



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
CAMPUS DE PROF. DR SÉRGIO JACINTHO LEONOR DE ARRAIAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM TURISMO PATRIMONIAL E SOCIOAMBIENTAL**

KARINNY SILVIA VIEIRA DE MOURA

**A RAIZ DA MANDIOCA ENQUANTO ELEMENTO CULTURAL DA CULINARIA
NA COMUNIDADE QUILOMBOLA LAGOA DA PEDRA**

**ARRAIAS/TO
2020**

KARINNY SILVIA VIEIRA DE MOURA

**A RAIZ DA MANDIOCA ENQUANTO ELEMENTO CULTURAL DA CULINARIA
NA COMUNIDADE QUILOMBOLA LAGOA DA PEDRA**

Relatório Técnico Científico apresentado à Universidade Federal do Tocantins, campus Prof. Dr. Sérgio Jacintho Leonor como pré-requisito para avaliação parcial na disciplina Estágio Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental para obtenção do título de Tecnólogo em Turismo.

Orientação: Prof^a. M^a. Thamyris Carvalho Andrade

**ARRAIAS/TO
2020**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Tocantins

- M929r Moura, Karinny Sílvia Vieira de.
A raiz da mandioca enquanto elemento cultural da culinária na comunidade quilombola Lagoa da Pedra. / Karinny Sílvia Vieira de Moura. – Arraias, TO, 2020.
73 f.
Monografia Graduação - Universidade Federal do Tocantins – Câmpus Universitário de Arraias - Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, 2020.
Orientadora : Thamynis Carvalho Andrade
1. Gastronomia. 2. Comunidade quilombola. 3. Inventário de Referências Gastronômicas Culturais. 4. Mandioca. I. Título

CDD 338.47

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal.

Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFT com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

KARINNY SILVIA VIEIRA DE MOURA

Relatório Técnico Científico intitulado “A raiz da mandioca enquanto elemento cultural da culinária na comunidade quilombola Lagoa da Pedra”, apresentado à Universidade Federal do Tocantins, campus Prof. Dr. Sérgio Jacintho Leonor como pré-requisito para avaliação parcial na disciplina Estágio Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental para obtenção do título de Tecnólogo em Turismo.

Data de aprovação: 08 /12 /2020

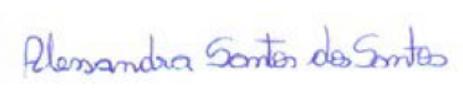
Banca Examinadora:


Thamyris Carvalho Andrade
Professora do Magistério Superior
Matrícula nº 1892625

Prof.^a. M.^a. Thamyris Carvalho Andrade - UFT



Professora Mestra Ana Paula Rosa Rodrigues – Examinador 1 – UFT



Professora Mestra Alessandra Santos dos Santos – Examinador 2 – UniCeub



Kariny Silvia Viera de Moura

Dedico este trabalho ao meu melhor amigo,
Deus, a minha família e a minha orientadora,
e, em especial, às minhas sobrinhas Kemily e
Késsia, motivos da minha maior alegria.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente ao meu Deus e melhor amigo por me iluminar e me conceder forças para nunca desistir dos meus sonhos. Chegar até aqui é um sonho realizado!

Quero agradecer e homenagear demais a minha avó Maria Baixinha por ter designado a ligação que eu tenho com o tema deste trabalho. Amo-a tanto! Depois, venho com muita gratidão e amor externar o encorajamento e apoio que meus pais, Silvani Moura e Edilson Vieira, me deram para que eu não parasse no meio do caminho. Sou muito grata aos meus irmãos Kayanne Vieira, Kaio Vieira e Karolinne Vieira por ter a certeza que sempre desejaram o melhor para minha vida. E com isso quero dizer que, nesta fase, concluir o Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental é, e sempre será, o melhor presente que eu poderia dar a mim e à minha família.

Agradeço também de uma forma especial ao meu namorado pelo cuidado e por me apoiar nos momentos que muito precisei.

E com muito carinho quero agradecer à minha professora e orientadora Thamyris Andrade por acreditar em mim, pela paciência e compreensão e por ter me ensinado tanto ao longo desse trajeto.

E não poderia deixar de prestar os meus sinceros agradecimentos à comunidade Quilombola Lagoa da Pedra por me ajudarem na criação e desenvolvimento deste trabalho, sem vocês não teríamos alcançado o resultado almejado. Vocês foram essenciais, muito obrigada!

RESUMO

A ideia deste trabalho trata-se do inventário de um produto regional enquanto elemento cultural da comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, situada a 3 km do povoado Canabrava, município de Arraias, Tocantins. Esta pesquisa consiste, portanto, na identificação e levantamento dos saberes e fazeres tradicionais existentes nas manifestações gastronômicas culturais encontradas na comunidade quilombola, tendo como principal referência da culinária local, a raiz da mandioca. No povoado, a mandioca é comumente cultivada e apreciada pelos moradores da região, podendo ser classificada como uma das principais fontes de alimento utilizadas na culinária tradicional da comunidade. Para além disso o trabalho se desenvolve a partir das práticas e pesquisas realizadas em atuação no “Projeto Gosto”, um projeto de extensão da disciplina de Gastronomia Gestão e Cultura ofertada no curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins. Esta pesquisa caracteriza-se como pesquisa bibliográfica, com abordagem qualitativa. O instrumento de coletas de dados consistiu em duas ferramentas, sendo o primeiro instrumento, um roteiro de entrevista com questões (abertas) e o formulário de Inventário IRGC (Inventário de Referências Gastronômicas Culturais), método que propõe alternativas para preservação do conhecimento tradicional gastronômico. Os moradores da Comunidade quilombola Lagoa da Pedra, conforme dados coletados, declararam a raiz da mandioca um elemento de valor gastronômico cultural para a comunidade.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comunidade quilombola; ; Mandioca

ABSTRACT

The idea of this work is the Inventory of a regional product as a cultural element of the Quilombola community Lagoa da Pedra located 3km from the town of Canabrava, municipality of Arraias, Tocantins. This research, therefore, consists in the identification and survey of the traditional knowledge and practices existing in the cultural gastronomic manifestations found in the quilombola community, having cassava root as the main reference of local cuisine. In the village, cassava is commonly cultivated and appreciated by residents of the region, as well as one of the main sources of food used in the traditional cuisine of the community. In addition, the work develops from the practices and research carried out in the “Projeto Gosto” project, an extension project of the discipline of Gastronomy Management and Culture offered in the course of Heritage and Socio-Environmental Tourism at the Federal University of Tocantins. This research is characterized by bibliographic research, with a qualitative approach. The data collection instrument consisted of two tools, the first being an interview script with (open) questions and the IRGC Inventory form (Inventory of Cultural Gastronomic References) method that proposes alternatives for preserving traditional gastronomic knowledge. The inhabitants of the quilombola community Lagoa da Pedra, according to the data collected, declared cassava root an element of cultural gastronomic value for the community.

Key-words: Gastronomy; Quilombola community; Inventory of Cultural Gastronomic References; Cassava.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Diomar Antônio de Farias fazendo farinha, proprietário da primeira casa de farinha na Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra	33
Figura 2: Farinha de mandioca.....	40
Figura 3: Primeira placa a aproximadamente 7km da Comunidade	40
Figura 4: José Francisco Machado fazendo farinha	41
Figura 5: Seu Zuza em sua casa de farinha	43
Figura 6: Fonte de renda mensal do seu "Zuza"	44
Figura 7: Cascas das mandiocas.....	46
Figura 8: Máquina trituradora	46
Figura 9: Recipiente usado para guardar a massa triturada.....	47
Figura 10: Retirada do polvilho	47
Figura 11: Prensa artesanal para secar a massa.....	48
Figura 12: Massa sendo peneirada para ir ao forno	49
Figura 13: Massa em processo de peneiração	49
Figura 14: Massa pronta para ir ao forno	50
Figura 15: Massa pronta para ir ao forno	50
Figura 16: Forno de fogo a lenha	50
Figura 17: Processo de torração da massa com auxílio de um rodo de madeira.....	51
Figura 18: Processo de torração da massa com auxílio do rodo de madeira.....	51
Figura 18: Finalizando o processo da torração.....	51
Figura 20: Farinha de mandioca no forno aquecido quase pronta	52
Figura 21: Apresentação da farinha de mandioca no saco de linhagem	54
Figura 22: Plantação de mandioca do seu Zuza	55

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

UFT	Universidade Federal do Tocantins
FCP	Fundação Cultural Palmares
IRGC	Inventário de Referências Gastronômicas Culturais
ITERTINS	Instituto de Terras do Tocantins
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
ONU	Organização das Nações Unidas
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
FAO	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
1.1 Objetivos.....	13
1.1.1 Objetivo Geral	13
1.1.2 Objetivos Específicos	13
1.2 Problema	13
1.3 Justificativa	13
2 METODOLOGIA.....	14
3 REFERENCIAL TEÓRICO.....	18
3.1 Gastronomia como elemento cultural.....	18
3.2 Gastronomia Tradicional.....	21
3.3 A Gastronomia Tradicional nas comunidades tradicionais	23
3.4 A raiz da mandioca na culinária brasileira.....	24
3.5 O conhecimento tradicional na Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra	30
4 RESULTADOS E ANÁLISE	57
5 RELATO DE EXPERIÊNCIA DO MEU PERÍODO DE ESTÁGIO	35
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	60
REFERÊNCIAS	62
APÊNDICE	66
ANEXO	67

1 INTRODUÇÃO

A raiz da mandioca, considerada elemento cultural da gastronomia brasileira, aponta registros de sua existência muito antes da chegada dos portugueses ao território brasileiro. Um alimento domesticado pelos povos nativos que tomou conta de boa parte da alimentação da população aqui existente. De acordo Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), a raiz, consumida em todo Brasil, é também bastante conhecida pelos nomes populares de macaxeira, aipim e mandioca (2006).

Muito antes dos portugueses chegarem ao Brasil, a mandioca já fazia parte do cardápio alimentício dos povos nativos. A raiz era o alimento que garantia a sustância alimentar dos indígenas. Os primeiros derivados da mandioca, criados pelos antigos povos indígenas, foram a farinha e o beiju. Tempos depois, logo que os colonizadores desembarcaram na região, a raiz da mandioca passou a ser apreciada e consumida por eles; também servia de mantimento e sustento para os negros africanos escravizados (CASCUDO apud PUPPO, 2017).

A comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, localizada no sudeste do Estado do Tocantins, cidade de Arraias, foi a primeira comunidade quilombola a ser reconhecida pela Fundação Cultural Palmares (FCP) como Remanescente de quilombolas no Estado. O povoado mantém suas práticas, saberes e fazeres tradicionais, capazes de especificar suas origens e narrar sua memória cultural.

Diante disso e da necessidade de identificação para uma possível preservação de práticas culinárias, surgiu o interesse em trabalhar com a raiz da mandioca enquanto insumo principal e elemento cultural da comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, bem como seus derivados e demais conhecimentos, como formas de manejo e cultivo.

Assim, o presente trabalho teve por objetivo inventariar a raiz da mandioca como elemento tradicional culinário da comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, com a finalidade de identificar as suas principais manifestações gastronômicas.

O caminho traçado para alcançar o objetivo proposto para este estudo percorre a pesquisa bibliográfica de natureza qualitativa. Para a coleta de dados utilizamos como instrumento um roteiro de entrevistas, por nós elaborado, e o formulário do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC) proposto pela pesquisadora doutora Silvana Graudenz Muller. Para a análise dos dados fizemos uso do método análise de conteúdo. Esta pesquisa caracteriza-se como pesquisa participante por conter o meu envolvimento e participação junto aos entrevistados e ao objeto de pesquisa.

Como suporte para esta investigação, faço uso da experiência adquirida ao longo do estágio realizado no projeto de extensão “GOsTO – Um punhado de Mandioca e um bocado de Cerrado” que é desenvolvido juntamente com a disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, sob a coordenação da professora mestra Thamyris Andrade, e que propõe o inventário das referências gastronômicas do nordeste goiano e sudeste do Tocantins, em especial das comunidades quilombolas existentes nesse território.

O Inventário de Referências Gastronômicas Culturais é um instrumento que propõe tratar da preservação do conhecimento tradicional gastronômico, conhecimento cultural que compreende os saberes e fazeres da gastronomia, transmitidos de pais para filhos. Esse instrumento tem por objetivo a identificação e sistematização do conhecimento tradicional existente nas elaborações gastronômicas das cozinhas tradicionais, visando sua preservação e desenvolvimento.

Muller (2012), afirma que a tradição, o valor simbólico dos alimentos, a história, os saberes e sabores, técnicas de produção e os modos de alimentação são os principais responsáveis pela formação das culturas gastronômicas regionais.

Nesse sentido, além da identificação dos possíveis conhecimentos que são repassados de geração para geração, procurou-se, de algum modo, a partir dessa identificação de saberes e fazeres, sensibilizar a comunidade para uma projeção de preservação e valorização dos modos culturais da culinária quilombola referentes à raiz da mandioca, aqui estudada.

Para a discussão do referido tema, o trabalho desenvolve-se a partir da seguinte configuração: o primeiro capítulo aborda a Gastronomia como elemento cultural, em que menciona o desenvolvimento da gastronomia paralelo ao desenvolvimento humano, percorrendo uma trajetória desde o início das civilizações, com as primeiras relações em grupo e desenvolvimento vocais entre os homens até os dias atuais.

O segundo capítulo configura-se no que, possivelmente, nos remete ao aparecimento da raiz da mandioca na culinária brasileira. Neste módulo foi levantado um histórico do surgimento da mandioca em terras brasileiras, sendo citados vestígios de sua existência no território desde os mais antigos povos nativos até a sua posição nos dias atuais.

Seguindo, o terceiro capítulo está caracterizado com a descrição do objeto de trabalho desta pesquisa, a Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, cujo local carrega em seu próprio nome um símbolo de valor histórico-cultural, o qual está relatado no mesmo, além de ser a primeira comunidade no Estado do Tocantins a ser reconhecida como comunidade quilombola.

O quarto capítulo está estruturado no meu relato de experiência durante estágio e participações no projeto Gosto, e organizado em ordem com os resultados e análises.

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo Geral

Identificar as manifestações culinárias da raiz da mandioca enquanto elemento cultural na comunidade Quilombola Lagoa da Pedra.

1.1.2 Objetivos Específicos

- Traçar um histórico da introdução da raiz da mandioca na alimentação brasileira;
- Identificar a raiz da mandioca enquanto principal insumo utilizado na alimentação dos moradores da comunidade Quilombola Lagoa da Pedra
- Levantar os principais processos (ingredientes ou produtos) produzidos a partir da raiz da mandioca dentro da comunidade.
- Inventariar o processo de produção da farinha de mandioca na comunidade Quilombola Lagoa da Pedra.

1.2 Problema

Através do tema escolhido, para dar seguimento a formação e desenvolvimento deste trabalho, buscou-se identificar a raiz da mandioca enquanto elemento cultural na culinária da comunidade Quilombola Lagoa da Pedra.

1.3 Justificativa

Sabe-se o quanto é importante a descoberta dos saberes e fazeres de um determinado povo, e, deste modo, ao identificar determinadas práticas culinárias a partir da raiz da mandioca na comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, é possível registrar produtos e ingredientes que são comumente consumidos pelos moradores e, ainda elaborar um registro de identificação do processo da farinha de mandioca produzido dentro da comunidade.

2 METODOLOGIA

O presente estudo começou a ser desenvolvido em 2019, durante a minha atuação enquanto estagiária no projeto de extensão “GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado”, desenvolvido juntamente com a disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, no curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins (UFT), campus Arraias, sob a orientação da professora mestra Thamyris Carvalho Andrade.

O inventário da “raiz da mandioca enquanto elemento cultural na culinária da comunidade” foi um assunto que surgiu a partir do tema do projeto GOsTO, cujo objetivo é inventariar as referências gastronômicas do nordeste goiano e sudeste do Tocantins, e, sobretudo, das comunidades tradicionais quilombolas.

O caminho traçado para alcançar o objetivo proposto para este estudo percorre a pesquisa bibliográfica de natureza qualitativa. Para a coleta de dados utilizamos como instrumento um roteiro de entrevistas, elaborado por nós, e aplicado online via formulário do google, e o formulário IRGC- Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, proposto pela pesquisadora doutora Silvana Graudenz Muller (2012).

Para a análise dos dados utilizamos o método análise de conteúdo, pois para Gerhard et al, “Do ponto de vista operacional, a análise de conteúdo inicia pela leitura das falas, realizadas por meio das transcrições de entrevistas, depoimentos e documentos” (2009, p. 84). E deste modo, fizemos uma coleta das falas descritas na entrevista aplicada para os moradores.

Por conseguinte, a pesquisa se caracteriza como pesquisa participante, pois, houve durante o desenvolvimento do trabalho, envolvimento e participação direta com algumas das pessoas investigadas da comunidade Quilombola Lagoa da Pedra. Esta participação se deu a partir da minha ida até o povoado para aplicação do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais para apenas um morador da comunidade.

Como suporte para esta investigação, faço uso da experiência adquirida ao longo do estágio realizado no projeto de extensão “GOsTO – Um punhado de Mandioca e um bocado de Cerrado”, cujo projeto foi propulsor para o ponto de partida que fomentou na criação deste trabalho a partir das leituras dos textos, teses e artigos propostos.

No que corrobora para a produção textual deste, adotamos a utilização da pesquisa bibliográfica, cujo tipo de pesquisa, salientado por Fonseca (2002 apud SILVEIRA; CÓRDOVA, 2009), dar-se-á a afirmação de que a pesquisa bibliográfica consiste no levantamento de referências teóricas já estudadas e analisadas, e publicadas em livros, artigos

científicos e páginas de web sites. Fonseca ainda afirma que todo e qualquer trabalho científico deve se iniciar com uma pesquisa bibliográfica, pois permite ao autor amplo conhecimento do que fora estudado antes.

É importante ressaltar que para compor a pesquisa bibliográfica e fazer o levantamento do referencial teórico deste trabalho, utilizei materiais de leituras bibliográficas em artigos científicos, textos, teses e livros publicados, sendo alguns destes retirados de sites acadêmicos.

Sob o ponto de vista dos objetivos deste trabalho, nota-se que é uma pesquisa de caráter exploratório, de modo que os procedimentos técnicos são: levantamento e estudo de caso, cujo é o propósito deste tipo de pesquisa, no caso, um Levantamento bibliográfico, entrevistas e análises de exemplos.

Citado por Silveira e Córdova (2009), Gil (2007) aborda que este tipo de pesquisa exploratória tem por objetivo proporcionar “maior familiaridade com o problema” (p. 35), propondo torná-lo mais explícito, ou construir hipóteses. Para o autor, a grande maioria dessas pesquisas envolve: (a) levantamento bibliográfico; (b) entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e (c) análise de exemplos que estimulem a compreensão”.

Diante disso, a pesquisa apresenta um caráter de natureza qualitativa, pois, para Minayo (2001 apud SILVEIRA; CÓRDOVA, 2009), a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

No entanto, compreende-se que a pesquisa qualitativa preocupa-se, principalmente, com os aspectos da realidade que não podem ser quantificados e se concentra na compreensão e explicação das relações sociais. Segundo Silveira e Córdoba, “A pesquisa qualitativa não se preocupa com representatividade numérica, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, etc.” (2009, p. 31).

Como instrumento de coleta de dados utilizou-se, para esta pesquisa, um questionário/roteiro de entrevista estruturado com perguntas abertas. Para Zanella (2013, p. 112), “O questionário pode ser construído de perguntas com respostas abertas ou fechadas. Nas perguntas com respostas abertas os entrevistados expõem suas opiniões escrevendo ou falando”.

Embora especificado, para além da técnica de entrevista aplicada, adotamos também, para desenvolvimento desta pesquisa, métodos de observação com o meio trabalhado, bem

como levantamentos bibliográficos publicados em livros, teses e artigos. E, houve, ainda, a utilização de informações extraídas de sites seguros e atualizados, e a obtenção de imagens para identificação dos fatos afirmados.

Entretanto, como o objetivo principal deste trabalho consistiu-se no ato de inventariar a raiz da mandioca enquanto elemento cultural presente na culinária da Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, para seguimento da trajetória de coleta de dados deste trabalho, realizamos na comunidade a aplicação do instrumento de inventário IRGC, cuja sigla corresponde ao “Inventário de Referências Gastronômicas Culturais,” instrumento voltado para a realização de Inventários da “Gastronomia Tradicional”.

Para Santiago e De Luca (2008), o “Inventário” preocupa-se com o reconhecimento do valor cultural que ocorre por meio da identificação. “Com este instrumento é possível garantir o direito que cada comunidade tem de conhecer o seu passado e a formação de sua identidade cultural” (apud MULLER, 2012, p. 65).

A ideia do inventário é que ele reúna um número suficiente de informações capazes de permitir que bens culturais perdidos no passado possam ser reavivados, ou em alguns casos, apenas para que se tenha algum registro da existência do mesmo enquanto memória (MULLER, 2012, p. 72).

Ainda de acordo com Muller (2012), o método proposto pelo IRGC tem como objetivo a identificação e sistematização do conhecimento tradicional existente nas elaborações gastronômicas das cozinhas tradicionais, visando sua preservação e desenvolvimento.

É de grande valia destacar, sobre o método proposto, que, como apontado por Muller (2012), a expressão “Referência Gastronômica Cultural” surgiu a partir da compreensão de que as pessoas de uma comunidade, por um determinado período de tempo, produziram conhecimento pela necessidade de se alimentarem.

Essas pessoas identificaram, elaboraram e consumiram os alimentos que se tornaram parte dos modos alimentares. Esses saberes e fazeres construídos no processo de criar e melhorar as formas de se alimentar foram sendo disseminado entre as famílias, tornando-se parte da história da localidade, trazendo uma referência de memória gastronômica e da cultura local (MULLER, 2012, p. 89).

Cabe expor que para o desenvolvimento deste trabalho contamos com a colaboração de moradores da comunidade Lagoa da Pedra, que ao serem entrevistados deram subsídios para as discussões e resultados aqui apresentados.

Para o processo de preenchimento do IRGC- Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, foi efetuado em aplicação presencial. Assim, para obtermos resultados deste

formulário, elegemos uma pessoa chave dentro da comunidade para entrevista, possibilitando assim, a identificação do processo de produção da farinha.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Gastronomia como elemento cultural

Em suma, a gastronomia costuma ser vista como a arte de cozinhar bem, como a capacidade de fazer belos pratos, como projetos de competição e *reality shows*, ou até mesmo ser idealizada como uma mesa farta de comidas diversas à frente.

E, sendo visualizada dessa forma, também o é aceito, pois a gastronomia é arte tanto para quem a pratica, quanto para quem usufrui dessa arte. “A gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia” (BRAUNE, 2007, p. 14).

O autor Brillat-savarin (1995 apud MULLER, 2012) afirma que a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Cabe-se assim dizer, ainda citado por pelo mesmo autor, que o homem é o que ele come.

A autora Muller (2012) destaca em sua tese de doutorado “Patrimônio Cultural Gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais” que, conforme o autor Araújo (2005), a gastronomia está atrelada à história cultural da alimentação, e, ainda, afirma que sua essência é a mudança, a temporalidade e a visão do passado.

Ainda em sua tese, Muller (2012, p. 48) ressalta que Franco (2004) pontua que a etimologia da palavra Gastronomia é originária de vocábulos gregos: “gaster” que significa ventre, estômago; “nome” que significa lei; e, “ia” é o sufixo que transforma a palavra em substantivo. Deste modo, a palavra Gastronomia poderia ser interpretada como “estudo das leis do estômago”.

Desde a era paleolítica (idade da pedra), segundo Franco (2004, p. 23), quando o homem percebeu que era capaz de caçar presas grandes, houve a necessidade de partilhar o alimento, o que resultou no surgimento da “hospitalidade” sobre a humanidade, pois no início da civilização, não conheciam outros modos de conservação, além da cocção e deste modo, a presa precisava ser consumida com rapidez.

Induzidos pela ideia de dividir e compartilhar os alimentos, os caçadores e familiares fizeram, então, os primeiros gestos de união entre a civilização, pois para além da partilha, conseqüentemente ocorreriam gestos de trocas entre os grupos. Surgiu, assim, a hospitalidade à mesa, pois houve reciprocidade entre a humanidade.

Nesta sequência, quando aprenderam a trocar e dividir alimentos entre seus vizinhos, foi surgindo uma nova linguagem vocal entre os homens. Isso fez com que deixassem de usar somente as linguagens de sinais, outrora utilizadas por eles (FRANCO, 2004).

Compreende-se assim que a gastronomia é um atributo fundamental para o início da fala humana. Dando indícios ao que se tornaria hoje, um elemento cultural, capaz de distinguir os traços culturais de cada lugar ou região.

Ainda no início da civilização, havendo a necessidade de partilhar o alimento, as primeiras convivências em grupo foram desenvolvidas. Logo, sabe-se que além da comunicação, bem como a linguagem vocal reproduzida na fala, a comida é capaz de contar histórias e introduzir fatos da memória social de respectivos grupos. No caso, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde e como se come (SANTOS, 2005).

Para Franco (2004), o prazer de comer é uma sensação de satisfazer essa necessidade que temos em comum com os animais. O autor afirma que os animais comem até se satisfazerem. Desse modo, logo foi criado pelo homem um ritual social denominado refeição; compreende-se que este ritual reflete a busca de prazer e divertimento, promovendo um meio de escape das preocupações e da monotonia do cotidiano.

A refeição começou a existir provavelmente depois que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e de frutas. A preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição é, assim, “a ritualização da repartição de alimentos”. Por isso mesmo, tornou-se tão rica em símbolos (FRANCO, 2004, p. 22).

No entanto, percebe-se que a gastronomia enquanto alimentação vai muito além da função de alimentar e saciar a necessidade humana, e pode, conseqüentemente, ser vista como um elemento cultural e símbolo de identidade e singularidade. “A gastronomia, portanto, não pode ser reduzida à cozinha e à comida” (BUENO, 2016, p. 445).

A desconstrução da concepção gastronômica enquanto refeição muda quando são apresentados os diferentes modos de saber fazer e a cultura na qual o sujeito que fez os preparos está inserido, e quando, como as práticas alimentares, se diferem e caracterizam cada cultura.

E sabe-se, ainda, que há uma diferença entre os conceitos gastronomia e refeição, quando o indivíduo opta por obter relações com as variadas trocas de saberes. Embora a gastronomia preze pela boa alimentação:

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. (ANTUNES, 2005, p. 12)

Ainda sobre esse ponto de vista, Franco (2004) afirma que os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar, mas que parte de princípios como; expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças.

A gastronomia está intimamente ligada à cultura de um povo. E, no entanto, é capaz de promover ao homem laços de convivência e singularidade. Esta relação estabelecida pela culinária se dá pela transmissão de valores que, ao comer junto, o indivíduo adquire, enquanto essa reunião de grupos de amigos ou familiares for um símbolo de hospitalidade e solidariedade.

Baseada nesta afirmação: “Não obstante, a refeição copiosa e bem regada permanece símbolo de hospitalidade e de amizade na maioria das culturas” (FRANCO, 2004. p. 24), Franco destaca um ponto muito importante no que diz respeito à gastronomia sobre o ato de comer e beber juntos, pois, em um círculo onde há resquícios de amizades, simpatia e solidariedade há a comensalidade; entre membros de determinado grupo, habita a fraternidade e a afinidade. “A comensalidade é signo de paz e confiança” (p. 23).

Sendo estes alguns dos valores que a gastronomia enquanto contexto cultural é capaz de estabelecer para quem a usufrui, é importante externar que, de acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), a gastronomia é um dos principais atrativos do turismo (2020).

Seguindo esse viés, o SEBRAE afirma que ao realizar uma viagem os turistas buscam novas experiências para estimular todos os sentidos, contudo, estes dão destaque ao paladar; observa-se ainda que experimentar novos sabores é, de fato, mergulhar na cultura local na qual se visita.

Logo, percebe-se que é essa a expressão que o quadro gastronômico tende a ofertar, bem como a ideia estreitar laços, e de ser acessível para todos, tanto na prática como na apreciação, e no quanto a gastronomia é capaz de definir uma identidade.

Diante do exposto, compreende-se então que a gastronomia e cultura são duas esferas que andam juntas e que uma não existiria sem a outra, pois colaboram juntamente para conservação de ambas, tendo em vista que a gastronomia é capaz de revelar a cultura de um

povo e que a cultura consiste nos costumes de um povo, onde podemos observar sua história, seu modo de vida, suas crenças e demais modos de sociabilidade.

Para além do valor simbólico que a gastronomia carrega, cabe aqui citar uma expressão de um filme essencial quando o assunto é sobre o que cenário gastronômico é capaz de promover: “Qualquer um pode cozinhar”, do filme *Ratatouille* (2007). Com isso, fica explícito que qualquer um pode revelar suas habilidades culinárias e desfrutar desse mundo da arte que é a gastronomia.

3.2 Gastronomia tradicional

Estima-se que grande parte do que se aprende na gastronomia é por meio da observação e, conseqüentemente, do movimento de imitação. Uma vez que a gastronomia é transmitida em palavras, é fundamental para quem aprende a experiência de colocar em prática para, deste modo, desenvolver o conhecimento repassado. Para tanto, entende-se que, para se tornar tradicional a gastronomia precisa ter seus conhecimentos passados de geração para geração (MULLER, 2012):

Entende-se que Gastronomia Tradicional é o conjunto de produções gastronômicas elaboradas em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos, construídos dentro de um espaço-tempo determinado passado de geração para geração (MULLER, 2012, p. 27).

Assim, sabe-se que inerente às práticas gastronômicas, a preservação de saberes e fazeres é primordial manter a expressão gastronomia tradicional, pois a Gastronomia como Patrimônio Imaterial deve ser desenvolvida e preservada, sobretudo, por suas questões culturais (MULLER, 2012).

Uma vez designada como patrimônio imaterial entende-se que a gastronomia tradicional forma um conjunto de processos alimentares e produtivos de uma determinada região. Estes processos são elaborados de acordo com os valores simbólicos, tradicionais e históricos, que conseqüentemente expressam a história, o espaço geográfico, o clima e a maneira como a estrutura social é organizada.

Seguindo essa afirmação, Schulter (2003 apud MULLER, 2012) aponta que a Gastronomia pode sim ser considerada Patrimônio Imaterial, pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de forma imaterial e está diretamente ligada à identidade de um povo.

Deste modo, a gastronomia tradicional está inserida em um conjunto de bens que constituem os chamados patrimônios culturais imateriais. “Patrimônio Imaterial é um bem de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associados às práticas e representações culturais” (IPHAN, 2010. s.p.).

Os autores Muller, Amaral e Remor (2010) ressaltam que dentro do conjunto das manifestações gastronômicas está a gastronomia tradicional, antes mencionada, podendo ser definida como: “a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma” (p. 4).

Todavia, pode-se aqui afirmar que a Gastronomia Tradicional pode ser mantida e preservada através do “saber fazer”, pois o conhecimento gastronômico se preservado pode, evidentemente, perdurar suas práticas alimentares sob as futuras gerações e perpetua-se dentro de uma comunidade, principalmente.

Conforme apontado em sua tese, Muller (2012) aborda que de acordo com suas pesquisas, identificou que os saberes e fazeres da gastronomia tradicional não estão mais sendo repassados dentro das comunidades como eram no século XX, e deixa claro que, para mudar esse cenário, cabe às instituições de ensino e pesquisas, voltadas para a gastronomia, identificarem e promoverem conhecimentos para que estes possam ser transmitidos, e, assim, dar continuidade às tradições gastronômicas.

Seguindo essa linha, entende-se que as tradições alimentares, os valores simbólicos dos alimentos, cada história, cada sabor e saber, as técnicas de produção e os modos de se alimentar são inerentes à formação da cultura gastronômica de determinada região, uma vez que estudos comprovam que os sabores e saberes da cozinha tradicional estão desaparecendo, é de inteira responsabilidade do indivíduo manter e preservar as características histórico-culturais alimentares no qual está culturalmente inserido.

Portanto, diante das afirmações mencionadas, pode-se assim confirmar que a gastronomia tradicional se consolida como consequência da realização dos conhecimentos que são repassados de geração para geração.

Deste modo, provém mencionar que a gastronomia tradicional não se restringe a receitas diferentes, pois compreende-se que existam ingredientes e modos de preparos distintos, podendo ser de diferentes regiões e, portanto, diferentes formas de sociabilidade e um universo de significados.

3.3 A Gastronomia Tradicional nas Comunidades Tradicionais

É notório que o que de fato torna a gastronomia em algo típico ou tradicional é a disseminação dos conhecimentos passados de pais para filhos, e assim repassados de geração para geração. Isso costuma acontecer excepcionalmente em comunidades tradicionais, cujo objetivo de manter-se advém de seus saberes e fazeres, costumes e tradições, sejam tais culinárias ou diversos outros elementos de âmbito cultural (MULLER, 2012).

Uma vez que precisam ter seus conhecimentos tradicionais valorizados e preservados, estas comunidades tendem a passar por processos que garantam a preservação dos saberes e fazeres gastronômicos locais, e para isso, existem técnicas de registros e certificações e métodos de ensinos que podem assegurar a proteção destes conhecimentos.

Por conseguinte, é necessário abordar que o conceito de comunidades tradicionais, para Santana e Oliveira (2005 apud Muller, 2012) varia de acordo com cada região, e apresentam traços culturais diferentes da população que está em seu entorno.

São populações tradicionais: os “povos indígenas”, as comunidades “remanescentes de quilombos”, os “caboclos ribeirinhos”, as “comunidades tradicionais urbanas”, as “populações tradicionais marítimas”, que se subdividem em “pescadores artesanais” e os “caiçaras” (MULLER, 2012, p. 43).

Citados por Muller (2012), Cunha e Almeida (1999) afirmam que as denominadas comunidades tradicionais representam a continuidade dos saberes tradicionais, resultando-se assim na sua preservação e desenvolvimento. Contudo, sabe-se que a gastronomia desenvolvida por essas comunidades está intimamente ligada à matéria-prima do local e que possui características culturais do local.

De acordo com Muller (2012), pode-se analisar que na gastronomia tradicional práticas artesanais para conservação dos alimentos como defumação, desidratação pelo sol ou pela fumaça e o mergulho em gorduras, estão desaparecendo. E que, no entanto, estas práticas são próprias de culturas específicas em comunidades, porém estão perdendo para métodos mais práticos e rápidos de conservação, como por exemplo, o congelamento. “E sobre isso é importante lembrar que os métodos tradicionais de conservação dos alimentos, possibilitam sabores diferenciados ao produto final, coisa que o congelamento não faz” (MULLER, 2012, p. 45).

Quanto à gastronomia tradicional, pode-se observar que inserida numa comunidade na qual se é possível classificá-la como tradicional, as práticas do “saber fazer” apresentam sim características oriundas de conhecimentos repassados, conhecimentos estes que se estendem

desde os modos de preparo até os modos de se alimentar, modos de manejo e cultivo até os modos de coleta, etc.

Deste modo, consta-se que a conquista da produção gastronômica local é baseada, e bastante produtiva, a partir da ligação de conhecimentos tradicionais. No entanto, Ferreira e Jankowsky (2009 apud MULLER, 2012) acreditam que as etapas alimentares são de fato carregadas de significados culturais, formando, então, uma esfera de conhecimentos tradicionais. Ressaltam ainda que a lista de conhecimentos dos povos, construída ao longo de inúmeras gerações, são diversas e que está vinculada à história e a identidade dos alimentos. Na sequência, estudos afirmam e comprovam que seguir a tradição pode continuar sendo uma forma ideal para a transferência de conhecimentos tradicionais.

Vale ressaltar que o local a ser trabalhado neste projeto de Inventário, será a Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, cuja região é um ponto importante para se retratar neste meio, pois, enquanto comunidade tradicional, a localidade também segue uma linha de práticas culinárias tradicionais, e, embora algumas se modifiquem entre um interstício de tempo e outro, ainda existem elementos que a comprovam como tradicional em suas práticas e conhecimentos.

3.4 A Raiz da mandioca na Culinária Brasileira

Existem estudos que afirmam e descrevem a mandioca como fator fundamental na formação da história do Brasil. De tal modo, Picanço (2007) ressalta, em seu artigo, que autores como Gilberto Freyre (2005) em “Casa Grande & Senzala”, descreve as inúmeras formas pelas quais a mandioca alimentava, a *priori*: os indígenas, e a *posteriori*: os colonizadores e colonos.

No entanto, ainda em seu artigo, o Picanço (2007) ressalta que a colaboração da mandioca para a história do Brasil não se limita apenas à sua função alimentar, pois ela fora objeto principal para a decisão da colonização. Para além de alimentar a mão de obra negra africana escravizada e os povos originários, de sobremodo, a mandioca também serviu de moeda para trocas em terras portuguesas, africanas e asiáticas.

Contudo, encontra-se em diversos estudos e pesquisas vestígios de um trecho documental onde demonstra o cultivo da mandioca efetuado pelos primeiros nativos, vistos por europeus que chegaram à Bahia. Esse trecho, mais conhecido como a carta de Pero Vaz de Caminha é usado como documento histórico que afirma os hábitos alimentares dos

brasileiros nativos. Sobre essa afirmação, Amorim (2015) destacou a seguinte passagem da carta em seu artigo:

Eles não lavram, nem criam. Nem há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem outra nenhuma alimária que seja costumada ao viver dos homens, nem comem senão desse inhame - que aqui há muito -, e dessa semente e frutos que a terra e as árvores lançam de si. E com isso andam tais, tão rijos e tão nédios que não o somos nós tanto, conquanto comamos trigo e legumes – Carta de Pero Vaz de Caminha a El Rei D. Manuel, primeiro de abril de 1500 (AMORIM, 2015, p. 821).

Conforme Marcena (2012), esta carta fora enviada ao rei de Portugal, Dom Manuel, para contar-lhe sobre as práticas alimentares dos nativos, dando notoriedade para a mandioca, que fora chamada pelo autor de inhame. Pesquisas também apontam que a mandioca obteve papel imprescindível na formação da cozinha brasileira.

Deste modo, sabe-se que a mandioca foi e continua sendo um dos alimentos mais importantes da mesa do brasileiro. As afirmações que comprovam a mandioca com papel fundamental para a formação da nação brasileira provêm de estudos arqueológicos e registros históricos, como, por exemplo, os relatos da carta de Pero Vaz de Caminha, citado anteriormente.

Para Guimarães (2016), dentre as características mais consideradas em relação à cultura da mandioca no Brasil, ao decorrer de sua história, destacam-se a domesticação e a sustentabilidade de seu cultivo, considerando-se assim, a manutenção feita por agricultores, especialmente na agricultura familiar, onde existem alguns princípios básicos presentes no tipo de manejo e cultivo da agricultura tradicional dos “povos indígenas”.

Guimarães (2016) ainda afirma que, entre as plantas tradicionalmente cultivadas pelos povos indígenas, a mandioca é a que mais se destaca, principalmente pelas diversas formas vantajosas de seu cultivo. Alega que ela possui elevados volumes de carboidratos por área, mesmo o solo e clima estando em situações difíceis, como baixa fertilidade, baixo nível de matéria orgânica, muita areia, estiagens, etc.

Além disso, segundo Guimarães (2016), seguindo a cultura indígena, a mandioca apresenta grande capacidade de regeneração e de adaptação ecológica, reprodução vegetativa e também a possibilidade de cultivo associado com outras culturas, sendo capaz de ser mantida no solo durante um longo período, até dois anos, e podendo ser colhida quando necessário.

Conforme o exposto, o autor Ambrósio Fernandes Brandão aponta no livro Diálogos das Grandezas do Brasil, escrito no início do século XVII, que:

[...] os mantimentos, de que se sustentam os moradores do Brasil, brancos, índios e escravos de Guiné, são diversos, uns sumamente bons, e outros não tanto; dos quais os principais e melhores são três, e destes ocupa o primeiro lugar a mandioca, que é a raiz de um pau, que se planta de estaca, o qual, em tempo de um ano, está em perfeição de se poder comer, e, por este mantimento se fazer de raiz de pau, lhe chamam em Portugal farinha de pau (BRANDÃO, 1930, p. 164 apud GUIMARÃES, 2016, p. 6).

Neste decorrer da história, o derivado da mandioca que mais chamou a atenção dos portugueses que aqui chegaram, conforme menciona Guimarães (2016), foi a farinha de mandioca, devida a sua grande capacidade de conservação neste formato, podendo ser armazenada por meses sem perder seus nutrientes. Isto fez com que os povos nativos a denominassem de farinha de guerra, como aponta Gabriel Soares de Sousa, em seu Tratado Descritivo do Brasil, escrito em 1587:

[...] farinha-de-guerra se diz, porque o gentio do Brasil costuma chamar-lhe assim pela sua língua, porque quando determinam de a ir fazer a seus contrários algumas jornadas fora de sua casa, se provem desta farinha, que levam às costas ensacada em uns fardos de folhas que para isso fazem, da feição de uns de couro, em que da Índia trazem especiaria e arroz; mas são muito mais pequenos, onde levam esta farinha muito calcada e enfolhada, de maneira que, ainda que lhe caia num rio, e que lhe chova em cima, não se molha. (SOUSA, 1971, p. 194 apud GUIMARÃES, 2016, p. 7).

Todavia, autores como Ataíde (2008) afirmam que o cultivo da mandioca possui inúmeras evidências de seu histórico de origem, tendo originalidades tanto no Brasil como em outros lugares da América do Sul. No caso brasileiro, a raiz possui uma relação familiar com a formação socioeconômica de nossa história, e se constitui como “herança indígena” em todo território brasileiro.

Na América do Sul existem evidências diretas e indiretas de que o cultivo da mandioca era praticado, pelo menos, desde 2.500 a.C., sendo ainda hoje a forma tradicional de hábitos alimentares de alguns povos, como por exemplo os ribeirinhos na Amazônia ou os caiçaras no litoral paulista (ADAMS et al, 2006; DEAN, 1996 ; DUFOUR, 1988; SAUER, 1993 apud ATAÍDE, 2008).

Segundo Ataíde (2008), a mandioca pode ser dividida em dois grupos, denominados “amarga” ou “doce”, dependendo da quantidade de ácido cianídrico contido nas raízes. As raízes “amargas” contêm altas taxas deste ácido cianídrico; tendo esta substância, a mandioca precisa passar por processos que a purifiquem antes de ser consumida, processos que envolvem etapas como: ralar e espremer para retirar o caldo, onde concentra a maior quantidade da toxina.

Por assim proceder, o grupo de mandiocas amargas ou bravas é o preferido para a fabricação da farinha, excepcionalmente em regiões da floresta tropical, afirma Ataíde (2008). Destaca-se então que as espécies de variedades doces ou mansas, também conhecidas como “aipim” ou “macaxeira” possuem baixo teor da substância tóxica, e, por isso, podem ser consumidas tranquilamente.

Embora já comentado, segundo Barghini (2004 apud ATAÍDE, 2008), a população pré-colonial das baixas terras da América do Sul preferia a mandioca, pois seu cultivo é menos exigente em relação ao plantio e sua produção é garantida, além do mais sua conservação no clima tropical é mais fácil, afirma o autor, pois pode ser colhida após o primeiro ano de crescimento, independentemente de qualquer estação, podendo ainda ser uma fonte de carboidratos e rica em qualidades nutricionais.

Ainda para Barghini (2004), durante o período colonial no Brasil, a mandioca se encaixava perfeitamente nos padrões dos itinerários, durante ocupação de territórios, e, portanto, nesse seguimento de padrão itinerário que marcou o início da colonização, a mandioca se tornou um alimento de fácil acesso, bastando apenas arrancá-la e consumi-la.

Essa trajetória permitiu à raiz da mandioca um papel fundamental na alimentação itinerária, tendo um marco de pelo menos três séculos e meio, em áreas onde a presença indígena foi mais marcante; este papel de grande importância ficou conhecido como “a alimentação do Brasileiro” (AGUIAR, 1982; ADAMS et al 2006 apud ATAÍDE, 2008 p. 38).

Além disso, convém abordar sobre o cultivo da mandioca entre os negros escravizados conforme observado por Tollenare (apud ATAÍDE, 2008), isto, em Recife, na década de 1810, quando descreve que “os plantadores de algodão não dão carne aos seus escravos; fazem-nos cultivar a mandioca de que se alimentam (...)” (1956, p. 115) sendo que esta farinha é proveniente da mandioca amarga:

A preparação consiste em raspar a pele negra das raízes, cujo interior é alvo como o da escorioneira. Por meio de um ralador circular desfaz-se a polpa para facilitar a expressão; em seguida é colocada sob uma prensa que expelle o suco venenoso que acompanha a substância salubre e esta é posta a secar ao fogo; a polpa, assim purifica a seca, fica reduzida a uma farinha grosseira. É ingerida crua ou cozida. Dizem que também é usada para fazer pão; aqui só tinha visto crua ou cozida (TOLLENARE, 1956, p. 47 apud ATAÍDE, 2008, p. 48).

O autor ainda garante que a mandioca era cultivada pelos negros escravizados mesmo que às escondidas, sobre isso Tollenare reafirma: “Percorrendo as matas encontrei às vezes pequenas clareiras onde os negros tinham vindo furtivamente plantar um pouco de mandioca” (1956, p.47 apud ATAÍDE, 2008, p. 48).

Amorim (2015) evidencia que dentre os primeiros europeus a entrarem em contato com a Amazônia, estavam os religiosos padres jesuítas que se dedicavam ao catecismo dos nativos em suas missões. Para tanto, os jesuítas possuem inúmeros registros e relatos dos povos nativos do Amazonas, o que de fato corrobora como evidência dos hábitos e costumes alimentares que os nativos mantinham na Amazônia.

Sobre essa afirmação, Roberto Borges da Cruz (2011 apud AMORIM, 2015), em sua dissertação, cujo tema corresponde a “Farinha de “pau” e de “guerra”: os usos da farinha de mandioca no extremo norte (1722-1759), analisa a importância da mandioca para os indígenas e colonos portugueses.

Amorim (2015) salienta que em seu trabalho, Cruz divide a farinha em dois grupos, sendo a farinha fresca e a farinha de guerra. Para ele, a farinha fresca pode-se citar como elemento que consumimos até hoje, como a tapioca, os biscoitos, pães de polvilho, etc. E a farinha de guerra ou seca é usada como acompanhamento de carnes, molhos, caldos e até doces.

Apresentado por Amorim, um documento muito importante trabalhado por Cruz (2011 apud AMORIM, 2015) em sua dissertação ganha destaque por conter relatos do Padre João Daniel, retirados de sua obra “A farinha da mandioca e suas inconveniências” de modo que este último relata fatos sobre a farinha de mandioca e seu consumo no alto Amazonas.

Conforme Cruz, este padre jesuíta, João Daniel, descreve que a base alimentar dessas sociedades era a mandioca brava. Relata que dela era aproveitada as manibas, parte da qual é retirada as mudas para reprodução da planta; eram aproveitadas as folhas, que também podem ser chamadas de maniçobas, de modo que servem para tempero, e obviamente a raiz, que é a mandioca (CRUZ, 2011 apud AMORIM, 2015).

Fica claro que de acordo com os registros dos padres jesuítas, a gastronomia dessas sociedades se organizavam em torno do cultivo da mandioca, e que, portanto, a fabricação dos produtos derivados da raiz da mandioca são capazes de caracterizar a identidade gastronômica dos povos nativos do Amazonas. “[...] a caça e a pesca forneciam aos povos do Amazonas [...] maior parte das proteínas de sua alimentação, mas a base de suas dietas permaneceu sendo obtida através do cultivo da mandioca brava em roças” (CYPRIANO, 2007, p. 150 apud AMORIM, 2015, p. 825). “A gastronomia dos nativos amazônicos está, portanto baseada na mandioca” (AMORIM, 2015 p. 825).

É muito importante destacar um atributo da mandioca ainda bastante consumido nos dias de hoje por diversas culturas culinárias. Apontado por Amorim (2015), o tucupi é um suco venenoso extraído da mandioca, cujo caldo que se obtém após espremer a mandioca,

deve descansar até que se tenha o líquido obtido separado por um pó de amido. Sendo necessário ferver por longas horas para eliminar todo o veneno. De acordo com o autor, o tucupi serve de base para diversos molhos e reduções de gostos.

Outro derivado extraído da mandioca observado por Amorim (2015) é o fermentado alcoólico (chamado de aluá). O autor registra que antes da invasão portuguesa, distantes das doutrinas dos padres, os nativos faziam um preparo de mandioca ralada, água e, às vezes, usavam mel. Esse líquido preparado era colocado para fermentar junto de outras leveduras naturais e, certas vezes, era necessária a ajuda da saliva e da mastigação.

Existem fragmentos e relatos que associam a mandioca a inúmeros mitos e ligações espirituais. E, de fato, existem culturas que ligam alimentos ao natural e o sobrenatural. Sobre esta afirmação, Amorim (2015) nos apresenta alguns exemplos do que aqui se afirma, como o pão e o vinho para os cristãos, comidas de umbanda e candomblé.

Neste sentido, podemos dizer que mais que uma história de representação gastronômica para os nativos, a mandioca também de sobremodo, torna-se um elemento de ligação com a natureza religiosa e possui extrema relação com o mundo mítico.

Diante o exposto, Amorim (2015) identifica que um dos exemplos de relação mítica com a mandioca, concedido destaque, se encontra na narrativa do Mito dos Enawene-Nawe (grupo indígena brasileiro). Para eles, a planta é tida como antropomórfica, sendo, pelo imaginário destes nativos, metade vegetal e metade humana:

Certo dia, Atolo, uma menina adolescente, pediu à sua mãe Kokotero que a enterrasse. Diante da insistência e tomada de profunda tristeza, a mãe, por fim, atendeu ao pedido da filha, enterrando-a até a cintura numa terra fofa e fria. Após seu enterro, a menina pediu à mãe que não olhasse para trás, devendo regressar para visitar ela somente depois das primeiras chuvas. Recomendou, por fim, que não esquecesse de lhe trazer peixe, e que mantivesse o terreno a sua volta sempre limpo bem cuidado. Kokotero fez tudo conforme pediu a filha Atolo, e ao voltar no local encontrou uma roça de mandioca bonita e bem formada. De cada parte do corpo da menina havia brotado uma nova planta, dando origem às variedades de mandioca hoje cultivada pelos Enawene-Nawe. A mãe visitava frequentemente a roça, limpava em volta das plantas e retirava suas raízes levando-as para a aldeia, onde todos se alimentavam [...] (SANTOS apud CRUZ, 2011, p. 27 apud AMORIM, 2015, p. 829).

Visto por esse ângulo, o mito da mandioca carrega uma narrativa em comum com os nativos do Brasil, no caso da mandioca, o mito de sua domesticação é apresentado quase sempre ligado ao seu consumo vegetal. Uma vez que consideram que a mandioca é de fato uma filha dos nativos que renasceu como vegetal, os indígenas aparentam estar intimamente sempre ligados à raiz da mandioca e sua maniba (parte retirada para reprodução vegetativa).

A mandioca tem inúmeros e distintos destinos, como a fabricação de papel e celulose, panificação, têxtil, indústria fármaco e de cosméticos, fertilizantes, bom emprego em campos de petróleo, siderurgia e como alimento, e ainda serve de produto básico para a fabricação de alimentos sem glúten, lactose e ativados (CANTINHO, 2020, s.p.).

Conforme História da mandioca – Lendas e Mitos (2018), existem inúmeras lendas sobre a origem da mandioca, mas que no entanto a mais conhecida é sobre Mani. Conta-se que Mani era uma indiazinha linda, neta do cacique da aldeia. Desde se nascimento, era perfeita e saudável, mas de repente morreu sem adoecer ou sofrer qualquer outro fator.

Logo a enterraram dentro da oca em que morava, como seguia a tradição. E, de acordo com o documentário, todos os dias os seus familiares e amigos indígenas iam visitá-la e choravam, até que em sua sepultura nasceu uma planta desconhecida por eles. Vendo aquilo, os indígenas resolveram cavar para descobrir que tipo de planta estava crescendo ali, ao extraírem da terra, viram que havia uma raiz que era marrom por fora e branca por dentro.

Resolveram cozinhar a raiz para provar e decidiram que era um presente do Deus Tupã. Entenderam que a raiz veio para saciar a fome dos povos nativos e segundo o documentário Lendas e Mitos (2018), os indígenas nomearam a raiz de Mani e por nascer dentro de uma oca ficou denominada como Manioca, e hoje conhecemos como mandioca.

Tendo hoje a maior concentração em cultivo da mandioca em países como a Nigéria, Tailândia, Indonésia, Brasil, República democrática do Congo e Gana, Cantinho (2020), ressalta que de acordo com a declaração “ONU feita para a Alimentação e Agricultura” – (FAO), da Organização das Nações Unidas (ONU), a produção mundial da raiz da mandioca foi de cerca de 270,28 milhões de toneladas, em 2014, estando o Brasil na 4ª colocação, com plantação de 23, 24 milhões de toneladas.

Como ponto importante, traz-se à tona que, segundo Cantinho (2020), a ONU declarou a “mandioca” como o “alimento do século XXI”, sendo nomeada como o alimento mais relevante do século, e, ainda, consta que a mandioca pode então ser consumida por pessoas e animais e também pode ser usada para fabricação de inúmeros derivados.

3.5 O Conhecimento tradicional na Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra

A Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra está localizada em zona rural, a 35 quilômetros do município de Arraias, no estado do Tocantins. A comunidade conta com, aproximadamente, 180 habitantes distribuídos em uma média de 40 famílias, tendo como principal fonte de renda a agricultura familiar, pecuária e criação de animais de pequeno

porte. A região é bastante conhecida por conter um processo histórico-cultural bastante rico, sendo muito procurado por pesquisadores e escritores que buscam atestar seu poder cultural.

A história da comunidade Lagoa da Pedra é comumente repassada por falas de pessoas que conhecem as memórias da região, e, assim, chega ao conhecimento da nova geração o que é reproduzido pelos mais velhos.

A origem do nome “Lagoa da Pedra” é proveniente de uma pequena lagoa localizada dentro da comunidade. Por ser composta por água parada, a lagoa se torna imprópria para banho ou consumo dos moradores. De acordo com Teske (2008), há na margem do local uma pedra grande de aproximadamente 20 metros de comprimento por três de largura. Durante o tempo seco a lagoa seca, pois não é mantida por nenhum rio ou córrego, sendo somente alimentada em épocas de chuvas.

De acordo com o autor Teske (2018), os moradores da Lagoa da Pedra não negam que em sua história de origem houve muito sofrimento e perseguição, que os remetem à época da escravidão. Em um relato de uma moradora local, o autor observou a seguinte expressão:

Os nossos pais quase não falavam sobre a história dos escravos, mas o que eu sei é que havia revoltosos que caçavam os escravos nessa região, quando encontrados muitos eram ferrados com fogo, como se marca o gado, alguns foram pregados pelo beijo no portal da casa e não poucos foram mortos (TESKE, 2018, p. 50 apud TESKE, 2018, p. 109).

Conforme o mesmo autor pontua, segundo a pedagoga Rosana Antônio de Farias (2005 apud TESKE, 2018), esta população teve início no século XIX, no ano de 1854. Para melhor esclarecer o conhecimento no contexto histórico, geográfico, jurídico, político e cultural da origem da Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, Teske apresenta que:

Há duas versões sobre a história da origem da comunidade da Lagoa da Pedra. Uma das versões diz que ela surgiu em meados do século XIX, antes da abolição da escravatura, com a chegada de Joaquim Machado, na região, cujas terras eram devolutas e de difícil acesso. Ele teve dois filhos, Paulino Evangelista Machado e Vitorino Francisco Machado, este último, fora do casamento. Quando Joaquim Machado morreu, Paulino assumiu a responsabilidade sobre as dívidas que o pai havia deixado e, depois de saldá-las ficou com as terras que ocupavam. Como os irmãos se davam bem, fizeram um acordo e cada um ficou com uma parte das terras. Paulino ficou na propriedade onde já moravam até então, atualmente denominada de comunidade Macaco, e Vitorino, avô de Diomar Antônio de Farias, com as terras que hoje compreendem os 80 alqueires que pertencem a Comunidade Quilombola da Lagoa da Pedra. [...] Outra versão diz que tudo teve início em 1854, com a chegada, para essa região do casal Paulino Evangelista e sua esposa Eduarda, que posteriormente, vendo que as terras eram muito boas para a formação de lavouras, chamou o irmão Vitorino entregando-lhe 80 alqueires que hoje compreendem a Lagoa da Pedra (TESKE, 2018, p. 49-50 apud TESKE, 2018, p. 110).

A autora Farias (2005 apud TESKE, 2018) evidencia que, em 17 de abril de 1993, foi criada a Associação de Pequenos Produtores da Comunidade Lagoa da Pedra. Assim, este acontecimento demonstra que existia a necessidade de organização da própria comunidade ir em busca de seus direitos. Deste modo, a associação:

[...] tinha por intenção de fixar e contribuir para a permanência dos moradores na comunidade, garantindo-lhes assistência e contribuindo para com o plantio agrícola, a saúde, o lazer, melhores condições de moradia, ou com qualquer outro tipo de necessidade existente na comunidade. Esta associação permaneceu por 12 anos, nos quais a comunidade continuou se reunindo todos os dias 17 de cada mês, com o objetivo de fortalecer a associação e a comunidade. Houveram muitas dificuldades, e nem sempre se conseguia ter sucesso, o que fez com que muitos de seus membros não mais acreditassem na associação o que levou muitos a se afastarem e se desligarem desta (FARIAS, 2005, p. 28 apud TESKE, 2018, p.112).

Os principais alimentos produzidos e cultivados na região são arroz, feijão, milho, mandioca, cana-de-açúcar, batata doce, abóbora e entre outras coisas, de modo que cultivam para seu próprio sustento. A comunidade também costuma aderir à criação de animais como suínos, bovinos e aves, tudo para seu próprio consumo.

A base de subsistência da Lagoa da Pedra é a agricultura familiar, e as famílias se dedicam ao cultivo do arroz, da mandioca, do feijão de espécies variadas, do milho, da batata e da cana de açúcar. Além disso, produzem hortaliças e cultivam espécies frutíferas como a banana, manga, laranja, acerola entre outras. Cada família também mantém a criação de gado em pequena escala, galinhas e porcos. Outra fonte de renda é a fabricação de farinha, vendida na região (TESKE, 2018, p. 112).

Baseado em Teske (2008), pode-se afirmar que a comunidade quilombola Lagoa da Pedra possui uma culinária com características específicas da região. Compõem como base da cultura alimentar da comunidade o arroz e a mandioca, de modo que ambos são usados para produção de diferentes pratos, como por exemplo, o bolo de arroz, cujo alimento é derivado do fubá de arroz. O autor especifica que, para obter-se o fubá de arroz, primeiro o arroz é colocado à noite de molho e no dia seguinte pode ser retirado da água e pilado.

Outro derivado importante a partir destas bases alimentares é o polvilho extraído da mandioca, podendo também ser conhecido como fubá de mandioca, e, a partir dessa extração, é de costume da comunidade produzir enroladinhos e peta. Esses pratos são alimentos produzidos em família onde todos se unem e se ajudam. “Enquanto um faz a massa, outro faz o fogo no forno de assar e no momento que a massa está pronta, todos ajudam enrolá-la” (TESKE, 2008, p. 52).

Produz-se também na comunidade Lagoa da Pedra a farinha de milho, para a cocção de um prato muito apreciado pelos moradores, o cuscuz. Sendo este considerado um prato de

sustância. O leite consumido é proveniente da criação de vacas no local, e é bastante comum que do mesmo leite façam requeijão.

Tendo como uma das principais fontes de alimento, sabe-se que a raiz da mandioca cultivada na comunidade é a de espécie mansa e doce, que pode ser cozida e consumida em pedaços e a tida como brava ou amarga é utilizada para fazer a farinha, derivado que está sempre complementando as refeições e a culinária dos moradores da comunidade Lagoa da Pedra (TESKE, 2008).

A comunidade Lagoa da Pedra costumava contar com uma oficina de farinha, mais conhecida pelos moradores como engenho ou casa de farinha, instalada na casa de um morador local; pode ser utilizada por outros moradores, mas em condições de trocas, de modo que o aluguel é definido em seis litros de farinha (na comunidade, a farinha é medida em litros), ou pode ser pago em dinheiro no valor que corresponde a seis litros de farinha (TESKE, 2008).

Figura 1: Diomar Antônio de Farias fazendo farinha, proprietário da primeira casa de farinha na Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra



Fonte: G1 Tocantins, Globo. 2013.

Atualmente, a Lagoa da Pedra conta com mais duas casas de farinha que moradores podem utilizar; por ter parentes e conhecidos que vivem na comunidade consigo trazer esta informação com segurança.

O processo de produção da farinha da mandioca na comunidade Lagoa da Pedra é, sobretudo, artesanal, cujos moradores ainda aderem ao uso de artefatos culturais, objetos que foram construídos manualmente por eles mesmos, tais como quibano, peneira, balaio, cocho, prensa, gamela, e dentre outros (VIZOLLI; SANTOS; MACHADO, 2012).

É bastante comum que na comunidade pessoas de outras famílias participem dos processos da produção da farinha. Estudado por Vizolli, Santos e Machado (2012), o processo artesanal da produção de farinha na comunidade Lagoa da Pedra é composto por doze etapas: a preparação do solo, o plantio, a colheita, a raspagem, a lavagem, a ralação, a lavagem da massa, a prensagem, a peneiração da massa (sessar a massa), a torração, a peneiração da farinha (sessar a farinha) e o alojamento da farinha.

Na minha infância, lembro-me de algumas vezes acompanhar minha avó, filha de quilombola, até a comunidade para fazer farinha; minha avó narra que já viveu muito desta atividade entre família, amigos e grupos da região que se prontificavam para produzir o insumo advindo da raiz da mandioca. Neste período, eu também ajudava descascar e lavar mandiocas, pois, por ser muito nova, não conseguiria realizar outros processos. Depois, me mudei para um lugar que me distanciou de tudo isso, mas dentro de mim carrego o conhecimento que me foi passado, juntamente com um sentimento nostálgico e singular.

Minha mãe (Silvani Moura) conta que na adolescência ela e uma de suas irmãs iam até à Lagoa da Pedra para ajudarem fazer a farinha e em troca ganhavam uma quantidade da farinha produzida; esta farinha era vendida e transformada em renda para consumo de outros alimentos. Sabe-se que até hoje essa cultura permanece. Ela relata ainda que suas principais atividades eram descascar a mandioca, tirar tapioca da massa e sessar à massa (peneirar a massa).

Em suma, sabe-se que nos dias de hoje é bastante comum que alguns traços culturais, saberes e fazeres se percam ou passem despercebidos, mas, no entanto, para que haja um conhecimento cultural repassado de geração para geração e para que este perdure e seja reconhecido, é necessário o interesse pela continuação destes conhecimentos e práticas tradicionais. Afirmado esta colocação, dar-se à afirmação da autora Muller (2012, p. 46): “Os métodos de transmissão desse conhecimento tradicional representam um papel importante na preservação do mesmo.”

4 RESULTADOS E ANÁLISE

➤ RESULTADOS DO QUESTIONÁRIO

Do questionário aplicado na comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, entre aproximadamente 40 casas existentes no local, optou-se por escolher no mínimo três a cinco pessoas de famílias diferentes para que fosse encaminhado o *link* de entrevista. Sabe-se que o método aplicado via internet e meramente online é de tamanha complexibilidade e, às vezes, pode ser inacessível, no entanto, um dos envolvidos se disponibilizou a me enviar os *prints* (foto da tela do aparelho) em outra plataforma, pois, de acordo com o mesmo, não foi possível obter sinal de rede de internet o suficiente para as respostas serem gravadas na ficha online. Outro participante me notificou que não conseguira responder o roteiro de entrevista, pois não havia internet no local. Deste modo, apesar do *link* ser enviado para cinco moradores da comunidade local, apenas quatro respondentes participaram deste trabalho.

Seguem alguns dados sobre os respondentes:

Os respondentes estão divididos entre dois sendo do sexo feminino e dois do sexo masculino.

As idades diferem entre mulheres com idade de 32 e 44 anos, e homens entre 31 e 35 anos de idade.

Questão 1: Para você, qual o principal ingrediente da culinária da Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra?

R1: Arroz e feijão

R2: Farinha

R3: Mandioca, frango caipira, feijão, arroz, bolo de arroz, etc.

R4: Arroz e feijão

Questão 2: Você considera a raiz da mandioca importante para a culinária da Comunidade? Por quê?

R1: *“Sim. É porque é um dos alimentos cultivado na comunidade e faz parte da nossa cultura.”*

R2: *“Sim. Muito importante. Ela é a mais prima da farinha, do bolo de tapioca, do beiju, entre outros.”*

R3: *“Sim porque é a principal fonte de renda da Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra.”*

R4: *“Sim. Porque além da eficácia da mandioca, é dela que vem o derivado mais importante, a farinha.”*

Questão 3: Quais são os principais produtos produzidos a partir da mandioca na culinária da Comunidade?

R1: *“Farinha, massa, polvilho, crueira, bolos, beiju, etc.”*

R2: *“Farinha, tapioca, bolo.”*

R3: *“Farinha e tapioca.”*

R4: *“Massa, farinha, crueira e tapioca.”*

Questão 4: Você tem alguma lembrança de infância relacionada à raiz da mandioca? Qual?

R1: *“Sim. Sempre. Toda vida, pois sempre cultivamos a mandioca. São lembranças desde o plantio até a colheita sempre presente até os dias de hoje.”*

R2: *“Sim. Passei a minha infância convivendo com a produção da farinha de mandioca. O processo de descascar as raízes me marcou muito, pois participava deste processo.”*

R3: *“Sim. Quando minha mãe fazia farinha eu sempre ajudava e a melhor parte é que ela fazia beiju de tapioca.”*

R4: *“Sim. Na minha infância ajudei muito minha tia lavar a mandioca descascada para poder ralar. Depois, ela esperava os homens chegarem da roça para poder “jogar roda” (processo de ralação da mandioca para se transformar em massa) e cervar a mandioca.”*

Questão 5: Você tem algum conhecimento sobre a fase de plantio e da colheita da raiz da mandioca?

R1: *“Sim. Pois somos plantadores da mesma desde Dezembro até Fevereiro isso dependendo do período chuva.”*

R2: *“Sim. Desde o plantio ao processo de produção da farinha.”*

R3: *“Sim. Tenho muito conhecimento, o plantio da mandioca é a partir de Dezembro, e seis meses depois está pronta para fazer a colheita.”*

R4: <i>“Sim. Desde o plantio até sua última fase do consumidor.”</i>
--

Questão 6: Qual alimento você mais produz com a raiz da mandioca na sua cozinha?

R1: <i>“São muitos, mas a farinha está presente sempre, pois temos uma casa de farinha (oficina).”</i>
--

R2: <i>“Beiju de tapioca”</i>

R3: <i>“Farinha a principal, tapioca e fazemos beiju, peta e enroladinho. Também fazemos beiju da massa da mandioca.”</i>

R4: <i>“Farinha”</i>

Vale ressaltar que a última pergunta do questionário se tratava de um termo de autorização dos respondentes para a divulgação dos resultados aqui expostos. Na ocasião, todos concordaram.

Posto estes dados nota-se que embora a base alimentar da culinária na Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, de acordo com os respondentes, não se limita apenas a raiz da mandioca, salienta-se que conforme as respostas obtidas no questionário aplicado, a raiz da mandioca é o principal insumo utilizado na alimentação dos moradores local, pois, na questão (01), dois dos quatro respondentes mencionaram a mandioca e a farinha como principal ingrediente da culinária da Comunidade.

Na questão (02) abordou-se a importância da raiz da mandioca para culinária da Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, todos os respondentes a declararam importante e afirmaram que para além de ser a proprietária do derivado mais importante; a farinha, a raiz da mandioca é para os moradores locais um elemento cultural da Comunidade.

A questão (03) pede para os moradores respondentes mencionarem os principais produtos produzidos a partir da raiz da mandioca na comunidade, deste modo, as respostas alcançadas, juntamente com conversas tidas de familiares que vivem no local, estão descritas separadas por produtos e ingredientes em uma tabela.

Ao questionar sobre lembranças, a questão (04) do formulário online direciona os respondentes ao que posso aqui chamar de memória gustativa, pois, conforme visto em sala de aula, na disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, memória gustativa é tudo aquilo que nos remete a boas lembranças do passado, em especial lembranças de sabores, paralelo a isso, todos os participantes afirmaram possuir uma lembrança de infância relacionada à raiz da

mandioca e suas participações desde o plantio até a colheita e produção de alimentos derivados da raiz.

Os entrevistados declaram na questão (05) que todos possuem o total conhecimento sobre a fase do plantio e colheita da mandioca, no entanto, dois dos respondentes afirmam que seu plantio ocorre a partir de dezembro e após seis meses está pronta para fazer a colheita, a depender do período de chuva, ressaltam.

Como último questionamento aberto, a questão (06) indaga aos moradores participantes qual alimento é mais produzido com a raiz da mandioca em sua cozinha, em seguida, os envolvidos relatam vários alimentos, entre eles ressaltam a peta, beiju e enroladinho etc., porém, três dos quatro respondentes deixam claro que o principal alimento é a farinha.

Analisando o roteiro de entrevista aplicado, mediante respostas dos participantes, percebe-se que a raiz da mandioca, para além de ser um elemento fundamental da cultura local é também algo tido como hábito alimentar e fonte de renda para alguns dos moradores, e, deste modo, conforme observado, a farinha da mandioca é o derivado mais produzido e consumido pelos habitantes da Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra.

➤ MOSTRUÁRIO DO QUESTIONÁRIO APLICADO

Sabe-se que na culinária brasileira existe um vasto cardápio de produtos e ingredientes extraídos a partir da raiz da mandioca. Dito isto, no que difere a mandioca sendo produto ou ingrediente, Dória (2014, p. 91.) afirma que: “Enquanto participante desse processo, seja no início ou em fases intermediária, é um ingrediente. Enquanto simples resultado de um processo, é um produto”. Exemplificando: a mandioca é um ingrediente para a produção da farinha, logo a farinha, que é um produto, se torna ingrediente para a produção da paçoca ou do beiju.

Dito isto, extraímos do formulário de pesquisa aplicado na comunidade e de alguns diálogos com familiares e moradores locais os principais produtos e ingredientes produzidos a partir da raiz da mandioca na comunidade quilombola Lagoa da Pedra.

A seguir:

PRODUTO	INGREDIENTE
Farinha de mandioca	Mandioca
Paçoca	Farinha de mandioca
Beiju	Tapioca extraída da mandioca
Mandioca cozida	Raiz da mandioca
Tapioca	Raiz da mandioca
Sorvete de Mandioca	Raiz da mandioca
Peta	Polvilho (massa extraída da raiz da mandioca)
Enroladinho	Polvilho (massa extraída da raiz da mandioca)
Bolo de mandioca	Raiz da mandioca
Crueira	Extraído da farinha da mandioca (caroços grandes)

➤ **RESULTADOS Da APLICAÇÃO Do IRGC – INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS**

A seguir, apresentamos os dados coletados a partir da aplicação do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC).

INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS
(Instrumento para entrevista individualizada)

1. Identificação da produção gastronômica a ser inventariada:

NOME:	Farinha de mandioca
DATA:	08 de Novembro de 2020

Figura 2: Farinha de mandioca



Foto: Karinny Silvia, 2020.

2. Localização

Localidade:	Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra
Município/UF:	Arraias – Tocantins

Figura 3: Primeira placa a aproximadamente 7km da Comunidade

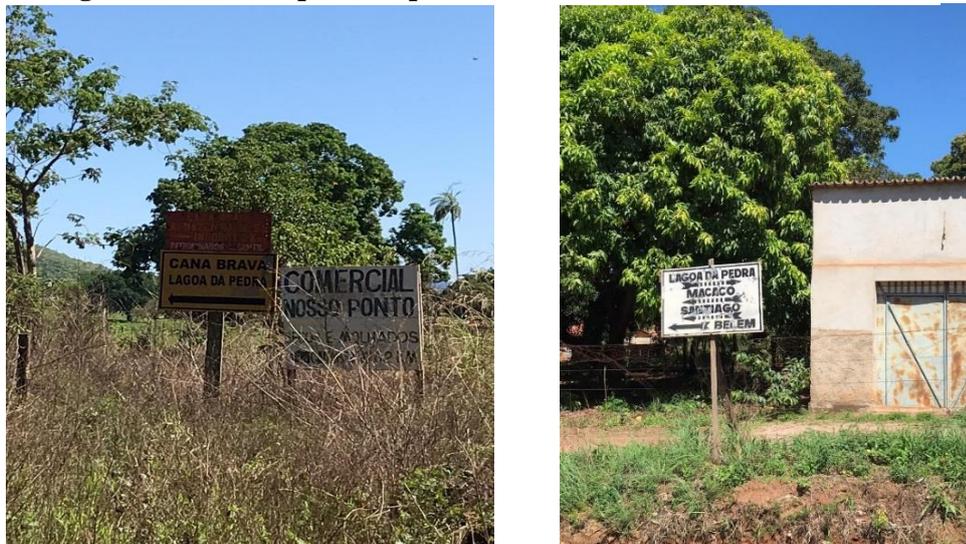


Foto: Karinny Silvia, 2020.

3. Identificação do entrevistado

José Francisco Machado, mais conhecido como “Zuza”, nascido em 19 de março de 1950, foi o escolhido para ser o protagonista deste formulário. Seu “Zuza” nasceu dentro da Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, no município de Arraias, Tocantins, cujo CEP corresponde a 77330-000. Seu José ocupa o cargo de lavrador e vive na comunidade há 70 anos.

O protagonista desta entrevista permitiu o uso de imagens utilizadas pela autora e autorizou que usasse o seu nome. Vale ressaltar que a orientação para a aplicação do IRGC é que o entrevistado pertença a uma associação de moradores, e tenha o hábito do consumo da produção gastronômica a ser inventariada, e, ainda, uma convivência na comunidade acima de 25 anos, bem como conhecer os modos alimentares (MULLER, 2012).

Os fatores que me fizeram escolher o seu José Francisco Machado para a entrevista, também consistiram no fato de ele possuir em sua residência uma “casa de farinha”, mencionada ainda por ele como oficina.

Figura 4: José Francisco Machado fazendo farinha



Foto: Karinny Silvia, 2020.

4. Processo ensino-aprendizagem

4.1 Com quem aprendeu?

Parentes:	Mãe, pai, avó, avô, irmãos, tia, prima, etc.
------------------	--

4.2 Quando aprendeu?

Quando criança aos 6 anos de idade

4.3 Porque aprendeu?

Para trabalhar e garantir a renda e a alimentação do dia a dia.

4.4 Transmitiu esse conhecimento a outros?

Não houve a necessidade de ensinar fazer a farinha, pois aprendem apenas em olhar.

Seu “Zuza” conta que desde pequeno quando via seus pais, avós, tias e tios produzindo ficava inquieto para ajudar, e assim sua família o deixava participar. Ele ainda relata que até recentemente nunca houve a necessidade de ensinar alguém fazer a farinha, pois quem convive por perto aprende apenas em observar.

Deste modo, seu José já estava apto para produzir e ir até à cidade mais próxima vender o produto e ajudar sua família com a renda mensal advinda da comercialização da farinha produzida na comunidade.

Porque morando aqui... quem mora na roça tem que aprender, fazer o que a roça oferece, não emprego então a pessoa tem que trabalhar é na roça, tem que comer, né?! (MACHADO, 2020, s.p.).

A casa de farinha mencionada neste trabalho se encontra na residência de seu José Francisco Machado na comunidade quilombola Lagoa da Pedra.

Figura 5: Seu Zuza em sua casa de farinha



Foto: Karinny Silvia, 2020

5. Quanto ao consumo

5.1 No passado qual era a frequência de consumo deste alimento?

Seu José Francisco Machado declara que desde que nasceu consumia a farinha diariamente e com frequência calculada em todos os dias, pois, naquela época, ano 1960, de acordo com seu Zuza, não existia pão e nem outro alimento que servisse de sustância a não ser o beiju e, por vezes, pedaços de mandioca cozida.

5.2 Neste período atual, este alimento está presente na sua alimentação?

Conforme “seu Zuza” o consumo da farinha de mandioca permanece no cardápio de sua alimentação todos os dias, o mesmo confirma que embora hoje em dia haja diversos tipos de pratos alimentares na culinária da comunidade e, conseqüentemente, em sua casa; o hábito de comer a farinha não mudou.

5.3 Quais eram os motivos de consumo no passado?

Nos anos 1960, aproximadamente 10 a 20 anos depois, seu José Francisco Machado aborda que os motivos pelo qual consumia a farinha de mandioca todos os dias era pelo fato da necessidade de se alimentar e adquirir uma renda mensal para comprar de outras coisas e ajudar sua família, o que no entanto se tornou um hábito para ele, e conseqüentemente para

todos na comunidade que, nos anos 50, não continham muitas opções de alimentos de sustância e não tinham oportunidades de emprego.

5.4 Qual é o motivo dessa produção no atual período?

Os motivos do seu Zuza ainda produzir a farinha consiste em manter os hábitos culturais alimentares da comunidade quilombola Lagoa da Pedra e assegurar a renda familiar.

Figura 6: Fonte de renda mensal do seu "Zuza"



Foto: Karinny Silvia, 2020.

6. Histórias e produções associadas

6.1 Existe alguma história da origem dessa produção?

De acordo com Seu José Francisco Machado, não existe uma história mística, mas sabe-se que a farinha se deu a partir da necessidade de se alimentar e se tornou uma cultura tradicional da comunidade quilombola Lagoa da Pedra.

6.2 Há outras produções gastronômicas associadas

Denominação	Descrição sucinta
Beiju	Feito da massa retirada depois de ralar e moer a mandioca (tapioca)
Bolo de mandioca	Feito da mandioca ralada
Pirão	Feito da farinha com o caldo de carne ou de galinha caipira
Paçoca	Feito da farinha com carne de sol

7. Processo produtivo

7.1 Listagem com quantidades e formas de apresentação

FICHA TÉCNICA EM USO

PRODUÇÃO:

QUANTIDADE: 10 (dez) carrinhos de mão cheios de mandioca e no máximo 11 (onze) para, de acordo com seu Zuza, não sobrar massa para o outro dia.

INGREDIENTE: Raiz da mandioca

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO

1º Passo - Extrair as raízes da mandioca da terra e descascá-las:

Figura 7: Cascas das mandiocas



Foto: Karinny Silvia, 2020.

2º Passo: Após descascar as mandiocas, depois de lavadas, são levadas para uma máquina denominada por seu José Francisco Machado como trituradora ou bulinete. Aqui nesta máquina a raiz da mandioca é triturada.

Figura 8: Máquina trituradora



Foto: Karinny Silvia, 2020.

Figura 9: Recipiente usado para guardar a massa triturada



Foto: Karinny Silvia, 2020.

Figura 10: Retirada do polvilho



Foto: Karinny Silvia, 2020.

3º Passo: depois de triturada, a massa é lavada e espremida dentro de um pano para retirar o líquido, logo após, o mesmo líquido é deixado em um recipiente por algumas horas; neste processo o líquido sobe e o pó da massa desce formando o polvilho.

Figura 11: Prensa artesanal para secar a massa



Foto: Karinny Silvia, 2020.

4º Passo: Retirado o líquido para obter o polvilho, a massa é colocada dentro de um objeto demonstrado por seu Zuza como prensa. Seu Zuza alerta que nesta prensa cabem apenas até onze carrinhos de mandioca por vez. Esta ferramenta é usada manualmente para extrair o líquido da massa até deixá-la totalmente seca e ao ponto de se tornar farinha.

Figura 12: Massa sendo peneirada para ir ao forno



Foto: Karinny Silvia, 2020.

5º Passo: Sendo retirada da prensa, a massa é encaminhada para outro recipiente a ponto de ser peneirada, processo mais conhecido por seu Zuza como sessar a massa, último passo para a massa ser torrada e se transformar em farinha.

Figura 13: Massa em processo de peneiração



Foto: Karinny Silvia, 2020

Figura 14: Massa pronta para ir ao forno



Foto: Karinny Silvia, 2020.

6º Passo: Passados todos os processos citados acima, dá-se a etapa da transformação da farinha, estando em um recipiente (balde, tambor ou bacia) (conforme foto acima, fig. 14). Seu Zuza afirma que é só pegar a massa com um prato, de preferência, e ir jogando no forno aos poucos. Exemplo: um prato, dois pratos, três pratos... etc. e ir torrando com um rodo de madeira no forno aquecido.

Figura 16: Forno de fogo a lenha



Foto: Karinny Silvia, 2020

Figura 17- Processo de torração da massa com auxílio de um rodo de



Foto: Karinny Silvia, 2020

Figura 19: Finalizando o processo da torração



Foto: Karinny Silvia, 2020

Figura 19: Farinha de mandioca criando forma



Foto: Karinny Silvia, 2020.

Figura 20: Farinha de mandioca no forno aquecido quase pronta



Foto: Karinny Silvia, 2020

De acordo com seu Zuza, o forno deve estar totalmente aquecido para que torre toda a farinha. Por isso, salienta que é interessante não deixar o fogo à lenha apagar. E, durante este processo, com o auxílio do rodo de madeira, a farinha deve ser mexida de forma contínua para não queimar.

Para ficar no ponto que seu Zuza gosta, a depender da quantidade, ele afirma que mantém a farinha no forno até pelo menos 40 minutos, 1 hora ou mais. Pois, conforme vai acrescentando massa, seu José Francisco Machado segue mexendo até torrar toda a farinha e a velocidade da finalização do processo depende da temperatura do forno.

Antes de concluir, seu Zuza chama sua esposa para ajudá-lo a peneirar em mais uma etapa, mas desta vez sassa-se a farinha de mandioca já estando torrada. A intenção do seu Zuza é retirar do meio da farinha os caroços indesejados, mais conhecidos como crueira, estes grãos são enormes e logo, separados para outros feitos.

FORMAS DE APRESENTAÇÃO:

Quando a farinha está pronta, seu Zuza a recolhe e a armazena em sacos linhagem ou em litros, mais precisamente de refrigerante. No dia em que o entrevistei, havia feito cerca de meio saco de farinha de mandioca, não foi possível uma fotografia, mas seu José confirma que na maioria das vezes que produz a farinha, corresponde sempre a um total de 70 litros, isto, correspondente a um saco, também costuma produzir para comercializar, dois sacos de farinha que correspondem a 140 litros. Seu Zuza conta que um saco de farinha custa em média 350,00 reais e o litro aproximadamente 5,00 reais.

Figura 21: Apresentação da farinha de mandioca no saco de linhagem



Fonte: Nutrymax alimentos, 2020.

8. Especificidade das matérias-primas da produção gastronômica

8.1 Elementos essenciais que definem as características das matérias-primas da produção gastronômica.

Matéria-prima	Característica
Mandioca brava	Amarga
Mandioca mansa	Doce

Segundo seu Zuza, na comunidade Quilombola Lagoa da Pedra a mandioca brava é a mais usada para produzir a farinha, e a doce é consumida comumente com galinha caipira, frita em pedaços, cozida, e etc. O entrevistado salienta que por vezes mistura os dois tipos de mandioca a brava e a mansa, pelo fato da raiz doce não render tanto. Ainda sobre as características da raiz da mandioca, seu Zuza afirma que “A mandioca que enxuga durante o cozimento é a que mais rende tapioca”.

8.2 Formas antigas e atuais de aquisição.

As formas atuais e antigas de aquisição da matéria-prima, de acordo com seu Zuza, sempre se deu por meio do plantio da raiz a mandioca em sua residência ou em lotes de plantações de familiares e amigos da comunidade quilombola Lagoa da Pedra.

Figura 22: Plantação de mandioca do seu Zuza



Foto: Karinny Silvia, 2020

9. Quanto aos equipamentos necessários para a produção:

9.1 Havia instrumentos, ferramentas ou utensílios próprios para a produção? Quais?

De acordo com seu José Francisco Machado, sim, havia.

Denominação	Descrição
Faca	Para descascar a raiz da mandioca
Ralo de lata	Para ralar a raiz da mandioca
Enxadão	Para extrair a raiz da mandioca da terra
Tapiti	Para secar a massa da mandioca
Forno de pedra	Para torrar a farinha
Masseira	Utensílio usado para guardar a massa preparada para ir ao forno

9.2 Os instrumentos, ferramentas ou utensílios próprios para a produção foram alterados? Como?

As alterações mencionadas abaixo são de acordo com os relatos do seu José Francisco Machado.

Denominação	Descrição
Ralo de lata	Substituído pela máquina de triturar
Enxadão	Substituído pelo arrancador de mandioca manual
Tapiti	Substituído pela prensa
Forno de pedra	Substituído pelo forno de ferro
Masseira	Substituída por baldes, bacias, panelas e pratos

5 RELATO DE EXPERIÊNCIA DO MEU PERÍODO DE ESTÁGIO

Em fevereiro de 2019 deu-se o início à minha participação e envolvimento com o projeto “GOsTO – Um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado”, neste período me inscrevi como estagiária do projeto. No primeiro momento, minha atuação consistiu como auxiliar na organização do “Festival Gastronômico” que acontece anualmente na cidade de Arraias, em Tocantins, cujo evento é direcionado pelo próprio projeto. Atuei em diversas frentes de trabalho; as primeiras delas foram o cuidado com os materiais que seriam utilizados no festival e todas as demandas para a realização deste evento. Logo depois, vieram diversas ações que contaram com o meu auxílio até o final.

Passada a data do festival, ocorreu na Universidade Federal do Tocantins (UFT) outro evento, denominado “Seminário de Libras”, cujo eu e demais colegas estagiárias, sob a direção da nossa professora/orientadora Thamyris Andrade, ficamos encarregadas de preparar por três dias um *coffeebreak* que fizesse menção ao bioma Cerrado; o cardápio deveria conter ingredientes do Cerrado e ingredientes regionais.

Após isso, como atividade das disciplinas de “Gastronomia, Gestão e Cultura” e “Planejamento e Organização de Eventos”, deu-se o acontecimento “Mostra de Cinema”, em comemoração ao dia do Cerrado, dia 11 de setembro (2019), aberto para acadêmicos e pessoas da comunidade de Arraias. Nesse evento, realizado na UFT, campus Arraias, ficamos responsáveis – eu e demais estagiárias – por espalhar convites dentro da universidade e para moradores local, cuidar da montagem do layout do auditório onde seriam transmitidos os filmes; e responsáveis por criar a mesa de degustação que compunham frutos do Cerrado e frutos regionais.

Em 2020, ainda no período de estágio, porém em tempos de pandemia, foram repassados treze (13) episódios do documentário “A História da Alimentação no Brasil”, baseado na obra do autor Câmara Cascudo (1967). Posto isso, pode-se observar a existência de atributos alimentícios que apresentam um amplo e diversificado cardápio, composto de misturas e culturas alimentares indígenas, africanas e portuguesas capazes de serem as fundadoras da gastronomia do Brasil. Cada ingrediente possui um valor e uma representação cultural que fomentam a formação da culinária brasileira.

No documentário apresentado, entende-se que ainda perduram o consumo e utilização de inúmeros ingredientes nativos, em especial, as diferentes técnicas criadas pelos indígenas e os diversos pratos por eles produzidos. Em torno das narrações, percebe-se que os saberes e fazeres demonstrados são conhecimentos, tradições, práticas e experiências repassadas de pais

para filhos, e deste modo trazem no enredo produções culinárias atuais, baseadas em conhecimentos tradicionais.

Além disso, também foram citados diversos sabores e ingredientes encontrados na cultura indígena, como por exemplo, a folha da mandioca, a tiquira (cachaça proveniente da mandioca), a chicória (coentro), a farinha da mandioca, o beiju e muitos outros temperos essenciais para a fomentação da alimentação no Brasil, no entanto, ao decorrer da trajetória da culinária narrada no documentário, o autor pontua que a mandioca é o que predomina na gastronomia brasileira.

Contudo, conforme estudado, é importante salientar que, de acordo com o documentário, o autor Câmara Cascudo foi o primeiro autor a perceber que a mandioca e o milho foram os primeiros ingredientes que fomentaram a culinária indígena.

Como última atividade prática do estágio, a professora e orientadora Thamyris Andrade nos convocou para uma sequência de aulas online em plataformas digitais (aplicativo Zoom e YouTube). As aulas foram baseadas na produção de um fermento natural produzido por nós, estagiárias, juntamente com a professora, utilizando apenas farinha de trigo, açúcar e sal. Após este processo teríamos de fazer pães utilizando o fermento que produzimos. Fizemos e deu certo! As aulas estão todas expostas na plataforma do YouTube, no canal do Projeto Gosto.

Mediante as experiências mencionadas, posso afirmar que todas estas atividades de algum modo me agregaram, principalmente, em âmbito estudantil, mas também como pessoa, do qual pude adquirir na prática e na teoria vivências e aprendizados que por meio da utilização dessas ações, que me permitem seguir uma carreira, seja ela ligada a eventos, gastronomia ou qualquer outra atividade que me direcione ao conhecimento adquirido durante curso e estágio. Dito isto, é correto afirmar que as atuações desenvolvidas durante o estágio me propuseram aspectos que podem ser descritos em currículo, gerando-me ocupações profissionais.

Foi no início da minha participação no Projeto “GosTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado”, que comecei realizar leituras que, possivelmente, fomentariam no nascimento do meu Relatório Técnico Científico (RTC), deste modo, após várias leituras de textos e artigos com temas voltados para a gastronomia e seus aspectos culturais, tomamos como principal foco para o tema do meu trabalho uma Tese de Doutorado “Patrimônio Cultural Gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais”, da autora Silvana Graudenz Muller (2012).

É uma tese carregada de saberes, culturas, conhecimentos e ensinamentos baseado em caminhos tradicionais, e traz para o leitor uma riqueza de patrimônios que tendem a ser conservados e mantidos na memória e no conhecimento de outrem. Prova disto, o inventário IRGC – Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, aplicado para complemento deste trabalho fora criado pela própria autora Muller (2012). No entanto, devo assim dizer que desenvolvi laços afetivos pela tese, e que, parte do meu RTC, é escrito a partir de tal.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Feita a aplicação do roteiro de entrevista, foi possível identificar as manifestações da raiz da mandioca enquanto elemento cultural na comunidade Quilombola Lagoa da Pedra. Neste percurso, o questionário aplicado em uma plataforma online foi o condutor dos resultados que me fizeram alcançar respostas para o objetivo geral deste trabalho, resultados estes postos em tabelas geradas a partir dos dados coletados.

No decorrer deste trabalho foi possível traçar um histórico da introdução da raiz da mandioca na alimentação brasileira. Durante este trajeto, foi feito o uso de diversos artigos, livros, documentários e textos aplicados em sala de aula na disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, cujos foram os fomentadores do meu referencial teórico. Nesse contexto, o trabalho tece-se em junções que interligam a utilização da raiz da mandioca desde sua descoberta até os dias de hoje.

Notou-se a importância de desenvolver este trabalho com o referido tema, pois trata-se de um enriquecimento gastronômico e cultural. Mediante esta colocação, é relevante destacar que ao tentar identificar se a raiz da mandioca é o principal insumo utilizado na alimentação dos moradores da comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, fica comprovado, de acordo com os dados coletados, que a mandioca e seus derivados são os insumos mais consumidos em suas refeições.

No processo de análise dos dados foram levantados os principais ingredientes e produtos produzidos a partir da raiz da mandioca dentro da comunidade. No corpo deste trabalho foi inserido um mostruário que baseado na teoria do autor Dória (2014), foi possível expor o que difere ingrediente de produto em seus respectivos processos.

Para fomentar o desenvolvimento e objetivo deste trabalho de conclusão de curso foi aplicado pela autora na comunidade Quilombola Lagoa da Pedra, o formulário IRGC – Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, criado em 2012 pela autora Muller.

A entrevista foi realizada de forma individual com apenas um integrante da comunidade, neste tempo, foi possível inventariar o processo de produção de farinha de mandioca e identificá-la como um produto de valor gastronômico cultural essencial na culinária da comunidade quilombola Lagoa da Pedra.

Percorrer todos os caminhos desde a minha entrada na universidade, o estágio, e até o momento de realizar esta pesquisa, foi e está sendo bastante enriquecedor e proveitoso, todos me serviram de aprendizados que levarei para o resto da vida tanto pessoal, quanto profissional. É de suma importância ressaltar que ao chegar à casa do seu José Francisco

Machado (sobrinho da minha avó) para aplicar o IRGC e ver que ele estava fazendo farinha, uma vez que eu não sabia e não imaginava que daria tão certo, foi muito emocionante, o agradei com lágrimas de alegria. Desta forma, ousou dizer que este trabalho e todos os caminhos por mim percorridos para chegar até aqui carregam valores que jamais poderão ser somados e descritos.

REFERÊNCIAS

- ADAMS, C.; SIQUEIRA, A. D.; MURRIETA, R.S. & SANCHES, R. O pão da terra: da Invisibilidade da mandioca na Amazônia. In: ADAMS, C.; MURRIETA, R.; NEVES, W. **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade**. São Paulo: Annablume, 2006.
- AGUIAR, P. **Mandioca: pão do Brasil**. (Coleção Retratos do Brasil, v.166) RJ: Civilização Brasileira, 1982.
- AMORIM, Gabriel Chaves. **Maniba, mandioca e aipim: origem, histórias e gastronomia da raiz brasileira**, 2015.
- BARGHINI, Alessandro. O milho na América do Sul pré-colombiana: uma história natural. In: **Antropologia**, nº. 61. Rio Grande do Sul: Unisinos, 2004.
- BIRD, Brad (diretor). **Ratatouille**. (1h50m). 6 de julho de 2007. Animação, Comédia, Família. 2007.
- BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. **Diálogos das grandezas do Brasil**. Rio de Janeiro: Oficina Industrial Gráfica, 1930.
- BRAUNE, Renata; FRANCO, Cintia Silvia. **O que é gastronomia**. 1ª ed. São Paulo: Editora Brasiliense: 2007.
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. 1ª edição de 1826, França. edição brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- BUENO, Maria Lúcia: Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Cad. CRH**, vol.29, n.78, 2016. p. 443-462. ISSN 1983-8239.
- CAMINHA, Pero Vaz de. **Carta ao rei D. Manuel I**. São Paulo: Dominus, 1963 (A Biblioteca Virtual do Estudante Brasileiro).
- CRUZ, Roberto Borges da. **Farinha de “pau” e de “guerra”**: os usos da farinha de mandioca no extremo norte (1722-1759). Belém do Pará: UFP, 2011.
- CUNHA, M.C., ALMEIDA, M.: **Populações tradicionais e conservação**. Programa Nacional da Diversidade Biológica. Seminário de Consulta. 21 a 25 de setembro de 1999. Macapá.
- CYPRIANO, Doris Cristina Castilhos Araújo de. **Almas, corpos e especiarias: a expansão colonial nos rios Tapajós e Madeira**. In: Pesquisas/ Instituto Anchieta de Pesquisas. Unisinos: 2007. P. 1-172.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. Editora: Três estrelas; 1ª edição (1 maio 2014).

EMBRAPA. **Mandioca**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>>. Acesso em: 21 abr. 2020.

FARIAS, Rosana Antônio de. **Comunidade Remanescente de Quilombo Lagoa da Pedra: um estudo de caso**. Monografia curso de Pedagogia – Universidade Federal do Tocantins. Arraias: 2005.

FERREIRA M.V.; JANKOWSKY M. **Cozinha caiçara: encontro de histórias e ambientes**. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2009.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2004.

FRANCO, H. M.; GUZZATI, T. C. **A farta mesa: típica e tradicional do povo da encosta de Serra Geral**. Florianópolis: Acolhida na Colônia, 2001.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

Fundação Cultural Palmares. **Certificação Quilombola**. <http://www.palmares.gov.br/?page_id=37551> acesso em 12 de mar. de 2020.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. Ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GUIMARÃES, Francisco Alfredo Morais: **Cultura da mandioca no Brasil e no mundo: um caso de roubo da história dos povos indígenas**, 2016.

Instituto Socioambiental. **O que é a Fundação Cultural Palmares e qual a importância dela para a população negra do Brasil**. Disponível em: <<https://www.socioambiental.org/pt-br/blog/blog-do-monitoramento/o-que-e-a-fundacao-cultural-palmares-e-qual-a-importancia-dela-para-a-populacao-negra-do-brasil>> Acesso em: 12 mar. 2020.

IPHAN. Patrimônio imaterial. **Programa nacional do patrimônio imaterial**. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/bens/Imaterial.htm>>. Acesso em: 12 mar. 2020.

MACEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça: história da alimentação em Belém**. 2016. Tese (doutorado em História social da Amazônia). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas – Universidade Federal do Pará. Belém: 2016.

MANDIOCA- Lendas e Mitos. **Só História**. Virtuuous Tecnologia da Informação, 2009 -2018. Disponível em: <<http://www.sohistoria.com.br/lendasemitos/mandioca/>>. Acesso em: 16 dez. 2020.

MARCENA, Adriano. **Mexendo o pirão: importância sociocultural da farinha de mandioca no Brasil Holandês (1635 a 1646)**. 1ª ed. Recife: Funcultura, 2012. p. 8-145.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2001.

MULLER, Silvana G.; AMARAL, Fabiana M.; REMOR, Carlos A.: **Alimentação e Cultura: preservação da gastronomia tradicional**. 2010.

MULLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais (tese)**. Florianópolis: 2012.

ONU. **ONU declara a mandioca como o alimento do séc. XXI**. Disponível em: <<https://cantinho.live/2020/02/05/onu-declara-a-mandioca-como-o-alimento-do-seculo-xxi/>>. Acesso 11 mar. 2020.

PICANÇO, Miguel Nazaré Brito de. **Comida, consumo e identidade: notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu**. 2017.

PUPPO, Eugenio. **História da alimentação no Brasil**. Série (13 episódios). (36h30m). Heco Produções: 2017.

SANTANA, L.R.; OLIVEIRA. T.P. **O patrimônio cultural imaterial das populações tradicionais e sua tutela pelo Direito Ambiental**. 2005. Disponível em: <<http://jus.uol.com.br>>. Acesso em: 10 mar. 2020.

SANTIAGO, A.G.; DE LUCA, V.G. **Inventário e mapeamento do Patrimônio Cultural**. Estudo de Caso: região de imigração italiana no Sul de Santa Catarina na década de 80. Congresso Brasileiro de Cadastro Técnico Multifinalitário. UFSC. 19 a 23 de out. 2008. Florianópolis: 2008.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, n.54, jan./jun., p. 103-124. Curitiba: Editora UFPR, 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 11-31. Curitiba: Editora UFPR, 2005.

SCHLÜTER, R. G. **Metodologia da pesquisa em Turismo e Hotelaria**. São Paulo. Editora: Editora Aleph, 2003.

SEBRAE. **A importância da gastronomia no turismo**. Disponível em: <<https://blog.sebrae-sc.com.br/importancia-da-gastronomia-no-turismo/>>. Acesso em: 13 mar. 2020.

SILVA, Henrique Ataíde da. **Mandioca, a rainha do Brasil?** Ascensão e queda da Manihot esculenta em São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. São Paulo: 2008.

SILVEIRA, Denise Tolfo; CÓRDOVA, Fernanda Peixoto. **A pesquisa científica**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

SILVEIRA, Denise Tolfo; GERHARDT, Tatiana Engel. **Métodos de pesquisa**. 1º edição. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Rio Grande do Sul: 2009.

SLOW FOOD BRASIL. **O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira**. 2013. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/197-o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira->>. Acesso em: 12 mar. 2020.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. 4.ed. Edição comentada por Francisco Adolfo de Varnhagen. São Paulo: Nacional, 1971.

TESKE, Wolfgang. **A Roda de São Gonçalo na Comunidade Quilombola da Lagoa da Pedra**. Goiânia: Kelps, 2008.

TESKE, Wolfgang. **A Roda de São Gonçalo: Um estudo de caso de processo folkcomunicacional**. 4. ed. Goiânia: Kelps, 2018.

TESKE, Wolfgang: **Identidade quilombola, mineração e novas tecnologias: uma análise folkcomunicacional da Comunidade Lagoa da Pedra, Arraias/TO**. Palmas: 2018.

TOLLENARE, Louis François de. **Notas Dominicais Tomadas Durante uma Viagem em Portugal e no Brasil em 1816, 1817 e 1818**. Salvador, Livraria Progresso Editora, 1956.

VIZOLLI, Idemar; SANTOS, Rosa M. Gonçalves; MACHADO, Renato Francisco: **Saberes Quilombolas: um estudo no processo de produção da farinha de mandioca**. 2012.

ZANELLA, Liane Carly Hermes. **Metodologia de Pesquisa**. Universidade Federal de Santa Catarina. Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, Departamento de Ensino de Graduação a Distância - Centro Socioeconômico; Departamento de Ciências da Administração. 2ª edição. Florianópolis: 2013.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTAS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
CAMPUS DE PROF. DR SÉRGIO JACINTHO LEONOR DE ARRAIAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM TURISMO PATRIMONIAL E SOCIOAMBIENTAL

ROTEIRO DE ENTREVISTA		
PESQUISA DE IDENTIFICAÇÃO xxxxxxxx		
Formulário nº	Local de Aplicação	
A Pesquisador: _____	B Data da aplicação: ____/____/____	C <input type="radio"/> D <input type="radio"/> S <input type="radio"/> T <input type="radio"/> Q <input type="radio"/> Q <input type="radio"/> S <input type="radio"/> S <input type="radio"/> Feriado
A aplicação dessa entrevista consiste numa das etapas da realização de um RTC (Relatório Técnico Científico) a ser desenvolvido dentro da Universidade Federal do Tocantins no Campus de Arraias, pela acadêmica Karinny Sílvia Vieira de Moura do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental. As perguntas são simples e de caráter investigatório para processos metodológicos da pesquisa, cujo tema refere-se ao "Inventário da raiz da mandioca enquanto elemento cultural da culinária na comunidade Quilombola Lagoa da Pedra."		
01 Nome: _____	02 Família: _____	
03 Sexo: <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Feminino	04 Faixa etária: Até 19 anos () 20 – 59 anos () +60 anos ()	
05 Para você, qual o principal alimento da culinária da Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra? _____ _____ _____ _____	06 Você considera a raiz da mandioca importante para a culinária da Comunidade? Por que? _____ _____ _____ _____	
07 Quais são os principais elementos produzidos a partir da mandioca na culinária da Comunidade? _____ _____ _____ _____	08 Você tem alguma lembrança de infância relacionada à raiz de mandioca? _____ _____ _____ _____	
09 Você tem algum conhecimento sobre a fase de plantio e da colheita da raiz da mandioca _____ _____ _____ _____	10 Qual o prato você mais produz com a raiz da mandioca na sua cozinha? _____ _____ _____ _____	

**ANEXO A – Formulário de Inventário IRGC – Inventário de Referências
Gastronômicas criado pela autora Silvana Graudenz Muller (2012).**

INVENTÁRIO DE REFERÊNCIAS GASTRONÔMICAS CULTURAIS (Instrumento para entrevista individualizada)

1. Identificação da produção gastronômica inventariada

Nome		Ficha n°:
Outras denominações		Data:

2. Localização

Clique e arraste para selecionar uma nova área de captura

Localidade	
Município / UF	

3. Identificação do entrevistador

Entrevistador	
Cargo ou função	Ocupação que exerce no período da entrevista
Supervisor	Responsável por checar as informações

4. Identificação do entrevistado

Nome		CPF ou RG:	
Como é conhecido (a)	APELIDO, SOBRENOME	Data nascimento:	Sexo: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F
Endereço			Cidade: CEP:
Ocupação	E-mail:		
Telefones	Com código de área		
Onde nasceu	Desde quando mora na localidade:		

5. Processo ensino-aprendizagem

5.1 Com quem aprendeu?
<input type="checkbox"/> Parente (Mãe, pai, avó, avô, irmãos, tia, prima)
<input type="checkbox"/> Amigos
<input type="checkbox"/> No trabalho. Com quem? _____
<input type="checkbox"/> Outra. Quem? _____
<input type="checkbox"/> Não sabe

5.2 Quando aprendeu?
Que idade tinha ou data aproximada.

5.3 Porque aprendeu
Os motivos que levaram ao aprendizado

5.4 Transmitiu este conhecimento a outros?
Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe <input type="checkbox"/>
Caso afirmativo, para quem:

6. Quanto ao consumo

6.1 No passado qual era a frequência de consumo desse alimento?
Época (ano/década) = _____
Diariamente <input type="checkbox"/> Semanalmente <input type="checkbox"/> Raramente <input type="checkbox"/>
Frequência = _____

6.2 Neste período atual, este alimento está presente na sua alimentação?
Época (ano/década) = _____
Diariamente <input type="checkbox"/> Semanalmente <input type="checkbox"/> Raramente <input type="checkbox"/>
Frequência = _____

6.3 Quais eram os motivos de consumo no passado?

- Hábito / necessidade alimentar
 Festa familiar
 Prática ou Celebração religiosa (Ex. Natal, Páscoa, carnaval)
 Festa popular (Ex. aniversário da comunidade)
 Outra Qual? _____
 Época (ano/década) = _____

6.4 Qual é o motivo dessa produção no atual período?

- Hábito alimentar
 Festa familiar
 Prática ou Celebração religiosa (Ex. Natal, Páscoa, carnaval)
 Festa popular (Ex. aniversário da comunidade)
 Outra Qual? Saudade de fazer e de comer
 Época (ano/década) = _____

7. Histórias e produções associadas

7.1 Existe alguma história da origem dessa produção?

Sim Não Não sabe

Caso afirmativo, relatar

7.2 Há outras produções gastronômicas associadas? Quais?

Sim Não Não sabe

Denominação

Descrição sucinta

Clique e arraste para selecionar uma nova área de captura

8. Processo produtivo

8.1 Listagem com quantidades e forma de apresentação (Ficha técnica) Se ocorreu mudanças na ficha técnica colocar as duas.

FICHA TÉCNICA EM USO	
PRODUÇÃO:	
QTD	INGREDIENTES
Quantidade e medida	
PREPARAÇÃO PASSO A PASSO	
1°	Colocar as etapas separadamente
2°	Colocar os procedimentos sanitários.
3°	
FORMAS DE APRESENTAÇÃO	
Se em porções grandes, pequenas, cortado, inteiro, dentro de algum outro recipiente, acompanha alguma bebida, outro alimento?	

FICHA TÉCNICA MAIS ANTIGA QUE LEMBRA	
QTD	INGREDIENTES
PREPARAÇÃO PASSO A PASSO	
1°	Colocar as etapas separadamente
2°	Colocar os procedimentos sanitários.
3°	
FORMAS DE APRESENTAÇÃO	

9. Especificidade das matérias-primas da produção gastronômica. Fazer a descrição dos alimentos que compõem a elaboração, quanto:

9.1 Elementos essenciais que definem as características das matérias-primas da produção gastronômica

Descrever aqui como deve ser a matéria - prima para que a produção gastronômica fique da maneira como é conhecida no local de origem.

Exemplo:

- Legume, leguminosa, fruta, verdura = espécie/ gênero /variedade.
- Laticínio e derivados = tipo de leite.
- Carne, aves, peixes ou frutos do mar e derivados = tipo e tamanho de corte.

- Bebida = tipo e graduação alcoólica;

Matéria-prima	Característica

9.2 As formas antigas e atuais de aquisição das matérias-primas da produção gastronômica

(Compra, troca, pesca, caca, plantio, outro)

Ingrediente	Passado (ano)	Presente

10. Quanto aos equipamentos necessários para a produção.

10.1 Havia instrumentos, ferramentas ou utensílios próprios para a produção? Quais?

Sim () Não () Não sabe ()

Denominação	Descrição

10.2 Os instrumentos, ferramentas ou utensílios próprios para a produção foram alterados? Como?		
Sim ()	Não ()	Não sabe ()
Denominação	Descrição	

11. Registros fotográficos e audiovisuais produzidos durante a entrevista

Tipo de registro	Assunto	Onde encontrar