, a

---

<sup>36</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. The use of wild plants in tropical South America. In: STEWARD, Julian H. (ed.) *Handbook of South American Indians: Physical Anthropology, Linguistics, and Cultural Geography of South American Indians* (v 6), Smithsonian Institution, 1950. Análises panorâmicas sobre a influência da toxicidade da mandioca em sua adaptação ao continente africano, que serão tratados em mais detalhes adiante, na terceira seção ("África") do capítulo 1 e na conclusão da tese, foram apresentadas, por exemplo, em ROLAND, Oliver. *The Cambridge history of Africa*, V. 4 (1600-1790), p. 11, para quem "Embora hoje seja fácil afirmar que o milho e a mandioca tenham trazido um enriquecimento muito necessário à agricultura africana, a adoção destes gêneros significou para muitas sociedades um período de ansiosa e mesmo perigosa experimentação, porque a perda de uma colheita ou o desconhecimento dos métodos de processamento podiam facilmente implantar o desastre em uma economia de subsistência", e CARTER, Simon. (et al.), *An atlas of cassava in Africa: Historical, agroecological and demographic aspects of crop distribution*, Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), 1992, p. 10, que afirma: "A princípio os africanos seriam incapazes de distinguir a mandioca doce da mandioca amarga, o que torna compreensível a sua resistência para adotar um produto potencialmente venenoso".

sua mais reivindicada característica ao longo da era moderna. Uma forma específica de preparo, que implicava muitas etapas de processamento, era utilizada entre os vários povos nativos para fabricar o alimento muito seco, e por isso extraordinariamente durável, que os Tupinambá do litoral do que é hoje o Rio de Janeiro denominavam *uhi antan*, (ou “farinha de guerra”, na tradução do francês Jean de Lery, que viveu entre eles em meados do século), porque utilizado especialmente em longas expedições guerreiras, por se conservar melhor. É verdade, como se argumentou a princípio, que o relevo dado nas fontes a uma capacidade excepcional de conservação da farinha de mandioca pode ter sido motivada, pelo menos em parte, pelo próprio utilitarismo europeu no contexto da conquista, mas é possível relacionar a informação também com os diversos estudos sobre as migrações Tupi pelo território americano e surpreender o importantíssimo papel que as formas processadas da mandioca podem ter efetivamente desempenhado nos fenômenos da mobilidade e da construção de redes de troca no interior do continente.

Foi exatamente este o argumento desenvolvido pelo arqueólogo Donald Lathrap em um texto publicado no início da década de 1970. Combinando a análise de material arqueológico e etnográfico, Lathrap falou sobre a solidez e a antiguidade, na Amazônia, de redes de troca baseadas na ação de grupos ‘itinerante profissionais’, cujas rotas eram pontuadas pela existência de vilas especializadas na oferta de alimentos - invariavelmente farinha ou pão de mandioca para os passos seguintes da jornada. Estas rotas fixas podiam se estender por até 1.000 milhas e as expedições podiam durar um ano, e a única razão plausível para o engajamento no árduo trabalho de processamento da mandioca, ele explica, era o desenvolvimento e a intensificação dessas redes, nas quais se comerciava, inclusive, os mais importantes itens necessários ao trabalho do processamento.

I will argue that archaeological evidence indicating the processing of ‘bitter’ manioc (cassava) into flour or bread is proof of the presence of these trade networks. These networks could exist in the absence of processed manioc products, but the only reason for enduring the drudgery of

manioc processing is to be found in an intensification of activity within these trade networks.<sup>37</sup>

No confronto com as pesquisas que têm, cada vez mais, refletido a importância e a extensão dos fluxos de técnicas e produtos entre os sistemas sociais indígenas pré-conquista, estas hipóteses podem oferecer a visão de um continente fortemente conectado através de redes de migração e troca inteiramente baseados na farinha de mandioca. Então, de todo o exposto, e ainda que se tenha apostado equivocadamente, em um ou outro contexto, em sua prevalência ou exclusividade, parece-me que todos estes dados e interpretações, desde os que abordam seu papel para a vida de sociedades mais ou menos complexas, na Amazônia ou fora dela; a sua presença como um elemento central na mitologia de diferentes povos do continente; a complexa tecnologia implicada nos processos de sua detoxificação e na produção de um alimento considerado excepcionalmente útil ao desenvolvimento de longas e complexas cadeias de migração e comércio não permitem sustentar qualquer dúvida sobre a absoluta centralidade da mandioca para a história do continente americano desde a sua ocupação pelos primeiros grupos humanos até a sua conquista pelos europeus. Os próximos capítulos tratam de como os invasores apropriaram-se plena e estrategicamente das técnicas ameríndias de cultivo e processamento da mandioca para a consolidação de seu projeto colonial na América e no mundo atlântico.

---

<sup>37</sup> LATHRAP, Op. cit., p. 173.

## Capítulo 2: Século XVI: Assimilação, difusão e consumo da farinha de mandioca na formação do Atlântico Ibérico

Foram os Tupinambá que deram à nossa civilização a fórmula de sobrevivência nos trópicos. Nos transmitiram os inventos adaptativos que desenvolveram em milhares de anos e que se cristalizaram nas formas de caça, de pesca e sobretudo da lavoura. Eles cultivavam habitualmente em suas roças umas quarenta plantas que são até hoje o sustento básico de nosso povo, como é o caso da mandioca, do milho, do amendoim, dos feijões e de muitas outras plantas. Como se vê, somos herdeiros e descendentes dos Tupinambá, que matamos para existir. (Darcy Ribeiro, *Diários índios*)

Não faltarão exemplos, produzidos no campo da história ou da etnologia, de como os conhecimentos nativos foram plenamente incorporados pelos europeus como condição à sua existência no Novo Mundo. No interior de uma crescente historiografia da agência indígena, em que se tem advertido com frequência sobre os excessos das análises que anulam ou subestimam a opressão representada pela condição colonial, vale a referência ao trabalho da historiadora norte-americana Marcy Norton, que em um texto recente mobilizou exemplos de áreas do conhecimento tão distintas quanto a arquitetura, a mineralogia e a agricultura para discutir como o uso (ou a evitação) da categoria analítica de *tecnologia* pode influenciar a nossa percepção do problema da circulação de conhecimentos pelo Atlântico.<sup>38</sup> Exemplos já estudados de tecnologias especificamente alimentares são dados pelos casos das técnicas mesoamericanas de nixtamalização do milho e as andinas de conservação da carne a partir do *charqui*.<sup>39</sup>

---

<sup>38</sup> NORTON, Marcy. Subaltern technologies and early modernity in the Atlantic World. *Colonial Latin American Review*, v. 26, n. 1, p. 18-38, 2017.

<sup>39</sup> Para uma visão geral sobre o tema, DÓRIA, Carlos. Alberto. Entre porotos e feijões. *Revista de Administração de Empresas*, v. 58, 2018. Especificamente sobre o milho, WACHER, Carmen. Nixtamalization, a Mesoamerican technology to process maize at small-scale with great potential for improving the nutritional quality of maize based foods. In: *2nd International Workshop on Food-based approaches for a healthy nutrition, Ouagadougou*. 2003. p. 23-28.

Sobre a mandioca, que não recebeu ainda tratamento proporcional à sua incomensurável importância no processo de construção do Atlântico Ibérico, em especial o português, três aspectos precisam ser, de saída, considerados.<sup>40</sup> Ao mesmo tempo em que o seu domínio quase exclusivo em grandes trechos da costa atlântica da América central e do Sul fazia dela um elemento não apenas necessário, mas incontornável, da conquista, o caráter potencialmente letal do consumo do tubérculo em seu estado natural forçou o aprendizado de uma complicada tecnologia de processamento, ela mesma responsável pela transformação das raízes em um produto excepcionalmente útil ao desempenho de funções centrais para a consolidação e expansão do projeto colonial. Paralelamente, outras características morfológicas ou ecológicas do tubérculo contribuíram também para a sua adoção em contextos ou finalidades específicas. Estes são os temas abordados neste capítulo, que, levando em consideração o papel diferenciado que exerce nos territórios portugueses e nos espanhóis, onde predominava amplamente o milho, narra a história da apropriação, difusão, e uso da farinha de mandioca e suas tecnologias de produção pelos europeus a partir de sua chegada à América no início do século XVI.

---

<sup>40</sup> Trabalhos que não se aprofundaram no assunto, mas que em um ou outro aspecto se aproximam desta abordagem e merecem, por isso, ser mencionados são APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. Sabores, saberes e o “pão dos trópicos”: contatos interétnicos entre indígenas e colonizadores a partir da circulação e uso da mandioca. *Patrimônio e Memória*, v. 15, n. 1, 2019; SOENTGEN, Jens; HILBERT, Klaus. A química dos povos indígenas da América do Sul. *Química nova*, v. 39, n.9, p. 1141-1150, 2016. principalmente, GUIMARÃES, Francisco Alfredo Morais. Povos indígenas no Brasil e as lições da floresta cultural: a revolução da cultura da mandioca na economia do atlântico sul e no continente africano. *Pontos de Interrogação—Revista de Crítica Cultural*, v. 4, n. 2, 2014. Para o caso da América espanhola, ver o estudo de JIMÉNEZ, Alfredo Bueno. El casabe ayer y hoy un legado culinario indígena del caribe y amazonas. *Archipiélago: revista cultural de nuestra América*, v. 23, n. 90, p. 48-52, 2015.

### *Do escambo à produção*

Em estado selvagem ou de domesticação, a *manihot esculenta* é uma espécie conhecida por sua extrema versatilidade, isto é, a sua capacidade de adaptação a condições climáticas e de solo bastante variáveis, mas que prospera sobretudo em terras baixas, quentes e úmidas. Embora a investigação arqueológica tenha encontrado indícios de sua presença até mesmo nas regiões mais altas e frias do continente, em todo o período da história americana que precedeu a conquista, a mandioca era cultivada sobretudo na grande região da bacia amazônica e no litoral atlântico, mais especificamente na faixa que vai desde o sul do atual território do México, incluindo as Antilhas, até a embocadura do Rio da Prata. Por causa desta distribuição espacial, a mandioca aparece, muitas vezes, no centro da cena do descobrimento.

Os dois exemplos mais emblemáticos são os do próprio Cristóvão Colombo, que, no relato que produziu sobre sua chegada ao continente americano, em 1492, teria registrado, segundo o historiador das conquistas espanholas Peter Martyr de Angleria, a existência, entre os povos nativos, de “uma raiz venenosa, de que se fazia pão”, e o do português Pero Vaz de Caminha que, na célebre descrição da costa do atual território brasileiro que dirigiu ao rei de Portugal em 1500, afirmava, como incontáveis vezes já se disse, que os povos contactados “não lavram nem criam (...) e não comem senão deste inhame, de que aqui há muito”, realizando evidente confusão com a raiz que os portugueses já então haviam conhecido na África.<sup>41</sup>

A relação que os europeus desenvolveram com os alimentos encontrados no Novo Mundo era múltipla em possibilidades e significados. Um dos aspectos da apropriação, pelos europeus, de todo o conhecimento produzido pelos povos americanos, como assinalou Marcy Norton, foi o permanente esforço que empregaram em evitar o seu reconhecimento formal, uma característica própria dos processos de assimilação cultural que tiveram lugar na América

---

<sup>41</sup> O relato de Colombo foi mencionado por KARASCH, Mary. Manioc. In: KIPLER, Kenneth (Ed.) *The Cambridge world history of food*. Cambridge University Press, 2000, p. 182. O texto da carta de Caminha pode ser consultado em [http://objdigital.bn.br/Acervo\\_Digital/livros\\_eletronicos/carta.pdf](http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/livros_eletronicos/carta.pdf), (consulta em 16/04/2022) onde as páginas não estão numeradas.

e na África na primeira modernidade (e que não se verifica, por exemplo, em contextos como o da incorporação da ciência islâmica, amplamente celebrada pelos cristãos desde fins da Idade Média) que a autora descreveu através do paradoxo repúdio x dependência.<sup>42</sup> A mesma ideia está presente nos diversos trabalhos da historiadora Rebecca Earle, que tratou deste problema especificamente em relação à “colonização e a experiência corporal de comer”, demonstrando como, ao mesmo tempo em que consideravam sempre perigoso, ou, no mínimo, repulsivo, o consumo dos gêneros americanos, os europeus podiam ficar bastante felizes quando com eles se deparavam em circunstâncias de escassez e fome. Na verdade, o que se observa é que, de maneira desconcertante, os conquistadores acabaram por apreciar abertamente diversos itens americanos, como foi o caso do abacaxi e do chocolate, que logo passaram a produzir também na Europa.<sup>43</sup> Este é o cenário de contrastes em que deve ser pensada a incorporação pelos europeus, primeiro, do alimento em si, isto é, da farinha e do pão de mandioca (ou *casabe*, como diziam os povos da América Central) produzido exclusivamente através de trabalho dos nativos e, depois, de toda a sua tecnologia de produção.

Dois tipos de expedientes foram predominantemente empregados pelos colonizadores para obter, dos indígenas, as grandes quantidades de farinha de mandioca que possibilitaram a fase inicial de sua ocupação na América. Antes que fosse possível assimilar plenamente as técnicas que lhes permitiram organizar um sistema de produção próprio, o que só parece ter ocorrido de forma significativa mais ou menos em meados do século XVI, em diferentes partes da costa, os primeiros exploradores do continente adquiriam alimentos para si e para seus subordinados através da imposição aos nativos de formas diversas de trabalho compulsório, ou da realização, com eles, de trocas comerciais diretas. Nem sempre a qualidade da informação disponível permite distinguir claramente o uso exclusivo de um ou outro método.

---

<sup>42</sup> NORTON, Op. cit, pp. 24-25.

<sup>43</sup> EARLE, Rebeca. *The Body of the Conquistador: Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*. Cambridge University Press, Year, 2012.

Os mais remotos exemplos estão relacionados à ocupação do ‘complexo antilhano’ durante a década de 1490, contexto em que os espanhóis organizaram, como premissa da ocupação, a formação de grupos de trabalhadores indígenas dedicados especificamente ao cultivo da mandioca. Na ilha de Hispaniola, primeiro território americano efetivamente ocupado por Colombo, o conquistador esperava obter “não apenas o ouro pretendido pelos monarcas, mas também comida para seus homens”, uma equipe de 1200 militares assalariados empregados no funcionamento da *factoría*, e por isso forçava os índios conquistados a cultivarem “grandes plantações de mandioca, ou *conucos*, porque havia carência de farinha vinda da Espanha”.<sup>44</sup> Esta primeira tentativa fracassou porque os nativos, aterrorizados com as *raids* militares de recrutamento de trabalhadores, fugiam para as montanhas, e os próprios colonos, desassistidos, iniciaram uma rebelião, indo instalar-se em outro ponto da ilha, a região mais tarde chamada Santo Domingo, onde estabeleceram também “grandes plantações de mandioca mantidas por indígenas, que supriam os primeiros conquistadores.”<sup>45</sup> Na ocasião, o governador da região, Bartolomeu Colombo, irmão do conquistador, chegou a estabelecer que os *repartimientos* indígenas (isto é, a escolha dos indivíduos que deveriam trabalhar por um período de tempo pré-determinado) deviam ser feitos em função da quantidade de *casabe* que produziam.<sup>46</sup>

Em 1508, desembarcou na ilha vizinha de San Juan o espanhol Ponce de León, trazendo consigo uns 50 homens e a missão de ali consolidar a conquista. Seguindo a instrução de seus superiores, imediatamente “mandou fazer” a lavoura de mandioca, prevenindo que a equipe ficasse desabastecida, “como ensinava a experiência de Espanhola”. Uma lista de compras

---

<sup>44</sup> PONS, Frank Moya. The establishment of primary centers and primary plantations. In *General History of Caribbean: new societies in the long sixteenth century*. (v. 2) New York: Palgrave Macmillan, 2003, p. 64.

<sup>45</sup> Todas as citações foram retiradas de PONS, Frank Moya, The establishment of primary centers and primary plantations; *In General History of Caribbean, V. 2: new societies in the long sixteenth century*. Unesco, 2003, p. 63-64.

<sup>46</sup> JIMÉNEZ, Alfredo. El casabe ayer y hoy: un legado culinario indígena del Caribe y Amazonas. *Archipiélago*, V.23, n 90, 2015.

datada de 1512 associa os quantitativos adquiridos à “supervisão dos caciques” (por exemplo, 10.500 montes de uma fazenda que estava “junto ao cacique Ahueybana”, vendida por 175 pesos, 6.850 montes que estava junto ao cacique Caguas, vendida por 235 pesos, e assim por diante) o que pode sugerir o uso de formas híbridas de apropriação, quer dizer, a administração de expedientes que combinavam os recursos da compra e do trabalho coercivo.<sup>47</sup>

Ao contrário do que mostram estes registros sobre o Caribe, no caso da América portuguesa, pelo menos nas décadas iniciais de exploração da costa, quando não se verificavam ainda as circunstâncias que levariam ao estabelecimento das primeiras ações de escravização, o principal meio de obtenção do produto pelos europeus parece ter sido a instituição que se tornou conhecida como *escambo*. Em uma obra referencial sobre o tema, o historiador Alexander Marchant explicou que, na forma clássica das permutas, isto é, as trocas mercadoria-mercadoria, as transações extrapolavam o mais conhecido comércio da madeira do pau-brasil, envolvendo também arranjos para aquisição de alimentos, especificamente a farinha de mandioca.

As provas que Marchant reuniu dizem respeito, na verdade, às compras de farinha ordenadas pelo governador geral Tomé de Souza em povoações da capitania da Bahia, Sergipe e de Pernambuco (e que somaram, entre 1549 e 1553, como mostra a tabela reproduzida abaixo, nada menos do que 4.543 alqueires de farinha) mas, como ele mesmo explica, “os métodos através dos quais este alimento era adquirido indicam a presença de índios livres produzindo alimento”.<sup>48</sup>

---

<sup>47</sup> Todas as citações foram extraídas de CABALLOS, Esteban Mira. *El indio antillano: repartimiento, encomienda y esclavitud (1492-1542)*. Sevilla: Editores Muñoz Moya y Montraveta, 1997, p. 193.

<sup>48</sup> MARCHANT, Alexander. *Do escambo à escravidão: as relações econômicas de portugueses e índios na colonização do Brasil (1500-1580)*. Rio de Janeiro: Ed. Nacional, 1943. A tabela abaixo apresenta a síntese que está publicada nas páginas 120-121 da mesma obra. Os documentos originais dos quais os dados foram retirados foram publicados na coleção *Documentos Históricos da Biblioteca Nacional* (doravante DHBN). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1946-1955, volumes 11 e 12.

**Tabela 1: Quantitativos de farinha de mandioca adquiridas aos nativos através de escambo na costa da América portuguesa (1549-1553)**

<b>Data</b>	<b>Total importado (alqueires)</b>	<b>Procedência</b>
8.10.1549	-	costas de Pernambuco
18.11.1549	392	Nova Lusitânia
13.1.1550	92	Sergipe
26.1.1550	365	Tatuapara
20.3.1550	117	Tatuapara
8.8.1550	140,5	-
4.10.1550	35	Aldeia de Caram
18.10.1550	117	Tatuapara
10.2.1551	435	Tatuapara
8.4.1551	-	costas de Pernambuco
8.4.1551	169	Tatuapara
12.10.1551	383	Tatuapara
8.3.1551	13	povoação de Pereira
30.4.1552	320	Tatuapara
26.6.1552	245	Tatuapara
23.7.1552	13,5	povoação de Pereira
16.8.1552	470	Tatuapara
17.9. 1552	465	Tatuapara
10.10.1552	301	Tatuapara
14.7.1553	450	Tatuapara
17.10.1553	17	Caramurú

Fonte: MARCHANT, Op. cit, p. 120-121

Exemplos sobre práticas de escambo envolvendo a farinha de mandioca repetem-se com facilidade na crônica e na literatura sobre a história do Brasil quinhentista e, da miríade

de exemplos possíveis, eu gostaria de aqui distinguir um, o dos índios Guarani que atuaram regularmente no fornecimento de farinha de mandioca para as embarcações que tocavam a costa de Santa Catarina. Os primeiros registros datam de 1526 e 1527, quando as expedições de Sebastião Cabot, Diogo Garcia e Rodrigo de Acuña registraram a aquisição de grande quantidade de farinha de mandioca aos nativos da região (segundo as fontes consultadas por Manuela Braganholo, apenas para a frota de Acuña teriam sido enviados cerca de 1.800 quilos do alimento), e em sua narrativa de viagem, de 1549, o alemão Hans Staden relatou o seu encontro ali com “um cristão, enviado da localidade de Assunção, no Rio da Prata, para o litoral, encarregado de fazer com que os Carijós, uma tribo amiga dos espanhóis, plantassem mandioca, de modo que os navios recebessem alimentos dos selvagens”.<sup>49</sup> Como se verá a seguir, algumas fontes jesuíticas, produzidas sobre o mesmo período e região, também falam sobre essa reputação dos Guarani, “que ficaram muito conhecidos pela abundância de comestíveis que forneciam aos europeus”.<sup>50</sup> Estou chamando a atenção para este exemplo porque estas práticas, iniciadas no século XVI, estão provavelmente relacionadas à constituição de um núcleo fornecedor de alimentos para a exploração da bacia do Prata que se estende até fins do século XVIII, como se verá mais adiante neste e no último capítulo da tese.

Duas consequências podem ter sido sentidas no interior das próprias sociedades indígenas em função das práticas do escambo realizadas com os europeus. A primeira é a de uma suposta pressão sobre os seus sistemas internos de produção, diretamente relacionada ao aumento exponencial da demanda que a presença dos colonizadores provocou, como sugeriu

---

<sup>49</sup> BRITO, Paulo José de Miguel. *Memória política sobre a capitania de Santa Catarina*. Lisboa, 1829, p. 7; SOUZA SOBRINHO, Ranulpho José. Agricultura na Ilha de Santa Catarina no Brasil Colônia. *INSULA Revista de Botânica*, v. 5, 1972, p. 13; BRAGANHOLO, Manuela. *Engenhos de farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense*. (Dissertação de Mestrado) Instituto de Ciências Humanas e Sociais, UFRRJ, 2017. p. 22; STADEN, Hans. *Dois viagens ao Brasil*. L&PM Editores, 2007. cap. 9. (Na edição digital consultada, as páginas não estão numeradas) Disponível em: <https://prioste2015.files.wordpress.com/2018/10/duas-viagens-ao-brasil-hans-staden.pdf>. Último acesso, em 10/07/2022.

<sup>50</sup> MONTEIRO, John. *Negros da terra: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. p. 32.

Marchant. A validade dessa interpretação, no entanto, tem sido veementemente refutada em análises mais recentes, como a do historiador John Monteiro, atento aos objetivos essencialmente distintos que as trocas representavam para indígenas e europeus. Como ele explica, no primeiro caso, “o escambo ganhava sentido apenas na medida em que [remetia] à dinâmica interna das sociedades indígenas”, isto é, “desde que contribuíssem para a realização de finalidades tradicionais”, o que invalidaria a ideia de que os índios estivessem produzindo mais apenas para atender às exigências de possíveis compradores.<sup>51</sup> Um segundo efeito, este mais amplamente admitido, diz respeito ao fato de que a assimilação de instrumentos de metal, adquiridos através destas mesmas trocas, podem realmente ter acelerado o processo de produção de algumas mercadorias, mas isso não produzia necessariamente os efeitos que os europeus desejavam. De fato, a inconstância e a irregularidade dos nativos em sua disposição para as trocas, que, ainda segundo John Monteiro, forneciam provisões “apenas esporadicamente e de maneira limitada”, pode seguramente ser apontada como um dos fatores do abandono, pelos europeus, das práticas do escambo e da adoção ofensiva de ações de escravização.<sup>52</sup>

Uma terceira forma de apropriação da produção realizada pelos nativos é a que acontece no interior dos aldeamentos, ou *reducciones*, as vilas indígenas através das quais a Companhia de Jesus realiza, a partir de sua chegada no continente, em meados do século XVI, a parte mais importante de sua ação evangelizadora no Novo Mundo. As missões, como também podiam ser chamadas, consistiam em espaços de ‘redução’ forçada de segmentos da população ameríndia submetida à administração dos religiosos e se, por princípio, elas serviam ao propósito fundamental da conversão e da catequese, os próprios padres, e principalmente os colonos, interessados no desenvolvimento das unidades agrícolas nas imediações das quais as

---

<sup>51</sup> MONTEIRO, Op. cit, p. 32.

<sup>52</sup> Idem, p. 32.

missões eram estrategicamente erguidas, reconheciam-nas também como importantes centros de formação de um campesinato indígena capaz de suprir de alimentos os primeiros núcleos coloniais.<sup>53</sup>

Enquanto gênero central da agricultura tradicionalmente praticada pelos primeiros povos aldeados, a mandioca será logo incorporada ao cotidiano do funcionamento das reduções jesuíticas no continente. Na Bahia, “as primeiras roças dos padres”, em 1550, “começaram pelo mais necessário e urgente: [a] mandioca, que era o pão da terra, legumes, frutas e algodão”.<sup>54</sup> Outros exemplos são encontrados no litoral do Espírito Santo, onde o aldeamento de Itapoca já no século XVI produzia farinha de mandioca; no Rio de Janeiro, na aldeia de São Lourenço (atual Niterói), onde “depois de erguida a primeira capela, surgiram as primeiras choupanas e roças de milho e mandioca, características de uma agricultura de subsistência dos próprios indígenas aldeados no alto do morro”, e nas as reduções Guarani na região do Rio da Prata, onde, desde meados do XVI, uma densa população indígena “abastecia os espanhóis de produtos agrícolas como milho, mandioca e batata-doce”.<sup>55</sup>

Na verdade, o caso dos aldeamentos assinala já um momento diferente e singular do processo de assimilação porque, enquanto espaço privilegiado do convívio entre nativos e conquistadores, eles podem ter funcionado como o cenário ideal para o aprendizado da produção que o projeto de fixação no território começava, pouco a pouco, a exigir. Também é possível propor que esta exigência prática do aprendizado tenha, em alguma medida, influenciado a própria elaboração de muitas das crônicas quinhentistas, que se demoravam

---

<sup>53</sup> SCHWARTZ, Stuart. Indian Labor and New World Plantations: European Demands and Indian Responses in Northeastern Brazil. *The American Historical Review*, v. 83, n. 1, 1978. p. 55.

<sup>54</sup> LEITE, Serafim. *História da Companhia de Jesus no Brasil*. São Paulo: Ed. Loyola, Tomo I, p. 64.

<sup>55</sup> . Sobre o Espírito Santo, GONÇALVES, Flávia. A colonização do Espírito Santo entre 1535 e 1700. *Dimensões*, 2000., p. 58. Em seguida, SILVA, Salvador, São Domingos nos séculos XVI, XVII e XVIII. Apud JULIO, Suelen, Presença indígena na história: reflexões em torno da Igreja de São Domingos Gusmão. (Niterói, Rio de Janeiro). *Revista Nordestina de História do Brasil*, 2019. p. 108 e MÖRNER, Magnus, Economia e sociedade rural na América espanhola. In BETHELL, Leslie, *Historia da America latina colonial*. v.2. São Paulo: Edusp; Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 1999, p. 202

exaustivamente em longas e pormenorizadas explicações sobre os métodos empregados pelos indígenas no tratamento das espécies que eles mesmos reputavam como centrais e, não raro, expressam, em relação à farinha de mandioca, a dubiedade de que se falava a princípio.

Em sua apreciação sobre o casabe, “*este pan de que de los Indios tantos siglos a se han mantenido y se mantem hoy muchos de los españoles*”, o naturalista Nicolás Monardes, por exemplo, admirava-se como

es cosa maravillosa lo del sumo que sale deste fruto, que si un hombre, o otro qualquier animar lo beve, o toma alguna parte del, luego muere, como com el más potentísimo veneno que hay en él mundo, pero si este sumo hierve y se consume la mitad y se deja enfriar, sirve por muy ben vinagre y se come y se usa dello como el echo de vino (...): miren quanto hacen lo cozimento en las cosas, pues de veneno mortal hace manjar e bebida salutable;

Para concluir, previdente, em seguida:

Como quiere que sea, aviendo en las Indias tanto Maiz y tan comum em todas las partes dellas, yo no comería casabe, pues el maíz es de tanta sustancia como nuestro trigo, y en ninguna parte tiene veneno.<sup>56</sup>

Se as constatações sobre a administração, por parte dos nativos, de um conteúdo tão tóxico podiam provocar, ao mesmo tempo, admiração e medo (um outro exemplo digno de nota é o do colono Gabriel de Souza, que produziu um relato único, tenebroso e pouco crível, sobre uma espécie de geração espontânea, nos lugares onde se exprimia a água da mandioca, de “uns bichos brancos como vermes grandes que são peçonhentíssimos, com os quais muitas índias matam seus maridos e senhores”), em relação às capacidades nutritivas do produto final, as opiniões eram bastante controversas. Mais ou menos na mesma época em que o jesuíta Jose

---

<sup>56</sup> MONARDES, Nicolás. *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*. [Versão digitalizada da obra impressa em Sevilha em 1580, disponível em <https://books.google.com.br/books?id=BMiaWiCqFCMC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q=yuca&f=false> (última consulta em 20/04/2022.). p. 94-95.

de Acosta escreveu, a partir de sua experiência no Caribe, que a torta de casabe era “sem gosto e desabrida, mas saudável e de sustento”, e seu confrade Manoel da Nóbrega, do Brasil, considerava que era “mais sã a farinha da terra do que o pão de lá” (isto é, de Portugal), enquanto o franciscano francês André Thevet, que fez uma breve passagem pela colônia portuguesa entre 1555 e 1556, afirmava categoricamente, mal informado sobre a opinião dos contemporâneos, que “os selvagens americanos [...] passam sete ou oito meses na guerra, alimentando-se, como já observei, de farinha feita de certas raízes secas e duras, mas ninguém acredita que pudesse haver qualquer valor nutritivo.”<sup>57</sup>

Entre os portugueses, que produziram também muitos relatos sobre as práticas indígenas de processamento e consumo da mandioca, um caso emblemático desta polêmica é o do cronista Ambrósio Fernandes Brandão, o Brandônio, que nutria, contra as impressões que ele mesmo aponta como dominantes na época, uma opinião francamente favorável à farinha indígena. Em seu *Diálogo das grandezas do Brasil*, escrito por volta de 1610, que, como indica o título, toma a forma de uma conversa, os dois interlocutores rebatem:

Alviano: Assim é: quando querem vituperar o Brasil, a principal cousa que lhe opõem de mão é dizerem que nele se come farinha de pau.

Brandônio: Pois essa farinha é um excelente mantimento, e tal que se lhe pode atribuir meritoriamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder a todos os demais mantimentos, de que se aproveita o mundo.<sup>58</sup>

Uma série de outros exemplos poderiam ser utilizada aqui para ilustrar o fato de que, desde os primeiros tempos, os europeus simultaneamente temiam, apreciavam e condenavam o consumo da mandioca. Por mais ricos em informações que sejam os textos neste sentido, ou

---

<sup>57</sup> ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*, [1590]. A versão consultada da obra, na qual as páginas não estão numeradas, está disponível em <https://biblioteca.org.ar/libros/71367.pdf>, última consulta em 20/04/2022. NÓBREGA, Pe. Manoel. *Cartas avulsas*. Rio de Janeiro: Oficina Industrial Gráfica, 1931. p. 264; THEVET, Andre. *Singularidades da França Antártica*. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1944, p. 76.

<sup>58</sup> BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogo das grandezas do Brasil*. Brasília: Senado Federal, 2010. p. 207.

por mais generosos que fossem os autores em relação às qualidades úteis ou necessárias deste alimento, no entanto, quase nada eles informam sobre o processo concreto de sua assimilação pelos estrangeiros, isto é, das formas através quais os europeus efetivamente dominaram o instrumental e o conhecimento técnico exigidos para a produção.

Uma exceção é o já citado colono Gabriel Soares de Souza, cujo *Tratado descritivo do Brasil em 1587* constitui (apesar de seus excessos) reconhecidamente o mais completo relato sobre as práticas agrícolas e de processamento da mandioca não apenas para o século XVI, mas para todo o período colonial. Por causa de seu conteúdo altamente tóxico, ele explica, “se espreme a mandioca por curtir em covas abertas, e em outras partes onde não faça nojo às criações”, confirmando assim a adaptação que os europeus realizaram, para o seu contexto, dos cuidados que observavam entre os nativos. Dois excertos contemporâneos e praticamente idênticos da legislação elaborada no contexto do surgimento das primeiras vilas de colonos, em meados do século XVI, assinalam a simultaneidade destas práticas em regiões muito distintas do continente. Em 1545, ocasião da fundação da vila de Assunción, atual território do Paraguai, e em 1555, na nascente vila de Santo André, as respectivas instâncias governativas locais determinavam, respectivamente, “o cercamento do lugar do *tepiti*”, e “a restrição do espaço de espremedura da mandioca aos quintais”, alegando, em ambos os casos, a prevenção dos efeitos deletérios do derramamento do suco tóxico remanescente do processamento do tubérculo, que escorria pelas vielas provocando a morte dos porcos que iam bebê-lo.<sup>59</sup> Se a assimilação das técnicas, e dos próprios instrumentos indígenas de processamento da mandioca eram imprescindíveis, era preciso, no entanto adaptá-las plenamente ao seu novo contexto de produção.

Encontrei neste exemplo referente à legislação da vila de Santo André o único exemplo concreto do uso do instrumental indígena originário pelos colonos nos primórdios da

---

<sup>59</sup> CHAMORRO, Graciela. *Teologia Guarani*, Ed. Abya-Yala, 2004, p. 38.

colonização. Na verdade, pelo menos no alcance do material examinado por esta pesquisa, a capitania de São Vicente é a única que registra ocorrências deste tipo, que aparecem também em um artigo da historiadora Leila Mezan Algranti, onde os “tipitis de palha para a mandioca” surgem entre os bens inventariados pelos colonos das vilas de São Paulo do século XVII, mas não é possível, dada a conhecida extensão do uso destes e de outros instrumentos de processamento da mandioca no litoral à época da conquista, que a sua assimilação pelos europeus tenha se reduzido a esta região - onde, aliás, prevaleciam excepcionalmente, assim antes como depois da conquista, o cultivo e o consumo do milho.<sup>60</sup> Embora este processo seja óbvio para todo o litoral atlântico da América do Sul, por causa, sobretudo, dos resultados que produziu, praticamente não restam registros escritos de sua ocorrência. Tratando especificamente do contexto da América Central, Martin e Aceituno enfatizam como a abordagem mais comum acerca da história dos alimentos consumidos pelos espanhóis no Novo Mundo, que é feita a partir das crônicas, acaba por deixar de fora o exame de certas materialidades, ausentes nos documentos escritos, e que vem a constituir uma parte fundamental, porém oculta, deste processo.

Em alguns casos, como no da pesquisa realizada por estes autores, é a Arqueologia, campo por excelência das histórias de longa duração, o recurso capaz de restabelecer o elo perdido. Nos sítios arqueológicos do Panamá, Martin e Aceituno conseguiram identificar vários registros materiais do uso de “instrumentos líticos tipicamente pré-hispânicos como *manos* e *metates* para o processamento das plantas” em pleno XVII, provando que ali “a apropriação de cultivos ameríndios na época do contato, largamente pressionada por uma necessidade de primeira ordem, não se reduziu à inclusão de novos alimentos, mas também dos conhecimentos e instrumentos autóctones para processá-los e conservá-los”.<sup>61</sup> Ao longo de todo o século XVI,

---

<sup>60</sup> ALGRANTI, Leila Mezan. À mesa com os paulistas: saberes e práticas culinárias (séculos XVI-XIX). *Anais do XXVI Simpósio Nacional da ANPUH*, São Paulo, 2011.

<sup>61</sup> ACEITUNO, Francisco J. e MARTIN, Juan G. Plantas ameríndias en la mesa de los primeros europeos en Panama Viejo. *American Antiquity*, v. 28, n. 1, 2017.

este processo se desenvolve paralelamente à constituição das primeiras cidades, portos, e das grandes unidades de produção agrícola, enquanto a farinha de mandioca vai assumindo, nestes contextos, finalidades bastante específicas.

### *Tuber properties*

O termo *cropscape*, que, numa tradução literal para o português chegaria a algo como “a paisagem de um gênero”, foi formulado pela historiadora Francesca Bray para definir o conjunto de atores e elementos, humanos e não-humanos, envolvidos na criação e reprodução de gêneros agrícolas. No âmbito do projeto *Moving crops*, que integra com outros três historiadores das ciências e da tecnologia, Bray empregou o conceito para evidenciar a qualidade destes gêneros enquanto “artefatos técnicos vivos”, cuja existência será sempre fortemente influenciada pelas materialidades que os cercam. Entenda-se aqui por materialidade o conjunto formado por pessoas, clima, meio-ambiente, conhecimento, cosmologias, modos de cuidado, história, valores e significados nos quais uma determinada espécie está inserida e, embora, nesse sentido, a abordagem possa ser aplicada “a quase todos os artefatos materiais da história global”, o exemplo escolhido pela autora nos trabalhos em que mais recentemente desenvolveu o conceito é o dos tubérculos.<sup>62</sup>

Nestes textos, o que Bray tem procurado assinalar é que, apesar das diferenças que guardam entre si, o inhame, as batatas, o taro e a mandioca compartilham características botânicas e materiais que determinam a forma como são cultivados, consumidos, conservados e comercializados, mas, também, as maneiras como adquirem valor e significado, e, por extensão, como foram compreendidos e estudados pelos acadêmicos. Exceto pelo conjunto de

---

<sup>62</sup> Bray parece mencionar o conceito pela primeira vez no trabalho *The craft of mud-making: cropscales, time and history. Technology and culture*, v. 61, n 2, 2020, aplicando-o depois especificamente aos tubérculos nos textos *Underground inspirations: tuber sciences and their histories. Isis*, v. 112 n.3, 2021, e *Moving crops and the scales of history: thinking through tubers* (disponível em <https://agrarianstudies.macmillan.yale.edu/colloquium>, última consulta em 08/05/2022), que serviram ao desenvolvimento desta seção.

estudos desenvolvidos no campo da Antropologia, sempre atenta às especificidades das relações que certas sociedades nutriam em relação às raízes, os tubérculos foram largamente ignorados entre os acadêmicos, mais surpreendentemente entre os historiadores da alimentação, que dedicaram muito mais atenção ao papel desempenhado pelos cereais, como mostra o exemplo recente do aclamado estudo de James Scott sobre a relação entre o cultivo dos cereais e a emergência do Estado na Antiguidade.<sup>63</sup> Então, apesar de sua importância para a alimentação através dos tempos, para a expansão colonial e para o desenvolvimento industrial, a autora explica, vários dos atributos materiais e simbólicos dos tubérculos, inclusive sua natureza subterrânea, contribuíram para que lhes restasse na história um espaço apenas marginal, assim como o das sociedades que deles fizeram a sua principal fonte de nutrição. Em diálogo com estas ideias, esta seção deve tratar de como as propriedades específicas da mandioca, e sobretudo, dos métodos indígenas de seu processamento, foram determinantes para os espaços que ela ocupou enquanto mercadoria na economia-mundo moderna.

Os povos nativos do continente americano podiam produzir a partir das raízes da mandioca uma variedade considerável de produtos, conforme a modalidade ou intensidade de processamento. Como se viu no capítulo anterior, uma série de pesquisas produzidas conjuntamente pela Arqueologia e a Etnografia levaram ao questionamento da relação automática entre os mais complexos métodos de processamento e o propósito da desintoxicação, sugerindo, alternativamente, que não apenas o desenvolvimento técnico, mas também a provável prevalência das formas ultra processadas da mandioca (isto é, aquelas que passam por sucessivas etapas de secagem, raspagem, trituração e torrefação) relacionavam-se antes às suas características de conservação e transportabilidade. Os povos da América Central, já se viu, chamavam-na *casabe* e os Tupinambá do litoral da América do Sul pelo termo *uhi*

---

<sup>63</sup> O livro mencionado é SCOTT, James C. *Against the grain: a deep history of the earliest states*. Yale University Press, 2017.

*antam*, ou “farinha de guerra”, dado a seu uso habitual em expedições guerreiras, por se conservar melhor.

Muitas narrativas da época da conquista confirmam que os europeus distinguiam claramente entre os produtos resultantes de técnicas (ou níveis) diversos de processamento da mandioca, e potencializaram a produção e o uso específico deste, que aplicaram em funções quase idênticas às que desempenhavam em seu contexto originário.

A primeira dessas funções era o de seu uso como alimento de transporte, que instituíram imediatamente após a conquista. Entre os espanhóis, o primeiro a falar explicitamente sobre isso foi provavelmente Gonzalo Fernández de Oviedo que, em seu *Sumario de la natural historia de las Indias*, publicado em Sevilha em 1526, escreveu:

Este pan de cazabe se sostiene un año y más, y lo llevan de unas partes a otras muy lejos, sin se corromper ni dañar, y aun también por la mar en ben mantenimineto, y se navega com èl por todas aquellas partes y islas e Tierra Firme, sin que se dañe si no se moja.

Para o caso da América portuguesa, o melhor exemplo será, mais uma vez, o do colono Gabriel Soares de Souza, talvez o único a estabelecer uma relação clara e simétrica entre o uso que faziam da farinha os nativos e os conquistadores. Depois de descrever mais de uma dezena de usos possíveis para a mandioca (as raízes que, em suas palavras, “servem para mil coisas”), no seu *Tratado descritivo do Brasil em 1587*, ele explica:

Farinha de guerra se diz porque o gentio do Brasil costuma chamar lhe assim pela sua língua, porque quando determinam de ir fazer a seus contrários algumas jornadas fora de sua casa, se provê desta farinha, que levam às costas ensacada, em uns fardos de folha que para isso fazem. (...) Desta farinha de guerra usam os portugueses que não tem roças, e os navios que vem do Brasil não tem outro remédio de matalotagem para se sustentar esta gente até Portugal senão o da farinha de guerra”.<sup>64</sup>

---

<sup>64</sup> SOUZA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Typographia Universal de Laemmert, 1851. p. 168.

Não existem, para este período, dados quantitativos que permitam avaliar o impacto da integração da farinha de mandioca às redes de navegação atlântica ou a sua importância em relação a outros produtos que cumpriam, nesse contexto, a mesma função. Algumas informações recolhidas ao acaso na pesquisa, no entanto, oferecem possibilidades de comparação. No final do século XVI, segundo Luiz Felipe de Alencastro, nos navios que tocavam os portos do Brasil, “a farinha de mandioca substituía o biscoito de trigo europeu e o inhame de São Tomé”, enquanto nas rotas que levavam os negreiros da cidade de Cartagena até o Peru através do istmo do Panamá, usava-se muito mais o milho, abundante na região, para alimento dos escravizados que permaneciam na cidade à espera do embarque, e o *casabe* era comprado só perto da data de viagem, preferido para a travessia por causa de sua durabilidade, e das dificuldades de preparação do milho no navio”.<sup>65</sup> Na época, o já citado Nicolás Monardes escrevia que “o *casabe* podia ir até a Espanha e voltar.”<sup>66</sup>

Interpretada ao pé da letra, esta afirmação deveria nos levar a atribuir alguma importância à incorporação do *casabe* produzido no Caribe às rotas que fazem a ligação com Sevilha, embora sejam muito mais comuns as referências, para esta época, do seu uso nas rotas inter caribenhas. Neste sentido, o *casabe* foi importante particularmente no estágio da conquista representado pela passagem à Terra Firme, alimento principal de muitas das expedições que partiam das Antilhas para o continente - como foi o caso da conquista do Vice-reino da Nova Espanha (atual território do México) a partir da ilha [de Cuba] em 1514, em que “a maior parte dos suprimentos era de porco e pão de mandioca” e o episódio da fundação da cidade de Santa María de Antigua del Darién, que só foi possível consolidar através de

---

<sup>65</sup> Sobre o uso da farinha de mandioca em substituição ao inhame e ao trigo ALENCASTRO, Op. cit. p. 255. Sobre o tráfico a partir de Cartagena, NEWSON, Linda; MINCHIN, Susie. Diets, food supplies, and the african slave trade in early seventeenth-century spanish America. The Americas, v. 63, n. 4, 2007, p. 523.

<sup>66</sup> MONARDES, Op. cit.

continuadas ‘importações’ de *casabe* produzido nas Antilhas.<sup>67</sup> O interesse sobre o *casabe* antilhano como alimento de viagem tem respaldo documental também nos registros de ataques piratas, que mais de uma vez exigiram *casabe* para alimento de suas embarcações como resgate de áreas conquistadas.<sup>68</sup>

Para as embarcações que tocavam o litoral da América portuguesa, como já foi dito, o alimento mais corriqueiro era, sem dúvida, a farinha de mandioca. Sobre o século XVI, as fontes mais frequentemente citadas para ilustrar este que é um fato consensualmente aceito pelos historiadores brasileiros são as reunidas na *História Trágico-marítima*, a célebre coletânea de relatos de naufrágios e acidentes marítimos ocorridos aos portugueses ao longo do século XVI. Nele, a farinha está presente em três ocasiões: os relatos das viagens das naus Santa Maria da Barca, em 1559, quando “uns poucos punhados de farinha de pau” salvaram a vida de passageiros e tripulação no regresso de Cochim, na Índia; o da nau São Paulo, que viajou para Sumatra em 1560, e reservava a “farinha-de-pau do Brasil” apenas aos oficiais e “para o tempo de trabalho”, devido a escassez de alimentos que estavam sofrendo, e no do *Naufrágio que passou Jorge de Albuquerque Coelho*, que viajava de Olinda para Lisboa em 1565, restando-lhe, depois de vários insucessos “nenhum mantimento mais que duas canadas de vinho e huns muito poucos punhados de farinha de pau”.<sup>69</sup> Mais do que identificar, porém, isolada e ilustrativamente o uso da farinha de mandioca nas diferentes rotas traçadas pelos portugueses, o mais importante aqui talvez seja notar que, entre os 12 relatos publicados, apenas três tratam de embarcações que, acidentalmente ou não, haviam tocado as costas da

---

<sup>67</sup> CASTILERO-CALVO, Alfredo. The city in the Spanic Caribbean (1492-1650). In: EMMER, Pieter (ed) *General History of Caribbean*, v. 2: New Societies: The Caribbean in the Long Sixteenth Century. Palgrave MacMillan, 2003, p. 211.

<sup>68</sup> Por exemplo, “Em outubro de 1537, filibusteiros franceses atacaram a Baracoa, saquearam e exigiram a entrega forçada de carne de res e pão de casabe suficiente para abastecimento da nau”, ULIVARRI, Saturnino. *Piratas y corsarios en Cuba*. Ed. Renacimiento, 2004, p. 137; e o relato, mais tardio, sobre um navio pirata inglês que entrou na cidade espanhola de Santiago de La Vega, atual território da Jamaica, e impôs um resgate de 200 bois, 10.000 libras de casabe. HARING, Clarence H. *Los bucaneros de las Indias occidentales en el siglo XVII*. Sevilla: Ed Renacimiento, 2003, p. 59.

<sup>69</sup> BRITO, Bernardo Gomes. *História trágico-marítima*. Porto: Ed. Portucalense, 1942.

América, e não há de ser simples coincidência o fato de que todos eles carregaram entre os mantimentos precisamente a “farinha de pau” do Brasil. Em seu pequeno estudo sobre “consumo transatlântico da farinha de mandioca”, o historiador Jaime Rodrigues explica que “se em fins do século XVI a prática já era corrente, ela foi mantida e institucionalizada nos séculos seguintes, a partir das capitanias costeiras da América.”<sup>70</sup>

Na prática, essa ‘institucionalização’ se concretiza através da constituição, em diversos pontos do continente, de núcleos de produção baseados em trabalho indígena e dirigidos especificamente para o atendimento desta demanda. Ao longo do século XVI, as exigências do comércio transatlântico em relação aos produtos da mandioca favoreceram a formação de tais ‘redutos’ em, pelo menos, quatro regiões:

- 1) na diminuta ilha caribenha de Mona, onde, segundo Parsons, “a produção em instâncias de índios encomendados passaria a constituir um tipo especial de estabelecimento rural, a *casabería* ou *granjeria* de índios”<sup>71</sup>;
- 2) na região costeira das Guianas, onde os espanhóis forçaram a introdução de raladores de metal com a finalidade específica de aumentar a produção de *casabe* para o circuito marítimo<sup>72</sup>;
- 3) na cidade de Cartagena, importante ponto do circuito comercial espanhol, onde a instalação do porto engendrou, desde o exato momento de sua fundação, um robusto sistema de produção de *casabe* em regime de *encomienda*<sup>73</sup>;
- 4) na região de Santa Catarina, onde, como já se viu, os índios Guarani negociavam grandes quantidades de farinha de mandioca aos navios tocavam a costa em suas expedições de exploração da região da bacia do Rio da Prata.

---

<sup>70</sup> RODRIGUES, Jaime. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. *Revista Brasileira de História*, v. 37, p. 2017. p. 85.

<sup>71</sup> PARSONS, James. Algunas observaciones sobre La isla Mona, un emporio de pan de casabe en el Caribe durante el siglo XVI. *Yearbook (Conference of Latin Americanist Geographers)*, 1984.

<sup>72</sup> VAN DEN BEL, Op. cit.

<sup>73</sup> SALDARRIAGA, Gregorio. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada - siglos XVI e XVII*. Bogotá. Editorial Universidad del Rosario, 2010., especialmente a seção “Cartagena”, p. 66 e seguintes.

Um quinto núcleo parece ter se formado também no entorno da cidade de Salvador, capital da colônia, a partir de onde, como se viu na seção anterior, o governador geral encomendava sucessivas levas de farinha de mandioca negociada com os nativos nas povoações e capitânicas vizinhas. Faltam ainda informações mais sistemáticas sobre o porto da cidade neste período, mas a impressionante cifra de 160 toneladas de farinha de mandioca adquiridas ali pelo navegante Pedro Sarmiento de Gamboa em 1580 é capaz de por si só demonstrar, já para essa data, a sua enorme importância no fornecimento do alimento para todo o sistema atlântico.<sup>74</sup> Nesta época, as práticas e as vantagens do uso dos derivados da mandioca nas rotas oceânicas já estavam, portanto, bem estabelecidas, e serão plenamente aproveitadas nas negociações do tráfico negreiro, que começavam então a se regularizar, como se verá no próximo capítulo.

Como expliquei anteriormente, o termo “farinha de guerra” era uma tradução literal do vocábulo tupi *uhi antam*, usado pelos nativos para designar o alimento que preparavam especificamente para suas expedições guerreiras. Se a expressão encontrava-se plenamente incorporada à língua dos conquistadores já na segunda metade do século XVI, como a menção em todas as crônicas antes referidas obriga admitir, a sua rápida vulgarização por toda a extensão do império colonial atlântico português parece expressar, na verdade, uma dupla incorporação, a do alimento e de seu significado na cultura original, porque pela expressão “farinha de guerra” os portugueses passaram a denominar aquela que tornaria efetivamente a principal fonte de sustentação de seus contingentes militares ao longo de toda a era moderna - uma prática verificada, também, embora de forma talvez menos importante, em relação às milícias espanholas no Caribe. O uso militar, segunda importante função de toda a farinha de

---

<sup>74</sup> A informação sobre a aquisição de farinha de mandioca por Gamboa no porto de Salvador foi encontrada em MONTALDO, Alvaro. *La yuca a mandioca: cultivo, industrialización, aspectos económicos, empleo en la alimentación animal, mejoramiento*. São José, Costa Rica: Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 1985. p 7.

mandioca produzida no mundo atlântico moderno, é comum, na América colonial, em dois diferentes contextos.

O primeiro é o do aprovisionamento das expedições terrestres de interiorização no território. No Brasil, exemplos importantes são os da ‘Guerra dos Bárbaros’ e a dos Palmares, os dois maiores episódios das ‘guerras internas’ no século XVII, ambas sustentadas com fartas quantidades de farinha de mandioca para as tropas de combate. Antes disso, o registro da compra de “farinha da terra” para a “jornada do Rio Grande”, primeiro movimento coordenado de avanço sobre as terras do interior das capitanias do norte, em 1597, oferece a mais antiga amostra documental desta prática em uma ação específica, mas existem relatos de que, desde a década de 1550, “os armazéns régios incluíam a mandioca e o ‘milho da terra’, o abati dos tupis, entre os mantimentos fornecidos a funcionários e religiosos”.<sup>75</sup> A partir de uma pesquisa em que trata exatamente deste primeiro contexto, a historiadora Kalina Silva argumentou como a experiência da Paraíba pode servir para reafirmar, por similaridade ao que se passava na América espanhola, a implicação, nas guerras de conquista, da agência e dos mantimentos nativos, “como a farinha de guerra, e os guias”.<sup>76</sup>

O mesmo princípio anima o uso da comida indígena também no alimento das tropas regulares (isto é, as tropas pagas, de primeira linha, que faziam a defesa das cidades) tão logo elas começam a ser constituídas, em meados do século XVI. Aqui, o exemplo documental vem da capitania do Rio Grande do Norte, onde, na virada para o século XVII, “dava-se diariamente a cada soldado um alqueire de farinha da terra [e] um quartinho de vinho”, embora o melhor indicativo da adoção generalizada da farinha de mandioca como mantimento das tropas coloniais venha através da *Arte militar*, uma espécie de manual de guerra publicado pelo

---

<sup>75</sup> Mandado do Contador e Provedor da Fazenda Real da capitania de Pernambuco ordenando ao almoxarife da Fazenda real da mesma capitania Mateus de Freitas de Azevedo que efetua pagamento a Brás Pires referente à aquisição de farinha da terra a fim de ser utilizada na jornada do Rio Grande. AHU, Pernambuco, Cx. 1, Doc. 6, 2.11.1597. Sobre os ‘armazéns reais’, ALENCASTRO, Op. cit, p. 91.

<sup>76</sup>SILVA, K. Guerra Indígena como Guerra Colonial na América Portuguesa do século XVI: táticas e estratégias Tupi na conquista da Paraíba e do Rio Grande do Norte. *Nuevo Mundo*, 2020.

português Luís Mendes de Vasconcelos em 1612.<sup>77</sup> Sobre a alimentação dos soldados, ele instrui, “deveria consistir ‘trigo, farinha e biscoito’; na sua falta, farinha de centeio, de cevada, de milho”, e finalmente, última das opções, “uma que no Brasil se usa de pau, a de mandioca”, uma afirmação que confirma, na opinião de Evaldo Cabral, a precoce compreensão, no reino, da utilidade militar da farinha de mandioca.

Compreenda-se aqui esta ‘utilidade’ em sentido amplo porque, como no próximo capítulo será possível demonstrar, no Brasil a farinha de guerra exerceu frequentemente dupla função, a de alimento e a de pagamento. Um bom exemplo, por ora, refere-se não exatamente ao corriqueiro pagamento de rações de farinha aos militares, mas à sua falta. No episódio histórico que ficou conhecido como “motim das farinhas”, uma rebelião protagonizada pelas tropas regulares da cidade de Salvador em 1688 por causa do atraso no repasse da farinha que se lhes devia como pagamento, e que vem a oferecer uma medida da real importância desta prática na administração da segurança dos territórios coloniais. Sobre o Caribe espanhol, uma boa visão de conjunto é o estudo de longo prazo de Natasha Fernández-Pérez sobre o provimento alimentar das milícias do XVI ao XX, que aponta a irregularidade, através dos tempos, de acesso a gêneros europeus, e o consumo, pela maior parte dos soldados da marinha e do exército, dos víveres de produção local. Em Porto Rico, por exemplo, o principal alimento da guarnição foi o pão de mandioca produzido na comunidade de Cangrejos, desde o XVI até o XIX.<sup>78</sup>

Estudos sobre regimes alimentares dos africanos escravizados na América constituem, dada a sua abrangência e antiguidade, quase um subcampo particular da historiografia da

---

<sup>77</sup> MELLO, Evaldo Cabral de. *Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste (1630-1654)*. São Paulo, Ed. 34, 2001.p. 221 e 228.

<sup>78</sup> FERNÁNDEZ-PÉREZ, Natasha. Flour as power? An examination of the representation of flour- based provision in militia documents of the spanish caribbean colonies 1599-1904.*The Mellon Mays Undergraduate Fellowship Journal*, 2017, p. 61.

escravidão.<sup>79</sup> Por causa do tipo de problema que estas investigações geralmente tocam, e que tem relação com os efeitos da alimentação sobre a saúde (ou sobre o rendimento) dos trabalhadores, quase todas passam, de alguma forma, pelo esforço de identificação dos alimentos mais comuns na dieta dos escravos, encontrando entre eles, invariavelmente, a farinha de mandioca.

De forma geral, as pesquisas se concentram no período colonial tardio, para o qual existe claramente maior fartura de fontes, e suas conclusões projetadas para trás ou generalizadas em exercícios bastante razoáveis de inferência histórica. A partir do exame das fontes do século XVIII, por exemplo, a historiadora Julita Scarano propôs que o padrão alimentar dos escravos de então não diferia fundamentalmente do que havia sempre sido, uma “base estabelecida desde os primórdios, formada por farinha de mandioca ou de milho”, apresentando nesta formulação um tipo de interpretação relativamente comum sobre o tema da constituição da dieta dos escravos, nas Américas de forma geral, e no Brasil em particular.<sup>80</sup> Para Joseph Horan, que estudou a produção de discursos sobre a fome nos territórios franceses da era napoleônica, a mandioca é reputada, por historiadores e contemporâneos, como “a principal fonte de nutrição dos escravos caribenhos” e, mais recentemente, em um trabalho sobre o tratamento dado aos escravos no Brasil de meados do XVII ao XIX, Ana Carolina de Carvalho Viotti apontou também a mandioca como “o alimento mais partilhado e mais consumido pela escravaria”.<sup>81</sup>

---

<sup>79</sup> COSTA, Iraci del Nero da; MARCONDES, Renato Leite. A alimentação no cativeiro: uma coletânea sobre os regimes alimentares dos negros afro-brasileiros. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, v. 162, n. 411, p. 199-246, 2001; GOMÉZ, Esteban Zabala. Entre sambumbes, saberes e sabores: cultura alimentar e escravidão no vale do Cauca (Nova Granada) (1750-1851). (Dissertação de mestrado) Faculdade de filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, 2020. GUZMÁN, Ramiro Alberto Flores. The feeding of slave population in the United States, Caribbean and Brazil: some remarks in the state of art *América Latina en la historia económica*, v. 20, n. 2, p. 5-35, 2013; VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. Da obrigação de alimentar os escravos no Brasil colonial. *Estudos históricos*, Rio de Janeiro, 32 (66), 2019.

<sup>80</sup> SCARANO, Julita. Algumas considerações sobre o alimento do homem de cor no século XVII. *Revista de História*, n. 123-124, 1991.

<sup>81</sup> HORAN, Joseph. The Colonial Famine Plot: Slavery, Free Trade, and Empire in the French Atlantic, 1763–1791. *International Review of Social History*, v. 55, 2010, p. 110 e Viotti, Ana Carolina de Carvalho. *Pau, pano e pão: escravos no Brasil colônia*. São Paulo: Unifesp, 2019.

Registros para o século XVI são realmente menos comuns, embora algumas poucas fontes falem claramente sobre a importância da farinha de mandioca para a alimentação dos trabalhadores das grandes unidades açucareiras desde o início de suas atividades. Merece menção aqui, por exemplo, as *Ordenanzas sobre esclavos negros*, o ‘código negro’ de 1528 que tinha validade em toda a extensão do território espanhol e determinava que “Os senhores dos engenhos [dessem] aos escravos (...) mantimento de *casabe*, milho, ajíes e carne abundante”, o que mostra a assiduidade, já nesta data, dos produtos derivados da mandioca na função de alimentar os escravos.<sup>82</sup> Segundo Moya Pons, os engenhos estabelecidos nas ilhas do Caribe no século XVI obedeciam, de forma geral, uma estruturação espacial planejada, com divisão em quatro seções, a maior delas dedicada à cultura da cana, a segunda “para cultivo da mandioca e outras culturas alimentares”, as outras duas para extração de madeira e pasto de animais.<sup>83</sup>

Nos domínios portugueses, onde, como explicou Silvia Lara, não há legislação destinada à regulação da vida material dos escravos, o uso da farinha de mandioca como alimento da força de trabalho nos primeiros engenhos é descoberto em raríssimas fontes primárias publicadas e na crônica quinhentista. Elas convergem por exemplo, na comparação entre dois documentos sobre a compra de farinha de mandioca (pelo governo geral?) para “mantimento dos escravos que Sua Alteza mandava para a capitania e cidade da Bahia”, datados de 1551 e 1552, e o registro de viagem de Hans Staden que observava, na mesma época, o quanto a farinha de mandioca adquirida aos nativos através do escambo era imprescindível aos portugueses “que tem muitos escravos para as plantações de cana e precisam para o sustento dos mesmos”.<sup>84</sup> Pouco depois, no seu Tratado descritivo do Brasil em 1587, Gabriel Soares de Souza confirmava esta impressão, afirmando que:

---

<sup>82</sup> RAMOS, Elizabeth Manjarrés. Entre el control y el descontrol estrategias biopóiticas sobre los esclavos negros em la Venezuela colonial. *Revista Euroamericana de Antropología*, n. 3, 2016.

<sup>83</sup> PONS, Op. cit, p. 68.

<sup>84</sup> *DHBN*, v. 37, p. 418 e 420.

Desta farinha de guerra usam os portugueses que não tem roças, e os que estão fora delas na cidade, com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provém dela para sustentarem a gente em tempo de necessidade.

Como todos estes relatos mostram, o *casabe* ou a farinha eram utilizados com frequência para alimentar grandes contingentes de trabalhadores. Mais do que a durabilidade típica dos produtos processados, para seu uso nesta função, que se concretiza em todo o Brasil e em partes do Caribe, desde o século XVI até o XIX, pesaram muito mais outras propriedades dos tubérculos, de forma geral, e da mandioca, em particular.

“Embora pertençam a diferentes gêneros”, explica Bray, “os tubérculos compartilham de certas características botânicas e materiais que determinam a forma como são cultivados, consumidos, conservados e comercializados”.<sup>85</sup> Conte-se entre elas, por exemplo a forma de sua reprodução, que é vegetativa, ou por clonagem, e não implica o uso de sementes, e também a sua pouca durabilidade em estado natural (isto é, não processada), mas principalmente a sua excepcional adaptabilidade a solos pobres, e a grande rentabilidade das colheitas em relação à extensão das terras ocupadas. Esta última propriedade, em especial, tornava possível que “a produção de pequenos campos alimentasse muita gente.”<sup>86</sup> Somadas a algumas outras qualidades, talvez específicas de sua espécie, todas estas características devem ser consideradas no conjunto dos fatores que definiram para a mandioca um papel central na história da escravidão.

Não foi possível ainda estender este aspecto da pesquisa até as regiões do Caribe, onde, como se verá, uma série de fatores relacionados, principalmente, à história de sua ocupação colonial definiram sistemas alimentares muito mais diversos dos que o vigente na colônia portuguesa, mas é razoável supor que, pelo menos em alguma medida, ali, como no Brasil,

---

<sup>85</sup> BRAY, Op. cit., 2021, p. 553.

<sup>86</sup> Idem, p. 553.

duas características da planta da mandioca tenham influenciado decisivamente a maneira como ela esteve implicada na alimentação da força de trabalho. Por um lado, a sua extraordinária capacidade de crescer não apenas em solos pobres, mas em, virtualmente, qualquer tipo de solo, permitia que a mandioca ‘liberasse’ as terras nobres para as grandes culturas comerciais, como acontece, por exemplo, na região do Recôncavo baiano e seus arredores.<sup>87</sup> A disposição com que ela convivia com outros cultivos, porém, facilitou a sua instalação no interior das propriedades onde florescia aquelas mesmas culturas, sempre que isso se fez necessário ou conveniente. Isto parece ter acontecido quase como uma regra no caso das plantações de tabaco em Pernambuco, a partir de fins do século XVII, e eventualmente também nas de cana de açúcar. Sobre a constituição das propriedades açucareiras do Recôncavo, por exemplo, Schwartz percebeu que

Os campos recém desmatados eram às vezes plantados com mandioca para ‘amansar’ o solo e prepará-lo para o cultivo da cana. Portanto, o costume de deixar que escravos ou gente pobre fizesse roças na orla do engenho tinha uma razão prática do ponto de vista do senhor de engenho<sup>88</sup>

Então, embora em outros contextos uma forte resistência tenha caracterizado a postura dos senhores de engenho em admitir campos mais extensos de mandioca no interior de suas propriedades, de forma geral, ela “conserva uma parceria histórica com a cana de açúcar e guarda sobre o seu principal concorrente, o milho, uma grande vantagem no tocante à produtividade”, como assinalou Maria Yeda Linhares, confirmando, assim, para o contexto do

---

<sup>87</sup> Sobre esta distribuição das culturas no entorno do Recôncavo baiano e a reserva de terras para cultura da cana de açúcar, tema da primeira seção do próximo capítulo, ver, em especial, SCHWARTZ, Stuart. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial (1550-1835)*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988, p. 86, onde afirma que “Havia claramente uma hierarquia de culturas. As melhores terras destinavam-se sempre que possível, à cana de açúcar (...). Solos mais pobres eram usados para o plantio de hortaliças e mandioca”, e SILVA, Francisco Carlos Teixeira. *Morfologia da escassez: crises de subsistência e política econômica no Brasil colônia (Salvador e Rio de Janeiro; 1680-1790)*. Niterói, 1990 (Tese de doutorado) - Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, p. 129, explicando que a lavoura da mandioca se instalara nos distritos sulinos de Cairu, Boipeba e Camamu, “longe da disputa por terras com os senhores de engenho”.

<sup>88</sup> SCHWARTZ, Op. cit., 1989, p. 103. Sobre o cultivo da mandioca e do tabaco como culturas intercalares, que será examinado novamente no cap. 4, ver ACIOLI, Gustavo. *Negócio da Costa da Mina e comércio atlântico: tabaco, açúcar, ouro e tráfico de escravos, Pernambuco (1654-1760)*. (Tese de Doutorado) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2008.

Brasil, uma das mais importantes propriedades dos tubérculos de forma geral, como apontava Bray.<sup>89</sup>

Acerca desta sua comparação com o milho, vale indicar, usando mais uma vez o exemplo do Brasil, que, mesmo nas áreas tidas como de prevalência ‘natural’ do cereal (as do interior da colônia, afastadas do litoral), as frentes de expansão se fizeram acompanhar também da agricultura da mandioca.<sup>90</sup> De fato, ainda que em algumas regiões outras culturas alimentares possam eventualmente ter se desenvolvido de maneira predominante, não parece ter existido, em todo o território da colônia portuguesa, nenhum tipo de clima ou de solo impeditivos do cultivo da mandioca, resistindo, neste cenário, como suas verdadeiras inimigas as implacáveis formigas cortadeiras. Em sua análise da formação do território brasileiro a partir das “negociações entre os neoeuropeus e as presenças humanas e não-humanas com as quais eles tiveram que lidar no novo continente”, Diogo de Oliveira Cabral demonstrou como o ambiente de lavoura artificialmente criado pelos ‘neoeuropeus’ pode ter modificado a própria estrutura das colônias de saúvas e a sua relação com o meio circundante, provocando as infestações que impediram a lavoura continuada da mandioca em mais de uma região do Brasil.<sup>91</sup>

Terceira característica da planta da mandioca determinante para o papel que ela desempenhou na história da escravidão é a excepcional durabilidade de suas raízes, não apenas na forma processada, mas também em estado de cultivo, quer dizer, no período em que permanece abaixo do solo, antes de ser colhida. Nestas condições, uma resistência de, no mínimo, dois anos, e a segurança que por causa disso oferecia em relação à imprevistos

---

<sup>89</sup> LINHARES, Maria Yedda Leite. Pecuária, alimentos e sistemas agrários no Brasil (séculos XVII e XVIII). Arquivos do Centro Cultural Calouste Gulbenkian, Le Portugal et l’Europe Atlantique, le Brésil et l’Amérique Latine. Mélanges offerts à Frédéric Mauro, v. 34, p. 5-16, 1996.

<sup>90</sup> Este aspecto será examinado em detalhes adiante, no capítulo 4, a respeito da extensão das áreas de lavouras de alimentos que acompanha o ‘ciclo’ minerador nas capitanias de Minas e Mato Grosso.

<sup>91</sup> CABRAL, Diogo de Carvalho. O Brasil é um grande formigueiro’: território, ecologia e a história ambiental da América portuguesa, parte 1. *Historia Ambiental Latinoamericana y Caribeña*, v. 3, n. 2, 2014.

climáticos e desordens sociais foi apontada como um dos principais fatores que favoreceram a adaptação, e posterior difusão, da cultura do tubérculo americano na África.

### África

Os brancos, comerciantes, se estabeleciam perto do sítio de embarque. Negociavam pessoas, quase exclusivamente, mesmo os que vendiam vinho ou aguardente, ou farinha de guerra, como se chamava a de mandioca, vindo no princípio do Brasil, depois do Kongo. Na infância dele, se começou a plantar mandioca por todo o lado onde podia haver rega, mesmo parca. As hastes eram enterradas na diagonal em montinhos de terra, para melhor reter a água da chuva. Técnica dos indígenas brasileiros, aprendeu. (Pepetela. *A sul. O sombreiro*)

O velho se senta numa clareira, na margem da antiga machamba. Recolhe em seu redor secos restos de mandioca. É a única cultura que resta, a única que resistiu à seca. (...)

-Essa doença se chama mantakassa. Você comeu mandioca azeda, dessas amargas que fermentam venenos, dessas que chamamos de maquela.  
-Ah, a mandioca....eu sei.

(Mia Couto. *Terra sonâmbula*)

Em uma perspectiva então absolutamente inovadora, no livro *Columbian Exchange: biological and cultural consequences of 1492*, publicado em 1972, o historiador norte-americano Alfred Crosby desenvolveu o argumento de que as mais importantes consequências, a nível global, da invasão europeia ao continente americano em fins do século XV foram as biológicas. No que diz respeito aos gêneros alimentares, por exemplo, Crosby mostrou como as permutas de espécies ocorridas entre o Velho e o Novo Mundo estiveram intimamente relacionadas à explosão populacional planetária que se constituiu como uma das mais importantes condições para a ocorrência da Revolução Industrial Inglesa do século XVIII, utilizando, em seguida, uma série de outros exemplos, muitos deles referidos à proliferação de doenças e microrganismos, para confirmar a força de seu argumento. Por causa do tema e das perspectivas que inaugura, o livro produziu importantes efeitos no âmbito dos debates

acadêmicos de forma geral, e da historiografia em particular, criando o campo de pesquisa referido, daí por diante, como *Columbian exchange*, em alusão ao título do trabalho fundador.<sup>92</sup>

Neste campo, uma referência obrigatória é o livro *In the shadow of slavery: African botanical legacy in the New World* (2011), escrito em co-autoria por Judith Carney e Nicholas Rosomoff, cujo foco está em demonstrar o (até então invisibilizado) “legado botânico africano” para a construção do mundo moderno.<sup>93</sup> O livro é, de certa forma, o desdobramento de uma pesquisa anterior, sobre o arroz africano, onde Carney mostrava como a ênfase que os trabalhos sobre este objeto haviam posto na agência europeia tinha sido capaz de apagar o protagonismo dos africanos em sua transferência para o Novo Mundo. Suas conclusões indicam que os conhecimentos relacionados ao cultivo desta espécie de arroz (*Oryza glaberrima*, ou “arroz negro”) e seu uso como alimento eram conhecimentos propriamente africanos e que a sua introdução na América havia sido feita através de grãos recolhidos nas “sobras de alimentos trazidos pelos negreiros” com os quais africanos escravizados davam início ao cultivo de roças próprias de subsistência, sendo todo o conhecimento desenvolvido e aplicado ali mais tarde apropriado pelos senhores.<sup>94</sup>

As análises desenvolvidas por Carney e Rosomoff dão destaque a pelo menos dois problemas novos, e inter-relacionados, no campo dos estudos sobre o tráfico inter colombiano, a saber: o do conhecimento (e da agência) africanos no transplante de suas espécies para o Novo Mundo; e o importantíssimo papel desempenhado pelo comércio escravagista neste cenário - o que, aliás, deveria nos levar a problematizar a horizontalidade que o termo

---

<sup>92</sup> CROSBY, Op. cit.

<sup>93</sup> CARNEY, Judith e ROSOMOFF, Richard Nicholas. *In the Shadow of Slavery: African botanical legacy in the Atlantic world*. California: University of California Press, 2010.

<sup>94</sup> CARNEY J. *Black rice: the African origins of rice cultivation in the Americas*. Cambridge: Harvard University Press, 2001.

*intercâmbio* propõe.<sup>95</sup> Para o movimento inverso, o do transplante e adaptação das espécies americanas na África, três aspectos devem ser considerados.

O primeiro é que os principais agentes da transposição foram indiscutivelmente os portugueses, que introduziram, na mesma época e pelo mesmo motivo, o cultivo do milho e da mandioca em seus enclaves coloniais na costa centro-ocidental do continente. Apesar de algum desacordo entre as impressões recolhidas na literatura, carente ainda de análises sobre o assunto em termos comparativos, uma diferença fundamental aparentemente marca o processo de difusão e apropriação dos dois gêneros americanos na África porque, enquanto o milho realiza rapidamente a sua expansão, atingindo a maior parte da costa ocidental antes do final do século, a mandioca, por causa das exigências técnicas relacionadas ao seu processamento, mantém-se por bastante tempo restrita às áreas de influência portuguesa.<sup>96</sup>

As opiniões são francamente divergentes quando se trata de examinar o multifacetado processo de transposição da agricultura e, principalmente, do equipamento tecnológico de processamento da mandioca para a África, opondo as interpretações que enfatizam a replicação, no continente, dos métodos e técnicas genuinamente indígenas (ou, em alguns casos, brasílicos, conforme exemplo literário que constitui a primeira epígrafe desta seção) àquelas que, pelo contrário, preferem sublinhar as contribuições propriamente africanas no decorrer do processo.

---

<sup>95</sup> CARNEY, J. O Arroz africano na história do Novo Mundo. *Fronteiras: journal of social, technological and environmental science*, v. 6, n.2, 2017.

<sup>96</sup> A principal referência sobre o milho, que examina, na verdade, uma série de hipóteses relativas à sua introdução, é MIRACLE, M. P. The introduction and spread of maize in Africa. *The Journal of African History*, 6 (1), p. 39-55, 1965; diversos outros trabalhos, no entanto, afirmam a primazia das hipóteses relativas à sua introdução através da ação de traficantes de escravos portugueses, por exemplo, McNEILL, J. Envisioning an ecological atlantic 1500-1800. *Nova Acta Leopoldina*, v. 114, n. 390, 2013. Uma comparação entre os processos de difusão do milho e da mandioca que está de acordo com a apresentada aqui é a de NEWSON e MINCHIN, Op. cit. p. 89, explicando que “[em relação ao milho] a mandioca espalhou-se mais devagar”. A ideia da toxicidade como um obstáculo à difusão da mandioca na África foi sumariamente desenvolvida, por exemplo, em IWUAGWU, Obi. The spread of cassava (manioc) in Igboland, south-east Nigéria: a reappraisal of the evidence. *Agricultural History Review*, v. 60, n. 1, 2012, p. 64, admitindo que a difusão da mandioca está diretamente relacionada à disseminação do conhecimento sobre as técnicas de processamento, e VON OPPEN, Achim. Cassava, “the lazy man 's food”? Indigenous agricultural innovation and dietary change in Northwestern Zambia (ca. 1650–1970). *Food and Foodways*, v. 5, n. 1, 1991, p. 19, onde considera que “Uma explicação plausível para a introdução relativamente tardia da mandioca em Angola pode ser as técnicas de processamento que ela exige”.

Esta simples oposição está muito longe de esgotar o estudo do tema. Para dizer o mínimo, precisariam aqui ser considerados, entre vários outros aspectos, o conflito entre as condições excepcionais de adaptação da mandioca ao clima e ao solo de várias partes do continente (e que determinam o uso generalizado que ali se faz dela até os dias de hoje) com os limites reais colocados pelo problema da toxicidade até mesmo no interior das zonas atingidas pelos portugueses, uma contradição apreendida de maneira excepcional pelo romancista Mia Couto em sua obra de ficção sobre a guerra civil em Moçambique, que constitui a segunda epígrafe desta seção. Voltarei a estes temas em outras partes da tese, mas se quisermos desde já supor, como é razoável, que os nativos tenham participado criativamente do processo de adaptação da mandioca ao continente, então será possível afirmar que, a partir de meados do XVI, um combinado de tecnologias ameríndias e africanas de cultivo e beneficiamento de tubérculos criaram na África as bases de uma produção comercial de farinha de mandioca diretamente ligada ao tráfico. Ao longo dos séculos XVI e XVII, os territórios controlados pelos portugueses nos reinos centro-ocidentais do Congo e Angola e no arquipélago atlântico de São Tomé e Príncipe serão os espaços privilegiados desta experimentação.

Os primeiros registros escritos são referentes ao reino do Congo no século XVII (especificamente, o de Samuel Brum sobre a “preparação da farinha de mandioca doce” em Loango, em 1611, e Bras Correa, sobre o cultivo da mandioca ‘a maneira do Brasil’ em Pinda, por volta de 1620), mas parece haver alguma unanimidade entre os estudiosos do tema em projetar esta data para trás. São relativamente comuns, nesse sentido, especulações em torno da introdução ‘experimental’ do cultivo do tubérculo nas ilhas atlânticas de São Tomé e Príncipe, ou as que associam o início da agricultura da mandioca ao do desenvolvimento do tráfico em Angola, a partir de fins do século XVI.<sup>97</sup>

---

<sup>97</sup> Exemplo da hipótese de uma introdução através das ilhas atlânticas, por exemplo, JONES, W. Manioc: an example of innovation in African economies. *Economic Development and Cultural Change*, v. 5, n. 2, 1957, p. 106. Sobre a introdução do cultivo da mandioca em Angola no XVI, FERRÃO, José Eduardo Mendes. Na linha

Como explicou Judith Carney, nesta época, o início das atividades do tráfico criou em Angola uma dupla pressão sobre o sistema de produção de alimentos porque, além da forte demanda exigida pelo movimento dos negreiros, o escravismo desestruturava as redes de produção no interior, movendo os camponeses, na condição de escravizados, para os portos de embarque. Por isso, paralelamente à produção que começa a se realizar em unidades diretamente ligadas ao funcionamento do tráfico (os *arimos*, que serão tratados na próxima seção), os negreiros empenhavam também muita farinha de mandioca produzida no outro lado do Atlântico, no Rio de Janeiro. Era uma transação notável, registrada em várias crônicas da época.

Em seu *História do Brasil*, o frei Vicente do Salvador anotou que, durante a administração do governador Luís de Meneses (1608-1612), enquanto no resto da colônia os engenhos funcionavam à plena, a capitania do Rio possuía poucos estabelecimentos, “tratando mais de farinha de mandioca para Angola do que açúcar”, como observara também o marinheiro batavo Dierick Ruiters que, de sua passagem pelo Rio em 1618, registrou que muitos navios iam ao porto buscar farinha para trocar por negros em Angola.<sup>98</sup> Mais ou menos na mesma época, Brandônio escreveu que as naus vindas do Reino faziam escala no porto do Rio de Janeiro para amear a farinha de mandioca depois transportada para Angola, onde era vendida “por subido preço”.<sup>99</sup> Impressionado com a rentabilidade do negócio, o navegante francês François Pyrard de Laval fez registrar as cifras envolvidas na transação: o alqueire da farinha, comprado no Rio por 40 libras, valia 8 francos em Angola, onde os negociantes “tiram em comutação de suas mercadorias escravos, de que ali há tão grande número.”<sup>100</sup> A magnitude

---

dos descobrimentos dos séculos XV e XVI-Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América. *Revista de Ciências Agrárias*, v. 36, n. 2, 2013.

<sup>98</sup> SALVADOR, Vicente (frei). *História do Brasil* (1560-1627). São Paulo; Rio de Janeiro: Weiszflog Irmãos, 1918. p. 421. O relato do navegante holandês foi mencionado por SAMPAIO, Antonio Carlos Jucá, Fluxos e reflexos mercantis: centros, periferia e diversidade regional. In: FRAGOSO, João Luís e GOUVEIA, Maria de Fátima. *O Brasil colonial (1580-1720)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014. p. 18.

<sup>99</sup> BRANDÔNIO, Op. cit., p. 83.

<sup>100</sup> LAVAL, Francisco Pyrard. *Viagem de Francisco Pyrard de Laval às Índias Orientais (1601 a 1611) Tomo II*. Nova Goa: Imprensa Nacional, 1862. p. 192.

dos volumes transportados, que pode ter chegado a 680 toneladas ao ano, fez com que o historiador Luís Felipe de Alencastro se referisse a este fenômeno como um ‘ciclo da mandioca’ ligando o Rio de Janeiro a Angola entre os anos 1590-1630.<sup>101</sup> Apesar da consolidação, nas décadas seguintes, de uma produção estritamente local, até pelo menos o final do século XVIII as demandas criadas pelo tráfico tornarão indispensável, em Angola, a importação sistemática de farinha de mandioca produzida no Brasil.

\*\*\*

Em referência direta à noção de *anti-commodity*, que diz respeito ao papel de atores e culturas subalternas na subversão dos mecanismos totalizantes de mercadorização, em seu texto sobre os tubérculos Francesca Bray explica como os integrantes do projeto *Moving crops* cunharam o termo *para-commodity* para sublinhar, por outro lado, a importância que determinados gêneros não-mercantilizados exerceram na formação histórica do capitalismo. Por causa das características já anteriormente mencionadas, em contextos tão variados quanto a China do século XVII ou a Irlanda do XIX, os tubérculos realizaram, fundamentalmente, um papel central na reprodução da força de trabalho. Na relação dos diversos exemplos que Bray mobiliza para constituir o conceito, a mandioca é tratada, acertadamente, como o “a key para-commodity” das plantações açucareiras no Brasil e no Caribe (e mais tarde, também das plantações algodoeiras de Moçambique), mas ao longo do capítulo espero ter demonstrado como, nesta condição, ela possibilitou também a sustentação das forças militares de conquista e defesa dos territórios coloniais, e do tráfico. No final do século XVI, todos estes circuitos já estão bem definidos, e serão ampliados e intensificados daí por diante.

---

<sup>101</sup> ALENCASTRO, Op. cit., p. 251.

### Capítulo 3: Séc. XVII: A constituição de modelos comerciais de produção

Sim, na roça o polvilho se faz a coisa alva: mais que o algodão, a garça, a roupa na corda. Do ralo às gamelas, da masseira às bacias, uma polpa se repassa (...) prazer era ver aberto, sob o fim do sol, o mandiocal de verdes mãos. (...) Não podia queixar-se. Se o avio da farinha se pelejava ainda rústico, em breve o poderia melhorar, meante muito, pôr máquinas, dobrar quantidades. (João Guimarães Rosa, *Substância*).

Duas mudanças importantes redefinirão, na virada do século XVI para o XVII, as feições do mundo atlântico em formação. A primeira diz respeito à consolidação do escravismo. Motivada, sobretudo, por uma série de fatores relacionados ao declínio do uso da força de trabalho nativa, a adoção substitutiva da mão-de-obra de africanos escravizados na América coincidiu, nesta época, com o crescimento correlato da exploração em larga escala de recursos naturais ou introduzidos no continente. Penso especialmente na explosão da cultura comercial da cana de açúcar, que teria triplicado o número de engenhos em funcionamento no Brasil entre 1570 e 1614, e a sua repercussão em termos do aumento exponencial da importação de trabalhadores a partir de Angola, mas deverão certamente entrar nesse cálculo também o contingente de africanos empregados nas atividades subsidiárias à extração da prata no território do Império espanhol.<sup>102</sup>

A segunda transformação está relacionada ao ingresso, na disputa pelos territórios coloniais, das potências ultramarinas do norte europeu, nomeadamente Inglaterra, França e Holanda, e à constituição do chamado sistema *atlântico do noroeste europeu*, cujas características, resultantes do momento particular de sua formação, teriam representado uma

---

<sup>102</sup> Sobre africanos importados a partir de Angola para os engenhos brasileiros no período mencionado HEINTZE, Beatrix, *Angola nos séculos XVI e XVII: estudos sobre fontes, métodos e história*. Luanda: Ed. Kilombelombe, 2007. p. 269. Sobre os números do tráfico para a América espanhola e as atividades nas quais eram majoritariamente empregados, BORUCKI, Alex; ELTIS, David; WHEAT, David. Atlantic history and the slave trade to Spanish America. *The American Historical Review*, v. 120, n. 2, p. 433-461, 2015.

experiência radicalmente nova de colonização, produzindo com isso uma série de efeitos sobre o funcionamento do sistema colonial posto em funcionamento pelos ibéricos pouco mais de um século antes.

Combinadas, as duas mudanças produziram, neste momento, um forte aumento da demanda por alimentos precisamente nos setores onde, ao longo do século anterior, se havia consagrado o uso mais substancial dos produtos derivados da mandioca, isto é, no alimento da força de trabalho urbana e rural, representadas, respectivamente, por militares e escravos. Considerando esta conjuntura, este capítulo deve tratar dos efeitos provocados pela expansão global da economia-mundo sobre a produção das formas processadas da mandioca nos domínios coloniais atlânticos a partir das primeiras décadas do século XVII.

Uma observação importante em relação ao tratamento dos diferentes espaços contemplados pela análise. Em virtude das hipóteses que orientaram o trabalho de pesquisa, o foco esteve sempre no reconhecimento de elementos e estruturas entre eles compartilhadas, mesmo em se tratando de contextos sabidamente tão diversos. Para melhor compreensão do capítulo, e das contradições que ele eventualmente apresentará, será preciso manter em mente que foi a grande colônia portuguesa na América, constituída justamente neste período como a grande produtora e distribuidora atlântica da farinha de mandioca, o espaço primordial destas transformações, que encontram em partes do Caribe e da África expressões similares, porém menos acabadas. Paralelamente às semelhanças, que formam a estrutura do capítulo, procurei explorar no corpo do texto também, sempre que possível, os traços que assinalam as divergências entre os diferentes espaços.

## *Hinterlândias da mandioca*

Em uma definição simplificada, a expressão *hinterland* (ou hinterlândia) significa “a área de influência econômica direta de uma grande cidade”, um território, não obrigatória, mas frequentemente contíguo a um centro urbano de grande porte, no interior do qual as principais atividades econômicas são diretamente relacionadas a este centro. Embora o termo tenha ingressado com força no vocabulário das Ciências Sociais apenas na década de 1980, quando se torna uma referência quase obrigatória no debate centro-periferia, a ideia que ele propõe informa, antes, o próprio pensamento sobre o nascimento das cidades, estrutural e invariavelmente relacionadas a um centro produtor e distribuidor de alimentos e outros serviços. A distância, no tempo ou no espaço, de exemplos como os dos centros italianos de produção de alimentos para a Roma Antiga, as do Império Inca no século XIII, das cidades italianas do século XIV, das zonas do oeste que forneciam alimento para o sul algodoeiro dos Estados Unidos no século XIX, e as da Tanzânia na atualidade servem bem para ilustrar a universalidade deste tipo de estrutura.<sup>103</sup>

Na historiografia sobre a colonização nas Américas, merece destaque, sobre este problema, o trabalho do argentino Carlos Sempat Assadourian, que conseguiu demonstrar através da noção de *espaço econômico* a abrangência e a diversidade do complexo produtivo que sustentava as mais destacadas mercadorias do comércio colonial, inclusive a ‘mercadoria-dinheiro’, como se refere à prata extraída no grande setor mineiro de Lima-Potosí.<sup>104</sup> Neste caso, as demandas criadas em torno do funcionamento das minas de Potosí teriam determinado

---

<sup>103</sup> Sobre o conceito de *hinterland* e seu uso nas Ciências Sociais, BORGES, Marco Oliveira. “Hinterland”, *E-dicionário da terra e do território no Império português*. Disponível em: <https://edittip.net/> (Consulta em 12.01.2022). Os exemplos foram encontrados em Mc KRAUSE; STANFORD. *Escravidão e economia na Roma antiga*. Brainy Bookstore; BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV a XVIII*. v. 1: As estruturas do cotidiano. São Paulo: Martins Fontes, 2005, p. 108 e MAZOYER, Marcel e ROUDART, Laurence. *História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea*. São Paulo: Edusp, 2010, p.232; WOLF, Eric, *A Europa e os povos sem história*. São Paulo: Edusp, 1982, p. 377; TACOLI, Cecília; Agergaard Jytte. *Urbanisation, rural transformations and food systems: the role of small towns*. International Institute for Environment and Development (IIED), 2017.

<sup>104</sup> ASSADOURIAN, Carlos Sempat. La Producción de la Mercancía Dinero en la Formación del Mercado Interno Colonial. *Economía*, v. 1, n. 2, 1978.

a constituição de pelo menos três zonas econômicas suplementares, representadas pelo setor algodoeiro e têxtil da região de Tucumã, um núcleo *ganadero* em Córdoba, e um importante centro de produção agrícola no povoado de Guamacha, onde “a atividade têxtil era complementada com importante produção agrícola, comercializando-se [a partir dali] o superávit do trigo.”<sup>105</sup> Ainda que sem referência explícita ao conceito, ideias similares surgem também, por exemplo, no trabalho de John Monteiro, que dedicou um capítulo inteiro à produção do trigo que, no início do XVII, sustentava as atividades portuárias no litoral da capitania de São Vicente; no livro de Mariana Cândido, que trata das zonas Ndombe de produção de alimentos para o porto escravista de Benguela; ou, ainda, na análise de Giusti-Cordero sobre a ‘divisão do trabalho’ que configurou o Caribe espanhol como uma importante zona de produção de insumos para as grandes *plantations* açucareiras vizinhas, para ficar apenas em exemplos encontrados no domínio espaço-temporal desta pesquisa.<sup>106</sup> No grande *espaço econômico* conformado pelo Atlântico seiscentista, hinterlândias caracterizadas pela produção predominante ou exclusivo da farinha de mandioca se constituem em pelo menos quatro regiões.

As mais antigas e relativamente estudadas são as que se desenvolvem, nas primeiras décadas do século, no entorno das cidades portuárias de Salvador e de Luanda. Para o caso da Bahia (e também do Rio de Janeiro, como se verá a seguir), o mais importante e consistente estudo é a tese do historiador brasileiro Francisco Carlos Teixeira da Silva, que projetou para o século XVIII uma formulação já esboçada por Stuart Schwartz em relação ao século anterior, identificando dois núcleos produtores de farinha de mandioca para a abastecimento da capital, o primeiro constituído pelas freguesias de Maragogipe, Nazaré das Farinhas, Jaguaripe e

---

<sup>105</sup> ASSADOURIAN, C. S. El sistema de la economía colonial: mercado interno, regiones y espacio económico. *Estudios Históricos*, v. 10, 1982, p. 24.

<sup>106</sup> MONTEIRO, op. cit., em que trata do assunto no capítulo 3, “O celeiro do Brasil”; CANDIDO, Mariana. *An african slaving port and the Atlantic world: Benguela and its hinterland*. Cambridge: Cambridge University Press, 2013, p. 84 e GIUSTI-CORDERO, Juan. Para além das revoluções açucareiras: repensando o Caribe espanhol nos séculos XVII e XVIII. *Cadernos de Letras da UFF*, n. 45, 2012.

Itaparica, no Recôncavo baiano; o segundo pelos distritos de Cairu, Boipeba e Camamu, localizados no litoral ao sul da cidade.<sup>107</sup>

Depois da tese de Silva, muitos outros estudos, invariavelmente referidos a ele, fizeram destacar o papel fundamental destas áreas para a funcionalidade da cidade de Salvador e seu porto, e também da capitania da Bahia, até o século XIX, apostando em uma combinação de fatores de ordem ecológica (a qualidade do solo, a hidrografia) e política (a disputa por terras com os senhores de engenho) para a composição desta duradoura configuração. Como o exemplo da Bahia é o mais estudado, e possivelmente o melhor documentado, uma série de outras análises surgem a seu respeito, por exemplo (em um tipo de argumentação semelhante a que apresento aqui), a desenvolvida por Antônio Carlos Jucá, que enfatiza a relação de complementaridade, e não de contradição, como querem outros autores, que havia entre as áreas de cultivo de alimentos e as açucareiras no interior a capitania da Bahia.<sup>108</sup> Voltarei a tratar destas regiões para esclarecer o papel que elas desempenharam em conjunturas ou funções específicas, mas a melhor expressão de sua importância como o fenômeno universal e atemporal que as zonas produtoras de alimentos representavam ficou por conta do cronista Sebastião da Rocha Pita, que em seu *História da América Portuguesa*, de 1724, escreveu que “as vilas marítimas de Cairu, Boipeba e Camamu e a povoação do Rio das Contas, [...] são os celeiros da Bahia, como o Egito o foi do povo romano, e a Sicília de toda a Europa”.<sup>109</sup>

---

<sup>107</sup> Sobre as regiões de produção de alimentos na Bahia, Schwartz, 1988, Op. cit, pp. 83-86 e SILVA, Op. cit., especialmente “As áreas de produção de alimentos na Bahia”, pp. 123-166.

<sup>108</sup>SAMPAIO, Op. cit. p. 390. Outros trabalhos indispensáveis sobre as zonas de produção de alimentos e o abastecimento da capitania da Bahia, da cidade de Salvador e seu porto, tratando porém de períodos posteriores, são BARICKMAN, Bert. *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo baiano (1780-1860)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003; GRAHAN, Richard. *Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860)*. São Paulo: Companhia das Letras, 2013 e a tese de doutorado de Marcelo Henrique Dias, que trata especificamente das áreas produtoras de farinha na capitania de Ilhéus. *Economia, sociedade e paisagens na capitania e comarca de Ilhéus no período colonial*. Niterói, 1997 - Tese de Doutorado, Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 1997.

<sup>109</sup> A citação foi retirada de PITA, Sebastião da Rocha. *História da América Portuguesa*. Bahia: Imprensa Econômica, 1878, p. 53.

Na mesma época, uma estrutura semelhante parece ter se desenvolvido em Angola, onde a agricultura intensiva da mandioca dominava os *arimos* localizados nas encostas dos rios Dande, Bengo e Cuanza, que faziam a ligação entre o litoral e o interior. Especialmente as propriedades ocupadas pelos jesuítas no vale do rio Dande no século XVII são reiteradamente mencionadas como campos de cultivo regular da mandioca, enquanto na região do Bengo, em 1660, ela era descrita como “a principal espécie”.<sup>110</sup> Em sua ‘Descrição da África’, publicada em Amsterdã em 1686, o cronista holandês Olfert Dapper apontava o entorno de Luanda como uma “área primária” de produção do gênero, indicando, como razões para este cultivo, a infertilidade do solo (quer dizer, a impropriedade para outras culturas), a proximidade da cidade como mercado e a pressão dos portugueses sobre os nativos para produzirem provisões para São Paulo de Luanda.<sup>111</sup>

Outros núcleos, sobre os quais existe relativamente menor investimento de pesquisa, são os que se formam no recôncavo adjacente à cidade do Rio de Janeiro, no interior da capitania de Pernambuco e no entorno da cidade de Cartagena. Sobre o Rio de Janeiro, a mais importante trabalho é, novamente, a tese de Francisco Silva, que documentou a constituição, ao longo do século XVIII, de uma “vigorosa policultura de alimentos” com forte concentração do cultivo da mandioca (“um grande cinturão mandiogueiro”) nas freguesias de Jacutinga, Santíssimo Sacramento, Itaboraí, e Pilar do Iguaçu. Sempre em diálogo com este trabalho referencial, Denise Demétrio e Nielson Bezerra desenvolveram pesquisas empíricas que projetam as mais importantes conclusões do trabalho de Silva para trás e para frente,

---

<sup>110</sup> CARTER (et al.), *An atlas of cassava in Africa: Historical, agro ecological and demographic aspects of crop distribution*, Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), 1992. p. 9.

<sup>111</sup> Sobre os núcleos agrícolas produtores de mandioca, ver especialmente VANSINA, Jan, *Histoire du manioc en Afrique centrale avant 1850. Paideuma*, 43, 1997. Sobre a produção de mandioca nas propriedades jesuíticas no vale do rio Bengo, “Carta do padre Gonçalo João ao Padre Nuno Mascarenhas” (10.2.1632), *Monumenta Missionaria Africana*. v. 8. África Ocidental (1631-1642). Lisboa: Agência Geral do Ultramar, 1952. p. 6-7, e 109, respectivamente; além de vários registros na literatura, por exemplo, ELTIS, David. *The slave trade and commercial agriculture in a African context*. In: LAW, Robin; SCHWARZ, Suzanne; STRICKRODT, Silke (Ed.). *Commercial agriculture, the slave trade and slavery in Atlantic Africa*. Boydell & Brewer, 2013, p.44. O registro de O. Dapper foi citado por Carter, Op. cit. p. 9.

demonstrando como, no cenário de uma cultura de alimentos pujante e múltipla, a farinha de mandioca desempenhou papel central no estabelecimento de conexões entre o Atlântico e o Recôncavo da Guanabara, desde o século XVII, como se viu no capítulo anterior, até o XIX.<sup>112</sup>

Embora não tenha sido objeto de estudo tão minucioso quanto o de Silva, como explicou Sampaio, em Pernambuco o sistema baiano aparentemente se repete, conformando pelo menos duas importantes áreas produtoras de mandioca “entre o final do 600 e o início do seguinte”. A primeira, “mais longínqua”, constituída pelas freguesias de Santo Antão, São Lourenço e Tracunhaém; a segunda inserida na principal região açucareira da capitania engloba as freguesias de Ipojuca, Serinhaém, Muribeca e Cabo, e embora o autor tenha falado desta especialização só no final do XVII, quase todas estas localidades já constavam nos relatórios produzidos pela administração holandesa na década de 1630, com a finalidade de identificar as principais ‘roças’ produtoras de mandioca para abastecimento de seus contingentes militares.<sup>113</sup> A especialização destas regiões na produção da farinha de mandioca aparece também na documentação camarária, toda marcada, na segunda metade do século, pelas constantes requisições de farinha de mandioca para aprovisionamento das tropas por parte do governo geral.<sup>114</sup>

No entorno da cidade de Cartagena, ainda que não seja possível circunscrever qualquer área de cultivo especializado, é fácil identificar a produção substantiva do *casabe* como “uma peça fundamental da engrenagem comercial”, especificamente aquela ligada ao porto.<sup>115</sup> É

---

<sup>112</sup> Silva tratou da produção de alimentos no Rio de Janeiro especificamente em “a produção de alimentos no Rio de Janeiro”, pp. 166-177. DEMÉTRIO, Denise tratou lateralmente o tema da produção de farinha de mandioca em sua dissertação *Famílias escravas no Recôncavo da Guanabara (séculos XVII e XVIII)*, (Dissertação de Mestrado) - Programa de pós-graduação em História, UFF, 2008 e BEZERRA, Nielson. *Mosaicos da escravidão: identidades africanas e conexões atlânticas no Recôncavo da Guanabara (1780-1840)*. (Tese de doutorado) Programa de pós-graduação em História. 2010.

<sup>113</sup> SAMPAIO, Op. cit., p. 390-391. Sobre os relatórios produzidos pelos holandeses, NASCIMENTO, Rômulo, *O desconforto da governabilidade: guerra, administração e cotidiano no Brasil holandês (1630-1644)*. Recife: Editora UFPE, 2020.

<sup>114</sup> CURVELO, Arthur Almeida Santos de Carvalho. *O senado da câmara de Alagoas do Sul: governança e poder local no Sul de Pernambuco (1654-1751)*. Recife, 2014 – (Dissertação de Mestrado), Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Pernambuco, p. 81.

<sup>115</sup> SALDARRIAGA, op. cit. p. 234.

possível, e até provável, que estruturas semelhantes, nas quais a mandioca presumivelmente dividia o espaço com o milho, tenham se desenvolvido também na órbita dos mais importantes portos antilhanos (Veracruz e Portobelo, no período espanhol, mais tarde Barbados, por exemplo), mas o caso do Caribe precisa ser examinado em seu contexto particular.

Nas primeiras décadas do século XVII, a tomada dos territórios insulares pelas metrópoles do norte europeu desenvolveu, nestas regiões, um modelo de funcionamento colonial único no contexto atlântico, porque apresentavam características excepcionais em relação às suas congêneres continentais. Segundo Marquese, Berbel e Parron, “o que surgiu no polo americano não tinha equivalente nas outras áreas de colonização europeia no Novo Mundo” e, entre outras diferenças, as “*plantation island* de ingleses e franceses” destacavam-se pelo “desequilíbrio demográfico entre uma minoria de brancos livres e a esmagadora maioria de negros e alta taxa de absentismo”.<sup>116</sup> Pieter Emmer apresentou uma interpretação similar, explicando que a principal diferença entre estas colônias e as ibéricas era a desproporção entre negros e brancos, determinada, neste caso, pelo funcionamento do mercado mundial.<sup>117</sup>

Estas características teriam sido responsáveis, segundo os mesmos autores, por impossibilitar a constituição de uma economia de autossustentabilidade sólida em qualquer uma das ilhas, todas elas integradas em um importante comércio inter-regional de alimentos que alcançava e dependia, inclusive, de áreas situadas fora do Caribe. Participam deste circuito, por exemplo, o bacalhau que vinha da Nova Inglaterra, a farinha de trigo importada da Nova Espanha, o gado contrabandeado a partir dos territórios espanhóis, os diversos gêneros nativos - além da mandioca, o feijão, o milho, a batata-doce- e diversos alimentos ‘menores’, por

---

<sup>116</sup> BERBEL, Márcia Regina; MARQUESE, Rafael de Bivar; PARRON, Tâmis. *Escravidão e política: Brasil e Cuba, c. 1790-1850*. São Paulo: Hucitec e Fapesp, 2010. p.46;

<sup>117</sup> EMMER, Pieter. The dutch and the making of the second atlantic system. In: SOLOW, B. (org.). *Slavery and the rise of the Atlantic System*. Cambridge: Cambridge University Press, 1991. p. 80.

exemplo, cebola, alhos, azeite e vinagre, apenas eventualmente produzidos em volumes comercializáveis a partir de uma ou outra região.<sup>118</sup>

Neste cenário, a mandioca pode ter predominado em locais específicos, por exemplo na Martinica, onde teve a presença registrada em vários relatos de viagens dos séculos XVII e XVIII, o que permitiria especular em torno da constituição de ilhas, e não hinterlândias, da mandioca, embora essa hipótese certamente não tenha validade no longo prazo. Na verdade, o sistema de abastecimento de alimentos no Caribe parece ter passado por muitas variações ao longo do tempo, e a mandioca aparentemente muda de papel, ou pelo menos de significado, nos diferentes contextos. As condições específicas que a agricultura e o consumo da mandioca encontram no Caribe, especialmente no Caribe insular, a partir de sua tomada pelas potências do Norte europeu serão examinadas no próximo capítulo. Quanto a todas as demais regiões do mundo atlântico, será preciso lembrar sempre que estes *hinterlands* de produção intensiva de forma alguma concentram a totalidade da produção, que se alastra não apenas por vários outros espaços como, também, ainda que sob forte resistência, pelo interior das grandes unidades produtivas. Todas estas áreas podiam eventualmente compartilhar de algumas características que marcaram decisivamente a constituição e funcionamento dos principais núcleos produtores.

A primeira é a disposição espacial das terras de cultivo em função da existência de uma rede fluvial de comunicação com o centro, isto é, com a cidade portuária em torno da qual a produção se organiza - um traço comum às áreas produtoras de alimentos também em outros contextos. Sobre os centros europeus de produção do trigo no século XIV, por exemplo,

---

<sup>118</sup> Eric Kimball descreve o comércio do bacalhau entre a Nova Inglaterra e as 'Índias ocidentais inglesas' em 'What have we to do with slavery?' In: BECKERT, Sven e ROCKMAN, Set *Slavery's capitalism*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2016, pp. 85-86. Sobre a farinha de trigo GAREIS, Johanna. La Habana, Veracruz y Puebla en el negocio de harinas y víveres, 1750-1810: el tema, su historiografía y fuentes para su estudio. *América Latina en la Historia Económica*, v. 9, n. 17-18, 2002. págs. 127-142; Sobre o comércio de couro e carne de gado a partir do Caribe espanhol, GIUSTI-CORDERO, Op.cit. O comércio intercolonial caribenho foi abordado também por PONS, Rafael Francisco Moya. Los puertos del Caribe y el Atlántico. *XXII Coloquio de Historia Canario-Americana*, 2017.

Fernand Braudel já havia constatado que “estes celeiros, providência das grandes cidades, devem ser de fácil acesso, à beira-mar, ou junto à rios navegáveis, já que o transporte por água é vantajoso para as mercadorias pesadas”, enquanto David Eltis reconheceu no acesso aos rios (o Senegal, o Gâmbia, o Níger, o Cross e os já mencionados Bengo e Cuanza, circundados, desde as primeiras décadas do XVII, por plantações de mandioca) um fator determinante para a delimitação das áreas de produção comercial de alimentos na África moderna.<sup>119</sup> Em Angola, a farinha e o feijão que abasteciam Luanda eram provenientes dos arimos que havia no seu *hinterland* geralmente instalados junto aos grandes rios, Dande, Bengo e Kwanza, os quais, por sua vez eram utilizados para a canalização aos produtos até a cidade.”<sup>120</sup>

No Brasil, estas características se repetem em pelo menos duas regiões. Assim, na Bahia, “toda a freguesia [onde se localiza Nazaré das Farinhas] era cortada por rios navegáveis, particularmente pelo Jaguaripe, que permitiam que se alcançasse Salvador em sumacas ou lanchas com um dia de viagem”<sup>121</sup>, enquanto

as unidades produtivas de mandioca na capitania de Ilhéus ocupavam as margens dos rios navegáveis nos territórios das freguesias de Cairu, Boipeba, Camamu, São Jorge dos Ilhéus (...). Por não haver caminhos facilmente transitáveis por terra, (...), todo o transporte de farinha era feito por embarcações de pequeno e médio porte, como canoas, lanchas, sumacas e patachos”, através da ação dos denominados regatões, comerciantes embarcados que compravam a produção diretamente da mão dos produtores, nos portos espalhados às margens dos rios, ocupados por roças de mandioca.<sup>122</sup>

No Rio de Janeiro:

As 25 freguesias produtoras de alimentos localizadas no Recôncavo e Sertão da Capitania eram todas “voltadas para a Baía de Guanabara e tributárias dos inúmeros rios que se constituíam no caminho natural para o mar. (...) A distribuição destas áreas de cultivo mostra claramente como os rios que desembocam do fundo da baía da

---

<sup>119</sup> BRAUDEL, Op.cit, 1996, p. 109; ELTIS, Op.cit, p. 45.

<sup>120</sup> VENÂNCIO, José Carlos. *A economia de Luanda e hinterland no século XVIII: um estudo de sociologia histórica*. Lisboa: Editorial Estampa, 1996. p. 57.

<sup>121</sup> SILVA, Op.cit, p. 126.

<sup>122</sup> DIAS, Marcelo Henrique. A “farinha de pau” da capitania de Ilhéus: produção estratégica e circulação vigiada, séculos XVII-XVIII. *História Econômica & História de Empresas*, v. 12, n. 2, 2009, p. 66.

Guanabara desempenhavam um papel chave na circulação da farinha. Os rios São João de Meriti, Sarapuí, e Iguaçu, de um lado da baía, e Macacu, Guapi e Guaraí, do outro lado, apresentavam um intenso movimento comercial. Só Cachoeiras de Macacu tinha 24 postos visitados por saveiros e barcos, enquanto em Pilar do Iguaçu mais de 100 barcos transportavam exclusivamente mantimentos.<sup>123</sup>

A segunda característica importante destas áreas é a sua frequente regulação por legislação específica, isto é, determinações legais emitidas pelos órgãos governamentais com vistas ao fomento da produção ou da especialização. Alcançando os vários espaços em diferentes modalidades, estes propósitos regulatórios se concretizam, entre meados do século XVII e as primeiras décadas do seguinte, através de uma série de expedientes que combinavam medidas proibitivas de outras culturas, leis de obrigação ou incentivo da produção através da aplicação de penas ou concessão de ‘prêmios’ ou ainda por meio de estabelecimento de contrato comerciais.

Exemplos do primeiro caso, relativamente frequentes nas leis que tinham validade em todo o território da colônia (veja-se por exemplo uma provisão datada de 24 de novembro de 1642 que facultava aos “moradores do Brasil” o cultivo do gengibre e anil em terras impróprias para cana, obrigando-se entretanto estes a plantar mandioca em igual porção do terreno), parecem ser mais frequentes nas regiões produtoras da Bahia.<sup>124</sup> Nestas áreas, decretos expedidos pelo governo geral proibiram o cultivo do tabaco nas vilas de Boipeba e Cairu em 1656, a “construção de engenhos” nas vilas de Cairu, Boipeba e Camamu em 1673 ou, novamente, o plantio do tabaco na vila de Maragogipe em 1686 e em 1704, mas surgem também no Recife, onde uma determinação régia proibiu, em 1704, o cultivo da cana-de-açúcar “a lavradores com menos de 6 escravos”, impondo, paralelamente, a obrigatoriedade do cultivo

---

<sup>123</sup> SILVA, Op. cit., p. 167 e 172.

<sup>124</sup> LINHARES, Maria Yeda e SILVA, Francisco Carlos Teixeira. A questão da agricultura de subsistência. In: Welch, C. A., Malagodi, E., Cavalcanti, J. S. B., & Wanderley, M. N. B. *Camponeses brasileiros: leituras e interpretações clássicas*, v. 1. São Paulo: Editora UNESP; NEAD, 2009, p. 122.

da mandioca àqueles que possuíssem menos de três.<sup>125</sup> Na capitania da Bahia, a muitíssimo referenciada ‘lei da mandioca’ - uma provisão passada pelo governo geral pela primeira vez em 1688, obrigando todos os moradores do Recôncavo ao plantio de “500 covas por escravo de serviço”, foi reeditada ao menos quinze vezes, e pelo menos uma, em 1703, na do Rio de Janeiro, onde já em 1646, um edital emitido pela Câmara da cidade obrigava “os pequenos lavradores” ao cultivo exclusivo da mandioca.<sup>126</sup> A frequente repetição destas medidas constitui, de acordo com a compreensão consensual dos pesquisadores da história da colônia, um forte indício das resistências ao seu cumprimento e, no conjunto, elas revelam o paradoxo que havia entre a centralidade da agricultura da mandioca para o funcionamento da própria economia açucareira e o seu evidente desprestígio em termos comerciais, determinado também pela política de tabelamento de preços característica da política econômica da época.

Uma política de constrangimento à produção relacionada ao pagamento de incentivos ou prêmios pode ter sido particularmente importante nas possessões lusas em Angola, onde a consolidação de uma agricultura ‘de subsistência’ baseada na mandioca nas primeiras décadas do século XVII parece estar diretamente relacionada a uma política de concessão de títulos de

---

<sup>125</sup> Carta para os oficiais da Câmara da vila do Cairu e Boipeba sobre as farinhas e proibição do tabaco. Bahia, 15.2.1656. DH, V. 3 p. 312 e 315; Carta que se escreveu aos oficiais da Câmara da vila do Cairu para se não fabricarem nela engenhos. 27.2.1673. DH, V. 3, p. 350. Sobre a proibição do tabaco nas diversas vilas baianas, com base em diversos documentos recolhidos da coleção DHBN (por exemplo, “Carta do governador geral do Brasil em que manda arrancar todo o tabaco”. 20.9.1704. DHBN, v. 13), Silva explica que a partir de 1686 “aparecem ordens régias ou bandos proibindo o cultivo de tabaco nas áreas dedicadas ao cultivo da mandioca. O alvo inicial é a freguesia de Maragogipe, no Recôncavo, mas logo o tabaco será proibido em Ilhéus, Cairú, Capanema, Campinhos e Saubará. Afirmava-se assim a política colonial de especializar áreas de produção.” Sobre Pernambuco, “Carta dos oficiais da Câmara do Recife ao rei D. Pedro II sobre a proibição aos lavradores com menos de seis escravos de cultivar cana-de-açúcar e pedindo para que o cultivo da farinha de mandioca fosse realizado pelos lavradores com menos de três escravos”. 9.4.1704. Resgate, *Pernambuco*, Cx, 21, Doc. 1967.

<sup>126</sup> “Consulta do Conselho Ultramarino sobre o que escrevem os oficiais da Câmara da Bahia acerca de se lhes conceder provisão em forma de lei para os moradores do Recôncavo plantarem cada ano 500 covas de mandioca”. (AHU, *Resgate*, Bahia, Luísa da Fonseca, Cx. 28, Doc. 3457). A lei de 1688 é citada por virtualmente todos os autores que tratam das políticas de abastecimento na colônia, sendo os mais importantes LINHARES e SILVA, op. cit., p. 123; BARICKMAN, op. cit., p. 105 e SILVA, op. cit., pp.364-365, que trata também de todas as determinações semelhantes posteriores a ela: “a obrigatoriedade do plantio de mandioca se repetirá através de ordens, provisões, bandos e portarias em 1690, 1700, 1701, 1703, 1704, 1705, 1712, 1715, 1718, 1740, 1774, 1775, 1781, 1793 (...) e 1798.” p. 364-365. Sobre a ordem emitida pelo governo geral para o Rio de Janeiro em 1703, SILVA, Op. cit., p. 171. Sobre o edital emitido pela câmara fluminense, ALENCASTRO, Op. cit., p. 91.

sesmarias como contrapartida da produção do gênero. Em seu *História geral das guerras angolanas*, sem dúvida uma das mais importantes fontes para o estudo da história de Angola nessa época, o militar português Antônio de Oliveira Cadornega registrou que o programa, que previa inclusive a ‘cassação’ de terras já ocupadas em caso de descumprimento desta condição, estava previsto já no regimento dos governadores Luís Mendes de Vasconcelos, de 1616, e João Correia, de 1621, colocando-se em prática, contudo, apenas no governo de Fernão de Souza, que administrou a possessão lusa entre 1624 e 1630 e foi apontado, por isso, como o principal responsável não apenas pela efetiva introdução do cultivo da mandioca ali como pela própria independência, certamente temporária, em relação aos volumes importados a partir do Brasil. “Até aquela data”, ele explica, “nada era cultivado em Angola pelos brancos, para a sua alimentação, ia tudo do Brasil. Fernão de Souza conseguiu a cultura das terras e deve datar desta época a introdução da mandioca em Angola.”<sup>127</sup>

O terceiro instrumento de estímulo à produção foram os ‘contratos’, ou ‘editais’, uma espécie de prática fiscal que prescrevia a compra, por parte de instâncias governamentais civis ou militares de quantias pré-estabelecidas de farinha de mandioca aos produtores de uma determinada região, por valores tabelados, sempre com a finalidade de atender ao municiamento dos exércitos. Enquanto política de Estado, este tipo de requisição compulsória de cotas fixas de alimentos para fins de aprovisionamento militar era amplamente disseminada no mundo moderno, tendo sido muito utilizada, por exemplo, pelos espanhóis nos Países Baixos, durante a Guerra dos Trinta Anos, na Nova Espanha, onde o sistema de venda forçada de mercadorias era conhecido como *repartimiento de dinero*, ou nas Filipinas, onde “as *bandalas*, como foi ali nomeado, era um mecanismo no qual os indígenas eram obrigados a vender produtos (sobretudo arroz) para os oficiais do rei por um preço de tarifa, necessários

---

<sup>127</sup> CADORNEGA, Antônio de Oliveira. *História geral das guerras angolanas*. v. 2. Divisão de publicações e biblioteca, Agência geral das colônias, 1940 p. 510.

para o sustento das tropas e para os navios de passagem.”<sup>128</sup> No território do Império colonial português, um fator decisivo foi a guerra luso-holandesa, que transformou por completo as práticas de aprovisionamento dos exércitos em todos os espaços a que tocou.

Isto porque até o início do século XVII, a colônia não dispunha de tropas regulares próprias e, à exceção dos contingentes que vinham com as armadas, a defesa da terra ficava quase completamente a cargo das tropas de ordenanças. Foi precisamente a guerra contra os holandeses que provocou a reestruturação do aparato militar da colônia. Em 1625, depois da retomada da cidade aos holandeses, formou-se em Salvador o primeiro corpo de infantaria paga, o terço do Presídio da Bahia, composto por mil soldados. Um segundo terço foi criado em 1631 e passou a ser chamado “terço novo”, em oposição ao anterior, então denominado terço velho. Além disso, as guerras holandesas implicaram a formação de outros dois terços especiais, com o dos negros de Henrique Dias e dos índios de Felipe Camarão.”<sup>129</sup>

A melhor estimativa do número de praças estabelecidos na cidade ao longo do século XVII foi apresentada por Wolfgang Lenk em seu estudo sobre a história do exército e da fiscalidade na Bahia durante as invasões holandesas. Segundo Lenk, com a criação do “terço velho” a guarnição “foi acrescida para dez companhias, com 887 soldados regulares e 12 artilheiros - três vezes mais que o destacamento de arcabuzeiros que respondia pela posição até 1624.” Com a criação do terço novo, em 1631, a guarnição portuguesa em Salvador passa a contar com 2.000 homens aproximadamente. Embora o número tenha crescido muito em períodos críticos - especificamente quando do cerco de Salvador por Maurício de Nassau e a expedição do Conde da Torre sobre o Recife (1638-1639), quando a cidade “apinhou-se de

---

<sup>128</sup> MELLO, Evaldo Cabral de. *Olinda restaurada: guerra e açúcar no nordeste*. São Paulo: Ed. 34, p. 229 e PUNTONI, Pedro. *O Estado do Brasil: poder e política na Bahia colonial-1548-1700*. Alameda Casa Editorial, 2017. p. 160.

<sup>129</sup> PUNTONI, Pedro. A arte da guerra no Brasil. *Novos Estudos Cebrap*, v. 53, 1999, p. 149 e ARAÚJO, Hugo Andre. “Um retrato da mostra dos terços da cidade de Salvador em 1654”. *Revista Cantareira*, 2018.

3.700 até 5.000 soldados”, até 1688 (data da revolta do terço velho) a população militar oscila, ligeiramente minguante, de dois mil para menos.”<sup>130</sup>

Em termos de aprovisionamento, as consequências se fizeram sentir através do chamado “Conchavo das Farinhas”, um contrato que o governo-geral impôs às Câmaras das vilas de Cairu, Boipeba e Camamu para compra de farinha de mandioca por preço tabelado. Estabelecido pelo governador Diogo Luís de Oliveira em 1630, o contrato atendia declaradamente às necessidades de municiação da guarnição das tropas regulares do presídio da cidade e ainda as da fortaleza do Morro de São Paulo, criada também no contexto da tomada da cidade pelos holandeses, em 1624, e, embora tivesse seu período de vigência previsto apenas porquanto durasse a ocupação das capitanias do norte, vigorou efetivamente, ainda que sob reiterados protestos por parte dos produtores baianos, até o ano de 1708.<sup>131</sup> Através da especificação das cotas exigidas pelo governo, os documentos de renovação periódica deste contrato, que estabeleciam o reajuste mais ou menos regular de volumes e preços, renderam dados quantitativos seriados raríssimos para esta época, que foram sistematizados nas tabelas abaixo<sup>132</sup>.

---

<sup>130</sup> LENK, Wolfgang. *Guerra e pacto colonial: exército, fiscalidade e administração colonial da Bahia (1624-1654)*. (Tese de Doutorado) Instituto de Economia, UNICAMP, 2009. pp. 65-68.

<sup>131</sup> Sobre o “conchavo”, além do já citado texto de Pedro Puntoni, ver também DIAS, op. cit, 2009,. A citação foi extraída de VILHENA, Luís dos Santos. *A Bahia no século XVIII*. Salvador: Ed. Itapuã, 1969. p. 143.

<sup>132</sup> \*O *sírio*, medida sempre utilizada nos contratos, era uma espécie de bolsa, feita de palha, onde se embalava a farinha enviada à cidade. Nos primeiros contratos, sinalizava-se simplesmente que os sírios deviam conter “a medida ordinária”, mas com o tempo, e provavelmente em função de divergências surgidas a este respeito, surge o cuidado de ‘padronizar’ o volume de farinha contido em cada sírio, e os contratos passam a reivindicar “cada sírio de farinha de sete quartas da medida desta cidade, que são dois alqueires das ditas vilas.” (Termo do Conchavo que se fez com procuradores das vilas de Camamu, Cairu, Boipeba Camamu: Lourenço Varjão Boipeba: Francisco Dantas da Cunha Cairu: Manoel da Costa Pereira. 14.8.1694 reproduzido em *Documentos Históricos do Arquivo Municipal - Atas da Câmara*. Salvador, 1949-1950. V. 6, p. 260. Os cálculos das quantias aproximadas em quilogramas foram realizados levando-se em conta esta equivalência (1 sírio = 2 alqueires = 72, 6 Kg).

**Tabela 2. Conchavo das farinhas (tabela de quantidades e preços exigidos, por localidade)**

**Vila de Cairu (1674-1679)**

<b>Ano</b>	<b>Quantidade ao ano</b>	<b>Valor por sírio</b>	<b>Fonte</b>
1674	1700 sírios (124.000 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> , v. 5, p. 130
1678	1600 sírios (116.160 Kg)	280 réis	<i>Atas</i> , v. 5, p. 223
1679	1700 sírios (124.000 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> , v. 5, p. 264
1684	2.250 sírios (163.350 Kg)	380 réis	<i>Atas</i> v. 6, p. 5
1687	2.250 sírios (163.350 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> , v. 6, p. 115.
1694	2.600 sírios (188.760 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> , v. 6, p. 260

**Vila de Boipeba (1674-1702)**

<b>Ano</b>	<b>Quantidade ao ano</b>	<b>Valor por sírio</b>	<b>Fonte</b>
1674	300 sírios (21.780 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> , v. 5, p. 136
1678	400 sírios (29.040 Kg)	280 réis	<i>Atas</i> , v. 5, p. 223
1679	300 sírios (21.780 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> , v. 5, p. 268
1684	300 sírios (21.780 Kg)	360 réis	<i>Atas</i> , v. 6, p. 5
1702	137 sírios (9.946,2 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> , v. 7, p. 122

**Vila de Camamu (1653-1694)**

<b>Ano</b>	<b>Quantidade por ano</b>	<b>Valor por sírio</b>	<b>Fonte</b>
1653	?	330 reis	<i>Atas</i> , v. 3, p. 251
1669	4000 sírios (290.400 Kg)	280 réis	<i>Atas</i> , v. 4, p. 411
1674	4000 sírios (290.400 Kg)	320 reis	<i>Atas</i> , v. 5, p. 138

1678	4000 sírios (290.400 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> , v. 5, p. 221
1679	4000 sírios (290.400 Kg)	330 réis	<i>Atas</i> , v. 5, p. 268
1684	5000 sírios (363.000 Kg)	380 réis	<i>Atas</i> , v. 6, p. 5
1687	5000 sírios (363.000 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> , v. 6, p. 84.
1690	5000 sírios (363.000 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> v. 6, p. 150
1694	5000 sírios (363.000 Kg)	320 réis	<i>Atas</i> v. 6, p. 320

Fonte: Todos os dados foram retirados da coleção *Atas da Câmara Municipal de Salvador*, Documentos Históricos do Arquivo Municipal de Salvador, 1949-1950, nos volumes e páginas especificados nas tabelas.

Vários sistemas parecidos, embora bem menos expressivos em termos de volumes, alcance e duração, foram, na mesma conjuntura, impostos às vilas e capitânicas do Norte, onde a necessidade de alimentação das tropas impunha problemas às duas partes envolvidas no conflito. Para além de outros expedientes, como a autorização para o estabelecimento de vivandeiros nas imediações dos arraiais, a recolha de farinha produzida pelos índios das aldeias ou a encomenda de volumes produzidos na capitania da Bahia, um sistema de contribuições obrigatórias foi adotado para sustento das tropas luso-brasileiras a partir de 1635.<sup>133</sup>

No caso das tropas neerlandesas, embora sempre tenha havido esforço em recolher farinha, como mostram os relatórios de reconhecimento das ‘roças’ produtoras já em 1635, a produção através de contratos só se dá mesmo a partir da chegada de Nassau e do Alto Conselho, que instituíram, através da câmara dos escabinos, a cobrança aos senhores de engenho de uma finta que deveria corresponder a “200 covas de mandioca por escravo de serviço”, ampliada mais tarde para o correspondente à “500 covas por escravo de serviço”.<sup>134</sup>

<sup>133</sup> MELLO, op. cit. p. 229.

<sup>134</sup> NUNES, Matheus Vila Nova. “Ordinário pão da terra”: os editais da farinha de mandioca no governo de João Maurício de Nassau-Siegen (1637-1644). Trabalho de conclusão de curso. Licenciatura em História, UFRPE, 2019.

**Tabela 3. Tabela de arrecadação de farinha nas freguesias pernambucanas (1637)**

<b>Localidade</b>	<b>Quantidade</b>
Juaribe	228 alqueires
Paratibe	228 alqueires
Muribeca	380 alqueires
Santo Antônio	278
Várzea	335

Fonte: NUNES, Op. cit, p. 17.

Paralelamente, e fora do alcance deste tipo de regulamentação, quantidades extraordinárias de farinha de mandioca produzida nas capitanias do Rio de Janeiro, de Pernambuco e da Bahia foram requisitadas para alimento das forças de defesa de outras praças portuguesas ao longo do XVII, como mostram os exemplos emblemáticos da expulsão dos franceses do Maranhão, que exigiu 6.000 alqueires de farinha comprada no Recife, o da fundação da Colônia do Sacramento, que, a partir de 1680, exigiu periódicos envios de farinha das capitanias costeiras do Rio e da Bahia, e a de Luanda, cuja retomada aos holandeses, em 1648 dependeu de uma expedição organizada no Rio de Janeiro, que terá certamente incluído a farinha de mandioca na armada que largou da cidade naquele ano com “uma ração para 1.400 homens” e “provisão para seis meses”.<sup>135</sup>

Para o caso de Angola, sobre o qual não existem dados que falem claramente de um sistema de contribuição forçada através da entrega de quantias fixas, valem as informações prestadas por Cadornega, que atribuiu à política levada a cabo por Fernão Dias a inteira responsabilidade pela disponibilidade de farinha de mandioca para sustento do “Reino de

---

<sup>135</sup> Sobre a reconquista do Maranhão, MELLO, op. cit. p. 228; muitas fontes documentam o envio de farinha de mandioca para a fundação da Colônia do Sacramento, por exemplo, “Carta de Sua Alteza sobre se mandar socorro a Dom Manuel Lobo de mantimento gente e munições de boca e guerra”. 6.10.1680, DHBN 67, p. 338 e “Carta de Sua Alteza sobre se remeterem farinhas para a Nova Colônia do Sacramento”, 27.11.1681, DHBN 68, p. 21. O aprovisionamento da expedição de reconquista de Angola é tratado em BOXER, Charles. *Salvador de Sá e a luta pelo Brasil e Angola (1602-1686)*. São Paulo: Ed. Nacional, 1973, pp. 167-169.

Angola no período de sua ocupação pelos holandeses”, e pelo historiador Jan Vansina, que acredita ter sido “a cultura da mandioca em larga escala estimulada pela guerra luso-holandesa”, para que se forme uma ideia aproximada da importância da farinha de produção local no sustento das tropas de combate aos invasores.<sup>136</sup> Ainda segundo Vansina, nessa época, a produção da farinha de mandioca constituía “o 3o ramo do comércio em Angola, após o tráfico e o tecidos de rafia”, e era usada para abastecer o exército, os negreiros, e alimentar os habitantes de Luanda, nesta ordem de importância.<sup>137</sup> De fato, as fontes da época mostram com alguma frequência o transporte de farinha de mandioca entre os presídios de Angola e Benguela, um tipo de operação que podia favorecer simultaneamente a defesa e o tráfico. Em relação especificamente ao pagamento e alimentação dos soldados, a “Relação de Antonio Dinis”, que registra o envio de farinha de Benguela para pagamento dos soldados em Angola em 1622, e os diversos excertos do extenso conjunto documental que trata do pagamento dos soldados aos militares sediados no presídio de Angola na década de 1660 e mencionam repetidamente o uso da *farinha* (referindo-se quase com certeza à farinha de mandioca) nesta função. Juntas, as duas referências indicam que a prática se tornara regular assim antes como depois do episódio da Reconquista de Angola.<sup>138</sup>

No início do capítulo, argumentei que, nas primeiras décadas do século XVII, duas mudanças estruturais (a consolidação do escravismo e do *segundo sistema atlântico*) produziram importantes consequências sobre a produção de farinha de mandioca nos territórios do mundo atlântico. A primeira foi a constituição de áreas especializadas na agricultura e

---

<sup>136</sup> Segundo Cadornega, “Mostrou o tempo por diante que esta disposição foi causa de se sustentar o Reino de Angola e suas conquistas quando foi ocupado pelo holandês sete anos, que mal se poderá conservar se não houera lavouras da propria terra”, p. 227.

<sup>137</sup> VANSINA, Op. cit, p. 262.

<sup>138</sup> Relação de Antonio Dinis (1622), reproduzida em *Monumenta Missionária Africana*, Op. cit., v. 7, p. 67. Os documentos sobre pagamento dos soldados dos militares em *farinha* foram identificados através de busca realizada no site do Arquivo Histórico Ultramarino, que disponibiliza o catálogo, mas não os documentos digitalizados. Arquivo Histórico Ultramarino - Catálogo Parcial do Fundo do Conselho Ultramarino da Série Angola (disponível em: <http://ahu.dglab.gov.pt/wp-content/uploads/sites/24/2018/04/PT-AHU-CU-ANGOLA-Parcial1602-1799.pdf>). Consulta em 27/01/2022.

processamento comercial do gênero, e espero ter demonstrado, através de uma análise de suas mais importantes características (a sua localização espacial, a regulação da produção por mecanismos de controle oficial), como a produção que se realizava nestas regiões esteve fortemente relacionada ao funcionamento mais amplo da economia e do mundo atlântico. Ao longo do século XVII, as demandas criadas neste contexto produziram, nestas áreas, mais duas importantes características relacionadas ao trabalho e aos métodos envolvidos na produção.

#### *A transição para as formas escravistas de produção*

Como procurei mostrar no capítulo anterior, no decorrer do primeiro século da colonização, povos nativos contactados em diferentes partes do continente foram amplamente implicados na fabricação e fornecimento da farinha e do *casabe*, e depois na transmissão de suas técnicas de produção, para os primeiros núcleos coloniais. Ambientadas, inicialmente, na área de forte confluência interétnica das vilas e aldeamentos quinhentistas, tais práticas serão incorporadas ao funcionamento das grandes unidades escravistas de produção agrícola logo que elas começam a se multiplicar, entre fins do século XVI e o início do seguinte, como mais um aspecto da transição do uso do trabalho indígena para o de africanos escravizados neste contexto. A ideia de “uma população indígena de segunda geração trabalhando juntamente com africanos em engenhos, fazendas de gado e lavouras de alimentos”, que o historiador Flávio Gomes aventou para o Rio de Janeiro das primeiras décadas do século XVII, se concretiza, especificamente em relação ao cultivo e processamento da mandioca, nos registros relativos a outras duas regiões da América mais ou menos na mesma época.<sup>139</sup>

A primeira era a das “estâncias de negros” que cercavam a cidade de Cartagena onde, por volta de 1610, “era cada vez mais evidente a presença de negros que trabalhavam ao lado

---

<sup>139</sup> GOMES, Flávio. A demografia atlântica dos africanos no Rio de Janeiro, séculos XVII, XVIII e XIX: algumas configurações a partir dos registros eclesiásticos. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*, v. 19, 2012, p. 87.

dos índios na produção do cazabe, ou se encarregavam por completo da produção”, segundo os dados da pesquisa do colombiano Gregorio Saldarriaga.<sup>140</sup> A imagem de um engenho (provavelmente) baiano, publicada pelo visitante holandês Nicolas van Geelkerchen em 1624, também mostra o compartilhamento do espaço entre africanos e indígenas trabalhando no plantio e preparação da mandioca.<sup>141</sup> Estas poucas, porém expressivas, provas documentais parecem sugerir que, sob o gerenciamento de senhores brancos, uma forma específica de transição marca a transmissão das técnicas de produção agrícola e processamento da mandioca dos últimos contingentes de trabalhadores indígenas diretamente para as primeiras gerações de africanos escravizados em diferentes partes do continente. Estou assinalando aqui a simultaneidade destas ocorrências para evidenciar a importância destes processos de transferência ‘forçada’ ou induzida de conhecimento na própria gênese das economias coloniais açucareiras e escravistas.

---

<sup>140</sup> Saldarriaga, Op. cit., p. 238

<sup>141</sup> A imagem consta no livro *Reysboeck van bet rijke Brasilien, Rio de la Plata, Magalhanes* (1624), disponível na página da Biblioteca Nacional ([http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo\\_digital/div\\_obrasraras/or575709/or575709.html#page/1/mode/1up](http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_obrasraras/or575709/or575709.html#page/1/mode/1up), última consulta em 13/07/2022) e foi reproduzida por Schwartz, Op. cit. 1986, p.71.

**Imagem 4.: Engenho no Nordeste (1624)**



Fonte: *Reysboeck van bet rijke Brasilien, Rio de la Plata, Magalhanes* (1624), apud. SCHWARTZ, 1986, Op. cit, p. 71.

Também espero ter conseguido demonstrar, em minha análise dos principais usos atribuídos pelo colonizador à farinha de mandioca, que ela logo se tornou item dos mais assíduos da ‘ração escravista’ em várias partes da centro-América, e particularmente no Brasil, e o que quero agora argumentar é que, a partir do início do século XVII, o trabalho de produção agrícola e artesanal implicado na fabricação da farinha de mandioca nestas mesmas regiões era realizado, em grande parte, por trabalhadores escravizados. Dito de outro modo, nesta seção, meu propósito será demonstrar que, após uma fase inicial de exploração intensiva das formas e da força de trabalho ameríndias, a integração da mandioca à economia atlântica, que teve no escravismo um de seus principais impulsos, criou também formas escravistas de produção para o seu próprio funcionamento.<sup>142</sup> Raras representações da produção da farinha de mandioca na América seiscentista, as imagens 5, 6 e 7 que ilustram este capítulo (em anexo) assinalam claramente esta característica.

Em um cenário certamente múltiplo em possibilidades, acredito que o predomínio de formas escravistas de produção poderia ser identificado em pelo menos dois contextos. O primeiro é o das áreas de produção comercial, tratadas na seção anterior; o segundo, o das grandes unidades agrícolas açucareiras, nas quais ganha mais espaço através do instituto da “brecha camponesa”.

---

<sup>142</sup> Longe da intenção de aderir aqui a uma ou outra expressão, múltiplas em significados, sobre as configurações estruturais do trabalho escravo nas Américas (por exemplo, ‘modo escravista de produção’, ou ‘produção escravista’), que podem apontar para balizas teóricas específicas, adotei o termo “formas escravistas” para significar simplesmente que a maior parte dos trabalhadores envolvidos na produção era de escravizados, mesmo quando trabalhavam para si, através do sistema de “brecha camponesa”. Vale aqui apontar, a este propósito, outros autores que também assinalaram sumariamente esta transição: Para RODRIGUES, Jaime. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. *Revista Brasileira de História*, v.37, 2017, p. 76: “Outras transformações ocorreram no processo produtivo entre o século XVI e o XVII. Nessa imagem [refere-se à tela em que Franz Post retrata o ‘Engenho de farinha’, reproduzida no final do capítulo] registrou-se a transformação do processo de trabalho: em meados do século XVII e certamente antes o produto não era mais feito apenas localmente e por mulheres para subsistência de uma comunidade indígena, mas sim produzido em escala comercial e por escravos”, enquanto para SOUZA, Marcos André Torres. Divisões sociais, utensílios cerâmicos e preparo da farinha de mandioca no Brasil colonial. *Clio- Arqueológica*, v. 25, n. 1, 2010. p. 113, “Além da introdução de novas tecnologias no processamento da mandioca, e da substituição das mulheres índias por homens e mulheres escravas na sua produção, a mandioca passou a ter também, com o tempo, o *status* de base alimentar dividido com outros itens.”

Para o caso do Brasil, onde o tema envolve uma longa e antiga discussão sobre a constituição de um campesinato ligado ao setor de produção de alimentos, um dos mais destacados defensores de sua feição caracteristicamente escravista foi Francisco Silva, que fez deste um dos argumentos centrais de sua tese de doutorado e utilizou as mais referenciadas fontes primárias existentes para o período e região que constituem o objeto de seu estudo para demonstrá-lo em bases estritamente empíricas. Nesta interpretação, o caso do Rio de Janeiro, onde “as poucas informações que possuímos sobre a produção de farinha” (refere-se ele à *Notícia curiosa e proveitosa a benefício da Real fazenda de Santa Cruz*, de 1783) mostram um grande número de lavradores donos de plantéis de 1-10 escravos, e o da Bahia, onde o material produzido pelos censos aplicados aos plantadores dos distritos de Nazaré (1781), Jaguaripe (1781) e Cairu (1781 e 1786) mostram “a absoluta predominância dos plantéis de 1-2, ou 3-5 escravos”, constituem fortes evidências da “universalização do escravismo como relação básica de produção no setor agrícola de mercado interno, bastante longe das generalizações vigentes nos manuais de uma pequena produção familiar de tipo caipira.”<sup>143</sup> Uma conclusão parecida foi apresentada por Schwartz sobre um período pregresso da história dos distritos sul-baianos, onde, apesar da tradição da pequena lavoura, em 1724, mais de metade da população era escrava. “Intimamente ligada ao comércio exportador, a escravidão era também parte essencial de outros setores da economia baiana.”<sup>144</sup> Muitas pesquisas confirmam este perfil para outros contextos, mas, para o período e as regiões aqui tratados não existem dados demográficos capazes de sustentar este tipo de conjectura e algumas aproximações são possíveis a partir de outro tipo de material.<sup>145</sup>

---

<sup>143</sup> Todas as citações foram retiradas de SILVA, Op. cit., 1990, p. 149.

<sup>144</sup> SCHWARTZ, Op. cit., p. 86.

<sup>145</sup> Sobre o perfil escravista do setor de produção de alimentos, ver, por exemplo, LUNA, Francisco Vidal; KLEIN, Herbert S. Escravidão africana na produção de alimentos. São Paulo no século 19. *Estudos Econômicos* (São Paulo), v. 40, n. 2, 2010.

Para o caso da Bahia, o caráter marcadamente escravista do setor de produção de alimentos que se constitui no século XVII se expressa através dos altos índices de formação de quilombos no entorno destas regiões. Aqui, o principal exemplo vem dos distritos de Cairu, Boipeba e Camamu, que deram espaço a uma ‘tradição’ na constituição de comunidades de escravos fugitivos desde as primeiras décadas do século XVII, e à ocorrência de uma revolta de escravos que envolveu cerca de cem participantes no final do século, todas conhecidas através da documentação produzida no contexto de sua repressão.<sup>146</sup> O inventário de um lavrador de mandioca que vivia nesta região no final do século XVII e mostra, entre seus bens, 8 escravos, mil roças de mandioca e “uma roda de moer já usada” constitui evidência de natureza inteiramente diversa da mesma característica.<sup>147</sup>

No Rio, a presença generalizada do escravismo, já nessa época, como uma consequência da expansão combinada de engenhos e do setor de produção de alimentos aparece também através dos registros da proliferação das comunidades de fugitivos estudadas na tese de doutorado do historiador Flávio Gomes.<sup>148</sup> Ainda que ao longo do XVII o número de registros de africanos recém-desembarcados batizados tenha sido relativamente baixo (o que pode resultar também do fato de que muitos deles tivessem sido batizados antes, em feitorias do litoral africano, como interpreta o mesmo autor em outro trabalho), nas últimas décadas do século “os quilombos já pareciam ser um problema crônico para a referida capitania”,

---

<sup>146</sup> A ‘tradição’ quilombola desta região foi tratada por diversos autores, entre eles SCHWARTZ, Op. cit, 1986, p. 379. A revolta de escravos ocorrida na vila de Camamu em 1691 foi tema da minha dissertação de mestrado, SANTOS, Lara “Resistência indígena e resistência escrava em Camamu \*Bahia”. Salvador, 2004 -Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal da Bahia.

<sup>147</sup> O inventário de Estevão Marques Vicente consta no processo inquisitorial movido contra ele, Processo de Estevão Marques Vicente, 48 anos, cristão novo, homem do mar e posteriormente lavrador de mandioca (17.10.1674- 6.6.1689) disponível em formato digital no site do Arquivo Nacional da Torre do Tombo sob o código PT/TT/TSO-IL/028/11825.

<sup>148</sup> GOMES, Flávio. *A hidra e os pântanos: quilombos e mocambos no Brasil (sécs. XVII-XIX)*. (Tese de doutorado) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, 1997, especialmente o capítulo 3, “Uma tradição esquecida: mocambos na capitania do Rio de Janeiro (1625-1818)”.

suscitando a constituição de cargos (o de capitão-do-mato) e medidas preventivas ou expedições punitivas em 1650, 1659, 1663 e 1668.<sup>149</sup> Como o próprio autor explica

As histórias dos quilombolas no Rio de Janeiro oitocentista (...) tiveram seus enredos gestados entre o final do século XVII e principalmente ao longo do século XVIII. Ao mesmo tempo que engenhos e engenhocas eram erguidos, fronteiras agrícolas avançavam, a demanda de alimentos e as suas consequentes lavouras aumentava, milhares de africanos desembarcavam, a cidade crescia no vai-e-vem de produtos e pessoas, mocambos e quilombolas surgiam por toda a parte”.<sup>150</sup>

Embora uma série de problemas merecessem ser melhor investigados (refiro-me, por exemplo, à afirmação de Kalina Silva sobre o aumento do tráfico de escravos para a capitania no século XVII, mas sobretudo ao estudo referencial de Guillermo Palacios sobre a emergência, no século XVIII, de um “setor camponês livre” em atividades, notadamente a de subsistência ligada a agricultura da mandioca, antes caracterizadas por “lavouras escravistas de porte médio”), a melhor evidência para o caso da capitania de Pernambuco é a já mencionada ‘lei da mandioca’, editada pela câmara do Recife em 1704.<sup>151</sup> Ao atrelar a obrigatoriedade da agricultura da mandioca ao número de até 3 escravos possuídos, a determinação torna muito clara a aproximação, ainda que imposta, entre esta atividade e um setor escravista de pequeno porte. Essa relação, aparentemente muito próxima, ainda que às vezes forçada, entre a mandioca e a escravidão, aparece também nas demais leis da mandioca, que, a partir de 1688, obrigavam o plantio de covas “de acordo com o número de escravos possuídos” e ilustram, por outro lado, a forte resistência dos maiores proprietários em cumpri-la. Isto pode significar também que, se existe qualquer fundamento nas conjecturas sobre uma suposta

---

<sup>149</sup> Sobre o registro de batismo dos africanos desembarcados na cidade no século XVII, ver GOMES, op. cit. 2012. A citação e as informações sobre as expedições punitivas foram retiradas de GOMES, op. cit. 1997, p. 526 e 524-525, respectivamente.

<sup>150</sup> GOMES, op. cit. 1997, p. 525.

<sup>151</sup> SILVA, Kalina Vanderlei. A plebe do açúcar: a população livre na retomada da jurisdição portuguesa na capitania de Pernambuco (séc. XVII-XVIII). *História (São Paulo)*, v. 28, 2009; PALACIOS, Guillermo. *Agricultores livres e pobres na capitania geral de Pernambuco. (1700-1817)*. Brasília: Ed. UNB, 2004. A lei passada na Câmara do Recife é mencionada na “Carta dos oficiais da Câmara do Recife ao rei D. Pedro”, referida anteriormente, nota 23 deste capítulo.

“autossuficiência” de alimentos nos engenhos, ela deverá ser atribuída, em grande parte, às lavouras praticadas por escravos em seus terrenos particulares.<sup>152</sup>

Ainda que sob algumas alegações em contrário, parece estar hoje bem estabelecido que o sistema da “brecha camponesa” vigorou em todas as colônias escravistas das Américas, aí incluídas as que são hoje o sul dos Estados Unidos, o Caribe e o Brasil. Como definiu Ciro Cardoso em um de seus trabalhos referenciais sobre o tema, a “brecha camponesa” constituía “uma característica universal do escravismo americano.”<sup>153</sup> A imensa variabilidade do modelo no tempo e no espaço não permitiria uma resposta única em relação à sua capacidade de garantir a subsistência plena dos agricultores (embora em alguns lugares tenha sido admitida como regra), mas a maior parte das análises aposta que a produção realizada no interior destes terrenos cumpria não apenas o sustento da família, mas também a colocação de algum excedente nos mercados.

Os principais estudos, e provavelmente também as fontes primárias, são pouco específicos em relação às espécies cultivadas pelos escravizados em seus terrenos, admitindo-se, como regra geral, a cultura de gêneros de subsistência como o milho, o feijão, a banana, as raízes paralelamente à criação de animais e, às vezes, o investimento em gêneros comerciais - o cacau na Venezuela, o algodão nas colônias inglesas da América do Norte. Referências explícitas ao cultivo da mandioca surgem em exemplos para a Martinica no século XVII e para a Bahia no XVIII, mas é evidente que ele devia ser bastante difundido no interior das roças de

---

<sup>152</sup> Bert Barickman apresentou uma boa síntese desse problema ao mencionar as “Generalizações amplas que parte da historiografia recente continua a sustentar [como] a ideia de que não existia nenhum mercado rural no Brasil, porque os grandes proprietários produziam em suas terras a maior parte dos alimentos de que necessitavam para si mesmos, suas famílias e seus escravos.” BARICKMAN, Op. cit. p. 29.

<sup>153</sup> CARDOSO, Ciro. A brecha camponesa no sistema escravista In WELTCH et. al. Op. cit, p. 103. Este texto e o capítulo A “brecha camponesa” no Brasil: realidades, interpretações e polêmicas, publicado no livro *Escravo ou camponês: o protocampesinato negro nas Américas*. São Paulo: Brasiliense, 1987, do mesmo autor, servem de base à maior parte das afirmações feitas aqui. Para a análise da historiografia sobre a brecha camponesa foram importantes também GORENDER, Jacob. *O escravismo colonial*. São Paulo: Editora Ática, 1978; BARICKMAN, Bert. A bit of land which they call ‘roça’: slave provision grounds in the Bahian Recôncavo, 1780-1860, *Hispanic American Historical Review*, v. 74, n. 4, 1994 e REIS, João José; SILVA, Eduardo. *Negociação e conflito: a resistência negra no Brasil escravista*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

escravos em todas as regiões onde o era também fora delas, isto é, em partes do Caribe e particularmente no Brasil.<sup>154</sup> Os termos *roça* (que significava, segundo o dicionarista Raphael Bluteau, em seu *Vocabulário português e latino*, de 1720 “a horta ou quinta em que se semeia a mandioca”) e *conuco* (nome dado também a técnica agrícola ancestral que os Taino aplicavam especificamente ao plantio da mandioca), amplamente utilizadas na época para designar, respectivamente no Brasil e no Caribe espanhol, os lotes de terra concedidos aos escravos, servem aliás, como importantes indícios sobre qual podia ser, nestes contextos, o gênero preferencialmente neles cultivado.<sup>155</sup>

As diferenças observadas no contexto angolano se devem às particularidades da escravidão e da agricultura que se praticavam ali. Desde o início das atividades do tráfico, uma distinção bem marcada separa os “escravos em trânsito” dos “residentes”. Até que fossem dirigidos para o embarque, na ilha de Luanda, os chamados ‘escravos em trânsito’ permaneciam junto às fortalezas e presídios portugueses, no sertão ou na cidade, e trabalhavam eles mesmos nas pequenas hortas que se estabeleciam no seu entorno para prover a alimentação estritamente local, isto é, a sua e a dos contingentes militares. Não raro, estes redutos portugueses são apontados, por esse motivo, como a própria via de inserção da agricultura da mandioca pelas terras interiores do continente.<sup>156</sup> O mesmo ocorria nos barracões urbanos em que os escravos aguardavam o embarque, como teria observado Olfert Dapper em fins do XVII

---

<sup>154</sup> Sobre o cultivo da mandioca nas ‘roças dos escravos’ na Martinica e na Bahia, KARASCH, Mary. Manioc. In: KIPLE, K. e ORNELAS, K. *The Cambridge World history of food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, p. 182 e CARDOSO, op. cit, 1987, p. 99, respectivamente.

<sup>155</sup> BLUTEAU, Raphael. *Vocabulário português e latino*, Lisboa: Oficina de Pascoal da Sylva, Impressor de Sua Magestade, 1720. v. 7, p. 350. Atualmente, o termo *conuco* é definido pelo dicionário *Oxford Languages* como uma “parcela pequena de tierra o huerta destinada al cultivo, especialmente de yuca; suele estar administrada por un único agricultor.”

<sup>156</sup> Ver por exemplo ROLAND, Oliver. *The Cambridge history of Africa*, que afirma sobre a introdução do milho e da mandioca no continente, p. 328: “Embora as novas colheitas não tenham substituído o milheto indígena seu evidente sucesso como gêneros alimentares na vizinhança das estações portuguesas levou à sua ampla adoção”, e McNEILL, J. Op. cit., p. 27, para quem “a dispersão da mandioca pode estar conectada a geografia da escravidão.”

a respeito do porto de Pinda, onde, como em Luanda, “escravos à espera do embarque (...) trabalhavam as roças de mandioca enquanto os navios tardavam.”<sup>157</sup>

Apesar de alguns esforços iniciais em torno do cultivo do algodão e da cana, a administração portuguesa não conseguiu estabelecer em Angola qualquer produção significativa de bens agrícolas de exportação e toda a agricultura comercial era a de alimentos, que acontecia no interior dos *arimos* e se destinava ao abastecimento dos exércitos e do tráfico.<sup>158</sup> Nestas terras, como explicou Caldeira, “vão ser utilizadas não apenas a mão-de-obra como as próprias práticas agrícolas e os conhecimentos técnicos tradicionais do continente africano.”<sup>159</sup> Às vezes, os donos dos *arimos* habitavam-nos permanentemente, ou pelo menos uma parte do ano, mas muitos deles “raramente punham os pés lá”. Nestas ocasiões, toda a produção dos “escravos dos *arimos*”, que compunham a totalidade de sua força de trabalho e uma importante parcela dos escravos residentes em Angola, eram orientados “por um feitor e homem de confiança, o *maculuntu*, que em geral era ele próprio escravo.”<sup>160</sup> Este tipo de produção, segundo a qual os nobres europeus locais faziam plantar a mandioca exclusivamente por seus escravos, diferia essencialmente, como lembrou Vansina, da situação em Loango, Soyo, em Lifune e Onzo, onde logo a mandioca será plantada por camponeses livres em seus próprios campos.<sup>161</sup> As técnicas empregadas nesta produção, nestes e em outros contextos, são o assunto da próxima seção.

---

<sup>157</sup> ALENCASTRO, Op. cit., p. 92.

<sup>158</sup> CALDEIRA, Arlindo Manuel. Formação de uma cidade afro-atlântica: Luanda no século XVII. *Revista Tempo, Espaço, Linguagem*, v. 5, n. 3, 2014.

<sup>159</sup> idem, p. 30.

<sup>160</sup> ibid. p. 30.

<sup>161</sup> VANSINA, Op. cit., p. 258.

## *Engenhos de farinha*

Pelo menos desde 1988, quando o reconhecimento legal da dimensão ‘imaterial’ dos bens culturais impulsionou a constituição, no Brasil e no Caribe, dos diversos grupos de pesquisa, registro e salvaguarda dos “modos de fazer farinha”, uma compreensão comum tem marcado a maior parte da produção acadêmica que lida com o tema.<sup>162</sup> Entre os historiadores, frequentemente mais dispostos a lidar com a questão de suas transformações no tempo, vale mencionar os textos de Manoela Pedrosa (2014), Manuela Braganholo (2017) e Juciene Apolinário (2019), para ficar em apenas alguns exemplos de análises muito distintas em termos de campo de observação, porém bastante próximas no tipo de leitura que oferecem sobre as tecnologias de beneficiamento da mandioca, marcadas, no longo prazo, sempre pelo signo da continuidade. O esforço justo em fazer notabilizar a dimensão real do conhecimento nativo na construção do Novo Mundo, e talvez algum desconhecimento em termos de documentação, parecem ser os principais motivos pelos quais pouco espaço tenha sido dedicado, pelo menos no campo dos estudos históricos, às transformações impostas aos métodos tradicionais de fazer farinha através dos tempos.

Uma exceção importante está nas análises do historiador Sérgio Buarque de Holanda que, em diversos trechos de diferentes obras, mas especialmente na seção de *Monções* que intitulou “Produtos indígenas e máquinas importadas”, tratou da introdução de maquinário trazido pelo colonizador no processo originário de beneficiamento das principais plantas nativas - o algodão, o milho e a mandioca - apontando, sobre a última, “a adaptação do modelo de prensa usual entre os lagareiros reinóis de azeite e vinho, sem que se renuncie ao tipiti indígena”. O caso mais importante, isto é, o “mais afetado pela introdução de técnicas europeias”, ele argumenta, foi o do algodão, que exigiu a introdução dos teares horizontais no

---

<sup>162</sup> Sobre os modos de preparo da mandioca as casas de farinha como patrimônio, *Mandioca: saberes e sabores da terra*, IPHAN, 2006 (disponível em: <https://xdocs.com.br/doc/mandioca-saberes-e-sabores-da-terra-280qypqv69ow>) e <https://havanatimes.org/features/defending-cubas-tradition-of-indigenous-bread>, por exemplo.

lugar dos verticais, especialmente nos meios urbanos, como resultado “da nova realidade demográfica, que pedia um aumento da produção e sem dúvida um rendimento maior dos gêneros de consumo”, explicação que está evidentemente na origem das transformações observadas nos processos produtivos de todas as outras espécies que se tornaram mercadorias no contexto da exploração colonial das Américas.<sup>163</sup>

O comentadíssimo caso do açúcar e do impacto produzido pela introdução nos engenhos das moendas verticais, trazidas para o Brasil, aparentemente, a partir do Peru no início do século XVII, e o menos explorado do café, que variou de um modelo ‘artesanal camponês’, tal qual praticado no Iêmen do século XVI, para um formato de produção escravista em larga escala no Vale do Paraíba do século XIX, são dois importantes exemplos de mercadorias originárias do mundo árabe cujos processos produtivos se transformam por completo no contexto de sua difusão no Novo Mundo, como resultado das demandas criadas na Europa.<sup>164</sup> Exemplos de técnicas especificamente ameríndias transformadas pelos europeus no mesmo contexto são as da fundição da prata através dos fornos de vento (huayra), que garantiram aos nativos de Potosí considerável poder de barganha em sua relação com os colonizadores até a introdução simultânea do uso do mercúrio e do trabalho compulsório através da mita (um episódio que constitui, aliás, um excelente paralelo na construção de uma hipótese sobre a extensão do controle exercido pelos indígenas porquanto detiveram a exclusividade do conhecimento dos métodos de desintoxicação da mandioca); os métodos *quéchua* de conservação do carne através do charqui e os procedimentos de processamento do

---

<sup>163</sup> HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Moções e Capítulos da expansão paulista*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015. Na versão digitalizada da obra, disponível em <http://library.lol/main/1276F27CCEBD6E3AFC180FC220309D7F> (última consulta em 23/07/2022), as páginas não estão numeradas. O autor também tratou da transformação nos métodos produtivos da farinha de mandioca através da introdução de instrumentos europeus em *Caminhos e fronteiras*. Op. cit.

<sup>164</sup> Sobre a introdução da moenda vertical nos engenhos do Brasil, SCHWARTZ, op. cit., 1986, p. 116-118; As mudanças observadas nos padrões de produção do café foram tratadas por Rafael Marquese em aula ministrada para o curso Segunda Escravidão: História e memória no Vale do Paraíba (Aula 01), no dia 15/09/2022. Disponível no canal da Escola de História da UNIRIO <https://www.youtube.com/c/EscolaHist%C3%B3riaUnirio> (consulta em 31/05/2022).

milho conhecidos como nixtamalização, os dois últimos submetidos a processos de aceleração e aperfeiçoamento técnico tão importantes para a história da alimentação marítima e da escravidão americana quanto à mandioca.<sup>165</sup>

Sobre os processos artesanais de produção da farinha de mandioca, que os europeus reconheceram sempre como excepcionalmente inventivos, porém lentíssimos, e muito trabalhosos, eles introduziram de forma localizada e mais ou menos assistemática instrumentos e dispositivos de aceleração da produção, geralmente feitos de metal, e utilizados originalmente para outras funções, sem que os aparelhos novos tenham jamais feito desaparecer os antigos. Ao longo do século, informações recolhidas em diferentes partes do continente registram a introdução, isolada ou combinada, das rodas de ralar no lugar dos raladores manuais; das prensas de lagar ou *pensa de tornillo* no lugar do tipiti e das chapas, fornos e torradores de metal no lugar dos de cerâmica com vistas ao aceleração da produção, sobretudo nas regiões onde era mais forte a pressão da demanda comercial.

Um caso bem estudado é o da região costeira das Guianas onde, no início do século XVII, os holandeses introduziram raladores de metal com a finalidade específica de aumentar a produção do *casabe* destinado ao abastecimento das embarcações.<sup>166</sup> Mais ou menos na mesma época, em 1612, o cronista Ambrósio Fernandes Brandão escreveu, sobre os métodos de preparação da farinha no Rio de Janeiro, que

No preparo da mandioca usavam de grande roda movida a mão para reduzi-la à massa, de prensa para enxuga-la e extrair a tapioca; a farinha cozia-se em alguidares ou tachos - talvez no Rio de Janeiro, onde muito tempo preponderou esta produção e este comércio, empregassem logo grandes fornos. Com tachos só se podia cozer pouca farinha de cada vez".<sup>167</sup>

---

<sup>165</sup> Sobre o charqui quéchua, DÓRIA, op. cit., p. 328; e os processos de nixtamalização, WACHER, Op. cit.

<sup>166</sup> VAN DEN BEL, Op. cit.

<sup>167</sup> BRANDÃO, Op. cit., p. 32.

Pouco mais tarde, no contexto da ocupação holandesa em Pernambuco, Johan Nieuhof também registrou “a introdução de metais no fazer indígena”, e as disparidades entre os métodos (e instrumentos) de produção empregados por produtores com mais ou menos recursos<sup>168</sup>:

a mandioca era ralada contra uma grande roda de quatro ou cinco pés de diâmetro, coberta por uma chapa de cobre ou de ferro repleta de furos ou bordos cortantes, qual ralo para nós moscada. O movimento contínuo da roda rala a mandioca... caindo em uma gamela. Essa roda era chamada pelos brasileiros *ibecém babaca* e pelos portugueses *roda de farinha*. Todavia, as pessoas mais pobres têm que se arranjar com um ralo manual a que chamam *tapeti*<sup>169</sup>.

Uma série de outras fontes poderiam servir para ilustrar o uso isolado de um ou outro instrumento novo no processo produtivo da farinha (lembre-se por exemplo o já mencionado inventário de lavrador de mandioca da vila de Camamu, datado de 1689, que tinha entre seus pertences 8 escravos e ‘uma roda de ralar mandioca’), mas os melhores registros são sem dúvida as imagens, que constituem as sínteses mais espetaculares deste processo. Elas assinalam a ocorrência simultânea, na capitania de Pernambuco na época da ocupação holandesa e no Caribe francês, das estruturas que no Brasil se tornaram conhecidas como “engenhos de farinha”.

A expressão faz referência, na verdade, a um tipo de estrutura que podia admitir considerável variedade. Tendo-se tornado comum para designar o espaço doméstico de produção da farinha de mandioca a partir do início do século XIX (alternativamente ao talvez mais empregado ‘casa de farinha’), o termo aparece muito frequentemente associado, antes disso, à experiência da colonização dos açorianos em Santa Catarina no século XVIII (tema do próximo capítulo), mas pode ter caído no uso comum já em meados do século XVII, como sugere o título atribuído pelo holandês Frans Post à tela em que registra a produção da farinha

---

<sup>168</sup> RODRIGUES, Op. cit, p. 78.

<sup>169</sup> NIEUHOF, Johan. *Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil*. São Paulo: Ed. Martins, 1942, p. 285.

de mandioca em um engenho pernambucano desta época. Neste contexto, um "engenho de farinha" continha "três equipamentos usados no beneficiamento da mandioca": o caititu - a roda que substituíra os raladores manuais - as formas de madeira, onde a massa resultante da espremedura era colocada para escorrer, fazendo as vezes do tipiti, e o forno, no formato de uma grande frigideira, onde a farinha é torrada antes de ser ensacada", apresentando notável diferença em relação à imagem produzida pelos também holandeses Guilherme Piso e George Marcgraf sobre o mesmo contexto, que retratam uma produção já francamente 'mecanizada'.<sup>170</sup>

Paralelamente à informação resgatada através de outras fontes, os espaços onde os novos instrumentos ou estruturas são mais frequentemente representados sugerem que eles eram mais comuns no interior ou nas proximidades das áreas de produção especializada, de acordo com a disponibilidade de recursos materiais e financeiros ou as necessidades da produção, enquanto no resto do território os métodos e instrumentos tradicionais sobrevivem por mais tempo, resistindo, em muitos casos, até a atualidade. Já em meados do XVI o padre Manuel da Nóbrega reclamava da falta de estanho lavrado, tachos caldeirões e alguidares de cobre para fazer farinha e, no final do XVIII, um manual dirigido aos produtores de São Paulo recomenda aos lavradores sem recursos o uso dos pesos como alternativa à dispendiosa prensa de lagar.<sup>171</sup>

A questão deve ser abordada com mais cuidado a respeito do território angolano porque não se trata exatamente do problema da transformação, mas da própria adaptação das tecnologias americanas de cultivo e processamento da mandioca em inédito ambiente. O tema é complexo e controverso, como procurei assinalar brevemente no capítulo anterior, e do

---

<sup>170</sup> SOARES, Mariza de Carvalho. Engenho sim, de açúcar não o engenho de farinha de Frans Post. *Varia Historia*, v. 25, p. 61-83, 2009..

<sup>171</sup> LEITE, Serafim. *Novas cartas jesuíticas: de Nóbrega a Vieira*. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1940. p. 84 e MELO, José Rodrigues de. *De rusticis Brasiliae rebus*, 1781, citado por LEANDRO, José Augusto, A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material da farinha de mandioca no litoral do Paraná. *Revista Brasileira de História*, v. 27, 2007.

conjunto de impressões que defendem a perfeita reprodução dos “métodos de preparo dos índios e brasílicos” ou o contrário, vale destacar a criativa interpretação do africanista Jan Vansina.<sup>172</sup> Em um trabalho de detalhada investigação sobre a difusão da mandioca na África Central, o historiador francês falou da transposição das técnicas americanas de processamento do tubérculo para o continente africano como um processo profundamente regionalizado, no qual os métodos específicos para o beneficiamento da mandioca na forma de farinha mantiveram-se, por bastante tempo, restritos aos redutos escravagistas-coloniais construídos pelos portugueses no entorno imediato da cidade de Luanda. Uma de suas fontes, a ‘Descrição da África’ publicada pelo holandês O. Dapper em 1686, descreve a produção da farinha de mandioca, nesse contexto, a partir do uso de “grandes rodas de cobres, do tamanho da roda de uma carroça” e cobertas por pequenos pontos, como um ralador, movidas pelo trabalho de dois escravos que depois punham a massa deste processo resultante dentro de um grande caldeirão de metal, “para fazê-las secar ao fogo” - uma imagem bastante semelhante à das práticas retratadas na mesma época no Caribe e no Brasil.<sup>173</sup>

Nenhuma fonte histórica pode, é claro, ser lida como expressão fiel da realidade. No final do século XVIII, o militar Elias Alexandre Corrêa anotou no relato que depois se tornaria uma das mais celebradas fontes para o estudo da história de Angola, que os rudimentares métodos de beneficiamento da mandioca ali praticados, baseados no uso de sacos de palha (ou *alicondes*, como mais tarde explicará Venâncio) que os trabalhadores africanos pisoteavam para extrair o suco venenoso do tubérculo, deixavam muito a desejar em relação à celeridade da produção brasileira que, à essa altura, já se processava

em grandes ralos de bronze circulares, que rodão continuamente, já pela força de braços, já de bestas e já de

---

<sup>172</sup> ALENCASTRO, Op. cit. p. 92. CALDEIRA, Op. cit.; JONES, W. Manioc: an example of innovation in African economies. *Economic Development and Cultural Change*, v. 5, n. 2, 1957. VANSINA, Op. cit.

<sup>173</sup> DAPPER, D. O. *Description de l'Afrique*. Amsterdã:Wolfgang: Waesberge, Boom & van Someren, 1686.

água. havendo a indústria inventando meios de poupar braços, ou de os poder escusar.”<sup>174</sup>

Esta aparente contradição poderia dar margem a muitas interpretações, inclusive a da imensa variedade de formas que a produção provavelmente assumiu através do território, como procurei argumentar em outro momento. Mesmo a ideia da concentração, a partir do início do XVII, de formas de produção intensivas, escravistas e gradativamente mecanizadas em áreas de cultivo especializado, que constitui o principal argumento deste capítulo, não deve ser interpretada de maneira rígida, e certamente seria fácil encontrar uma série de exemplos que fogem ao esquema. Na verdade, o que se quer a partir dele esclarecer é que a produção de farinha de mandioca, cuja extensão, variedade e complexidade permanecem muito mal compreendidas por parte de nossa historiografia, que insiste em associá-la ao funcionamento de um ‘mercado interno’ totalmente desligado, nestas interpretações, dos movimentos mais amplos da economia-mundo, responde, também ela, aos diferentes ritmos impostos pelo seu funcionamento, determinando, a coexistência entre áreas intocadas pela economia de mercado e outras plenamente integradas a ele. No século XVIII, o ‘ciclo’ de exploração do ouro, o das chamadas ‘drogas do sertão’, o impulso de renovação agrícola levada a cabo durante a administração do Marquês do Pombal, e a competição pelo acesso à todas estas riquezas fez com que as últimas avançassem sobre as primeiras, produzindo novos e mais amplos efeitos sobre a produção e disseminação da farinha de mandioca, enquanto mercadoria, por todo o mundo atlântico.

---

<sup>174</sup> CORRÊA, Elias Alexandre da Silva. *História de Angola*. Lisboa: Agência Geral das Colônias, 1937. v. 1, p. 114. As imagens do sofisticado maquinário de fabricação da farinha de mandioca em 1798 (imagens 8 e 9, em anexo) parecem confirmar a afirmação.

**Imagem 5: Tobacco and Manioc/Cassava Preparation (French West Indies, 1667)**



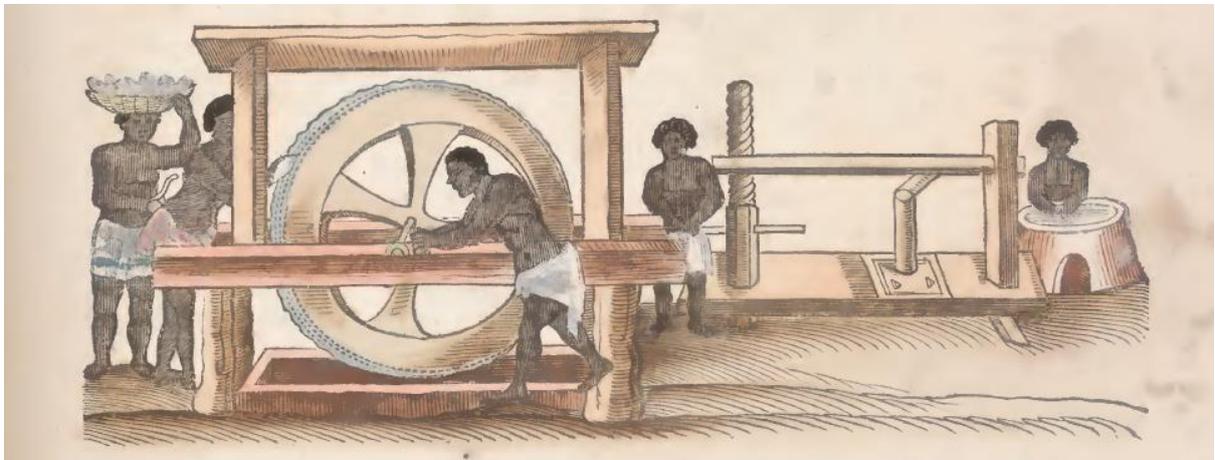
Fonte: DuTertre, Jean Baptiste, *Histoire Générale des Antilles habitées par les Francois*, Paris, 1667, vol. 2, p. 419

**Imagem 6: Detalhe de oficina de farinha de mandioca. (1637-1644)**



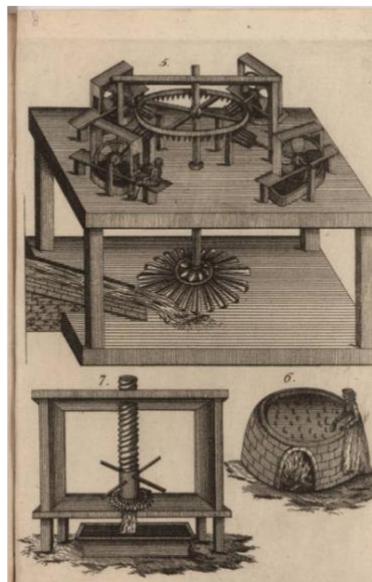
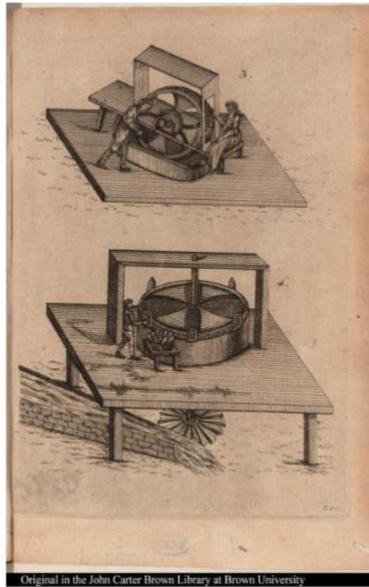
**Fonte:** Tela de Frans Post. A imagem foi reproduzida por: SOARES, Mariza. Engenho sim, de açúcar não: o engenho de farinha de Frans Post. *Varia história*. v. 25, n.41, 2009.

**Imagem 7: Preparação da farinha de mandioca (1648)**



Fonte: MARCGRAVE, George e PISO Willem Piso, *Historia Naturalis Brasiliae*. [1648] Reprodução digital da obra disponível em: [http://biblio.wdfiles.com/local--files/marcgrave-1648-historia/marcgrave\\_1648\\_historia.pdf](http://biblio.wdfiles.com/local--files/marcgrave-1648-historia/marcgrave_1648_historia.pdf)

**Imagens 8 e 9: Processamento da mandioca (1798)**



Fonte: Mello, José Rodrigues de. De rebus rusticis brasiliensis carminum libri quatuor, 1798. Disponível em: <https://jcb.lunaimaging.com/luna/servlet/detail/JCB~1~1~2683~4380004:-Manioc-preparation-?qvq=q:manioc&mi=13&trs=49> (consulta em 18/06/2022)

#### Capítulo 4: Século XVIII: Os efeitos da economia mineradora e da dinamização agrícola

No início do século XVIII, o advento de um ‘ciclo minerador’ de exploração do ouro no Brasil encadeia toda a economia global. Primeiro porque a descoberta de grandes jazidas do metal nas terras interiores da colônia, em 1695, não deve ser entendida como fortuita, mas como o resultado da intensificação dos trabalhos de prospecção em uma conjuntura altamente desfavorável à Coroa portuguesa, marcada pela baixa dos preços pagos pelo açúcar e pelo tabaco, a “alta dos preços no mercado negreiro”, entre diversos outros fatores da crise geral do século XVII.<sup>175</sup> Em seguida porque, como se verá ao longo do capítulo, os efeitos das descobertas repercutem, de forma mais imediata ou mais duradoura, ao mesmo tempo em níveis estritamente locais, sobre o conjunto da colônia, em outras partes da América, na África, na Europa e até na Ásia.<sup>176</sup>

Em termos de volumes e de arrecadação, a queda, a partir da década de 1760, foi tão abrupta quanto a ascensão - embora já se tenha demonstrado o equívoco que há em relacionar este contexto com a ideia de uma profunda crise econômica. Na segunda metade do século XVIII, uma forte dinamização da economia brasileira (Francisco Falcon chegou a falar na ‘euforia’ que caracteriza o fim do período colonial) se concretiza como resposta a estímulos em diferentes níveis, inclusive as ações do primeiro ministro português Sebastião José de Carvalho e Melo, o Marquês de Pombal, cuja política de “recuperação” econômica promoveu a rápida expansão e diversificação do setor agroexportador através do fomento à produção de

---

<sup>175</sup> Sobre a intensificação das buscas pelo ouro como resultado da “crise geral do século XVII”, PINTO, Virgilio Noya, *O ouro brasileiro e o comércio anglo-português*: (uma contribuição aos estudos de economia atlântica no século XVIII). São Paulo: Cia Editora Nacional, 1979, seção “Do açúcar ao ouro”, pp. 39-50.

<sup>176</sup> A conjuntura e os efeitos globais da exploração do ouro brasileiro foram tratados em MARQUES, Leonardo e MARQUESE, Rafael de Bivar. *Ouro, café e escravos: o Brasil e ‘a assim chamada acumulação primitiva*. In: MARQUESE, R. *Os tempos plurais da escravidão no Brasil: ensaios de história e historiografia*. São Paulo: Intermeios, 2020, pp.

gêneros interessantes ao nascente mercado industrial europeu.<sup>177</sup> Em toda a extensão atlântica do Império colonial português, e em especial no Brasil, território por excelência de sua produção e consumo, a farinha de mandioca sustentou e possibilitou estes dois grandes ‘ciclos’ da economia setecentista através de seu papel no abastecimento dos centros urbanos, do tráfico negreiro, da alimentação da força de trabalho - enquanto nas colônias açucareiras do Caribe, o seu papel na alimentação dos trabalhadores assume feições tão particulares quanto à história da região na época. Este capítulo trata dos efeitos da economia mineradora e da ‘revitalização agrícola’ brasileira e, em menor escala, da ‘revolução açucareira’ do Caribe sobre a produção, a distribuição e o consumo da farinha de mandioca no mundo atlântico do século XVIII.

#### *A expansão das zonas produtoras*

Me significa Vossa Mercê a **grande falta que há de farinhas nessa praça** sendo tão pouca para **as matalotagens dos comboios, navios da frota, tropas das gente que vai para as minas e presidio desta cidade, além do necessário para o socorro que daí se há de mandar para a nova Colônia** (...). Suponho que Vossa Mercê deve entender que os moradores da Bahia são somente obrigados a plantar roças para sustento dos do Rio de Janeiro, pois se assim não fora houvera mais cuidado e diligência em se obrigarem os dessa capitania a que todos cultivassem os mantimentos de que carecem como o fazem os do Recôncavo e sertões desta cidade, a custa do incansável desvelo com que os obrigo a fazer as plantas necessárias na forma das ordens de Sua Magestade (...) mas **como é melhor lavrar ouro que plantar mandiocas** não me espanto de que experimenta tanta falta de farinhas. As que a Bahia produz poderão quando muito sustentar escassamente o povo e presidio desta cidade e fornecer de mantimentos os comboios, navios da frotas, naus da Índia e a todas as mais embarcações que vão e vem a este porto, assim naturais como estrangeiros, e não é razão que se tire o bocado da boca dos outros que trabalham para o dar a comer àqueles que o puderam ter sem tanta moléstia (...). E que para que Vossa mercê veja a providência com que aqui se trata da farinha para que não falte **são aqui obrigados os homens que tem embarcações para a Costa da Mina a ter roças donde tiram o mantimento para sua viagem de ida e volta**, e se lá houvera também esta prevenção poderá ser que houvesse farinhas para o sustento do povo, e não faltassem para os socorros da Colônia.

(Carta do governador geral Dom Rodrigo da Costa para o Provedor da Fazenda Real do Rio de Janeiro, 7.10.1703)<sup>178</sup>

---

<sup>177</sup> FALCON, Francisco. Pombal e o Brasil. In: Tengarrinha, José (org). *História de Portugal*. São Paulo: UNESP, 2000.

<sup>178</sup> Documento transcrito em DHBN, v. 11. pp. 330-333.

Analisados comparativamente, os eventos históricos de descobrimentos auríferos mostram ter produzido efeitos estruturais parecidos. O mais comum e dramático parece ter sido a reunião súbita de imensos contingentes populacionais em território a princípio desprovido de sistemas de produção e distribuição de alimentos capazes de sustentá-los, e a consequente constituição de cenários de fome, desabastecimento e carestia. Braudel tratou comparativamente os cenários do Velho e do Novo Mundo explicando que “na América, mais do que na Europa, as populações mineiras instalam-se a ermo, como no Norte do México; ou num verdadeiro deserto, como no Peru, no coração das montanhas andinas. A grande questão é, portanto, o abastecimento. Ela já se colocava na Europa. Na América, o abastecimento domina tudo. É o caso do garimpo brasileiro.”<sup>179</sup>

No Brasil, este padrão histórico se repete como resultado de dois fatores combinados. O primeiro foi a forte afluxo populacional dirigida às minas, que despejava na colônia cerca de 2.000 indivíduos por ano apenas entre os vindos de Portugal - isto é, para além do número muito maior de africanos escravizados, que pode ter atingido os 20 mil por ano já na primeira década do XVIII, segundo os dados disponibilizados na *Slave Trade Database*.<sup>180</sup> O segundo, o próprio movimento interno de debandada dos colonos atraídos para a região, que agravava o problema por outra via, provocando o abandono das lavouras de alimentos em várias regiões da colônia.<sup>181</sup> A carta que o governador geral envia ao Provedor da Fazenda no Rio de Janeiro em 1703, parcialmente reproduzida na abertura desta seção, ilustra de forma condensada, direta e objetiva, e melhor do que qualquer análise produzida *a posteriori*, o impacto destas novas demandas, somadas a todas as já historicamente consolidadas, sobre a oferta do principal gênero de subsistência da colônia, a farinha de mandioca.

---

<sup>179</sup> BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo*. Volume 2: Os jogos das trocas. São Paulo: Martins Fontes, 2009, p. 185.

<sup>180</sup> A estimativa de imigrantes portugueses desembarcados no Brasil durante a ‘corrida do ouro’ é de BOXER, Charles, *A idade do ouro no Brasil*. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1969.

<sup>181</sup> BOXER, Op.cit..

Em Salvador, principal porta de entrada dos portugueses nos primeiros anos do século, o aumento abrupto da demanda elevou exponencialmente os valores cobrados pela farinha e pode ter constituído, na interpretação do historiador João Pedro Gomes, o elemento central de uma série de conflitos envolvendo o Senado da Câmara da cidade e as vilas produtoras em torno da taxaço do preço do produto nas décadas seguintes.<sup>182</sup> No Rio, outra importante via de acesso às Minas, “o preço da farinha de mandioca eleva-se praticamente 200% entre 1698/1703” e, na própria região das descobertas, onde não se fizeram possíveis de imediato os mecanismos de fiscalizaço, os alimentos atingiam preços exorbitantes.<sup>183</sup> Segundo Virgílio Noya Pinto, um alqueire de farinha de mandioca chegava a valer 60 mil réis, o quarto produto mais caro da região, o que oferece excelente base empírica para a afirmaço de Braudel de que “a prata ou ouro pesavam menos nas balanças do lucro do que a farinha de mandioca, o milho e a carne seca ao sol do Brasil”.<sup>184</sup>

Uma análise fria e estratégica, portanto, talvez tivesse produzido outros resultados. Em sua tese sobre o desenvolvimento das atividades agrícolas na capitania de Minas, por exemplo Ângelo Carrara demonstrou o quão lucrativo podia ser o comércio de alimentos neste contexto, mas de fato, como constataria o governador geral, a percepço de que era muito “melhor lavar ouro do que plantar mandiocas” dominava as ideias dos colonos e são relativamente comuns os registros de uma debandada geral dos agricultores na direço da região das descobertas, agravando, por outra via, as crises de desabastecimento. O problema do abandono das lavouras foi tematizado em um Consulta do Conselho Ultramarino de 1702, à qual o governador da capitania do Rio de Janeiro D. Álvaro Siqueira retrucava, no ano seguinte, explicando “como aquela praça se achava exausta de mantimentos de carnes e farinhas em razão da falta de

---

<sup>182</sup> GOMES, João Pedro. Conflitos políticos em torno do pão de São Tomé: o provimento da cidade de Salvador em farinha de mandioca na virada do século XVII para o século XVIII. *Anais de História de além-mar*, v. 15, 2014.

<sup>183</sup> Sobre o aumento do preço da farinha no mercado carioca, SAMPAIO, Op.cit., p. 309.

<sup>184</sup> PINTO, Op.cit, p. 56; BRAUDEL, Op.cit.

novidades, e como por as pessoas que as fabricarão passarem às Minas”.<sup>185</sup> Na própria região das Minas, as duas mais graves crises de subsistência nos primeiros anos de ocupação da região, em 1697-1698 e depois em 1700-1701 aconteceram, segundo Charles Boxer, porque “em sua pressa alucinada de explorar as minas existentes e descobrir novas, os primeiros pioneiros descuidaram-se de plantar mandioca e milho suficientes”.

A necessidade de abastecimento da região das minas foi compreendida por sucessivas gerações de historiadores brasileiros como a causa inequívoca da constituição, nas primeiras décadas do século XVIII, de um assim chamado ‘mercado interno’, entendendo-se por esta expressão sólidas estruturas de produção de gêneros voltados exclusivamente para o consumo dos habitantes do próprio território colonial. Extenso debate historiográfico opõe, neste campo, as contribuições clássicas de uma “historiografia tradicional”, que atribuíram esta função quase inteiramente às capitanias do norte e do sul (a saber, Bahia, Pernambuco, São Paulo, Rio de Janeiro e o atual Rio Grande do Sul, principalmente), a algumas abordagens mais modernas, que, baseadas na exploração dos corpos documentais depositados nos arquivos mineiros, têm demonstrado a consistência e a importância da constituição de estruturas locais de produção.<sup>186</sup> Apenas aparentemente antagônicas, as duas abordagens convergem, de qualquer forma, na constatação de que o *espaço econômico* criado pelo setor mineiro foi, de fato, amplamente responsável pela conquista de grande parte das áreas interioranas da América portuguesa,

---

<sup>185</sup> Parecer do Conselho sobre carta do governador do Rio acerca dos poucos mantimentos, carnes e farinha naquela praça, motivada em parte pela retirada das pessoas desta capitania para as Minas. 6.3.1703. *Resgate*, Rio de Janeiro, Castro e Almeida, Cx. 13, Doc. 2627.

<sup>186</sup> Caberia citar aqui, apenas a título de exemplo, os muito referenciados trabalhos de ELLIS, Myriam, ‘Contribuição ao estudo do abastecimento das zonas mineradoras do Brasil no século XVIII’. *Revista de História*, v. 17, n. 36, 1956, e ZEMELLA, Mafalda. *O abastecimento da Capitania das Minas Gerais no século XVIII*, (Tese de doutorado), USP, 1951, como exemplos da primeira abordagem, e CARRARA, Angelo. *Minas e currais: produção rural e mercado interno de Minas Gerais (1674-1807)*, Juiz de Fora: Ed. UFJF, 2007 e SILVA, Flavio Marcus. *Subsistência e Poder: a política do abastecimento alimentar nas Minas setecentistas*. (Tese de Doutorado), Universidade Federal de Minas Gerais, 2002, como os mais importantes exemplos da segunda.

estendendo sua influência também até as regiões litorâneas.<sup>187</sup> Pelo menos uma parte delas tinha como atividade principal a produção comercial da farinha de mandioca.

Como tem evidenciado muitas das pesquisas sobre o universo agrícola que se constituiu em torno das regiões mineradoras, a ideia amplamente aceita de que foi o milho a cultura suprema nas terras interiores da colônia, embora correta em linhas gerais, não pode ser admitida em termos absolutos, porque, em muitas áreas, praticava-se em igual ou maior importância a agricultura da mandioca. O mais importante exemplo é o da Comarca do Rio das Velhas, uma região caracterizada sobretudo pelas atividades agrícolas (e não pela extração mineral) onde, de acordo com a análise dos inventários concluídos entre 1731 e 1740, a segunda maior atividade, atrás apenas da pecuária, era a produção da farinha de mandioca.<sup>188</sup> Para Flávio Marcus Silva, que coligiu e interpretou estes dados, o fato de que todos os 34 produtores de farinha fossem proprietários de escravos africanos é, por si só, um sinal da evidente rentabilidade comercial desta atividade. É possível, como argumenta o autor, que o predomínio da mandioca fosse uma especificidade da Comarca do Rio das Velhas, mas a aparição dos principais instrumentos de preparação da farinha (a roda de ralar, a prensa, o forno) em muitos dos inventários das unidades agrícolas que foram se formando no entorno das regiões mineradoras mostram que, mesmo nas áreas onde não prevaleceu, a mandioca constituía, pelo menos, um gênero de razoável importância.<sup>189</sup>

Enquanto este cenário agrícola mineiro ia pouco a pouco se constituindo, a maior parte do abastecimento da região, pelo menos nos primeiros anos, vinha mesmo de fora. Não apenas por causa das possibilidades comerciais representadas pelo acesso a este farto mercado consumidor, mas sobretudo pelas vantagens relacionadas à função de principal via de

---

<sup>187</sup>A expressão *espaço econômica* faz referência ao já mencionado conceito desenvolvido por ASSADOURIAN, Op.cit, 1978,

<sup>188</sup> SILVA, Op.cit. 2008., pp 82-84.

<sup>189</sup> Registra a presença dos instrumentos de processamento da mandioca, por exemplo, MENESES, José Newton Coelho et al. Produção de alimentos e atividade econômica na comarca do Serro Frio, século XVIII. *Anais do IX Seminário sobre a economia mineira*, 2000.

escoamento do ouro extraído das áreas centrais da colônia, uma disputa legal opôs as capitânicas do nordeste, Pernambuco e Bahia, às do Sul, São Paulo e Rio de Janeiro, em torno do direito de acesso aos núcleos mineradores entre 1700 e 1701. Apesar de sua vitória, representada na pessoa do governador da capitania Arthur de Sá e Meneses, logo ficou claro que Rio e São Paulo jamais poderiam cumprir plenamente todas as funções. Escrevendo exatamente sobre este problema, o jesuíta João Antonio Andreoni explicava, em sua *Opulência do Brasil por suas drogas e Minas*, publicado em Lisboa no ano de 1711, que “a parte do Brasil que tem menos gado é o Rio de Janeiro”, em contraste com os sertões baianos, onde era possível encontrar 500 currais ou mais de 20.000 cabeças de gado”. Por isso, em 1702, o Regimento das Minas revertia decisão passada no ano anterior, abrindo exceção à passagem, pelo caminho do São Francisco, de todo o gado vindo daquela região.<sup>190</sup>

O ‘caminho do São Francisco’, importante passagem aberta ao longo do curso do rio homônimo, era a principal via de comunicação da região das Minas com o Nordeste, constituindo-se ao longo dela, desde sua abertura, em fins do século XVII, importantes zonas criatórias e muitas roças de mandioca que servissem de base à conquista. “Uma empresa como a que fora organizada, voltada para a conquista de um vasto espaço sertanejo requeria, além da capacidade bélica, o plantio de roças e provisionamento de farinha para uma longa estada no sertão.”<sup>191</sup> Além da que se fazia ao longo dos caminhos, na avaliação do historiador Charles Boxer a farinha de mandioca “ficava mais barata se importada da Bahia, em vez de São Paulo e Rio, não só por ser mais fácil a viagem pelo rio, como por produzirem as capitânicas do sul o escassamente necessário.”<sup>192</sup>

---

<sup>190</sup> Sobre a disputa pelo acesso e controle jurisdicional sobre a região das minas e a obra de Antonil ver SANTOS, Raphael. *Minas com Bahia: mercados e negócios em um circuito mercantil setecentista*. (Tese de Doutorado), Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, UFF, 2013, pp.86-88.

<sup>191</sup> SANTOS, Márcio. *Fronteiras do sertão baiano (1640-1750)*. (Tese de Doutorado), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP, 2010.

<sup>192</sup> BOXER, Op.cit., p. 67.

Nas últimas décadas, uma historiografia fortemente beneficiada pela regionalização dos estudos coloniais tornou possível contestar empiricamente este tipo de afirmação. Por exemplo, a pesquisa de Ilana Blaj foi extremamente bem sucedida em demonstrar o papel desempenhado pela economia mineira no desenvolvimento de uma agricultura comercial de alimentos na capitania de São Paulo, onde, como se sabe, a produção principal era o milho, embora a mandioca também se fizesse presente. Em novembro de 1704, por exemplo, “o procurador do concelho queixava-se do encarecimento da farinha de guerra, ocasionado pelo desvio do produto em direção ao mercado das Minas.”<sup>193</sup>

A situação do Rio de Janeiro é diferente porque, como se viu no capítulo anterior, desde pelo menos meados do século XVII a capitania abrigava, em sua parte interior, áreas especializadas na fabricação de farinha de mandioca para o abastecimento da cidade e do tráfico, cujas demandas, somadas às criadas pelo mercado mineiro, viriam a crescer fortemente nesta conjuntura, em consequência da constituição de seu porto como a principal via de entrada de escravos e escoamento do ouro extraído das Minas. Por isso, “no Rio de Janeiro, a primeira metade do Setecentos vê a queda da produção do açúcar e a enorme expansão da produção de alimentos”. Em 1726, o governador fluminense dizia que:

tem aumentado incomparavelmente a produção de mandioca, feijão, milho e outros víveres, com que se sustenta não somente esta cidade (...) mas o tráfico e o comércio, que todo ano se cultiva neste porto e para as minas”.<sup>194</sup>

Neste contexto, algumas unidades agrícolas caracterizavam-se especificamente pela produção de farinha de mandioca. De acordo com o relatório do reitor Joannes Pereira, em 1738, a fazenda da Papucaia, no vale do Rio Macacu, garantia “toda a farinha necessária para o abastecimento do Colégio” e em 1757 o inventário do sequestro dos bens dos jesuítas classificava a fazenda como “a mais importante” do Colégio na produção do gênero,

---

<sup>193</sup> BLAJ, Ilana. Agricultores e comerciantes em São Paulo nos inícios do século XVIII: o processo de sedimentação da elite paulistana. *Revista brasileira de História*, v. 18, 1998.

<sup>194</sup> As duas citações foram retiradas de SAMPAIO, Op.cit., p. 319.

fornecendo alimento para a cidade e para as tropas que iam para as minas. A descrição dos engenhos de farinha que funcionavam na fazenda oferece um excelente indicativo de sua extensão e alcance de sua produtividade. A “casa do engenho de fazer farinha” possuía:

quadro rodas chapeadas de cobre, cinco forno de cobre, um sarilho, onze cochos em que apara a massa, uma prensa de espremer a mandioca, uma roda de ralar mandioca separada de dois veios, duas cangalhas para os bois que puxam pelo engenho. Na mesma casa, se acha outra que serve de armazém de farinha. (...) A casa de fazer farinha dos escravos possuía mais ‘três rodas de ralar mandioca com suas chapas de latão com seus cochos de dois veios cada um’. Há um outro cocho e mais seis fornos de cobre de fazer farinha.<sup>195</sup>

Mais ou menos na mesma época, a fronteira aurífera avançava sobre o Brasil central constituindo nas capitânicas de Goiás (1744) e Mato Grosso (1748) um cenário semelhante ao mineiro em termos de abastecimento, isto é, alimentado paralelamente por uma (ainda mais) rudimentar, porém crescente, agricultura local, e pela produção canalizada a partir de outras capitânicas - aqui, especialmente a de São Paulo. Nos dois casos, o gênero mais consumido será sempre o milho, que predomina largamente sobre a mandioca em todos os contextos, como permitem estabelecer as mais importantes obras sobre o tema. Veja-se nesse sentido, por exemplo, os livros sobre as *Monções cuiabanas no século XVIII*, em que Alfredo Taunay observou, com base em muitos registros documentais, que “a predominância da farinha de milho sobre a de mandioca era muito acentuada”, e o estudo sobre as *Monções*, onde Sérgio Buarque de Holanda insistiu sobre este aspecto afirmando categoricamente a inexistência de registros de que “a farinha de mandioca, de uso tão generalizado ao litoral brasileiro, tivesse grande consumo por estas paragens”, começando a ser aí cultivada, em escala apreciável, só em fins do século XVIII.<sup>196</sup>

---

<sup>195</sup> AMANTINO, Márcia; CARDOSO, Vinícius. A fazenda jesuítica da Papucaia: Rio de Janeiro, século XVIII. *IHS: Antigo jesuítas em Ibero-América*, v. 1, n. 1, 2013. p. 54.

<sup>196</sup> TAUNAY, Alfredo d'Escagnolle. *Monções Cuyabanas no século XVIII* (separata do tomo último da História Geral das bandeiras paulistas). São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1950, p. 127; HOLANDA, 2015, Op.cit, Cap. 5, “As estradas móveis”.

Existiram, é claro, exceções. O próprio Taunay registrou duas: a da monção de Rodrigo Cesar de Meneses que partiu de São Paulo em 1726, embarcou “100 alqueires de farinha de mandioca e 150 da de milho” - (uma proporção bem mais equilibrada do que as costumeiras, como a de outra expedição que, em 1800 consumiu seis alqueires da farinha de mandioca contra 174 da de milho); e a do caminho que levava de Morrinhos a Bom Jesus, onde se plantava “excelentes mandiocas, das quais se fazia farinha”.<sup>197</sup> Mas estes exemplos constituem, de fato, casos excepcionais e aqui, como na capitania de Minas Gerais, apenas com o tempo algumas localidades especializam-se na produção do gênero. No território goiano, o caso mais importante é o do distrito de Pilar, onde um censo de 1783 localizou “grande número de roças com monjolos nos quais se processava mandioca” e 8 engenhocas, das quais 3 se destinavam declaradamente a mesma atividade. As roças sustentavam não apenas o distrito de Pilar, mas também o de Crixás, onde muitos lavradores tinham estabelecimentos para a venda dos alimentos.<sup>198</sup>

Também parece importante assinalar aqui o papel possivelmente exercido pelos indígenas como fornecedores de alimentos. Ao contrário do que se passa com os estudos relativos à capitania de Minas Gerais, que tratam da ‘incorporação’ dos nativos, quando muito, na condição de trabalhadores escravizados, são muito mais comuns para esta região as análises, quiçá as fontes, sobre o encontro com as populações indígenas, e não terá sido fortuita a ênfase, neste caso, à sua caracterização como agricultores. Quando os portugueses registraram, por exemplo, em uma fonte de 1793, que os Apinaje, habitantes do que já então constituía a capitania de Goiás, eram “muito mais fortes que os Karajá, e mais industriosos, já que plantavam grandes campos de mandioca”, não estariam de certa forma reagindo a um relatório de verificação das potencialidades econômicas do território que o governador José de Almeida

---

<sup>197</sup> TAUNAY, Op.cit., p. 128 e 143, respectivamente.

<sup>198</sup> KARASCH, Mary. *Before Brasília: frontier life in Central Brazil*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 2016. p. 179.

escreveu em 1773, explicando que os índios deveriam ser “principalmente os que povoassem os lugares, as vilas, as cidades, na certeza de que sem eles não poderia haver cultura, nem comércio, nem opulência que não fosse precária no Brasil”?<sup>199</sup> Afirmei no capítulo 2 que os primeiros aldeamentos indígenas constituídos no litoral a partir de meados do século XVI eram centros por excelência da produção da farinha de mandioca, e os que no século XVIII se constituem nesta região não constituem exceção, como mostram as plantas das aldeias de Maria e Mossâmedes, onde estão representados os instrumentos e espaços próprios ao processamento do tubérculo.<sup>200</sup>

A exploração do ouro no interior do Brasil levou a mandioca também para a região da África então conhecida como Costa da Mina. A história do tráfico negreiro controlado pelos portugueses nesta parte do litoral africano remonta a meados do XVII, quando travaram ali alguma disputa com traficantes ingleses e holandeses pelo acesso aos trabalhadores escravizados para as *plantations* açucareiras nas Américas, mas a atividade só se consolida de fato como uma consequência direta das demandas criadas pela economia do ouro no Brasil, na virada para o XVIII, exatamente na época dos primeiros registros do cultivo da mandioca na região.<sup>201</sup> Em um estudo que trata especificamente deste problema, James Le Fleur argumentou que a introdução do cultivo da mandioca na costa ocidental da África, provavelmente nos arredores da fortaleza de Christiansborg, em Accra - um lugar de reconhecida dificuldade em termos de agricultura - nesta época esteve rigorosamente associada aos propósitos dos

---

<sup>199</sup> Sobre os Apinajé cultivadores de mandioca KARASCH, 2016, p. 39. O relatório do governador da capitania em 1773 foi parcialmente reproduzido em BOAVENTURA, Deusa. *Urbanização em Goiás no século XVIII*. (Tese de Doutorado), Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, 2007, p. 95.

<sup>200</sup> ASNIS, Gabriel Zissi Perez. *Da guerra à paz? Dicotomias que escondem múltiplos caminhos: análise histórica sobre os ‘cayapó’ aldeados em Maria I e São José de Mossâmedes*. (Dissertação de mestrado) Programa de Pós-Graduação em Ciência Sociais, Universidade Federal de Uberlândia, 2019. pp. 103-104.

<sup>201</sup> Sobre a história do tráfico operado pelos portugueses na região, ACIOLI, Gustavo; MENZ, Maximiliano M. Resgate e mercadorias: uma análise comparada do tráfico luso-brasileiro de escravos em Angola e na Costa da Mina (século XVIII). *Afro-Ásia*, n. 37, 2008.

negociantes negreiros interessados em garantir provisões para os seus plantéis, incorporando-se só muito mais tarde aos sistemas agrícolas propriamente africanos.<sup>202</sup>

Dados sobre a dificuldade de adquirir provisões alimentares para o tráfico nesta região, por outro lado, ajudam a explicar o aumento, neste contexto, da agricultura da mandioca na ilha fronteira de São Tomé, de onde era transportada não apenas para a costa da Mina como para o porto de Angola. Estas demandas parecem estar na origem também das leis passadas simultaneamente na Bahia e em Pernambuco que vinculavam as licenças para o comércio com as Costa da Mina à obrigatoriedade da produção de quantidades pré-estabelecidas de mandioca.<sup>203</sup> Na mesma conjuntura, outras determinações que estabeleciam nas mesmas capitanias o cultivo da mandioca associado ao do tabaco, que havia se tornado, nesta época, uma importante moeda de aquisição de africanos dessa região para os traficantes brasileiros, constituem mais um indicativo da expansão da produção da farinha de mandioca em diversos territórios do mundo atlântico como uma consequência direta ou indireta da economia mineradora no Brasil na primeira metade do século XVIII. Daí por diante, o declínio do ouro e o subsequente impulso das atividades agrícolas que, na segunda metade do século, veio lhe suceder expandiu a agricultura da mandioca em antigas e novas regiões.

---

<sup>202</sup> La FLEUR, James. “The porcupine’s shame”: bearing the burden of cassava culture in: *Fusion foodways of Africa Gold Coast in the Atlantic era*. Leiden: Brill, 2012. Diversos outros dados, referentes a esta e outras regiões da África, assim como uma visão panorâmica do problema no longo prazo, tornam para mim evidente que foram indiscutivelmente os portugueses, que dominavam com muito mais rigor e eficiência as técnicas de desintoxicação (um problema, aliás, reconhecido pelo próprio autor como um limite à adoção da mandioca pelos africanos) os agentes da difusão, não só do tubérculo, mas de suas técnicas de processamento na costa ocidental africana, como terei a oportunidade de argumentar adiante.

<sup>203</sup> Sobre a importação de farinha de mandioca produzida em São Tomé para Luanda, Carta do governador de Angola ao rei (...) dando conta que a carestia de farinha para a Infantaria era tanta que mandara alguns donos de navios consegui-la em São Tomé. 4.8.1725. AHU Angola, Cx. 22, Doc. 113; Carta do governador e capitão general de Angola Rodrigo Cesar de Meneses ao rei sobre a falta de mantimentos (...) dando conta que mandara três patachos à ilha de São Tomé para trazer farinha, 20.3.1735 AHU Angola Cx. 28, Doc. 14 e Ofício do governador e capitão-general de Angola ao Secretario de Estado da Marinha e Ultramar (...) sobre o recurso à farinha de São Tomé para suprir a sua escassez em Angola, 15.3.1788, AHU Angola. Cx. 73, Doc. 17, todas referências constantes no Catálogo Parcial do Fundo do Conselho Ultramarino da Série Angola (disponível em: <http://ahu.dglab.gov.pt/wp-content/uploads/sites/24/2018/04/PT-AHU-CU-ANGOLA-Parcial1602-1799.pdf>, Consulta em 05/01/2021.) O papel da ilha de São Tomé como centro abastecedor de alimentos para o tráfico realizado por portugueses na Costa da Mina no século XVIII foi tratado por BRILHANTE, Neuma. Nas franjas do império ultramarino português: a experiência insular de São Tomé e Príncipe no despertar do oitocentos. *História* (São Paulo), v. 28, n.1, 2009.

## *Revitalização agrícola*

É falsa a noção de que a queda repentina nas taxas de arrecadação do ouro, no início da década de 1760, levou ao colapso econômico da capitania de Minas Gerais. Como mostrou Angelo Carrara, apesar do decréscimo real da produtividade das lavras, a “decadência”, a “indigência” eram, antes, elementos discursivos, invocados pelas elites como justificativas para propostas de alterações do sistema de cobrança de impostos, e, na verdade, à queda do papel dominante da mineração veio substituir a expansão de atividades agrícolas e pastoris ligadas aos circuitos internos de abastecimento - isto é, criadas, em grande parte, pelo próprio dinamismo da economia mineira.<sup>204</sup>

De fato, como argumenta o mesmo autor a partir de uma pequena relação de exemplos que seria fácil expandir, foram relativamente comuns as circunstâncias em que uma retórica da decadência, condicionada por propósitos políticos de outra natureza, imprimiu-se com força nas fontes primárias e foi depois assumida de forma acrítica pela historiografia, criando cenários de pobreza onde, na verdade, havia pujança.<sup>205</sup> Para o caso específico das Minas, onde seria impossível negar os efeitos reais da redução da produtividade das lavras, o discurso decadentista, formulado no afã anti-fiscal das elites mineiras, por muito tempo contaminou a visão sobre o quadro econômico geral, anulando outras impressões produzidas na mesma época sobre o crescimento agrícola e pecuário da capitania. Um exemplo, o do relatório do Desembargador da Relação do Porto João José Teixeira Coelho, que assinalava como, já em

---

<sup>204</sup> CARRARA, Op.cit., p. 15-20.

<sup>205</sup> Carrara identificou a prevalência deste ‘discurso ideológico’ da decadência das atividades econômicas em dois momentos de crise da agricultura canavieira brasileira (em 1733-37 e depois em 1753-57), de depois na área cafeeira fluminense, no final do XIX, CARRARA, Op.cit., p. 15 e 16, mas a ideia de elaboração deste tipo de com (diferentes) finalidades políticas aparece também, por exemplo, no análise de Joseph Horan sobre os “discursos de fome” formulados pelos proprietários de escravos no Caribe francês, com a finalidade exclusiva de atacar o regime de monopólios, HORAN, Op.cit., e sobretudo na excelente tese de Marcelo Henrique Dias, muito bem sucedida em demonstrar empiricamente a fragilidade inerente à imagem da indigência econômica da capitania de Ilhéus, construída, sobretudo, pelo discurso das elites locais como um recurso contra o fisco e depois assumida pelas correntes historiográficas que aderiu à visão da insignificância das atividades de subsistência. DIAS, Marcelo Henrique. *Economia, sociedade e paisagens na capitania e comarca de Ilhéus no período colonial*. (Tese de Doutorado), Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, UFF, 1997.

meados do XVIII, a capitania era "abundantíssima em carnes de porco e de vaca baratas, e bem provida de frutos ordinários do país."<sup>206</sup> A partir da segunda metade do século, os efeitos deste crescimento, que já foram tratados na seção anterior, extrapolaram claramente a circunscrição imediata da capitania de Minas Gerais, e além da tese do historiador Ângelo Carrara, também a pesquisa do economista Fábio Pesavento sobre o 'período colonial tardio' no Rio de Janeiro, por exemplo, tem abundantes provas da participação da produção da farinha da mandioca nesse processo.<sup>207</sup>

Também é preciso avaliar de forma crítica a ideia, esta talvez ainda mais amplamente aceita, de que foram as políticas veiculadas na época da administração do primeiro ministro português Sebastião José de Carvalho e Melo, o Marquês de Pombal, o único impulso renovador da agricultura comercial brasileira na segunda metade do século XVIII. Em uma breve, porém precisa, análise da conjuntura global na virada do século XVIII para o XIX, Bert Barickman relembra que não existe, entre os historiadores, "um consenso em relação ao que a política portuguesa adotada após 1750 fez pelo Brasil" e é bastante provável que, mesmo sem aquelas medidas, a Revolução Industrial inglesa e as guerras e Revoluções do século XVIII e início do XIX (em especial a Haitiana, que tirou do mercado um importante concorrente no ramo do comércio do açúcar, do café e do algodão, dentre outros gêneros) tivessem produzido impactos profundos e favoráveis sobre a demanda e a realização dos produtos agrícolas brasileiros no mercado europeu.<sup>208</sup>

Independente de quais tenham sido os principais fatores, o fato é que este "retorno à agricultura" resultou, segundo um outro importante analista do período, em "várias décadas de renovada prosperidade", baseada tanto em uma expansão da produção dos gêneros básicos

---

<sup>206</sup> A Relação do Desembargador foi citada por CARRARA, Op.cit., p. 15.

<sup>207</sup> PESAVENTO, Fábio. *Um pouco antes da Corte: a economia do Rio de Janeiro na segunda metade do Setecentos*. (Tese de Doutorado), Instituto de Economia, UFF, 2009. Ver, por exemplo, o "Quadro da produção agrícola fluminense (1778-1779)", p. 76, mostrando que as quantidades de farinha de mandioca superaram as de qualquer outro gênero agrícola na época.

<sup>208</sup> BARICKMAN, Op.cit., p.

tradicionais, sobretudo açúcar e tabaco, quanto no desenvolvimento de novos itens de exportação, mormente o algodão e o arroz, além do cacau, do café e do anil.<sup>209</sup> O efeito comum desta importante guinada da economia brasileira foi a forte pressão que exerceu sobre os setores locais de produção de alimentos - maxime o seu gênero central, a farinha de mandioca - produzindo, contudo, nos diferentes cenários, respostas singulares, complexas, dinâmicas e, às vezes, semelhantes. Não seria possível examinar aqui estes desdobramentos em toda a sua enorme complexidade e abrangência espacial; por isso, a análise desta consequência previsível e mais ou menos auto-evidente da expansão agrícola brasileira na segunda metade do século XVIII será adiante realizada a partir dos estudos de três importantes conjunturas regionais.

O caso das lavouras açucareira e fumageira ganhou excelente investigação empírica através do já mencionado trabalho de pesquisa do brasilianista Bert Barickman sobre a história agrícola do Recôncavo baiano entre 1780 e 1860. Em seu esforço de enfrentamento aos clássicos modelos “plantacionistas” de interpretação da história do Brasil, marcados pela atenção quase exclusiva ao funcionamento das grandes unidades monocultoras de gêneros de exportação, Barickman construiu o objeto de sua investigação precisamente a partir do pressuposto da complementaridade e das relações entre a agricultura voltada para o abastecimento local e a economia de exportação dominante, contemplando assim, em uma visada única, a expansão paralela da produção e comercialização do açúcar, do fumo e da mandioca.

Sobre o setor fumageiro, ele conclui que as vantagens dos sistemas de cultivo baseados em culturas intercalares, capazes de evitar o rápido esgotamento do solo, levaram a maior parte dos lavradores de tabaco do Recôncavo a produzir toda a mandioca necessária para a própria subsistência (isto é, de suas famílias e seus escravos) e, eventualmente, algum excedente que disponibilizavam no mercado - uma situação parecida, aliás, com a encontrada por Gustavo

---

<sup>209</sup> ALDEN, Dauril. O período final do Brasil colônia (1750-1808). In: BETHELL. Op.cit. p. 527.

Acioli no contexto contemporâneo da fumicultura pernambucana. De acordo com Acioli, na vila de São Francisco, importante produtora do gênero, “as áreas onde se plantava tabaco também eram propícias à mandioca e não raro as duas culturas conviviam na mesma terra. Desta forma, os pequenos produtores mantinham duas culturas comerciáveis, com a vantagem de poderem se alimentar da mandioca.”<sup>210</sup>

Isto não valia para os setores canavieiros, sempre muito resistentes à instalação da lavoura da mandioca nas terras dos engenhos. Embora, como já se viu nos capítulos anteriores, evidentemente tenha havido alguma produção no interior das grandes propriedades, nos terrenos cultivados por escravos ou fora deles, sob a força de leis de obrigação do cultivo, os maiores engenhos sobreviviam mesmo às custas da farinha de mandioca produzida em outros distritos e comercializada na cidade de Salvador. Entre o final do século XVIII e o início do seguinte, “as autoridades dos distritos produtores de mandioca e de Salvador, em sua correspondência com o governo colonial e depois provincial frequentemente mencionavam remessas de farinha para as áreas açucareiras do Recôncavo”, especificando, em alguns casos, “que a farinha se destinava ao abastecimento dos engenhos”<sup>211</sup>. Do conjunto dos inventários de senhores de engenho e lavradores de cana para o período 1788-1864, Barickman constatou que pelo menos 30 mostram dívidas passivas ou prestações de contas ligadas a compras de farinha.<sup>212</sup>

A relação entre a lavoura canavieira e a de alimentos está longe de ser unívoca. Para abordar o problema a partir de uma proposição simples, basta constatar que, ao mesmo tempo em que, não sem razão, os observadores da época, e depois muitos historiadores, tenderam a admitir que as conjunturas de elevação do preço do açúcar brasileiro no mercado europeu refletiam internamente na diminuição das áreas de cultivo de alimentos, provocando crises de

---

<sup>210</sup> BARICKMAN, Op.cit., p. 103, e LOPES, Op.cit., p. 97.

<sup>211</sup> BARICKMAN, Op.cit., p. 117.

<sup>212</sup> Idem, pp. 118-119. “Tabela 7: Compras de farinha por senhores de engenho e lavradores de cana, 1788-1864.

subsistência e carestia no mercado baiano, por causa das pressões exercidas por este mesmo mercado “nas bordas da colonização portuguesa, os lavradores derrubavam matas e, em certos lugares, expunham-se a ataques de índios para plantar mandioca e produzir farinha para as refeições diárias de consumidores urbanos e escravos rurais.”<sup>213</sup> De fato, uma série de outros elementos (por exemplo, os meteorológicos, ou as práticas de contrabando) podia exercer influência direta sobre a oferta de farinha de mandioca para Salvador e para os distritos rurais, e não existe uma fórmula simples para prever conjuntamente as respostas da oferta em relação à demanda.

Um dos mecanismos ventilados pela administração colonial para regular este mercado será estudado na próxima seção, mas o que importa assinalar aqui é que, ao contrário do que determina um modelo de interpretação (plantacionista, Barickman argumenta) de acordo com o qual a agricultura de exportação se expandia necessariamente em detrimento da produção voltada para o mercado interno, uma análise de médio prazo na curva de preços do açúcar e da farinha mostra que não havia contradição estrutural entre o desenvolvimento dos dois setores. Ao contrário, como ele mesmo argumenta, “direta ou indiretamente, a economia escravista de exportação fomentou e até exigiu o desenvolvimento, no Recôncavo, de um mercado urbano e rural significativo de farinha e de outros gêneros essenciais. As relações complementares que ligavam a produção para suprir as necessidades locais à economia de exportação permitiram o crescimento extensivo do mercado interno.”<sup>214</sup>

O segundo exemplo diz respeito à região sul da colônia, mais especificamente ao litoral do atual estado de Santa Catarina. De fato, a ocupação e povoamento desta região por representantes da Coroa portuguesa estiveram relacionados a uma série de interesses de ordem econômica e estratégica, dentre os quais os mais importantes foram, sem dúvida, o controle do

---

<sup>213</sup> Ibid. p. 132.

<sup>214</sup> Ibid p. 127.

estuário do Rio da Prata (que garantia, entre outras vantagens, uma via de acesso ao metal extraído pelos espanhóis no interior do continente) e à expansão da pecuária. A partir das últimas décadas do século XVII, estes dois propósitos animaram a constituição, primeiro, da Colônia do Sacramento (1680), e depois da própria Capitania de Santa Catarina (1738), sempre em cenário de acirrada disputa com outras potências europeias, nomeadamente Espanha e Inglaterra, que também nutriam pretensões territoriais na área. Exemplos como os do envio, para a Colônia do Sacramento, de seis mil alqueires de farinha a partir da Bahia em 1680 e de “cinco a seis mil alqueires” do Rio no ano seguinte; de “400 sírios” a partir da capitania de Ilhéus em 1705 e de 20.141 alqueires a partir do Rio no mesmo ano e, depois, a partir de 1739, da constituição, na capitania de Santa Catarina, de corpos militares regulares alimentados e pagos com rações de farinha de mandioca mostram o quanto os dois eventos exigiram, imediata e permanentemente, a aquisição de grandes quantidades do alimento. Mesmo assim, a produção da farinha não estava nos planos iniciais da Coroa para a região.<sup>215</sup>

Ao contrário, o que vários dos documentos relativos às políticas subvencionadas de povoamento da capitania a partir de meados do XVIII revelam são tentativas de instalar ali centros produtores dos principais gêneros de exportação em alta na época, em especial o

---

<sup>215</sup>Sobre a farinha enviada para a Colônia, respectivamente: “Carta de Sua Alteza sobre se mandar socorro Manuel Lobo de mantimento, gente e munições de boca e guerra”.16.10.1680, DHBN 67, pp. 338-339; “Carta de Sua Alteza sobre se remeterem farinhas para a Nova Colônia do Sacramento. 27.11.1681, DHBN 68, p. 21; Carta para o provedor da Fazenda Real da Capitania dos Ilhéus (...) sobre fazer remeter a esta cidade quatrocentos sírios de farinha para a nova Colônia 15.11.1704, DHBN 40 p. 232-234 e 239; Carta para os oficiais da Câmara da vila dos Ilhéus sobre a farinha para a colônia (...) 22.3.1705, DHBN, 41, p. 27; Carta para (...) Provedor da Fazenda Real do Rio de Janeiro sobre os 20.141 alqueires de farinha [para a] nova colônia, 10.6.1705, DHBN 70, p. 49. Alguns autores tratam da demanda por farinha de mandioca para municiação das primeiras guarnições militares da capitania de Santa Catarina de forma dedutiva, isto é, com base em inferências realizadas a partir de seu conhecido uso militar, ou de documentação primária produzida sobre outros contextos. Um bom exemplo é o artigo de Ana Carlos Bastos, em que a autora refere “a vinda de um contingente populacional ligado diretamente à construção e ocupação das fortalezas e baterias que foram sendo erguidas na ilha a partir de 1739. Desde então, as tropas aquarteladas e os oficiais residentes nas fortalezas passaram a constituir um segmento militar de consumo da farinha de mandioca. Esta era armazenada no paiol da farinha, uma estrutura que fazia parte do plano de edificação de todas as fortalezas”, BASTOS, Ana, *Escravidão nos engenhos de farinha da Lagoa da Conceição*. In: MAMIGONIAN, Beatriz Galotti; VIDAL, Joseane Z (orgs). *História diversa: africanos e afrodescendentes na ilha de Santa Catarina*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2021, p. 71.

algodão, mas também o trigo e até o açúcar - todas fracassadas em um contexto de alta demanda por alimentos provocada pela expansão desses mesmos gêneros em outras partes da colônia.<sup>216</sup> Na prática, a capitania de Santa Catarina especializou-se mesmo na produção de farinha de mandioca.

Uma ‘tradição’ na constituição de engenhos de farinha no litoral catarinense a partir da chegada de colonos açorianos à região, entre 1748 e 1753, é conhecida, sobretudo, pelos resultados que produziu do século XIX até o presente, mas os diversos esforços de investigação histórica apresentam, de fato, apenas alguns poucos dados, pontuais e isolados, sobre o contexto específico desta formação. Os mais comuns são os relativos ao programa de incentivo à imigração de casais de açorianos para a região estabelecido pela Coroa em 1747, que determinava a concessão inicial de “um quarto de légua quadrada, duas vacas e uma égua, duas espingardas e uma foice, e três quartas de alqueire de farinha da terra por mês a cada pessoa de ambos os sexos maior do que 14 anos”, e o consequente desenvolvimento de uma produção de farinha de mandioca destinada ao pagamento destes empréstimos iniciais.<sup>217</sup> Também parecem ter sido relativamente frequentes, neste contexto, os pedidos de compras financiadas de africanos escravizados, pagos a prazo com a produção 'excedente' de farinha de mandioca “para as tropas”, como mostra o exemplo do requerimento do lavrador José Francisco de Souza em 1749.<sup>218</sup>

---

<sup>216</sup> Sobre o incentivo promovido pela Coroa aos gêneros de exportação, ver, em especial, PASSOS, André, Fernandes. *Agricultura, escravidão e capital no litoral de Santa Catarina: Desterro, Laguna e o mercado atlântico. (1750-1850)*. (Dissertação de Mestrado), Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História, UFSC, 2021. pp. 39-41 e SILVA, Osvaldo. *A relação entre paisagem, produção e habitação de um engenho de Santa Catarina: proposta para aplicação em interpretações arqueológicas. Estudos Ibero-americanos*, v. 21, n. 2, 1995. "Orientados pelo governo português a se instalarem como agricultores, os imigrantes se viram diante de culturas infrutíferas, como por exemplo o trigo e o algodão. Com o insucesso destas culturas, tidas como prioritárias pelo governo colonial, os colonos encontraram no cultivo da mandioca uma fonte segura de sobrevivência."

<sup>217</sup> Ver, por exemplo, BRAGANHOLLO, Op.cit., p. 30.

<sup>218</sup> Requerimento de José Francisco de Souza ao Rei solicitando escravos para poderem trabalhar na lavoura de suas terras e ficar como obrigação deste empréstimo os frutos da terra em farinha para as tropas. 17.10.1749. *Resgate*, Santa Catarina, Cx. 1, Doc. 60.

Uma visão mais abrangente e sistemática da produção de farinha de mandioca na capitania só está disponível para o final do século, quando o Relatório do governador da capitania João Alberto de Miranda Ribeiro contabilizou a produção anual de cerca de 20.000 alqueires de farinha nas localidades de Lagoa, Necessidades, São Miguel, São José, Laguna, Desterro e Ribeirão, superadas todas pela que vinha de São Francisco do Sul, onde a produção anual estimada podia ultrapassar os 60.000 alqueires. No ano de 1797, quando o Relatório foi produzido, a produção total somava 204.000 alqueires, distribuídos em 884 engenhos de farinha em funcionamento na capitania.<sup>219</sup> De forma geral, a criação deste importante núcleo produtor de farinha de mandioca é atribuída, nestas abordagens, ao atendimento das demandas de um ‘mercado interno’, sem que se tornem claros os destinos desta produção ou os fatores da sua concentração neste local específico. Dois aspectos precisam ser considerados nesse sentido.

Em primeiro lugar, esta espacialização parece estar relacionada à própria posição estratégica do litoral catarinense como apoio à exploração e conquista da região platina. Já em meados do século XVI havia se constituído ali um núcleo produtor de farinha de mandioca para aprovisionamento naval mantido por índios carijós, como se viu no capítulo 2 e, na ausência de dados continuados, o relato de uma expedição comandada pelo corsário inglês George Shelvock, que em 1719 teria amealhado 150 alqueires de farinha de mandioca produzidos na região, funciona como importante indicativo de que ainda nas primeiras décadas do século XVIII este tipo de atividade seguisse em pleno funcionamento.<sup>220</sup>

Isto quer dizer que, além dos propósitos associados à ocupação territorial do região platina, que certamente terão contribuído para o crescimento da demanda local por farinha de mandioca, como argumentei anteriormente, também a posição privilegiada do litoral

---

<sup>219</sup> Relatório do governador João Alberto de Miranda Ribeiro ao vice-rei Conde de Resende em 17.11.1797 publicado em *RIHGB*, v. 245, 1959, p. 172-173. Disponível em: [https://drive.google.com/file/d/0B\\_G9pg7CxKSsQV1BNk4yZ3RUS2M/view?resourcekey=0-hb8FalG1a8X1ieH4A-q7eQ](https://drive.google.com/file/d/0B_G9pg7CxKSsQV1BNk4yZ3RUS2M/view?resourcekey=0-hb8FalG1a8X1ieH4A-q7eQ) (Acesso em 16/06/2022).

<sup>220</sup> SOUZA SOBRINHO, Op.cit., p. 13.

catarinense nas rotas da navegação intercontinental e de cabotagem no litoral americano podem ter favorecido a sua constituição como um importante núcleo produtor de alimentos para outras regiões da colônia portuguesa, e para o sistema sul-atlântico de forma geral. Para André Passos, que estudou exatamente a “inserção da capitania de Santa Catarina ao sistema-mundo atlântico”, a maior parte da produção de farinha de mandioca produzida na capitania de Santa Catarina entre 1750-1850 destinava-se ao mercado atlântico, aí incluídos o abastecimento de outras capitanias litorâneas, como Pernambuco e Bahia, Rio Grande de São Pedro e sobretudo do Rio de Janeiro, importante terminal do tráfico negreiro. “O que contribuiu para a expansão destas atividades locais”, ele explica, “foi a própria natureza dos produtos demandados para o funcionamento da economia-mundo no espaço Atlântico, que impulsionava o consumo dos artigos de subsistência amplamente produzidos no litoral de Santa Catarina”<sup>221</sup> Um gráfico formulado pelo autor apresenta os seguintes dados em relação aos quantitativos de farinha importados por estas cidades a partir do litoral catarinense entre o final do século XVIII e início do seguinte:

**Tabela 4: Importações marítimas de farinha de mandioca do Rio Grande de São Pedro e do Rio de Janeiro (em alqueires)**

<b>Ano</b>	<b>Rio Grande de São Pedro</b>	<b>Rio de Janeiro</b>
<b>1796</b>	12.705	908
<b>1803</b>	27.501	19.430
<b>1806</b>	16.662	21.520
<b>1810</b>	22.229	13.870

Fonte: Estes dados foram apresentados na forma de gráfico em PASSOS, Op.cit., p. 70.

<sup>221</sup> PASSOS, Op.cit., p. 42.

Existem, como se disse a princípio, poucos dados sobre o momento inicial da constituição dos engenhos de farinha no litoral catarinense, mas as informações são bastante mais fartas para períodos posteriores. Elas escapam, portanto, ao escopo temporal imediatamente alcançado pela pesquisa e, também por causa da imensa variedade de contextos com os quais me propus a lidar neste trabalho, não foi possível insistir sobre esta investigação, embora me pareça imprescindível assinalar aqui as diversas análises sobre a introdução, por sucessivas levas de imigrantes europeus, de um maquinário ‘industrial’ de aceleração da produção ou sobre a crescente presença do escravismo nas regiões produtoras de farinha do litoral catarinense em diferentes momentos do século XIX como indícios importantes da constituição, semelhante às apontadas no capítulo anterior, de uma área de produção comercial diretamente relacionada ao crescimento contemporâneo das demandas por alimentos em outras partes do Brasil e do mundo atlântico.<sup>222</sup>

O terceiro exemplo está relacionado à capitania do Grão-Pará, um território cuja ocupação pelos portugueses esteve diretamente relacionada à montagem de uma economia de coleta de produtos nativos da floresta baseada em trabalho indígena. Durante uma primeira fase, que começa nas primeiras décadas do século XVII, quando tem início as expedições de interiorização na região por meio da navegação do Amazonas e seus afluentes, os trabalhos se desenvolvem a partir do uso intensivo da mão-de-obra dos povos nativos reduzidos nas missões jesuíticas que iam pouco a pouco se estabelecendo às margens dos rios. Em meados do século XVIII, a administração pombalina provocou uma alteração radical em todo este sistema, promovendo, paralelamente a um programa de incentivo agrícola, a substituição dos religiosos por administradores civis, responsáveis pela transformação dos antigos aldeamentos jesuítas

---

<sup>222</sup> Sobre o primeiro tema, ver, por exemplo, NEUBERT, Eunício. Santa Catarina: o berço da industrialização da mandioca. *Revista Agropecuária Catarinense*, v. 26, n. 1, 2013; VIEIRA, Karina Amorim. “O engenho nunca parou”: permanências culturais nos engenhos de farinha—o exemplo do Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, da cidade de Garopaba. *Revista Santa Catarina em História*, v. 11, n. 2, 2017 ou a já citada dissertação de Manuela Braganholo. A relação entre a introdução do escravismo e o funcionamento dos engenhos de farinha foi examinada no também já citado artigo de BASTOS, Op.cit.

em 'lugares de índios'. A historiadora Maria José de Angelo-Menezes realizou um estudo que trata dos impactos destes diferentes momentos (e modelos) da exploração colonial da floresta amazônica sobre a produção do principal gênero de subsistência dos trabalhadores indígenas, a farinha de mandioca.<sup>223</sup>

O espaço privilegiado de análise é o vale do rio Tocantins, onde a autora identificou, em relação à produção de alimentos, três sistemas. O primeiro era o praticado por índios não aldeados que, em sua “forma particular de cultivar a terra”, plantavam a mandioca “ao caírem as primeiras chuvas” pelo método da estaquia, isto é, “uma forma de propagação vegetativa em que se utilizavam as próprias estacas da mandioca”, conforme a célebre descrição do padre jesuíta João Daniel, que viveu na região entre 1741 e 1757. Nesta interpretação, talvez não absolutamente verossímil, a presença remota dos europeus não teria exercido qualquer influência sobre os métodos e sistemas originários (de acordo com o jesuíta, por exemplo, nestes contextos “não eram utilizados instrumentos de ferro, sendo o machado de pedra a única ferramenta”) e, para os povos e espaços não tocados pelos projetos coloniais, “o equilíbrio ambiental era o reflexo de uma organização social materializada em práticas agrícolas orientadas para o trabalho coletivo.”<sup>224</sup>

Para viabilizar o seu projeto de funcionamento das aldeias como “unidades autônomas lucrativas”, os jesuítas instituíram segundo sistema, uma forma de divisão do trabalho em que uma parte do contingente de índios aldeados integrava as expedições de coleta no sertão, enquanto os demais permaneciam no interior das aldeias trabalhando na produção de alimentos que dava suporte às expedições. Nesse sistema, a mandioca era cultivada através do método da coivara (corte e queima) em *roças do comum*, (isto é, compartilhadas) e, embora a produção pudesse se mostrar apenas circunstancialmente insuficiente, não existem relatos importantes

---

<sup>223</sup> ANGELO-MENEZES, Maria de Nazaré. O sistema agrário do vale do Tocantins colonial: agricultura para consumo e para exportação. *Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História*, n. 18. 1999.

<sup>224</sup> Todas as citações foram extraídas do artigo de ANGELO-MENEZES, Op.cit., p. 9.

de crises de subsistência ou insuficiência de alimentos. Eventualmente, os colonos que foram pouco a pouco se instalando na região por meio do sistema de concessão de sesmarias, compravam a farinha que não podiam produzir até conseguirem novas datas, mas a farinha produzida nos aldeamentos podia “se inserir nas trocas sem comprometer o consumo interno de cada unidade.”<sup>225</sup>

Um terceiro sistema se instala com a expulsão dos jesuítas, em 1757. Apesar de uma preocupação declarada com a questão da produção de alimentos, que se verifica também em outros documentos da época (veja-se, dentre vários exemplos possíveis, um ofício enviado pelo governador da capitania ao Secretário da Marinha e Ultramar em 1758 recomendando “as plantações das manibas, de que presentemente muito necessitam para a sua subsistência”) o modelo proposto pelo Diretório, que despejou novo contingente de funcionários civis e militares na região, intensificava fortemente o extrativismo e a agricultura de gêneros exportáveis, gerando impactos desastrosos sobre o rendimento da produção de alimentos.<sup>226</sup> Segundo Angelo-Menezes, neste contexto, o grande número de “militares e colonos alienados do sistema produtivo pressionaram as estruturas decadentes, enquanto os índios eram impedidos pois estavam envolvidos em outras atividades”<sup>227</sup>. O primeiro resultado foi a insuficiência crônica de farinha de mandioca.

Nos lugares de Índios de Beja, Bacarena e Conde, os colonos não produziam para o consumo interno, e a maior parte dos insumos precisava vir de fora. No *Lugar da Beja*, em determinados períodos, a produção não ultrapassava 19 ½ alqueires, quando a necessidade para o consumo interno era de 63, enquanto no *Lugar do Conde* uma série de conflitos opunha os colonos e o governo por causa da permanência das atividades extrativas em detrimento da produção de alimentos. Não existia farinha nem para o consumo das canoas de comércio.

---

<sup>225</sup> idem, p. 247.

<sup>226</sup> Ofício do governador do Rio Negro para o Secretário da Marinha e Ultramar; 21. 12. 1758. AHU, *Resgate*, Rio Negro-Amazonas, Cx. 1, Doc. 54.

<sup>227</sup> ANGELO-MENEZES, Op.cit., p. 247.

Oferecendo mais uma prova, tão comum no discurso dos administradores coloniais, das preocupações paradoxais com a garantia do lucro e a da subsistência, em 1760, o governador do Estado do Pará e Maranhão escrevia

sobre o cuidado que devo ter nas plantações de mandioca como hum dos principais objetos e interesse das povoações (...) lembrando e persuadindo a todos estes povos o importante, útil e consequente fruto que se recolhe deste precioso trabalho, não só para a sobrevivência da vida com fartura, mas ainda para o aumento da opulência.<sup>228</sup>

Em parte, uma solução se arranja por meio da intervenção dos poderes coloniais através de dois expedientes que já se haviam tornado corriqueiros em outras áreas atingidas pela forte expansão da produção de gêneros comerciais. A primeira era a colaboração forçada à produção de alimentos que, neste caso, se concretizou através da implantação de “dois calendários agrícolas para a produção de mandioca”, cujo objetivo era a produção nas roças do comum; de 100 alqueires de farinha [por mês].<sup>229</sup> A administração pombalina atuou também implementando controle sobre as roças de subsistência dos indígenas com a finalidade de cooptar os excedentes produzidos, além de promover a constituição de zonas especializadas na produção de farinha. Nesta região, a especialização se concentrou, principalmente, na vila do Cameté, que se tornou “a zona de maior produção de farinha do vale. (...) O sistema de farinha da vila de Cameté era estruturado, com produções intensivas, saindo das roças do comum, em média 200 alqueires de farinha. (...) Os documentos indicam que a produção das roças do comum, no período de 1753 a 1796, totalizava 3.766 alqueires de farinha, fora os 48 alqueires produzidos na roça dos índios.”<sup>230</sup>

As medidas, de qualquer forma, funcionam apenas como paliativo e não garantem soluções estruturais para o problema. No curto prazo, a centralização do abastecimento na vila

---

<sup>228</sup> Ofício do governador e capitão-general do Estado do Pará e Maranhão sobre a importância das plantações de mandioca na capitania 1760.10.13. AHU, *Resgate*, Pará, Cx. 47, Doc. 4298.

<sup>229</sup> ANGELO-MENEZES, Op.cit., p. 251.

<sup>230</sup> idem, pp. 246-247.

de Cametá, entrou em colapso. Os débitos se avolumavam, os devedores aumentavam e as roças do comum tornaram-se insuficientes, mas esta é apenas a consequência imediata do problema. No seu trabalho, que é na verdade uma visão de longo prazo acerca do impacto da exploração colonial sobre os sistemas agrários nativos, o que Angelo-Meneses quer colocar em destaque, talvez com o olhar direcionado para o presente, é o efeito deletério das políticas de fomento à produção com orientação para o mercado externo que, “indiferentes às práticas agrícolas dos indígenas”, propõem “uma agricultura exaustiva, descaracterizando os sistemas agrários localizados nas margens férteis dos rios, [ao longo de] de dois séculos de colonização.”<sup>231</sup>

Finalmente, uma situação semelhante talvez possa ser encontrada na capitania do Maranhão, embora não exista sobre esta região, como nos casos anteriores, um estudo em relação ao impacto da expansão agrícola da segunda metade do século XVIII especificamente sobre a agricultura da mandioca. As poucas informações disponíveis permitem especular apenas que a implantação de um modelo de *plantation* associado à expansão da cotonicultura na capitania neste contexto pode ter favorecido à formação de áreas específicas de produção de mandioca nas vilas de Icatu e Guimarães na virada do século XVIII para o XIX, como sugere o trabalho de Mathias Assunção, ainda que sem estabelecer entre os dois tipos de unidades agrícolas (as *plantations* algodozeiras e as ‘fazendas de mandioca’) uma relação imediata.<sup>232</sup>

Mais importante, neste caso, parece ser a provável extensão, como efeito transversal do ‘ciclo algodozeiro’ maranhense, das técnicas e do fabrico da farinha de mandioca até as feitorias africanas de Cacheu e Bissau, com a qual a Companhia de Comércio do Maranhão negociava diretamente. Se a aquisição de alimentos para o comércio negreiro era um problema estrutural em quase toda a costa da África Ocidental, é razoável supor que a divulgadíssima imagem dos

---

<sup>231</sup> idem, p. 256.

<sup>232</sup> ASSUNÇÃO, Mathias. *De caboclos a bem-te-vis: formação do campesinato numa sociedade escravista. Maranhão 1800-1850*. São Paulo: Annablume, 2015. Ver especialmente a seção “A fazenda de mandioca”, pp. 185-186.

*Negres de Kachao et de Bissau qui préparent le manioc*, através da qual o francês Jean François de la Harpe ilustrou as etapas de preparação da farinha nesta região em 1780, assinala precisamente uma iniciativa da própria Companhia para o cumprimento desta demanda.

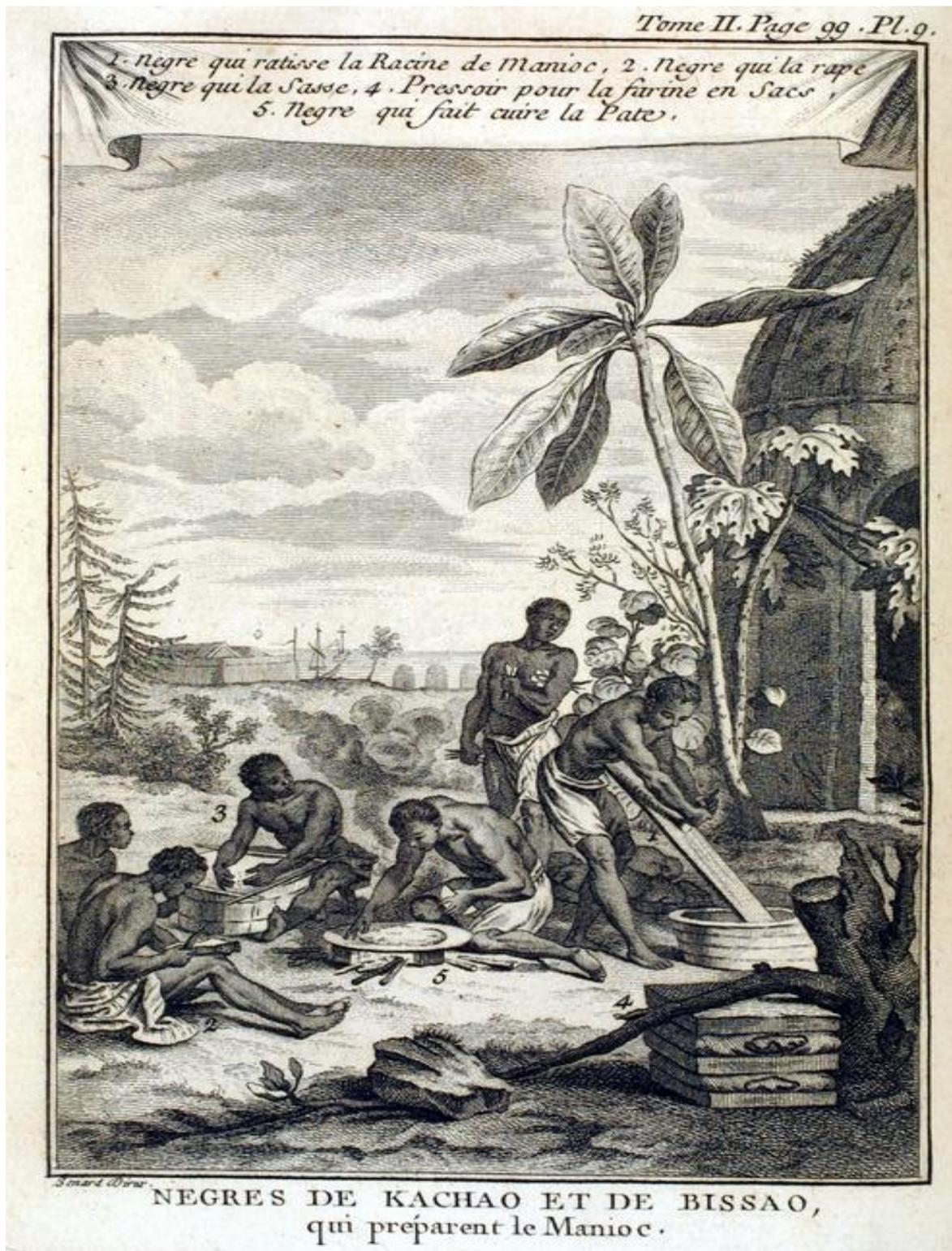
O próprio La Harpe teria escrito, no comentário que acompanha a imagem, que nesta época, “a mandioca crescia abundantemente na Guiné”, resguardando-se, porém, de demais explicações sobre o assunto, que ele trata “no lugar do livro que diz respeito à América”, por ser o tubérculo dali originário, abordando nesta seção exclusivamente a história da mandioca entre os americanos. A grande difusão da imagem produzida por La Harpe, que figura, por exemplo, na capa do importante livro de Walter Hawthorne sobre o tráfico entre esta região do litoral africano e o Brasil, contrasta com a absoluta ausência de informações sobre os usos da mandioca neste circuito no interior da mesma obra, assim como na produção historiográfica de forma geral, o que certamente deverá ser pensado em relação ao abastecimento indiscutivelmente majoritário destes portos, tanto quanto das plantations algodoeiras maranhenses, com o chamado “arroz de veneza”.<sup>233</sup> Na verdade, a grande maioria das pesquisas sobre a atuação da Companhia dedica muito mais atenção às mercadorias de exportação (o algodão, o cacau, os trabalhadores escravizados africanos e o próprio arroz, que cumpria simultaneamente duas funções, comercial e alimentar) do que aos gêneros que sustentavam e permitiam essa travessia, que a documentação primária não registra. Esta omissão torna praticamente impossível a formulação de qualquer análise conclusiva sobre a medida e importância real da farinha de mandioca nas transações do tráfico nesta região.<sup>234</sup>

---

<sup>233</sup> HAWTHORNE, Walter. *From Africa to Brazil: Culture, identity, and an Atlantic slave trade, 1600–1830*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010. A prevalência do arroz nas transações do tráfico nestas regiões foi tratada também por ELTIS, Op. cit.

<sup>234</sup> Agradeço imensamente a contribuição do meu colega Diego de Cambraia Martins, que me instruiu sobre a documentação primária e o funcionamento da Companhia Geral de Comércio do Maranhão, assuntos que tratou em sua tese de doutorado MARTINS, Diego de Cambraia. *A Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão e os grupos mercantis no Império Português (c. 1755-c. 1787)*. (Tese de Doutorado). Universidade de São Paulo, 2019.

**Imagem 10: Negres de Kachao et de Bissau qui préparent le manioc**



Fonte: M. De La Harpe, *Abrégé de l'histoire générale des voyages* (Paris, 1780), vol. 2, facing p. 99. Disponível em: *Slavery Images: A Visual Record of the African Slave Trade and Slave Life in the Early African Diaspora*, accessed January 21, 2021, <http://www.slaveryimages.org/s/slaveryimages/item/1632>

### *O caso do Caribe*

Apesar de uma história de ocupação colonial que levou à região povos e culturas bastante diversos, um tipo de unidade específica, que diz respeito ao *tipo* de empreendimento colonial que ali se instalou a partir das primeiras décadas do século XVII marca história do Caribe, especialmente em sua parte insular. Como já se viu anteriormente, a mais distintiva característica das colônias açucareiras estabelecidas nas Antilhas, a que ao mesmo tempo as unifica e diferencia de todas as outras experiências coloniais no continente americano na mesma época, foi a excepcionalidade de sua composição demográfica, caracterizada pela superioridade do número de negros escravizados em relação ao número de brancos, em 4, ou até em 15 vezes, como era o caso do Haiti pouco antes da revolução.<sup>235</sup>

Uma das muitas questões pertinentes ao exame desta particularidade é a que diz respeito ao abastecimento alimentar dessa grande massa de trabalhadores. Em parte, como a historiografia já demonstrou, este aprovisionamento dependia mesmo do desempenho de um grande mercado inter-regional de alimentos e mercadorias, que, a partir da segunda metade do século XVII, entregava nas ilhas, em troca da principal mercadoria local, o açúcar não refinado, uma cota substancial da comida fornecida aos escravos pelos donos das plantations. O que variou de ilha a ilha, de uma época para outra, foi a importância destes alimentos trazidos de fora em face da produção doméstica, que parece repousar, fundamentalmente, sobre os gêneros que os escravos produziam em suas roças e terrenos particulares.

De fato, muitas variações se dão porque a prática da concessão em usufruto de lotes de terra onde os escravos cultivassem os próprios alimentos, aparentemente mais comum a partir do século XVIII, dividia as opiniões dos administradores em torno de quesitos diferentes, desde a liberação de terreno para a cultivo de cana de açúcar até aspectos próprios do governo dos escravos. Segundo Beth Tobin, por exemplo, em Antigua e Barbados, onde o terreno era todo

---

<sup>235</sup> BERBEL; MARQUESE, PARRON, Op. cit, p. 46.

plano, e, portanto, próprio à cultura canavieira, os proprietários, interessados no lucro imediato da empresa açucareira, recusaram terminantemente a concessão de lotes aos escravos, ao contrário do que se passava na mesma época na Martinica, onde a disponibilidade de terrenos íngremes teria favorecido a mesma prática.<sup>236</sup> O registro de um viajante inglês confirma que, ali, o principal cultivo era o da mandioca. De sua passagem pela ilha, em 1732, ele registrou que “as encostas das montanhas tomadas pela planta das mandiocas”. Uma descrição do funcionamento das fazendas de açúcar da ilha na mesma data informa que às 6 da tarde, os cativos interrompiam as atividades do corte e transporte da cana e voltavam para casa para trabalhar “duas ou três horas no preparo da farinha de mandioca e outras atividades.”<sup>237</sup> Apesar desta tendência geral, mesmo nas colônias inglesas, como explica a mesma autora, a produção realizada pelos escravos movimentava os mercados dominicais de suprimentos, nos quais se comercializava, entre vários outros gêneros, é claro, a mandioca. Então, apesar de uma variação considerável, no tempo e no espaço, em relação à prática da concessão dos terrenos, sempre que os havia, um dos mais importantes gêneros neles cultivados era a mandioca. Esta constatação tem suscitado dois tipos de compreensão.

A primeira, que surge com frequência na historiografia sobre o Caribe como uma interpretação de fontes direta ou tangencialmente relacionadas ao governo dos escravos - para o caso do Caribe francês, as mais importantes são sem dúvida o já citado *Code Noir*, de 1685, e as memórias produzidas pelos dominicanos Jean Baptiste Du Tertre (1685) e Jean Baptiste Labat (1722) - tem um bom exemplo no trabalho da norte-americana Francesca Bray, que estabeleceu a mandioca como a principal *para-commodity* do açúcar caribenho. Por causa de sua história como um alimento preferido e privilegiado pelos escravos, no entanto, em muitos dos estudos relativos ao Caribe inglês ou francês, a mandioca aparece mais frequentemente

---

<sup>236</sup> TOBIN, Beth Fowkes. "And there raise yams": Slaves' gardens in the writings of West Indian plantocrats. *Eighteenth-Century Life*, v. 23, n. 2, 1999. p. 163.

<sup>237</sup> HARMS, Robert. *The diligent*, p. 333 e 352.

associada com a resistência ao colonialismo do que como um suporte dele. Nesta leitura, que se aproxima, por exemplo, da proposta por Judith Carney sobre o *black rice*, na medida em que “ao protagonismo africano nas transformações ocorridas no Novo Mundo”, a mandioca se aproxima mais propriamente da noção de *anti-commodity*, porque seu papel é de subversão, e não de sustentação da lógica colonial.<sup>238</sup>

Veja-se nesse sentido, como um entre muitos exemplos possíveis, o artigo de Beth Tobin, que, através de uma análise dos gêneros cultivados pelos escravos em seus terrenos particulares, termina por esclarecer o papel político fundamental da mandioca para a história da Jamaica do século XVIII, onde ela teria permitido aos escravizados alguma margem de controle sobre sua própria nutrição e saúde, formando as bases de um forte campesinato negro no pós-emancipação. Nas *cases-nègres*, as vilas negras situadas no interior das plantations açucareiras do Caribe francês, a pesquisa zooarqueológica conduzida por Wallman e Kelly também identificou a mandioca entre os alimentos que teriam possibilitado aos escravizados a constituição de “sistemas de subsistência” próprios, que sustentaram sua importância até muito depois do final da escravidão.<sup>239</sup>

Muito mais importante, nesse sentido, pode ser o papel desempenhado pela mandioca em espaços e circunstâncias de enfrentamento direto ao escravismo. Neste tema, as abordagens mais comuns (que também se servem de importantes exemplos no território brasileiro) são as relativas às comunidades quilombolas, e um caso simbólico o do povo Saramaka, no Suriname, em que cultura material e as técnicas hortícolas da mandioca são amplamente reconhecidas como uma herança dos primeiros períodos de convivência com os índios.<sup>240</sup> Aqui, no entanto,

---

<sup>238</sup> O conceito de anti-commodity foi estudado em MAAT, Harro; HAZAREESINGH, Sandip (Ed.). *Local subversions of colonial cultures: commodities and anti-commodities in global history*. Springer, 2016.

<sup>239</sup> KELLY, Kenneth G.; WALLMAN, Diane. Foodways of enslaved laborers on French West Indian plantations (18th-19th century). *Afriques. Débats, méthodes et terrains d'histoire*, n. 05, 2014.

<sup>240</sup> O mais importante estudos sobre os Saramaka foi apresentado pelo norte americano Richard Price, *First time: the historical vision of an African American people*. University of Chicago Press, 2002, em que a menção à mandioca como uma cultura importante entre os Saramaka aparece em vários momentos. O trecho sobre a “cultura material e técnicas hortícolas” aqui mencionado foi encontrado em Price, Richard. “Vizinhos difíceis: *maroons* e índios no Suriname”, *Ilha Revista de Antropologia*. V. 16. n 1, 2014.

o exemplo emblemático é o dos Garifuna, pelo significado que a mandioca ocupa em sua história particular. Os Garifuna são um grupo étnico que reivindica sua ascendência junto a africanos fugitivos que coabitavam com povos ameríndios da grande família Arawak na ilha caribenha de St. Vicent. Em uma ação punitiva resultante do extermínio desta comunidade, no final do século XVIII, colonos ingleses deportam os Garifuna para a costa da América central, especificamente para a região da atual República de Honduras, onde a sobrevivência só se torna possível graças ao transporte clandestino de mudas ou enxertos da planta da mandioca, cujas técnicas de cultivo e processamento teriam sido aprendidas, é claro, aos Arawak ancestrais. O termo *garifuna* significa literalmente “comedores de mandioca” e até hoje eles cantam, em suas tradições orais, a importância dos conhecimentos tradicionais de preparação da mandioca para a manutenção do grupo.<sup>241</sup>

### *A criação dos Celeiros Públicos*

São chamadas anonários, em referência à palavra latina *annoni* (abastecimento) os estabelecimentos responsáveis pelo recolhimento, guarda e distribuição de gêneros básicos de subsistência das sociedades em que se fundam. Instituições anonárias são universais e atemporais, e um rápido levantamento bibliográfico revela a existência de estudos sobre a sua formação e funcionamento nas antigas províncias romanas, nas cidades da Europa medieval, na China da época moderna, no México colonial, e a lista poderia ser facilmente ampliada.<sup>242</sup>

---

<sup>241</sup> O exemplo dos garifuna foi tratado a partir do livro de Ruy Coelho. *Os caríbas negros de Honduras*. São Paulo: Perspectiva, 2002 e do artigo de Richard Collett, How cassava bread defied an Empire, *Life and time*, february 2021, disponível em: <https://lifeandthyme.com/food/how-cassava-bread-defied-an-empire/> (último acesso em 22/07/2022).

<sup>242</sup> ANDRADE, Amélia A.; SILVA, Gonçalo M. (eds.) *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*. Lisboa: IEM - Instituto de Estudos Medievais da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade de Lisboa/Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2019. WILL, Pierre-Etienne; WONG, R. Bin. *Nourish the people: the state civilian granary system in China (1650-1850)*, University of Michigan Press, 2020; GUTHRIE, Chester L. A Seventeenth Century “Ever-Normal Granary”: The Alhóndiga of Colonial Mexico City. *Agricultural history*, v. 15. n1, 1941; COLLET, Dominik. Storage and Starvation: Public Granaries as Agents of Food Security in Early Modern Europe/Horten und Hungern, *Historical Social Research*, v. 35, n. 4, 2010.

Apesar de suas muitas especificidades contextuais, o que aproximava a criação destes depósitos públicos de alimentos em todas as circunstâncias em que existiram era a sua importante função na prevenção ou controle das periódicas crises de desabastecimento das sociedades pré-industriais. Este era mesmo o principal argumento subjacente à constituição dos dois grandes celeiros públicos que existiram no mundo colonial português - o primeiro fundado na cidade de Luanda, em 1765, o segundo na cidade de Salvador, no ano de 1785, ambos caracterizados pelas transações comerciais realizadas, principalmente, em torno da farinha de mandioca.

Em relação a objeto tão pertinente ao tema deste trabalho, uma questão esteve colocada desde o início da pesquisa: se os depósitos públicos de alimentos eram expedientes logísticos celebrados desde a Antiguidade, quais fatores poderiam ter retardado a sua constituição em todos os territórios coloniais controlados pelos portugueses, onde eram recorrentes as crises de fome, até fins do século XVIII?

Não consegui encontrar qualquer estudo, fonte ou interpretação que responda objetiva ou parcialmente a esta questão, embora a proposição inversa - isto é, a de se compreender porque eles tenham sido instituídos precisamente neste momento encontre algumas possibilidades de explicação. A primeira está relacionada à ascensão, neste contexto, das ideias do liberalismo econômico, que exerceram influência direta sobre o problema do comércio de grãos em todas as partes do mundo ocidental. Não pretendo me aprofundar no exame deste problema tão complexo e amplamente debatido, mas cabe sinalizar aqui, como já o fizeram diversos analistas, que a criação dos celeiros públicos do império português (o historiador Richard Graham, que apresentou este argumento de maneira mais consistente, falou especificamente sobre o da Bahia, mas a conclusão é facilmente extensível à Angola) pode ter

---

funcionado como uma espécie de medida preventiva contra as consequências mais ou menos imprevisíveis da liberalização dos preços e da ação dos monopolistas - como, aliás, aparece amplamente descrito na documentação primária. Mesmo quando o sistema de taxas - isto é, da estipulação dos preços máximos pelos quais os gêneros podiam ser vendidos - foi abolido, sob a pressão dos mais fervorosos entusiastas do pensamento liberal, os celeiros continuaram funcionando como uma proteção à especulação porque, a rigor, toda a produção deveria ser canalizada para eles, e a centralização da oferta controlava a subida de preços através de um mecanismo de competição direta.

É claro, portanto, que estas medidas se destinavam em grande parte à evitação das mais graves consequências das crises de subsistência. A essa altura, os temidos ‘motins da fome’ já tinham dado provas de sua virulência nas colônias como em todo o resto do mundo e, vale lembrar, nem os celeiros, nem a desregulamentação de preços e dos mercados promovida pelo liberalismo foi capaz de conter a sua dramática repetição, mais de uma vez, ao longo do século XIX.<sup>243</sup>

Seria absolutamente descabido tentar interpretar o problema da criação dos celeiros públicos nas maiores cidades do mundo colonial atlântico português sem levar em conta estes fatores, mas gostaria de sugerir aqui a importância de mais um aspecto que pode estar relacionado à sua constituição nesta conjuntura específica: levando-se em conta a grande expansão agrícola verificada no Brasil no final do século XVIII, e a importante demanda sobre a importação de trabalhadores escravizados que ela exerceu sobre os portos negreiros africanos no mesmo contexto, a formação dos depósitos de alimentos pode ter sido pensada também como um meio de garantir de fornecimento regular de insumos, a preços controlados, para o grande setor escravista-exportador.

---

<sup>243</sup> Ver, sobre o assunto, por exemplo, REIS, João José; DE AGUIAR, Márcia Gabriela D. "Carne sem osso e farinha sem caroço": o motim de 1858 contra a carestia da Bahia. *Revista de História*, n. 135, 1996 e SOUTO MAIOR, Armando. *Quebra-Quilos: lutas sociais no outono do Império*. São Paulo: Editora Nacional, 1978.

De fato, poucas provas documentais poderiam confirmar abertamente esta leitura. Evidências mais eloquentes estão disponíveis para o caso de Angola, onde a própria correspondência administrativa menciona explicitamente a importância “deste útil estabelecimento (...) à terra e à sua navegação” (leia-se, ao tráfico), uma ideia presente também na análise do sociólogo José Carlos Venâncio sobre a economia luandense no século XVIII.<sup>244</sup> Na sua interpretação:

a instituição criada durante o governo de Souza Coutinho deveria **dirigir a distribuição** dos produtos agrícolas angolanos mais importantes, a farinha, o feijão e o milho. A importância destes bens vinha não só do fato de pertencem ao cabaz de compras do luandense, mas também de constituírem o farnel dos embarcados para o Brasil. **O Terreiro Público surge assim como uma instituição virada para a economia atlântica, ligando o hinterland luandense ao Brasil e, por via deste, à Europa. Relação direta entre o Terreiro Público e o comércio atlântico, fazendo com que a produção dos arimos dependa do espaço atlântico.** Em Luanda, deveria para além desta função **garantir a continuidade do comércio escravista.**<sup>245</sup>

Apesar de alguns dados aparentemente contraditórios (segundo Alexandre Corrêa, no intervalo entre 1783 e 1789 a quantidade de 28.750 exequos de farinha teriam sido vendidos “à população” - que, aliás, bem podiam contemplar escravos à espera do embarque- contra apenas 5.250 aos navios), não funcionaria, por exemplo, a informação de que, por lei, “os navios negreiros que trouxessem de origem mantimentos e os entregassem no Terreiro teriam prioridade no recebimento de novos alimentos”, como uma prova cabal desta sua vocação eminentemente atlântica?<sup>246</sup> Isso também viria comprovar, por outra via, que toda a farinha realizada no Brasil permanece fundamental para a existência do tráfico que se realiza a partir de Angola.

---

<sup>244</sup> O trecho foi extraído do Ofício do governador de Angola ao Secretário de Estado da Marinha e Ultramar sobre as **farinhas que tinham entrado no terreiro** [até o dia 30 de novembro de 1764], a utilidade daquele estabelecimento, a mudança dos oficiais para evitar desordens e corrupção, a representação que a câmara lhe fizera quanto às obras e as verbas necessárias para o terreiro. 28.11.1764. AHU Angola, Cx. 48, doc. 48.

<sup>245</sup> VENÂNCIO, Op.cit, pp. 63-64.

<sup>246</sup> idem, p. 67.

Para o caso da Bahia, um dado a ser considerado é a própria data de fundação do Celeiro, 1785, duas décadas depois da instituição análoga em Luanda, porém coincidente com o momento inicial da retomada agrícola do açúcar e do tabaco de fins do século XVIII. Segundo Afrânio Simões Filho, que, em sua tese de doutorado sobre o tema argumenta exatamente que “a documentação [do Celeiro] permite identificar as relações entre o mercado de farinha na cidade e os interesses da economia mercantil escravista” (uma afirmação que, a meu ver, contudo, não consegue comprovar), “neste período a Bahia exportava mais açúcar do que qualquer outra capitania e fornecia quase todo o fumo brasileiro vendido na Europa. O porto de Salvador funcionava como uma ‘espécie de pulmão’ por onde respirava toda a colônia.”<sup>247</sup>

As séries estatísticas dos registros do Celeiro computam apenas a entrada, e não o destino dos volumes comercializados, o que nos impede de verificar qual o percentual da produção que se dirigia aos diferentes tipos de compradores, mas é certo que entre eles estavam também donos de engenhos e os grandes traficantes negreiros. Em sua descrição do espaço e da dinâmica diária de seu funcionamento, Bert Barickman explica que

as vendas se realizavam “no prédio do Celeiro e no pátio adjacente, bem como no mar, isto é, nas embarcações ancoradas no porto. Os negócios feitos dentro do Celeiro e no pátio envolviam a farinha para venda a varejo aos consumidores urbanos, enquanto o mercado no mar se especializava em **vendas em grosso de farinha para senhores de engenho, comissários de navios, traficantes de escravos, comerciantes exportadores** e, provavelmente, alguns varejistas.

Então, como o próprio autor conclui,

O Celeiro Público, criado nessa época, além de ser o primeiro mercado oficial de farinha de Salvador, constituía a peça fundamental das tentativas de garantir, por meio de leis, estoques abundantes [de farinha] a preços baixos.

---

<sup>247</sup> SIMÕES Filho, Afrânio Mário. *Política de abastecimento na economia mercantil: o celeiro público da Bahia (1785-1866)*. (Tese de Doutorado) Programa de Pós-graduação em História, UFBA, 2011. p. 23.

Se esta interpretação está em alguma medida correta, ela seria capaz de explicar também os projetos - que afinal não se concretizaram - da criação, na mesma época, de Celeiros Públicos em praças comerciais historicamente centrais para o funcionamento do Império marítimo português, como era o caso do Rio de Janeiro, ou em outras que cresciam em importância exatamente neste momento, como era o caso da cidade de São Luís, no Maranhão e talvez também na de Moçambique.<sup>248</sup> A documentação que trata dos planos de sua instituição, assim como a literatura que (apenas tangencialmente) toca o mesmo assunto não apresenta dados que expliquem o fracasso desses projetos, mas apontam, invariavelmente, para a importância deste tipo de instituição no grande mercado Atlântico. Sobre os motivos da criação de um Celeiro no Rio no final do século XVIII, a professora Maria Yeda Linhares teria assinalado “a questão do abastecimento de farinha de mandioca daquela capitania, [que era] importante interposto para aprovisionamento das embarcações que partiam para Angola e Benguela”, enquanto no ofício que enviou ao Secretário de Marinha português sobre o tema em 1799 o governador do Maranhão insistia sobre a importância dos Terreiros nestas cidades “onde tudo chega pela via do mar”.<sup>249</sup> Todas estas ideias devem ser lidas como hipóteses, que estão aqui colocadas para futuras verificações.

---

<sup>248</sup> Sobre o projeto de criação dos celeiros nestas cidades: D. Rodrigo de Souza, Secretário de Estado da Marinha e Ultramar ao Presidente da mesa de Inspeção do Rio de Janeiro - diversos assuntos - utilidade de fazer um terreiro público para que os lavradores pudessem depositar com segurança os gêneros que transportavam para o consumo das cidades. 27.9.1798, (*Resgate*, Rio de Janeiro, Avulsos, Cx. 166, Doc. 12377) Ofício do governador do Maranhão D. Diogo de Sousa para o Secretário de Estado da Marinha e Ultramar D. Rodrigo de Sousa Coutinho respondendo ao ofício de 1 de outubro de 1798 que contém vários assuntos (...) necessidade de estabelecimento de um terreiro público. 7.3.1799. *Resgate*, Maranhão, Cx. 103, Doc. 8270). O projeto de criação de um celeiro público em Moçambique foi citado por SOUZA, Avanete. Poder local, crises de subsistência e autonomia camarária. (Salvador, século XVIII). São Paulo: *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História-ANPUH*, 2011.

<sup>249</sup> LINHARES, Maria Yedda Leite. *História do abastecimento: uma problemática em questão (1530-1918)*, apud. SIMÕES FILHO, Afrânio Mário. Política de abastecimento e economia mercantil: celeiro público da Bahia (1785-1866). (tese de doutorado) Programa de pós-graduação em História, UFBA, 2011, p. 5; Ofício do governador do Maranhão D. Diogo de Sousa para o secretário de Estado da Marinha e Ultramar D. Rodrigo de Sousa Coutinho respondendo ao ofício de 1 de outubro de 1798 que contém vários assuntos [necessidade de estabelecimento de um terreiro público] 7.3.1799, *Resgate*, Maranhão, Cx. 103, Doc. 8270.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Originalmente, este trabalho foi pensado como uma abordagem global sobre um objeto muito estudado, porém raramente nesta perspectiva. Especialmente para o caso do Brasil, onde até o final do XIX a mandioca ocupava incontestemente o lugar de ‘pão da terra’, mas também para diversas regiões do Caribe ou da África, muitos trabalhos de pesquisa trataram os problemas da história da produção, do consumo e do comércio da farinha de mandioca, embora pouquíssimos tenham considerado a correlação, ou mesmo a comparação, entre os diferentes espaços. Como expliquei a princípio, a combinação entre as contribuições de uma *história indígena de longa duração* com as visões sistêmicas sobre o funcionamento da economia-mundo, e a preocupação em observar como os papéis desempenhados por esta mercadoria se transformaram através do tempo, produziram o formato ora apresentado.

Com ele, espero ter conseguido demonstrar que as características particulares do pão e da farinha de mandioca, tal como eram produzidos pelos povos nativos, explicam, em grande parte, o papel fundamental que desempenharam na conquista e exploração do continente americano e, depois, na consolidação das rotas do tráfico negreiro pelos europeus. No grande espaço atlântico que nesse contexto se inaugura, a difusão comercial da farinha de mandioca e sobretudo a aceleração de suas técnicas ameríndias de produção, realizadas através de uma combinação entre instrumentos (quase sempre) europeus com a força de trabalho daqueles que acabam por se tornar, ao lado dos militares de mais baixa patente, o seu principal público consumidor, os trabalhadores africanos escravizados, constitui um dos mais importantes eixos de sustentação da própria expansão dos impérios coloniais, em especial o português, que depende de centros especializados na fabricação intensiva do alimento para a sustentação de suas maiores cidades e das zonas produtoras de suas mais importantes mercadorias de exportação - o açúcar, o ouro, o tabaco, o algodão, os escravos. Então, apesar de uma inevitável

superficialidade no exame de cenários particulares, o que essa abordagem dilatada se propõe a demonstrar é a função verdadeiramente estrutural que a mandioca cumpre na construção e funcionamento da economia atlântica e, por consequência, o papel central que a grande colônia portuguesa na América desempenhou como produtora e distribuidora do alimento neste contexto.

Malgrado sua associação indiscutivelmente nefasta aos propósitos do colonialismo e da escravidão, seria inevitável não apontar, por outro lado, a importante contribuição que o processo histórico de difusão do tubérculo americano e suas tecnologias ameríndias de processamento representaram para a diversificação e segurança alimentar no mundo contemporâneo. Hoje, de acordo com os dados da FAO, uma população de cerca de 700 milhões pessoas ao redor do globo têm na mandioca a base de sua alimentação. A maior parte delas está surpreendentemente localizada no continente africano, que encerra o maior produtor mundial na atualidade, a Nigéria, seguida do Brasil, onde, apesar de diminuída por uma política de subsídio à entrada do trigo em troca do favorecimento do café brasileiro em mercados estrangeiros no início do século XX, a mandioca continua a ocupar destacado espaço nas mesas e na cultura nacional. É por isso, por causa do papel fundador que desempenha na formação histórica do Brasil, que ela figura nas mais representativas obras de nossa música, do nosso cinema, de nossa literatura. É por isso que ela está presente na imagem do Brasil rural que Glauber Rocha retrata na abertura do seu clássico *Deus e o diabo na Terra do Sol*, é por isso que ela atravessa a poesia de Chico Buarque em *Fado Tropical* e a prosa de João Guimarães Rosa no *Grande Sertão*; é por isso que a *casa de farinha* está no centro cancionero popular das regiões norte e nordeste do país e que *Macunaíma*, o nosso “herói sem nenhum caráter”, passa da infância à maturidade, de um só golpe derramado do caldo venenoso da mandioca.

Todo o trabalho de criteriosa investigação e invenção em torno da mandioca que os povos nativos iniciaram há milênios atrás ainda está em curso. Em uma entrevista recente, o

antropólogo Mauro Almeida exemplificou esta apreciação explicando que, atualmente, na região do Médio Rio Negro, a criação de mais de 120 variedades do tubérculo resulta de um estudo de domesticação e produção de técnicas que possibilitam a reprodução sexuada da planta conduzido pelos povos da Amazônia, fato contemplado por ele mesmo e por outros analistas como uma importante iniciativa no campo da biotecnologia. Uma delas foi a antropóloga Manuela Carneiro da Cunha que, em um seminário também muito recente confrontou a relevância deste pesquisa com a ocorrência da “Grande Fome da Irlanda”, um episódio dramático que, entre 1845 e 1846, provocou a morte e migração forçada de mais de um milhão de pessoas porque uma doença devastou sucessivas colheitas das únicas duas espécies de batatas cultivadas, embora já então existissem mais de 600 variedades conhecidas.<sup>250</sup> Então, espero que este estudo, que é também uma reverência aos conhecimentos e saberes tradicionais possa servir para mais uma vez reafirmar, como tem sido recorrente no debate público e acadêmico, a importância da biodiversidade, ou “memória biocultural” em um cenário não exatamente improvável de catástrofe climática e disseminação de doenças em larga escala.

---

<sup>250</sup> A entrevista concedida por Mauro Almeida está disponível em: <https://www.ihu.unisinos.br/618711-a-coexistencia-de-multiplos-mundos-depender-da-reabilitacao-das-nocoes-de-verdade-e-razao-entrevista-especial-com-mauro-almeida> \*última consulta em 30/07/2022) e a palestra de Manuela Carneiro da Cunha no canal do Centro de estudos Ameríndios da USP, disponível em: <https://www.youtube.com/c/CentrodeEstudosAmer%C3%ADndiosUSP>

## LISTA DE FONTES

### I) Manuscritas digitalizadas

#### Arquivo Histórico Ultramarino:

##### *Angola (cota antiga)*

Carta do governador de Angola ao rei (...) dando conta que a carestia de farinha para a Infantaria era tanta que mandara alguns donos de navios consegui-la em São Tomé. 4.8.1725. Cx. 22, Doc.113.

Carta do governador e capitão general de Angola Rodrigo Cesar de Meneses ao rei sobre a falta de mantimentos (...) dando conta que mandara três patachos à ilha de São Tomé para trazer farinha. 20.3.1735. Cx. 28, Doc. 14

Ofício do governador de Angola ao Secretário de Estado da Marinha e Ultramar sobre as farinhas que tinham entrado no terreiro, a utilidade daquele estabelecimento, a mudança dos oficiais para evitar desordens e corrupção, a representação que a câmara lhe fizera quanto às obras e as verbas necessárias para o terreiro. 28.11.1764, Cx. 48, doc. 48.

Ofício do governador e capitão-general de Angola ao Secretario de Estado da Marinha e Ultramar (...) sobre o recurso à farinha de São Tomé para suprir a sua escassez em Angola, 15.3.1788. Cx. 73, Doc. 17.

##### *Fundos digitalizados através do Projeto Resgate*

##### *Bahia - Luísa da Fonseca (1599-1700)*

Consulta do Conselho Ultramarino sobre o que escrevem os oficiais da Câmara da Bahia acerca de se lhes conceder provisão em forma de lei para os moradores do Recôncavo plantarem cada ano 500 covas de mandioca. Cx. 28, Doc. 3457.

***Pernambuco (1590-1826)***

Mandado do Contador e Provedor da Fazenda Real da capitania de Pernambuco ordenando ao almoxarife da Fazenda real da mesma capitania Mateus de Freitas de Azevedo que efetua pagamento a Brás Pires referente à aquisição de farinha da terra a fim de ser utilizada na jornada do Rio Grande. 2.11.1597. Cx. 1, Doc. 6.

Carta dos oficiais da Câmara do Recife ao rei D. Pedro II sobre a proibição aos lavradores com menos de seis escravos de cultivar cana-de-açúcar e pedindo para que o cultivo da farinha de mandioca fosse realizado pelos lavradores com menos de três escravos”. 9.4.1704. Cx. 21, Doc. 1967.

***Rio de Janeiro - Castro e Almeida (1671-1757)***

Parecer do Conselho sobre carta do governador do Rio acerca dos poucos mantimentos, carnes e farinha naquela praça, motivada em parte pela retirada das pessoas desta capitania para as Minas. 6.3.1703. Cx. 13, Doc. 2627.

***Pará (1616-1833)***

Ofício do governador e capitão-general do Estado do Pará e Maranhão sobre a importância das plantações de mandioca na capitania 1760.10.13. Cx. 47, Doc. 4298.

***Rio Negro-Amazonas (1723-1825)***

Ofício do governador do Rio Negro para o Secretário da Marinha e Ultramar; 21. 12. 1758. Cx. 1, Doc. 54.

***Santa Catarina (1717-1827)***

Requerimento de José Francisco de Sousa ao Rei solicitando escravos para poderem trabalhar na lavoura de suas terras e ficar como obrigação deste empréstimo os frutos da terra em farinha para as tropas. 17.10.1749, Cx. 1, Doc. 60.

## Arquivo Nacional da Torre do Tombo

Inventário de Estevão Marques Vicente consta no processo inquisitorial movido contra ele, Processo de Estevão Marques Vicente, 48 anos, cristão novo, homem do mar e posteriormente lavrador de mandioca (17.10.1674- 6.6.1689) (PT/TT/TSO-IL/028/11825).

## II) Impressas

ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. [1590]. Versão digitalizada da obra publicada em 1590 disponível em: <https://biblioteca.org.ar/libros/71367.pdf> (consulta em 20/04/2022).

MONARDES, Nicolás. *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*. [1580]. Versão digitalizada da obra publicada em 1580 disponível em:

<https://books.google.com.gi/books?id=BMiaWiCqFCMC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q=yuca&f=false> (consulta em 20/04/2022).

PITA, Sebastião da Rocha. *História da América Portuguesa*. Bahia: Imprensa Econômica, 1878.

SALVADOR, Vicente (frei). *História do Brasil (1560-1627)*. São Paulo; Rio de Janeiro: Weiszflog Irmãos, 1918.

SOUZA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Typographia Universal de Laemmert, 1851.

**Documentos Históricos do Arquivo Municipal de Salvador. Atas da Câmara. Salvador, 1949-1950.**

v. 3: 1649-1659

[Termo do conchavo que se fez com Manoel Duzeda e Balthazar Nunes Eitor para haverem de mandar farinhas para o sustento da Infantaria] 6.8.1653 p. 251

v. 4: 1659-1669

[Termo do conchavo que se fez com a vila de Camamu] 9.4.1669 p. 411.

v. 5: 1669-1684

[Termo do conchavo que se fez com a vila do Cairu] 18.7.1674. p. 130.

[Termo de conchavo por três anos que faz com a da vila de Santo Antonio de Boipeba]. 13.8.1674. p. 136.

[Termo de conchavo que se fez com a vila do Camamu] 17.8.1674. p. 138.

[Termo de conchavo que fez com a vila de Camamu] 30.4.1678. p. 221

[Termo do conchavo que se fez com o procurador das vilas do Cairu, Boipeba e Camamu]. 10.7.1682. p. 325.

v. 6: 1684-1700

[Termo de ajuste do conchavo que fizeram os oficiais da Câmara desta cidade com o procurador das vilas do Cairu Camamu e Boipeba] 12.8.1684. p. 5.

[Termo do Conchavo que se fez com procuradores das vilas de Camamu e Cairu] 3.8.1687.p.84

[Termo do Conchavo que se fez com procuradores das vilas de Camamu, Cairu, Boipeba Camamu] 14.8.1694.

**Documentos Históricos da Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1946-1955.**

v. 3: *Correspondência de Governadores Gerais: Conde de Castelo Melhor, Conde de Athouguia, Francisco Barreto (1648-1661).*

Carta para os oficiais da Câmara da vila do Cairu e Boipeba sobre as farinhas e proibição do tabaco. 15.2.1656. p. 312.

Carta que se escreveu aos oficiais da Câmara da vila do Cairu para se não fabricarem nela engenhos. 27.2.1673. p. 350.

v. 11: *Correspondência de Governadores Gerais (1675-1709) e Provisões (1664-1668).*

Carta do governador geral Dom Rodrigo da Costa para o Provedor da Fazenda Real do Rio de Janeiro, 7.10.1703. pp. 330-333.

v. 40: *Carta dos governadores gerais (1704-1714)*

Carta do governador geral do Brasil em que manda arrancar todo o tabaco. 20.9.1704.

Carta para o provedor da Fazenda Real da Capitania dos Ilhéus (...) sobre fazer remeter a esta cidade quatrocentos sítios de farinha para a nova Colônia 15.11.1704, p. 232-234 e 239.

v. 41: *Correspondência dos Governadores Gerais (1705-1711).*

Carta para os oficiais da Câmara da vila dos Ilhéus sobre a farinha para a colônia (...) 22.3.1705, p. 27.

v. 67: *Cartas Régias (1667-1681)*

Carta de Sua Alteza sobre se mandar socorro a Dom Manuel Lobo de mantimento gente e munições de boca e guerra. 6.10.1680. pp. 338-339.

v. 68: *Cartas Régias (1681-1690) – Portarias (1719-1720)*.

Carta de Sua Alteza sobre se remeterem farinhas para a Nova Colônia do Sacramento.  
27.11.1681. p. 21.

v. 70: *Portarias (1721-1722) - Cartas de Ofício (1704-1717)*

Carta para (...) Provedor da Fazenda Real do Rio de Janeiro sobre os 20.141 alqueires de farinha [para a] nova colônia, 10.6.1705, p. 49.

### **Monumenta Missionária Africana Agência Geral do Ultramar, 14 vols. 1952.**

v. 6: África Ocidental (1611-1621)

Relação de Garcia Mendes Castelo Branco do Reino do Congo. 16.1.1620. p. 435-439.

v. 7: África Ocidental. Suplemento aos séculos XV, XVI, XVII.

Relação de Antonio Dinis (1622). p. 67.

v. 8: África Ocidental (1631-1642)

Carta do padre Gonçalo de Souza em nome da Câmara de Luanda, 1632. p. 6-7.

Carta do padre Gonçalo João ao Padre Nuno Mascarenhas, 10.2.1632. p. 109.

### **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro**

v. 245 (1959): Relatório do governador João Alberto de Miranda Ribeiro ao vice-rei Conde de Resende em 17.11.1797. p. 172-173.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACEITUNO, Francisco Javier; MARTÍN, Juan Guillermo. Plantas Ameríndias en la Mesa de los primeros Europeos en Panamá Viejo. *Latin American Antiquity*, v. 28, n. 1, p. 127-143, 2017.

ACIOLI, Gustavo. *Negócio da Costa da Mina e comércio atlântico: tabaco, açúcar, ouro e tráfico de escravos, Pernambuco (1654-1760)*. (Tese de Doutorado) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2008.

ACIOLI, Gustavo; MENZ, Maximiliano M. Resgate e mercadorias: uma análise comparada do tráfico luso-brasileiro de escravos em Angola e na Costa da Mina (século XVIII). *Afro-Ásia*, n. 37, p. 43-73, 2008.

ALDEN, Dauril. O período final do Brasil colônia (1750-1808). In: BETHELL, Leslie. (org.) *História da América latina colonial*. São Paulo: Edusp; Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 1999.

ALENCASTRO, Luís Felipe de. *O trato dos viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

ALGRANTI, Leila Mezan. À mesa com os paulistas: saberes e práticas culinárias (séculos XVI-XIX). *Anais do XXVI Simpósio Nacional da ANPUH*, São Paulo, 2011.

AMANTINO, Márcia; CARDOSO, Vinícius. A fazenda jesuítica da Papucaia: Rio de Janeiro, século XVIII. *IHS: Antigos jesuítas em Ibero-América*, v. 1, n. 1, 2013.

ANDRADE, Amélia A.; SILVA, Gonçalo M. (eds.) *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*. Lisboa: IEM - Instituto de Estudos Medievais da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade de Lisboa/Câmara Municipal de Castelo de Vide, 2019.

ANGELO-MENEZES, Maria de Nazaré. O sistema agrário do vale do Tocantins colonial: agricultura para consumo e para exportação. *Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História*, n. 18. 1999.

APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. Sabores, saberes e o “pão dos trópicos”: contatos interétnicos entre indígenas e colonizadores a partir da circulação e uso da mandioca. *Patrimônio e Memória*, v. 15, n. 1, p. 28-46, 2019.

ARROM, José Juan. *Mitología y artes prehispánicas de las Antillas*. México: Siglo XXI, 1989.

ASNIS, Gabriel Zissi Perez. *Da guerra à paz? Dicotomias que escondem múltiplos caminhos: análise histórica sobre os ‘cayapó’ aldeados em Maria I e São José de Mossâmedes*. (Dissertação de mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal de Uberlândia, 2019.

ASSADOURIAN, Carlos Sempat. La Producción de la Mercancía Dinero en la Formación del Mercado Interno Colonial. *Economía*, v. 1, n. 2, p. 9-56, 1978.

ASSADOURIAN, Carlos Sempat. El sistema de la economía colonial: mercado interno, regiones y espacio económico. *Estudios Históricos*, v. 10, 1982.

ASSUNÇÃO, Mathias. *De caboclos a bem-te-vis: formação do campesinato numa sociedade escravista. Maranhão 1800-1850*. São Paulo: Annablume, 2015.

BARICKMAN, Bert Jude. *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BASTOS, Ana, Escravidão nos engenhos de farinha da Lagoa da Conceição. In: MAMIGONIAN, Beatriz Galotti; VIDAL, Joseane Z (orgs). *História diversa: africanos e afrodescendentes na ilha de Santa Catarina*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2021.

BERBEL, Márcia Regina; MARQUESE, Rafael de Bivar; PARRON, Tâmis. *Escravidão e política, Brasil e Cuba (1790-1850)*. São Paulo: Hucitec, 2010.

BETHELL, Leslie. (org.) *História da América latina colonial*. São Paulo: Edusp; Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 1999.

BLAJ, Ilana. Agricultores e comerciantes em São Paulo nos inícios do século XVIII: o processo de sedimentação da elite paulistana. *Revista brasileira de História*, v. 18, p. 281-296, 1998.

BOAVENTURA, Deusa. *Urbanização em Goiás no século XVIII*. (Tese de Doutorado), Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, USP, 2007.

BORUCKI, Alex; ELTIS, David; WHEAT, David. Atlantic history and the slave trade to Spanish America. *The American Historical Review*, v. 120, n. 2, p. 433-461, 2015.

BRAGANHOLLO, Manuela. *Engenhos de farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense*. (Dissertação de Mestrado), Instituto de Ciências Humanas e Sociais, UFRRJ, 2017.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogo das grandezas do Brasil*. Brasília: Senado Federal, 2010.

BRAY, Francesca. The craft of mud-making: cropscares, time and history. *Technology and culture*. v. 61, n 2, 2020.

BRAY, Francesca. Underground inspirations: tuber sciences and their histories. *Isis*, v. 112, n. 3, p. 548-563, 2021.

BRAUDEL, Fernand. *A dinâmica do capitalismo*. Rio de Janeiro: Rocco, 1987

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII*. (3 vols.). São Paulo: Martins Fontes, 1996.

BRILHANTE, Neuma. Nas franjas do império ultramarino português: a experiência insular de São Tomé e Príncipe no despertar dos oitocentos. *História (São Paulo)*, v. 28, p. 71-97, 2009.

BRITO, Bernardo Gomes. *História trágico-marítima*. Porto: Ed. Portucalense, 1942.

BRITO, Paulo José de Miguel. *Memória política sobre a capitania de Santa Catarina*. Lisboa, 1829.

BROCHADO, José Proenza. *Alimentação na floresta tropical*. Caderno do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da UFRS, 1977.

CABALLOS, Esteban Mira. El indio antillano: repartimiento, encomienda y esclavitud (1492-1542). Sevilla: Editores Muñoz Moya y Montraveta, 1997.

CABRAL, Diogo de Carvalho. ‘O Brasil é um grande formigueiro’: território, ecologia e a história ambiental da América portuguesa, parte 1. *Historia Ambiental Latinoamericana y Caribeña*, v. 3, n. 2, p. 467-489, 2014.

CANDIDO, Mariana. *An african slaving port and the Atlantic world: Benguela and its hinterland*. Cambridge: Cambridge University Press, 2013.

CASTILERO-CALVO, Alfredo. The city in the Spanic Caribbean (1492-1650). In: EMMER, Pieter (ed) *General History of Caribbean*, v. 2: New Societies: The Caribbean in the Long Sixteenth Century. Palgrave MacMillan, 2003.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARNEIRO, Robert. The evolution of the tipití: a study in the process of invention, In: FEINMAN, Gary e MANZILLA, Linda. *Cultural evolution: contemporary viewpoints*, Springer Science & Business Media, 2000.

CARNEIRO, Robert; SCHAAN, Denise Pahl. A base ecológica dos cacicados amazônicos. *Revista de Arqueologia*, v. 20, n. 1, 2007.

CARNEY, J. O Arroz africano na história do Novo Mundo. *Fronteiras: journal of social, technological and environmental science*, v. 6, n.2, 2017.

CARNEY, Judith. *Black rice: the African origins of rice cultivation in the Americas*. Cambridge: Harvard University Press, 2001.

CARNEY, Judith; ROSOMOFF, Richard Nicholas. *In the Shadow of Slavery: African bothanical legacy in the Atlantic world*. California: University of California Press, 2010.

CARTER (et al.), *An atlas of cassava in Africa: Historical, agro ecological and demographic aspects of crop distribution*, Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), 1992.

CARRARA, Ângelo. *Minas e currais: produção rural e mercado interno de Minas Gerais (1674-1807)*, Juiz de Fora: Ed. UFJF, 2007.

CHAMORRO, Graciela. *Teologia Guarani*, Ed. Abya-Yala, 2004.

COELHO, Ruy. *Os caraíbas negros de Honduras*. São Paulo: Perspectiva, 2002

COLLET, Dominik. Storage and Starvation: Public Granaries as Agents of Food Security in Early Modern Europe/Horten und Hungern. *Historical Social Research*, v. 35, n. 4, 2010.

COLLET, Richard. How cassava bread defied an Empire. *Life and time*, february 2021

CORTELETTI, Rafael et al. Revisiting the economy and mobility of southern proto-Jê (Taquara-Itararé) groups in the southern Brazilian highlands: starch grain and phytoliths analyses from the Bonin site, Urubici, Brazil. *Journal of Archaeological Science*, v. 58, p. 46-61, 2015.

COSTA, Iraci del Nero da; MARCONDES, Renato Leite. A alimentação no cativo: uma coletânea sobre os regimes alimentares dos negros afro-brasileiros. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, v. 162, n. 411, p. 199-246, 2001.

CREPALDI, I. C. Origem, evolução e geografia da mandioca: uma revisão. *Sitientibus, Feira de Santana*, n. 10, p. 89-94, 1992.

CROSBY, Alfred. *Columbian exchange: biological and cultural consequences of 1492*. USA: Greenwood Publishing Group, 2003.

CUNHA, Manuela Carneiro. (org.) *História dos Índios no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992

CURVELO, Arthur Almeida Santos de Carvalho. *O senado da câmara de Alagoas do Sul: governança e poder local no Sul de Pernambuco (1654–1751)*. (Dissertação de Mestrado), Programa de pós graduação em História, Universidade Federal de Pernambuco. 2014.

DeBOER, W. R. The Archaeological Evidence for Manioc Cultivation: A Cautionary Note. *American Antiquity*, v. 40, n. 4, 1975.

DIAS, Marcelo Henrique. *Economia, sociedade e paisagens na capitania e comarca de Ilhéus no período colonial*. (Tese de Doutorado), Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, UFF, 1997.

DÓRIA, Carlos. Alberto. Entre porotos e feijões. *Revista de Administração de Empresas*, v. 58, p. 325-331, 2018.

EARLE, Rebeca. *The Body of the Conquistador: Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*. Cambridge: Cambridge University Press, Year, 2012.

ELLIS, Myriam, ‘Contribuição ao estudo do abastecimento das zonas mineradoras do Brasil no século XVIII’. *Revista de História*, v. 17, n. 36, 1956.

ELTIS, David. The slave trade and commercial agriculture in an African context. In: LAW, Robin; SCHWARZ, Suzanne; STRICKRODT, Silke (Ed.). *Commercial agriculture, the slave trade and slavery in Atlantic Africa*. Boydell & Brewer, 2013.

EMMER, Pieter. The dutch and the making of the second atlantic system. In: SOLOW, Barbara (ed.). *Slavery and the rise of the Atlantic system*. Cambridge: Cambridge University Press, 1993.

FALCON, Francisco. Pombal e o Brasil. In: Tengarrinha, José (org). *História de Portugal*. São Paulo: UNESP, 2000.

FAUSTO, Carlos. *Os índios antes do Brasil*, Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

FERNÉNDEZ-PÉREZ, Natasha. Flour as power? An examination of the representation of flour- based provision in militia documents of the spanish caribbean colonies 1599-1904. *The Mellon Mays Undergraduate Fellowship Journal*, 2017.

FERRÃO, José Eduardo Mendes. Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI- Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América. *Revista de Ciências agrárias*, v. 36, n. 2, 2013.

FIGUEREDO, Alfredo. La yuca destronada y el maíz triunfante: interpretaciones sobre la etnohistoria y arqueología de Las Bahamas (con sendas notas sobre las relaciones de producción). *Cuba Arqueológica. Revista digital de Arqueología de Cuba y el Caribe*, v. 5, n. 2, p. 20-29, 2012.

GAREIS, Johanna. La Habana, Veracruz y Puebla en el negocio de harinas y víveres, 1750-1810: el tema, su historiografía y fuentes para su estudio. *América Latina en la Historia Económica*, v. 9, n. 17-18, p. 127-142, 2002.

GIUSTI-CORDERO, Juan. Para além das revoluções açucareiras: repensando o Caribe espanhol nos séculos XVII e XVIII. *Cadernos de Letras da UFF*, n. 45, 2012.

GÓES, Eduardo Neves. *Sob os tempos do Equinócio: oito mil anos de História na Amazônia Central (6.500 AC - 1.500 DC)*. (Tese de livre docência), Universidade de São Paulo, 2013.

GOMES, João Pedro. Conflitos políticos em torno do pão de São Tomé: o provimento da cidade de Salvador em farinha de mandioca na virada do XVII para o XVIII. *Anais de História do Além-mar*, v. 15, 2014.

GOMÉZ, Esteban Zabala. Entre sambumbes, saberes e sabores: cultura alimentar e escravidão no vale do Cauca (Nova Granada) (1750-1851). (Dissertação de mestrado), Faculdade de filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, 2020.

GONÇALVES, Flávia. A colonização do Espírito Santo entre 1535 e 1700. *Dimensões*, 2000

GUIDÓN, Niéde. As ocupações pré-históricas do Brasil (excetuando a Amazônia) In:

GUIMARÃES, Francisco Alfredo Morais. Povos indígenas no Brasil e as lições da floresta cultural: a revolução da cultura da mandioca na economia do atlântico sul e no continente africano. *Pontos de Interrogação—Revista de Crítica Cultural*, v. 4, n. 2, p. 29-48, 2014.

GUTHRIE, Chester L. A Seventeenth Century “Ever-Normal Granary”: The Alhóndiga of Colonial Mexico City. *Agricultural history*, v. 15. n1, 1941.

GUZMÁN, Ramiro Alberto Flores. The feeding of slave population in the United States, Caribbean and Brazil: some remarks in the state of art. *América Latina en la Historia Económica*, v. 20, n.2, p. 5-35, 2013.

HANDLER, Jerome; WALLMAN, Diane. Production activities in the household Barbados e Martinica (1650-1850). *International Journal of Historical Archaeology*, v. 18, n. 3, p. 441-466, 2014.

HARING, Clarence H. *Los bucaneros de las Indias occidentales en el siglo XVII*. Sevilla: Ed Renacimiento, 2003.

HARMS, Robert. *The diligent. A voyage through the worlds of the slave trade*. New York: Basic Books, 2002

HAWTHORNE, Walter. *From Africa to Brazil: Culture, identity, and an Atlantic slave trade, 1600–1830*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

HEINTZE, Beatrix. *Angola nos séculos XVI e XVII: estudos sobre fontes, métodos e história*. Luanda: Ed. Kilombelombe, 2007

HIGMAN, Barry W. *A concise history of Caribbean*. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras. Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994

HORAN, Joseph. The Colonial Famine Plot: Slavery, Free Trade, and Empire in the French Atlantic, 1763–1791. *International Review of Social History*, v. 55, n. 18, p. 103-121, 2010.

ISENDAHL, Christian. The domestication and early spread of manioc: a brief synthesis, *Latin American Antiquity*, v. 22, n. 4, pp. 452-468, 2011.

IWUAGWU, Obi. The spread of cassava (manioc) in Igboland, south-east Nigéria: a reappraisal of the evidence. *Agricultural History Review*, v. 60, n. 1, 2012

JIMÉNEZ, Alfredo. El casabe ayer e hoy: um legado culinário indígena del Caribe y Amazonas. *Archipiélago: revista cultural de nuestra América*. v. 23, n. 90, p. 48-52, 2015.

JONES, William. Manioc: an example of innovation in African economies. *Economic Development and Cultural Change*, v. 5, n. 2, 1957.

JULIO, Suelen. Presença indígena na história: reflexões em torno da Igreja de São Domingos Gusmão. (Niterói, Rio de Janeiro). *Revista Nordestina de História do Brasil*, v. 2, n. 3, p. 104-118, 2019.

KARASCH, Mary. *Before Brasília: frontier life in Central Brazil*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 2016. p. 179.

KARASCH, Mary. Manioc. In: KIPLER, K. e ORNELAS, K. *The Cambridge World history of food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

KATER, Thiago; LOPES, Rafael de Almeida. Braudel nas terras baixas: caminhos da arqueologia na construção de histórias indígenas de longa duração. *Revista de História*, São Paulo, 2021.

KELLY, Kenneth G.; WALLMAN, Diane. Foodways of enslaved laborers on French West Indian plantations (18th-19th century). *Afriques. Débats, méthodes et terrains d'histoire*, n. 05, 2014.

KIMBALL, Eric. What have we to do with slavery? In: BECKERT, Sven e ROCKMAN, Set *Slavery's capitalism*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2016.

La FLEUR, James. "The porcupine's shame": bearing the burden of cassava culture. *Fusion foodways of Africa Gold Coast in the Atlantic era*. Leiden: Brill, 2012.

LATHRAP, Donald W. The antiquity and importance of long-distance trade relationships in the moist tropics of pre-Columbian South America. *World Archaeology*, v. 5, n. 2, 1973.

LAVAL, Francisco Pyrard. Viagem de Francisco Pyrard de Laval às Índias Orientais (1601 a 1611) Tomo II. Nova Goa: Imprensa Nacional, 1862.

LEITE, Serafim. *História da Companhia de Jesus no Brasil*. São Paulo: Ed, Loyola, Tomo I, 2004.

LENK, Wolfgang. *Guerra e pacto colonial: exército, fscalidade e administração colonial da Bahia (1624-1654)*. São Paulo: Alameda, 2013

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O pensamento selvagem*. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1976.

LÉVI-STRAUSS, Claude. The use of wild plants in tropical South America. In: STEWARD, Julian H. (ed.) *Handbook of South American Indians: Physical Anthropology, Linguistics, and Cultural Geography of South American Indians* (v. 6), Smithsonian Institution, 1950.

LINHARES, Maria Yedda Leite. Pecuária, alimentos e sistemas agrários no Brasil (séculos XVII e XVIII). Arquivos do Centro Cultural Calouste Gulbenkian, Le Portugal et l'Europe Atlantique, le Brésil et l'Amérique Latine. v. 34, 1996.

MAAT, Harro; HAZAREESINGH, Sandip (Ed.). *Local subversions of colonial cultures: commodities and anti-commodities in global history*. Springer, 2016.

MARCHANT, Alexander. *Do escambo à escravidão: as relações econômicas de portugueses e índios na colonização do Brasil (1500-1580)*. Rio de Janeiro: Ed. Nacional. 1943.

MARQUES, Leonardo; MARQUESE, Rafael de Bivar. Ouro, café e escravos: o Brasil e 'a assim chamada acumulação primitiva. In: MARQUESE, Rafael. *Os tempos plurais da escravidão no Brasil: ensaios de história e historiografia*. São Paulo: Intermeios, 2020.

MARTINS, Diego de Cambraia. *A Companhia Geral de Comércio do Grão-Pará e Maranhão e os grupos mercantis no Império Português (c. 1755-c. 1787)*. (Tese de Doutorado). Universidade de São Paulo, 2019.

MAZOYER, Marcel e ROUDART, Laurence. *História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea*. São Paulo: Edusp, 2010.

McNEILL, John. Envisioning an ecological atlantic 1500-1800. *Nova Acta Leopoldina*, v. 114, n. 390, p. 21-33, 2013.

MELLO, Evaldo Cabral de. *Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste (1630-1654)*. São Paulo: Ed. 34, 2001.

MIRACLE, Marvin. P. The introduction and spread of maize in Africa. *The Journal of African History*, v. 6, n 1, p.39-55, 1965

MONTALDO, Alvaro. *La yuca o mandioca: cultivo, industrialización, aspectos económicos, empleo en la alimentación animal, mejoramiento*. São José: Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 1985.

MONTEIRO, John. *Negros da terra: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

MÖRNER, Magnus. Economia e sociedade rural na América espanhola. In: BETHELL, Leslie. *História da América latina colonial*. São Paulo: Edusp; Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 1999.

NASCIMENTO, Rômulo. *O desconforto da governabilidade: guerra, administração e cotidiano no Brasil holandês (1630-1644)*. Recife: Editora UFPE, 2020.

NEUBERT, Eunitto. Santa Catarina: o berço da industrialização da mandioca. *Revista Agropecuária Catarinense*, v. 26, n. 1, 2013.

NEVES, Eduardo e FAUSTO, Carlos. Was there ever a Neolithic in the Neotropics? Plant familiarization and biodiversity in the Amazon. *Antiquity*, v. 92, n. 366, p. 1604-1618, 2018.

NEVES, Eduardo Góes. O velho e o novo na arqueologia amazônica. *Revista USP*, n. 44, 1999.

NEVES, Eduardo Góes. *Sob os tempos do Equinócio: oito mil anos de história na Amazônia Central (6.500 AC-1.500 DC)*. São Paulo, Universidade de São Paulo, 2012.

NEWSON, Linda e MINCHIN, Susie. Diets, food supplies, and the African slave trade in early seventeenth-century Spanish America. *The Americas*, v. 63, n. 4, p. 517-550, 2007.

NÓBREGA, Manoel Pe., *Cartas avulsas*. Rio de Janeiro: Oficina industrial gráfica, 1931.

NORTON, Marcy. Subaltern technologies and early modernity in the Atlantic World. *Colonial Latin American Review* v. 26, n. 1, 2017.

NYE, Margareth. The mismeasure of manioc (*Manihot esculenta*, Euphorbiaceae. *Economic Botany*, v. 45, n. 1, 47-57, 1991.

PARSONS, James J. Algunas observaciones sobre La isla Mona, un emporio de pan de casabe en el Caribe durante el siglo XVI. *Yearbook (Conference of Latin Americanist Geographers)*, 1984.

PESAVENTO, Fábio. *Um pouco antes da Corte: a economia do Rio de Janeiro na segunda metade do Setecentos*. (Tese de Doutorado), Instituto de Economia, UFF, 2009.

PASSOS, André Fernandes. Agricultura, escravidão e capital no litoral de Santa Catarina: Desterro, Laguna e o mercado atlântico. (1750-1850). (Dissertação de Mestrado), Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História, 2021.

PEREGRINE, Peter N.; EMBER, Melvin (Ed.). *Encyclopedia of Prehistory*. v. 5: Middle America. Springer Science & Business Media, 2001

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. *Na roça, na mesa, na vida: uma viagem pelas rotas e desvios da mandioca ao fazer-se coisas de comer, no e além do nordeste paraense*. (Tese de doutorado), Unisinos, 2018.

PINTO, Virgilio Noya, *O ouro brasileiro e o comércio anglo-português: uma contribuição aos estudos de economia atlântica no século XVIII*. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1979.

PONS, Frank Moya, The establishment of primary centers and primary plantations. *General History of Caribbean: new societies in the long sixteenth century*. (v. 2) New York: Palgrave Macmillan, 2003.

PRICE, Richard. “Vizinhos difíceis: maroons e índios no Suriname”, *Ilha Revista de Antropologia*. V. 16. n 1, 2014.

PRICE, Richard. *First time: the historical vision of an African American people*. Chicago: University of Chicago Press, 2002

RAMOS, Elízabeth Manjarrés. Entre el control y el descontrol estrategias biopóiticas sobre los esclavos negros em la Venezuela colonial. *Revista Euroamericana de Antropología*, n. 3, p. 81-89, 2016.

REIS, João José e AGUIAR, Márcia Gabriela D. "Carne sem osso e farinha sem caroço": o motim de 1858 contra a carestia da Bahia. *Revista de História*, n. 135, p. 135-159, 1996.

RODRIGUES, Jaime. "De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem": uma história da mandioca em perspectiva atlântica. *Revista Brasileira de História*, v. 37, n. 75, p. 69-95,

ROLAND, Oliver. *The Cambridge history of Africa*, V. 4 (1600-1790), 1975.

ROOSEVELT, Anna Curtenius. *Parmana: prehistoric maize and manioc subsistence along the Amazon and Orinoco*. Nova York: Academic Press, 2014.

SALDARRIAGA, Gregorio. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada -siglos XVI e XVII*. Bogotá: Editorial Universidad del Rosario, 2010.

SAMPAIO, Antônio Carlos Jucá, Fluxos e refluxos mercantis: centros, periferia e diversidade regional. In: FRAGOSO, João Luís e GOUVEIA, Maria de Fátima. *O Brasil colonial (1580-1720)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014

SANTOS, Márcio. *Fronteiras do sertão baiano (1640-1750)*. (Tese de Doutorado), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP, 2010.

SANTOS, Raphael. *Minas com Bahia: mercados e negócios em um circuito mercantil setecentista*. (Tese de Doutorado), Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, UFF, 2013.

SCARANO, Julita. Algumas considerações sobre o alimento do homem de cor no século XVII. *Revista de História*, n. 123-124, p. 71-79, 1991.

SCHWARTZ, Stuart. Indian Labor and New World Plantations: European Demands and Indian Responses in Northeastern Brazil. *The American Historical Review*, v. 83, n. 1, p. 43-79, 1978.

SCHWARTZ, Stuart. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial (1550-1835)*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SCOTT, James C. *Against the grain: a deep history of the earliest states*. USA: Yale University Press, 2017.

SEDA, Paulo. Dentes e tubérculos: um foco de domesticação de plantas no litoral do Rio de Janeiro. FONSECA et. al. (orgs.) *Entre rios e mares: um patrimônio de ambientes, histórias e saberes*. (Tomo V da rede Braspor). 2016.

SILVA, Flavio Marcus. *Subsistência e Poder: a política do abastecimento alimentar nas Minas setecentistas*. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2008.

SILVA, Francisco Carlos Teixeira. *Morfologia da escassez: crises de subsistência e política econômica no Brasil colônia (Salvador e Rio de Janeiro; 1680-1790)*. (Tese de doutorado) Departamento de História, UFF, 1990.

SILVA, Kalina. Guerra Indígena como Guerra Colonial na América Portuguesa do século XVI: táticas e estratégias Tupi na conquista da Paraíba e do Rio Grande do Norte, *Nuevo Mundo*, 2020.

SILVA, Osvaldo Paulino. A relação entre paisagem, produção e habitação de um engenho na ilha de Santa Catarina: proposta para aplicação em interpretações arqueológicas. *Estudos Ibero-Americanos*, v. 21, n. 2, p. 05-32, 1995.

SILVA, Paula Pinto. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Ed. Senac, 2005.

SIMÕES Filho, Afrânio Mário. *Política de abastecimento na economia mercantil: o celeiro público da Bahia (1785-1866)*. (Tese de Doutorado) Programa de Pós-graduação em História, UFBA, 2011.

SOENTGEN, Jens e Hilbert, Klaus. A química dos povos indígenas da América do sul. *Química nova*, v. 39, n. 9, 2016.

SOUZA, Avanete. Poder local, crises de subsistência e autonomia camarária. (Salvador, século XVIII). São Paulo: *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História–ANPUH*, 2011.

SOUZA SOBRINHO, Ranulpho. Agricultura na ilha de Santa Catarina no Brasil colônia. *Insula- Revista de botânica*, v. 5, 1972.

STADEN, Hans. *Duas viagens ao Brasil*. L&PM Editores, 2007.

TACOLI, Cecilia e AGERGAARD, Jytte. *Urbanisation, rural transformations and food systems: the role of small towns*. International Institute for Environment and Development (IIED), 2017.

TAUNAY, Alfredo d'Escragolle. *Monções Cuyabanas no século XVIII* (separata do tomo último da História Geral das bandeiras paulistas). São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1950.

THEVET, Andre. *Singularidades da França Antártica*, São Paulo: Cia Editora Nacional, 1944.

ULIVARRI, Saturnino. *Piratas y corsarios en Cuba*. Ed. Renacimiento, 2004.

VAN DEN BEL, Martijn. Uma nota sobre a introdução de raladores de metal e sobre a produção e consumo da mandioca e do milho na zona costeira das Guianas durante o século XVII. *Amazônica: revista de Antropologia*, v. 7, n.1, 2015.

VANSINA, Jan. Histoire du manioc en Afrique centrale avant 1850. *Paideuma*, 43, P. 255-279, 1997.

VENÂNCIO, José Carlos. *A economia de Luanda e hinterland no século XVIII: um estudo de sociologia histórica*. Lisboa: Editorial Estampa, 1996

VIEIRA, Karina Amorim. “O engenho nunca parou”: permanências culturais nos engenhos de farinha—o exemplo do Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, da cidade de Garopaba. *Revista Santa Catarina em História*, v. 11, n. 2, p. 31-41, 2017

VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. Da obrigação de alimentar os escravos no Brasil colonial. *Estudos históricos*, v. 32, n. 66, p. 5-32, 2019.

VON OPPEN, Achim. Cassava, “the lazy man 's food”? Indigenous agricultural innovation and dietary change in Northwestern Zambia (ca. 1650–1970). *Food and Foodways*, v. 5, n. 1, 1991.

WACHER, Carmen. Nixtamalization, a Mesoamerican technology to process maize at small-scale with great potential for improving the nutritional quality of maize-based foods. *2nd International Workshop on Food-based approaches for a healthy nutrition, Ouagadougou*. 2003.

WATTS, David, The Caribbean environment and early settlement. *General history of Caribbean, v. 2: New societies: the long sixteenth century*. Palgrave MacMillan, 2003.

WILL, Pierre-Etienne; WONG, R. Bin. *Nourish the people: the state civilian granary system in China (1650-1850)*. University of Michigan Press, 2020

WOLF, Eric. *A Europa e os povos sem história*. São Paulo: Edusp, 1982

ZEMELLA, Mafalda. *O abastecimento da Capitania das Minas Gerais no século XVIII*, (Tese de doutorado), Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, USP, 1951.

