



UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS HUMANAS- CAMPUS IV
CURSO DE HISTÓRIA

EDVALDO COUTINHO DE SANTANA

**ROÇA, ROCEIRO, RAÇÃO: PRODUÇÃO, CONSUMO E RELAÇÃO DE
DEPENDÊNCIA NO CULTIVO DE MANDIOCA NO SERTÃO BAIANO, MORRO
DO CHAPÉU (1850- 1880)**

JACOBINA

2018

EDVALDO COUTINHO DE SANTANA

ROÇA, ROCEIRO, RAÇÃO: PRODUÇÃO, CONSUMO E RELAÇÃO DE
DEPENDÊNCIA NO CULTIVO DE MANDIOCA NO SERTÃO BAIANO, MORRO DO
CHAPÉU, (1850- 1880)

Monografia apresentada à Universidade do
Estado da Bahia- Campus IV/Jacobina,
colegiado de História, curso de História, como
pré-requisito parcial para obtenção do grau de
licenciatura em História.

Orientador: Prof. Dr. Jackson André da Silva
Ferreira.

JACOBINA

2018

EDVALDO COUTINHO DE SANTANA

ROÇA, ROCEIRO, RAÇÃO: PRODUÇÃO, CONSUMO E RELAÇÃO DE
DEPENDÊNCIA NO CULTIVO DE MANDIOCA NO SERTÃO BAIANO, MORRO DO
CHAPÉU, (1850- 1880)

Monografia apresentada à Universidade do
Estado da Bahia- Campus IV/Jacobina,
colegiado de História, curso de História, como
pré-requisito parcial para obtenção do grau de
licenciatura em História.

Orientador: Prof. Dr. Jackson André da Silva
Ferreira.

Aprovada em:11/07/2018.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Jackson André da Silva Ferreira (Orientador)
Universidade do Estado da Bahia (UNEB)

Prof. Dr. Valter Gomes Santos de Oliveira
Universidade do Estado da Bahia (UNEB)

Prof.^a Dr.^a Caroline Santos Silva
Universidade do Estado da Bahia (UNEB)

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus pelas forças concedidas nesses cinco anos de muito esforço, sacrifício, bem como as alegrias construídas a cada semestre, ao saber da aprovação em todos os componentes cursados. Sou da roça, filho de pai e mãe analfabetos, me orgulho de ser único da família de 7 irmãos a adentrar a universidade e concluir um curso superior, motivo de profunda alegria, uma realização pessoal e familiar.

Agradeço a minha mãe, Malvina Coutinho pelo incentivo, com sua simplicidade sempre me estimulou a estudar, a meu velho pai (in memorian) Mauro Luiz (pêu) que cedo regressou a casa do pai celeste, a meu avô materno Epifânio Felipe Coutinho (Dureis) (in memorian), um homem sábio que aprendeu a ler, escrever e contar sem nunca ter ido à escola, detalhe, foi quem me alfabetizou, obrigado meu velho por tudo. Aos meus irmãos pelo apoio e compreensão, em especial a Eteval (Miinha) e Ednaldo (Tinda), sócio e companheiro de trabalho no salão de beleza *Magia Capilar*, vocês seguraram a clientela na minha ausência, muito obrigado. A minha esposa Nidia e nossos 2 filhos: Rian e Glenda, obrigado por estarem sempre do meu lado suportando minhas chatices. A minha comadre Edite Almeida pelas palavras de encorajamento e incentivo. A historiadora e amiga Vilma Assis, uma pessoa inspiradora que me estimulou a retomar os estudos depois de 11anos parado, obrigado minha querida por tudo.

Sou grato ao prof. Dr. Jackson André da Silva Ferreira, por ter me cedido a maior parte da documentação presente nessa pesquisa, além de suas ótimas orientações, dicas e confiança em meu trabalho, muito obrigado. A historiadora Janiele Santos pelo compartilhamento de documentos importantes da Câmara municipal de Jacobina. Aos professores Moiseis Sampaio e Cândido Domingues pelas dicas e incentivo para com essa pesquisa. Aos amigos e também professores Tiago Ferreira e Rodrigo Reis, pela leitura e sugestões. Aos companheiros de IC, Iniciação Científica, 2016.2/2017.1, Matheus Conceição, Marília Pinho e Michele Monteiro, obrigado pela parceria.

Para realização desse trabalho conversei com muitas pessoas no intuito de melhor compreender as tarefas da roça, sobretudo no que tange o cultivo de mandioca e fabricação de farinha em tempos passados, muitos me presentearam com relatos riquíssimos que contribuiu de forma significativa com a concretização dessa investigação histórica. Desse modo, quero agradecer ao senhor Nivaldo Pereira de Aquino, Vicente Alves de Oliveira (Vivi) e a senhora Maria Laurinda de Oliveira (Pequena), Eroltides Basílio Ferreira e dona Ernestina Marcionila dos Santos, Paulo da Farinha, ao amigo Iderlan Antunes pela entrevista que fez para mim em Morro do Chapéu, muito obrigado a todos pela colaboração. Agradeço aos professores, técnicos

e colegas de curso da Universidade do Estado da Bahia- UNEB- Campus IV, pela amizade construída nesses cinco anos de convivência. Enfim, obrigado meu Deus por tudo.

RESUMO

Esta pesquisa tem como objetivo principal compreender a produção, consumo e relações de dependência no cultivo de mandioca no sertão baiano (Morro do Chapéu, 1850-1880). Entre os documentos utilizados estão: testamentos, inventários, processos criminais, correspondências da câmara de Morro do Chapéu. O paternalismo thompsoniano foi o aporte teórico escolhido para pensar as relações de dependência pessoal entre fazendeiros e roceiros no sertão. Desse modo, esse trabalho traça uma investigação aprofundada sobre o principal item na dieta alimentar do sertanejo, isto é, a farinha de mandioca.

Palavras-chave: História da Bahia. Farinha de mandioca. Dependência pessoal. Sertão baiano.

ABSTRACT

This research has as main objective to understand the production, consumption and relations of dependence in cassava cultivation in the Bahian backlands (Morro do Chapéu, 1850-1880). Among the documents used are: testaments, inventories, crimes process, Council correspondences of Morro do Chapéu. Thompsian paternalism was the theoretical basis chosen to think the relations of personal dependence between farmers and planters in the backlands. This way, this work traces an in-depth investigation about the main item in the food diet of backlands person, in other words, the cassava flour.

Keywords: History of Bahia. Cassava flour. Personal dependence. Bahian backlands.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Mapa 1 – Bahia: divisão territorial e administrativa em 1889.....	13
Imagem 1 – <i>Engenho de Mandioca</i> , de Modesto Brocos.....	42
Imagem 2 - Casa de Farinha.....	45
Fotografia 1 – Salamim - Instrumento de medir farinha.....	49
Fotografia 2 - Prato de medir farinha, 5 litros.....	50

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

APB - Arquivo Público do Estado da Bahia

FCA - Fórum Clériston Andrade

UNEB – Universidade do Estado da Bahia

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO I - TERRAS, PASTOS E ROÇAS: Entre história e historiografia	18
1.1 A mandioca nos clássicos da historiografia brasileira	20
1.2 Estudos recentes sobre farinha e mandioca	24
1.3 Farinha e mandioca e a historiografia baiana	26
CAPÍTULO II - DO PLANTIO A “CASA DE FARINHA”: Técnicas de cultivo e produção	32
2.1 O preparo da Terra	34
2.2 Plantio	38
2.3 Colheita da mandioca e fabricação da farinha	42
2.4 Comércio de farinha entre fazendas, vilas e cidades sertanejas.....	48
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	53
Fontes.....	55
REFERÊNCIAS	56

INTRODUÇÃO

Nasci e fui criado na roça, até meus 13 anos de idade me dediquei quase exclusivamente a lida com a terra. Morávamos em uma fazenda chamada na época (1981-1993) “curral Falso”, não sei se o nome ainda continua o mesmo, pois ela não mais pertence a minha família. Localizada entre os municípios de Várzea do Poço¹ e Serrolândia,² na Bahia. Ali cultivávamos mandioca, milho, feijão, mamona, batata, hortaliças e legumes variados, bem como, criávamos gado para produção de leite e carne, além dos animais de pequeno porte, como ovinos e suínos, etc.

Esse tempo que convivi diretamente com as tarefas da roça me possibilitou conhecer os principais serviços e técnicas empreendidos pelo homem do campo, inclusive as empregadas na produção de mandioca e fabricação da farinha que para além da alimentação, garantia a complementação da renda familiar. Ao entrar na universidade pude perceber pelas leituras e discussões a riqueza daquele espaço onde nasci e fui criado, ou seja, a roça. As experiências construídas no espaço rural me aproximaram do objeto desta pesquisa.

Assim, estudando sobre o século XIX, no curso de licenciatura em História da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Campus IV, Jacobina, especificamente no componente “A província da Bahia no Império Brasileiro” ministrado pelo professor Jackson André da Silva Ferreira, fui seduzido pelas discussões que envolviam a instabilidade política, econômica, social e cultural que marcaram os *Oitocentos*.

Diante dos textos que contemplavam os principais acontecimentos do período, desde a chegada da família Real ao Brasil, passando pelos levantes e revoltas, sobretudo escravas na Bahia, percebi que a farinha de mandioca aparecia constantemente nas obras de vários autores, porém sem uma abordagem mais aprofundada, carinhosamente chamada na época de “Pão da terra”. Um gênero alimentício de subsistência rico em proteínas e carboidratos que perpassava todas as camadas sociais, entretanto, por vezes, era desprestigiado tanto do ponto de vista econômico como na ótica do status social.

¹ “O município de Várzea do Poço está localizado na região do Piemonte da Diamantina do estado da Bahia, limitando-se a leste com o município de Serrolândia, a sul com Mairi e Piritiba, a oeste com Miguel Calmon e a norte com Jacobina” com população estimada (2017) em 9.449. Fonte: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/varzea-do-poco/historico>>. Acesso em: 28 jul. 2018.

² “Município pertencentes à microrregião de Jacobina” cuja a sede está localizada no Território de Identidade Piemonte da Chapada Diamantina, com população estimada (2017) em 13.832, a 320 km de Salvador. Fonte: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/serrolandia/historico>>. Acesso em: 28 jul, 2018.

Em diálogo com o professor Jackson André da Silva Ferreira, o mesmo me sugeriu pensar sobre a produção e o consumo de farinha de mandioca no sertão baiano para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Indicou-me algumas leituras introdutórias, isso me fez amadurecer a ideia. Através de uma pesquisa bibliográfica mais apurada pude constatar que este tema ainda é pouco estudado para a região de Morro do Chapéu, maior parte do sertão baiano, e mesmo para a Bahia, o mais interessante é que o problema não está nas fontes. De acordo com Barickman “Sobre nenhum outro gênero alimentício, exceto talvez a carne verde, há tanta documentação”³. Por conta disso, sabendo da relevância acadêmica e da importância da mesma para historiografia baiana, sobretudo no que tange os estudos sobre sertão, decidi encarar o desafio da pesquisa.

Em parceria com o professor Jackson André da Silva Ferreira, escrevemos um pré-projeto para submissão ao programa de Iniciação Científica voluntário (PCIN) 2016/17.2, cujo tema foi “ROÇA, ROCEIRO E RAÇÃO:⁴ Produção, consumo e relação de dependência no cultivo de mandioca no sertão baiano, Morro do Chapéu, 1850, 1865”. Fomos contemplados com a aprovação, o que foi importantíssimo para minha inserção no mundo da investigação histórica que culminou no presente trabalho, de modo que o tema continua sendo o mesmo, apenas com ampliação do recorte temporal de 1850-1865 para 1850-1880.

Essa ampliação se deu por conta das fontes escolhidas e a acesso as mesmas. No levantamento da documentação e coleta de dados, constatei que os mais interessantes e importantes para este trabalho datavam entre 1860 e 1880, por esta razão decidir pelo aumento do recorte temporal no intuito de melhor aproveitá-los.

Entre os documentos analisados, estão:

1. Processos civis - Compostos por testamentos e inventários, neles aparecem descrições, avaliações de roças de mandiocas, casas de farinha, ferramentas e utensílios; compra e venda de terras, destas, algumas áreas férteis destinadas ao plantio de mandioca.

2. Processos criminais - Trazem informações importantes sobre o cotidiano da vila de Morro do Chapéu e distritos circunvizinhos que permitiram-me analisar os conflitos pela posse de bens, sobretudo, terras, roças e animais, etc.

³ BARICKMAN, B. J. Um contraponto baiano, açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003

⁴ Segundo Barickman (2003). A ração consistia num padrão de consumo costumeiro, igual, tanto para o campo quanto para a cidade, onde os indivíduos tinham o direito, mas nem sempre o acesso, a uma quarta de alqueire de farinha de mandioca a cada dez dias. “Alguns senhores forneciam uma ração menor: meia quarta por semana (0,647 litros ou 405 gramas por dia. Mas apesar desses contrastes, as fontes concordam neste ponto: tanto para a população livre quanto para os escravos rurais indicam, quase sem exceção, uma ração diária de 0,907 ou 0,647 litro de farinha”. p. 93.

3. Correspondências da Câmara Municipal de Morro do Chapéu - Essas correspondências versam sobre questões, como prestação de contas do Município, bem como descreve o universo das secas cíclicas que assolaram o sertão baiano do século XIX. Essa documentação está disponível no fórum Clériston Andrade em Morro do Chapéu – FCA e no Arquivo Público do Estado da Bahia – APB, Salvador.

Esses documentos foram confrontados no intuito de melhor compreender o objeto estudado. Nesse sentido, fiz um percurso teórico e metodológico embasado na história Social. O paternalismo thompsoniano⁵ foi o aporte teórico escolhido para esta pesquisa, no qual, E. P. Thompson analisou a sociedade inglesa do século XVIII, sobretudo as relações de dependência entre patrões e trabalhadores. Esse conceito foi importante no sentido de pensar as relações pessoais entre fazendeiros e roceiros no Município de Morro do Chapéu, Comarca de Jacobina, norte da província da Bahia (1850-1880).

O recorte espaço temporal para essa investigação histórica se deu pela facilidade de acesso as fontes, como já sinalizei, pois, meu orientador, por pesquisar essa região, forneceu-me boa parte dos documentos arquivistas e forenses, já mencionados. Outro motivo que corrobora com a escolha foi que Morro do Chapéu no período estudado se destacava como um importante entreposto de boiadas vinda de Goiás, Piauí e Pernambuco, bem como as provenientes do vale do São Francisco.⁶ Um local de pastagem, cujos vaqueiros descansavam o rebanho fadigado do percurso rumo à Feira de Santana e, posteriormente, à cidade da Bahia.

Esse sistema certamente instigou os roceiros a produzir farinha para além da subsistência, onde o excedente abastecia não só o mercado local, mas todos que transitavam, transportando e negociando gados e variados sortimentos de mercadorias.

Morro do Chapéu, localizava-se ao norte da Província da Bahia, pertencia a Comarca de Jacobina, sendo elevado à categoria de freguesia de Nossa Senhora da Graça pela lei provincial nº 67, de 1º de junho de 1838.⁷ Desmembrando-se do termo de Jacobina pela lei nº 933, de 27 de maio de 1864.⁸

⁵ E. P. Thompson define o conceito de “paternalismo” como “uma concentração de autoridade econômica e cultural” embasado nos laços de proteção, fidelidade, obediência e reciprocidade mútua, embora desigual. THOMPSON, E. P. *Costumes em comum*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, p. 29. Para conhecer mais sobre o paternalismo ver: *Id. Ibid.*

⁶ LOPES, Rodrigo Freitas. *Nos currais do matadouro Público: Abastecimento de carne verde em Salvador no século XIX (1830-1873)*. Salvador, UFBA, 2009.

⁷ Correspondência da Câmara municipal de Morro do Chapéu enviado à presidência da Província, 28/06/1869. APB, Seção colonial e provincial, Câmara de Morro do Chapéu, 1861- 1889, maço 1365.

⁸ CONEGUNDES, Jubilino. *Morro do Chapéu: um pouco de sua história, sua vida política administrativa, suas belezas e suas gente*. Bahia, 1976, p. 24.

Com relação a sua circunscrição política administrativa, a Câmara de Morro do Chapéu, em correspondência de 11 de junho de 1870, afirmava que:

[...] o Município desta villa, é dividido em quatro distritos sendo duas as freguesias= que são= a freguesia e distrito desta villa em que há juiz de paz e subdelegado: a freguesia e distrito do Mundo Novo, em que há também juiz de paz, e subdelegado: o distrito do Ventura em que há somente subdelegado: e o distrito do Riachão do Utinga, em há também somente subdelegado.⁹

Mapa 1 – Bahia: divisão territorial e administrativa em 1889



Fonte: Mônica Duarte Dantas, *Fronteira moveida: relações sociais na Bahia do século XIX* (a Comarca de Itapicuru e formação do arraial de Canudos), São Paulo: Aderaldo Rothschild, FAPESP, 2007, pp. 475. O mapa sobre modificações para destacar Morro do Chapéu, Jacobina, Feira de Santana e Salvador. In: FERREIRA, Jackson André da Silva. **Gurgalha**: um coronel e seus dependentes no sertão baiano (Morro do Chapéu, século XIX). Tese (Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal da Bahia), 2014.

⁹ Correspondência da Câmara municipal de Morro do Chapéu enviado à presidência da Província, 11/06/1870. APB, Seção colonial e provincial, Câmara de Morro do Chapéu, 1861- 1889, maço 1365.

Na segunda metade do século XIX Morro Chapéu ¹⁰se tornou umas das vilas mais importantes do sertão baiano pelas suas vastas terras incultas, destinado boa parte para pecuária extensiva de recria e engorda do gado adquirido nas Províncias vizinhas, seja por possuí uma agricultura consistente e autônoma com base nos cultivos de mandioca, feijão, milho etc.

Nesse sentido, era uma vila extremamente importante para dinâmica comercial da Chapada Diamantina no século XIX, sobretudo no que diz respeito à pecuária extensiva, policultura agrícola, extração de diamantes e carbonatos. Certamente, a farinha de mandioca era muito consumida, não só nos pontos de descansos e extração de minério, como também durante o transporte do gado até a parada seguinte, onde ali poderiam, a depender da época, reabastecer-se de mantimentos e seguir viagem. Isso evidencia a importância desse gênero alimentício de primeira necessidade para o mercado local e regional.

A população que ali habitava, a maioria era de trabalhadores livres pobres, agregados (por vezes roceiros, vaqueiros) e escravos.¹¹ Estes seguimentos compunham maior parte da mão de obra empregada nas fazendas, construindo assim laços de proteção, solidariedade e fidelidade regados de obediência e conflitos. Dessa forma, os latifundiários comandavam os rumos do lugar, controlando os poderes econômico, social e político.

Outros acontecimentos correlatos instigaram a realização dessa pesquisa, como a lei 601 de 18 de setembro de 1850,¹² chamada *lei de terras*, que legitimou a aquisição de terras por meio do processo de compra e venda, abolindo em partes as concessões de sesmarias, apesar de efeitos tímidos diante da proposta inicial, propiciou uma pequena reconfiguração dos arranjos socioeconômico na província da Bahia, de alguma forma, isso provocou uma pequena e lenta fragmentação dos latifúndios seculares, a exemplo dos pertencentes aos Guedes de

¹⁰ Para conhecer mais sobre Morro do Chapéu no século XIX de forma pormenorizada, ver: SAMPAIO, Moiseis de Oliveira. O coronel negro: coronelismo e poder no norte da Chapada Diamantina (1864-1919). 2009. 140 f. Dissertação (Mestrado em História Regional e Local) – Faculdade de Ciências Humanas-Campus V, Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, BA, 2009; FERREIRA, Jackson André da Silva. “Gurgalha”: um coronel e seus dependentes do sertão baiano (Morro do Chapéu, século XIX). Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal da Bahia, 2014; NASCIMENTO, Macio Andrade do. Roças, currais e garimpos: o trabalhador livre e pobre no sertão baiano dos oitocentos. Morro do Chapéu (1848-1889). Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em História regional e local - Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, Bahia. 2014.

¹¹ NASCIMENTO, Macio Andrade do. Roças, currais e garimpos: O trabalhador livre e pobre no sertão baiano dos oitocentos. Morro do Chapéu (1848-1889). Dissertação de mestrado do programa de Pós-Graduação em História regional e local- Universidade de do Estado da Bahia- Campus- V – Santo Antônio de Jesus, Bahia. 2014.

¹² Lei nº 601, de 18 de setembro de 1850. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/10601-1850.htm>. Acesso em: 21 maio 2018.

Brito e Casa da Torre, que juntos dominavam praticamente todas as terras baianas no século XIX, sendo a maior parte no Sertão.¹³ Não esquecendo dos ciclos de estiagem e as constantes secas, sobretudo a do período 1857-1861.

Para compor a discussão desse trabalho utilizei obras a nível de Brasil, Bahia e Sertão, entre as mais importantes estão os escritos de cronistas e religiosos coloniais, como José de Anchieta¹⁴ e João Daniel¹⁵ que descreveram de forma detalhada as práticas de cultivo da mandioca e produção da farinha desenvolvidos pelos nativos nas diversas partes da colônia portuguesa. Ampliei a discussão com os clássicos da historiografia brasileira, dos quais destaco: “Instrução para Imigrantes” (1897), de Capistrano de Abreu;¹⁶ “Casa grande e Senzala” (1933), de Gilberto Freyre;¹⁷ “A História Econômica do Brasil” (1945), de Caio Prado Jr.;¹⁸ além de “Caminhos e Fronteiras” (1957), de Sergio Buarque de Holanda, sobretudo o terceiro capítulo intitulado “uma civilização do milho”.¹⁹ Na historiografia baiana me apropriei dos trabalhos de João José Reis e Márcia Gabriela D. de Aguiar, “Carne sem osso farinha sem caroço” (1996);²⁰ B. J. Barickman e sua obra “Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860” (2003)²¹, na qual esse autor, dentre outras abordagens, analisa a dinâmica da economia local com uma ênfase especial para a farinha de mandioca no Recôncavo rural. Além de Richard Graham em “Ao mesmo tempo sitiante e sitiado, a luta pela subsistência em Salvador” (2005).²²

¹³ De acordo com Erisvaldo Fagundes Neves: “Generalizou-se o conceito de ‘sertão’ para vasta área do interior brasileiro que expressa pluralidade geográfica, social, econômica e cultural, equiparando-se à ideia de ‘região’, exposta como espacialização destacada [...], caracterizada pelas relações sociais e de trabalho, condições materiais, recursos ambientais, natureza do que produz, espécies de bens comercializados, formação étnica, manifestações culturais.” Para mais detalhes ver: NEVES, Erisvaldo Fagundes. O sertão como recorte e como imaginário cultural. Politeia: História e Sociedade, Vitória da Conquista, v. 3, n. 1, p. 153-162, 2003.

¹⁴ Cartas jesuíticas III. CARTAS, Informações, Fragmentos Históricos e Sermões do Padre Joseph de Anchieta, S.J. (1554- 1594). Civilização Brasileira S.A. Rio de Janeiro, 1933.

¹⁵ DANIEL, João. “Da farinha de pão da América”. In: Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas. Vol. I, Contraponto. 1º edição. Rio de Janeiro. 2004. P.413.

¹⁶ ABREU, Capistrano de. Instrução para Imigrantes. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, seção manuscritos, 1897.

¹⁷ FREYRE, Gilberto. Casa grande e senzala: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal. Ed 48, São Paulo, Global. 2003

¹⁸ PRADO JÚNIOR, Caio. História Econômica do Brasil. Disponível em: <http://resistir.info/livros/historia_economica_do_brasil.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2018.

¹⁹ HOLANDA, Sergio Buarque. Civilização do milho. In: _____. Caminhos e fronteiras. 3 ed. São Paulo SP. Companhia das letras. 1994..

²⁰ REIS, João José e AGUIAR, Márcia Gabriela D. de. “Carne sem osso e farinha sem caroço: o motim de 1858 contra a carestia na Bahia”. Revista de História, São Paulo, n.º 135, p. 133-160, 1996.

²¹ BARICKMAN, B. J. Um contraponto baiano, açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003.

²² GRAHAM, Richard. Ao mesmo tempo sitiante e sitiados: a luta pela subsistência em Salvador (1822-1823). In: ISTVÁN, Jacsó (Org.). Independência: história e historiografia. São Paulo: Hucietc; FAPESP, 2005, p. 411-445.

Para pensar a produção de mandioca no sertão baiano utilizei os trabalhos de Gabriela Rodrigues Gonçalves “As secas na Bahia do século XIX” (2000);²³ a tese de Elisangela Oliveira Ferreira “Entre vazantes, caatingas e serras: trajetória familiares e uso social do espaço no sertão do São Francisco, no século XIX” (2008);²⁴ a dissertação de Moiseis de Oliveira Sampaio “O coronel negro: coronelismo e poder no norte da Chapada Diamantina (1864-1919)” (2009);²⁵ a tese de Jackson André da Silva Ferreira “Gurgalha: um coronel e seus dependentes no sertão baiano (Morro do Chapéu, século XIX)” (2014);²⁶ além da dissertação de Macio Andrade do Nascimento “Roças, Currais e Garimpos: O trabalhador livre e pobre no sertão baiano dos oitocentos. Morro do Chapéu (1848-1889)” (2014).²⁷ As leituras dessas produções foram importantes para uma compreensão ampliada da produção e consumo de farinha, como já mencionei, no Brasil, Bahia e sertão. Assim, além de fundamentação teórica e metodológica, esses estudos supriram em alguns momentos as lacunas apresentadas pelas fontes documentais.

Nesse sentido, em razão da ausência de descrições pormenorizadas nas fontes de como se processava o cultivo da mandioca e a fabricação da farinha em Morro do Chapéu e Municípios vizinhos na segunda metade do século XIX, esta narrativa se baseia no cruzamento entre descrições apresentadas por cronistas coloniais e autores em obras que tratam do assunto, bem como nos meus conhecimentos práticos sobre o trabalho com a agricultura local, além dos relatos de pessoas idosas que conviveram e construíram experiências nas tarefas que envolviam a plantação.

Enfim, parte desse estudo se fundamenta em práticas recentes que podem ser às mesmas praticadas nos séculos passados na região pesquisada, visto que, os documentos analisados, a bibliografia e os depoimentos colhidos de pessoas mais velhas (entre 50 e 90 anos) que residem atualmente em Serrolândia e Morro do Chapéu, indicam que a maneira de preparar a terra,

²³ GONÇALVES, Graciela Rodrigues. *As secas na Bahia do século XIX (sociedade e política)*. Salvador, UFBA. 2000.

²⁴ FERREIEA, Elisangela Oliveira. *Entre vazantes, Caatingas e serras: trajetória familiares e uso social do espaço no sertão do São Francisco, no século XIX*. 404 f. Tese de doutorado- faculdade de filosofia e ciências humanas, Universidade federal da Bahia, Salvador, 2008.

²⁵ SAMPAIO, Moiseis de Oliveira. *O coronel negro: coronelismo e poder no norte da Chapada Diamantina (1864-1919)*. 2009. 140 f. Dissertação (Mestrado em História Regional e Local) – Faculdade de Ciências Humanas- Campus V, Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, BA, 2009.

²⁶ FERREIRA, Jackson André da Silva. “Gurgalha: um coronel e seus dependentes do sertão baiano (Morro do Chapéu, século XIX)”. Tese (Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal da Bahia), 2014;

²⁷ NASCIMENTO, Macio Andrade do. *Roças, currais e garimpos: O trabalhador livre e pobre no sertão baiano dos oitocentos. Morro do Chapéu (1848-1889)*. Dissertação de mestrado do programa de Pós-Graduação em História regional e local- Universidade de do Estado da Bahia- Campus- V – Santo Antônio de Jesus, Bahia. 2014.

plantar, colher as raízes e fazer a farinha não sofreram grandes alterações ao longo do tempo, ou seja, sugerem indícios de que existem muitas permanências nas atividades rurais.

Desse modo, esta pesquisa foi dividida em dois capítulos, cujo foco principal é a produção, consumo e relações de dependência no cultivo de mandioca em Morro do Chapéu na segunda metade do século XIX - 1850-1880. Sendo o primeiro capítulo intitulado “Terras, Pastos e Roças: entre história e historiografia”, em que traça um breve balanço histórico e historiográfico sobre a mandioca e seu derivado a farinha a nível de Brasil, Bahia e sertão. Tendo como base teórica e metodológica está fundamentada nos relatos de cronistas coloniais, pensadores clássicos da historiografia brasileira, bem como nas produções recentes que direta ou indiretamente discutem o assunto.

No segundo capítulo “Do plantio a “Casa de farinha”: técnicas de cultivo e produção” o foco é analisar o cotidiano dos roceiros e as técnicas desenvolvidas no plantio de mandioca e fabricação da farinha em Morro do Chapéu, no século XIX, em conexão com outras partes da Bahia e do Brasil, afim de detectar mudanças e permanências no trabalho com esse tubérculo. Além de refletir a casa de farinha como um espaço de fortalecimento de poder e laços familiares, ampliação de amizades entre trabalhadores livres, libertos e escravos, pequenos proprietários e fazendeiros morrenses. Essas discussões estão embasadas no cruzamento entre bibliografia, documentos arquivistas e forenses, bem como relatos de pessoas idosas que conviveram e convivem com o cultivo da mandioca na região de Jacobina e Morro do Chapéu.

CAPÍTULO I - TERRAS, PASTOS E ROÇAS: ENTRE HISTÓRIA E HISTORIOGRAFIA

Fernand Braudel em uma de suas obras mais famosa, “Civilização Material, Economia e Capitalismo séculos XV-XVIII: As estruturas do cotidiano”, vol.1, comentando sobre as “plantas dominantes” que influenciaram a construção da vida social e material dos povos, destacou na Europa o trigo, no extremo Oriente o arroz, já em relação a América assim argumentou:

É com um personagem apaixonante que terminamos o estudo das plantas dominantes, pois não quisemos, após reflexão, incluir nelas a mandioca que, na América, só serviu a culturas primitivas e regularmente medíocres. O milho, pelo contrário, sustentou sem fraquejar o brilho das civilizações ou semicivilizações dos Incas, Maias e Astecas, autênticas criações suas. Teve depois, em escala mundial, um singular destino.²⁸

Na contramão desse pensamento, Luiz Felipe de Alencastro afirma que:

Braudel, ao estudar as plantas alimentícias americanas, faz um largo elogio ao milho e à batata, mas desconsidera a mandioca. Esta, argumenta ele, só serviu de base a ‘culturas primitivas e regularmente medíocres’. Ao contrário do que escrevia o mestre, a mandioca constituiu uma das peças de encaixe da economia-mundo no Atlântico Sul.²⁹

Este autor ainda acrescenta que a mandioca e seu principal derivado a farinha foi além da subsistência, se tornou base de sustentação para a economia de exportação no Atlântico Sul, sobretudo no contexto do lucrativo comércio transatlântico de escravos que durante três séculos movimentou os dois mundos.

Diante dessa constatação proferida por Alencastro, pode se dizer que a mandioca (*Manihot Esculenta* Crantz) não se confunde com a História do Brasil, mas é parte integrante e fundamental de sua história. Os índios no início do processo de colonização já cultivavam mandioca e produziam o que se convencionou posteriormente chamar de farinha. Foram eles que criaram as primeiras formas de plantio e domesticação desta planta, bem antes da chegada dos primeiros colonizadores, disseminando, a princípio, nas áreas litorâneas da colônia lusitana.

²⁸ BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo*, no século XV-XVIII. São Paulo, Martins Fontes, 2005, p. 139.

²⁹ ALENCASTRO, Luiz Felipe. *O trato dos Viventes: Formação do Brasil no Atlântico Sul*. São Paulo. Companhia das Letras, 2000, p. 256.

Ao que tudo indica, Pero Vaz de Caminha, escrivão da armada de Pedro Álvares Cabral, aportando nas terras Brasília em 22 de abril de 1500, fez menção à mandioca, mesmo sem conhecê-la, descrevendo-a como Inhame.

Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão desse inhame,³⁰ que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam³¹.

Vários são os relatos de religiosos, viajantes e membros da administração pública que mencionam a mandioca e seus derivados, em especial a farinha, como um alimento de primeira necessidade, não só para os nativos, como também para os colonos desbravadores do Novo Mundo. O padre jesuíta José de Anchieta, em várias de suas cartas e sermões compilados entre 1554-1594, fez referências a mandioca dizendo: “o principal alimento nesta terra é a farinha de pau feita de umas raízes que se plantam (a que se chamam mandioca) [...]”.³² E acrescenta: “O pão comum desta terra é raízes de mandioca [...]”.³³

Assim como Anchieta, o padre João Daniel, sacerdote e cronista membro da Companhia de Jesus (1722-17760) na região Amazônica, fez considerações importantes sobre a farinha e seus usos. Para este, a mandioca era a base alimentar dos indígenas. “[...] fabrica-se farinha de pau de um arbusto, ou planta, que tem vários nomes, porque sua haste se chama maniba, a folha maniçoba, e a raiz mandioca [...]”³⁴. Apesar dessa constatação, o religioso tece duras críticas ao tubérculo dos nativos, dizendo ser um cultivo laborioso e de baixa lucratividade, isso porque estava fazendo uma análise comparativa com trigo, um item característico da cultura alimentar europeia.³⁵

Um outro relato importante que corrobora nessa perspectiva é sem dúvida do padre David Fay, jesuíta que viveu no Maranhão na segunda metade dos setecentos e registrou em suas cartas muitos dos hábitos e costumes alimentares dos indivíduos que habitavam aquela região. Dizia ele: “[...] vinho e pão não se encontram; em vez do pão há uma espécie de raiz

³⁰ O Inhame é um tubérculo de origem africana, que os portugueses já conheciam, por conta de suas possessões na costa da África

³¹ CAMINHA, Pero Vaz de. A carta de Pero Vaz de Caminha. Disponível em:

<http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/livros_eletronicos/carta.pdf>. p. 12. Acesso em: 15 de set. 2017.

³² Cartas jesuíticas III. Cartas, Informações, Fragmentos Históricos e Sermões do Padre Joseph de Anchieta, S.J. (1554- 1594). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A., 1933, p. 43.

³³ Idem; Ibid. 427.

³⁴ DANIEL, João. Da farinha de pão da América. In: _____. Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas. Vol. I, Rio de Janeiro: Contraponto. 2004, p. 413.

³⁵ Id.; Ibid. vol II. p. 171.

que o povo daqui chama de mandioca, os lusitanos de farinha de pau, e com justeza [...]”.³⁶ Desse modo, fica evidente que os europeus que aqui chegavam, ou boa parte destes, pela dificuldade em manter seus costumes alimentares, longe de suas origens, logo se apropriavam das tradições culinárias indígenas, cujo elemento mais importante era a mandioca e seus derivados, farinha, beiju, maniçoba, além de uma espécie de “cachaça”.

Nessa perspectiva, Manoel da Nóbrega, Hans Stand, Gandavo, Gabriel Soares de Souza, Jean de Lery,³⁷ também registaram suas impressões sobre as práticas e costumes na cultura da mandioca entre os nativos, com olhares diferentes, mas unânimes no reconhecimento da importância do tubérculo para alimentação de colonos e colonizadores.

Sobre a possível origem deste item alimentar, o militar, político e escritor José Vieira Couto de Magalhães (1837/1898) coletou na segunda metade do século XIX, por meio das tradições orais dos nativos da Amazônia uma das principais lendas sobre a domesticação da mandioca naquela região. De acordo com Magalhães:

Em tempos idos apareceu grávida a filha de um chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir, no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debaltes rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos, a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O Chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco que lhe disse que não matasse a moça, pois ela efetivamente era inocente e não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses, deu à luz uma menina lindíssima e branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo como das nações vizinhas que vieram visitar a criança para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança que teve o nome de Mani e que andava e falava precocemente, morreu a cabo de um ano, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi enterrada dentro da própria casa, onde descoberta diariamente, sendo também diariamente regada sua sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos embriagaram-se e este fenômeno, desconhecido dos índios, aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no assim aprenderam a usar da mandioca’. O fruto recebeu o nome de Mami- Oca que quer dizer: casa ou transformação de Mani, nome que conservamos corrompido na palavra mandioca [...].³⁸

1.1 A mandioca nos clássicos da historiografia brasileira

³⁶ FAY, David. As cartas do Padre David Fay e sua biografia: contribuições para a história das missões jesuíticas no Brasil do século XVIII. Rio de Janeiro. Anais da Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro, 1942, p. 263.

³⁷ CASCUDO, Luiz da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011, p. 90.

³⁸ MAGALHÃES, Couto. O Selvagem. Centro de documentação do pensamento brasileiro- CDPB, Salvador, 2013, p. 153.

Os grandes intérpretes da História do Brasil, Gilberto Freyre, Caio Prado Jr e Sérgio Buarque de Holanda fizeram comentários sobre mandioca e a farinha como itens fundamentais no processo de construção do país, apesar de não serem estes seus objetivos principais. Na obra “Casa Grande & Senzala” publicada em 1933, Freyre ao produzir uma história cultural pelo viés patriarcalista da sociedade brasileira, por mais que seu foco seja outro, enfatizou que “na farinha de mandioca fixou-se a base do nosso sistema de alimentação [...]”. Um gênero alimentício fundamental para manutenção da economia escravista, embora pobre em nutrientes, razão pela qual comprometia o regime alimentar da população, tornando o deficiente. Entretanto, certamente, este item contribuiu consideravelmente para construção de uma identidade nacional dos “miscigenados”, justificado por vezes, pela convergência de hábitos e costumes alimentares dos nativos, europeus e africanos.³⁹

Assim, corroborando em partes com Freyre, Caio Prado Jr, no livro “A história econômica do Brasil”, lançado em 1945, cuja ideia central é pensar a formação histórica do Brasil pelo viés econômico fruto da colonização, ressalta que:

[...] este gênero será a base da alimentação vegetal da colônia, e cultivar-se-á em toda parte. Depois da mandioca vem o milho, cujo o valor é acrescido pelo fato de tratar-se de excelente forragem animal. O arroz e o feijão seguem na lista.⁴⁰

Numa outra produção, publicado 3 anos antes, 1942, cujo o título é “Formação do Brasil contemporâneo”, o autor tece comentários sobre:

[...]a distribuição por espécie das culturas alimentares do país. Não será preciso dizer que em área e volume, o primeiro e incontestado lugar, cabe à mandioca, o ‘pão da terra’. Já observei acima que ela é aqui o acompanhamento necessário do Homem. [...].⁴¹

Desse modo, fica evidente que a construção histórica alimentar e cultural do brasileiro está associado a produção e consumo da mandioca, sendo a farinha o derivado mais importante.

Por outro lado, Sérgio Buarque de Holanda na obra “Caminhos e fronteiras”, no terceiro capítulo intitulado “Uma civilização do milho” defende o cereal como o principal alimento na dieta dos paulistas, assim como a farinha fora para o norte e nordeste do Brasil. Segundo

³⁹ FREYRE, Gilberto. Casa grande e senzala: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal. Ed 48, São Paulo, Global. 2003.

⁴⁰ PRADO Júnior, Caio. História Econômica do Brasil. Disponível em: <http://resistir.info/livros/historia_economica_do_brasil.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2018, p. 27.

⁴¹ PRADO Júnior. Formação do Brasil. Disponível em: <<https://bibliotecaonlineadahisfj.files.wordpress.com/2015/02/caio-prado-jr-formac3a7c3a3o-do-brasil-contempor3a2neo.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2018, p. 155.

Holanda, nos séculos XVIII e XIX a mandioca era um gênero alimentício típico do litoral e, portando, de difícil adequação ao interior. Segundo este, uma das explicações para o privilégio do milho em relação a farinha foi, além do clima, a fusão de costumes indígenas e europeus na construção da sociedade paulista, caracterizada a princípio pela mobilidade, sobretudo no processo de desbravamento do sertão.⁴²

Nesse sentido, o milho era plantado as margens das estradas sertão a dentro, quando maduros abastecia a todos que por ali transitassem. Este item era consumido em boa parte das vezes assados e cozidos. No entanto, era comum também moer os grãos em pilão, para assim fazer a chamada “farinha de milho”. Portanto, este cultivo era visto como itinerante de fácil colheita e consumo entre os paulistas.

Na segunda metade do século XVIII, a mandioca ampliou seu poder de impacto no cenário das transformações ocorridas na colônia portuguesa, motivado a princípio pela economia açucareira, visto que, o setor açucareiro concentrado, principalmente na Bahia e em Pernambuco, tinha como base de sustentação laboral, considerados plantéis de escravos que movimentava a produção do açúcar, somando-se a esses, os trabalhadores livres qualificados ali inseridos, todos precisavam comer, desse modo, esses centros produtivos necessitavam cada vez mais do abastecimento de alimentos.

Outro aspecto importante foi o desbravamento do interior e a rentável indústria aurífera das Minas Gerais. De acordo com Prado Jr.:

[...]Aproximadamente 600.000 habitantes [...] ocupavam os territórios do que hoje integra “os Estados de Minas Gerais, Goiás, parte de Mato Grosso e um pouco da Bahia”, isso correspondia[...] pouco menos de um quinto da população total da colônia [...] em começo do séc. XIX.⁴³

Nesse sentido, essas regiões se tornaram grandes consumidores de alimentos, aquecendo assim o mercado interno.

Por outro lado, alimentar o escravo era uma obrigação do senhor, este, ciente disso, para se livrar dessa responsabilidade e manter o controle, doava se um pedaço de terra para seus cativos cultivarem roças, principalmente de mandioca para seu próprio sustento. Quando havia excedente, o cativo, a depender da relação com o senhor, tinha permissão para comercializar

⁴² HOLANDA, Sergio Buarque. Civilização do milho. In: _____. Caminhos e fronteiras. 3 ed. São Paulo SP. Companhia das letras. 1994.

⁴³PRADO Júnior. Formação do Brasil Contemporâneo. Disponível em: <<https://bibliotecaonlinedahisfj.files.wordpress.com/2015/02/caio-prado-jr-formac3a7c3a3o-do-brasil-contempor3a2neo.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2018, p. 56.

seus produtos agrícolas pelas fazendas e vilas circunvizinhas. Essa prática era muito comum na sociedade escravista, chamada de “brecha camponesa”.⁴⁴

Nessa perspectiva, a alimentação, além de ser uma necessidade física, era também um direito de ordem primária e costumeira dos indivíduos, portanto, a falta de comida nas vilas e cidades oitocentistas geraram preocupação, não só nos famintos, mas também nos governos colonial e imperial. Segundo Freyre, por conta de uma ‘extraordinária falta de farinhas’ no século XVIII na Bahia, a partir de 1788, “mandaram os governadores da capitania incluir nas datas de terras a cláusula de que ficava o proprietário obrigado a plantar ‘mil covas de mandioca para cada escravo que possuísse empregado na cultura da terra’”.⁴⁵ Conforme Caio Prado, descontente com as medidas estabelecidas “[...] Um grande senhor de engenho chegará [...] dizer [...] não planto um só pé de mandioca, escrevera ele dirigindo-se as autoridades, para não cair no absurdo de renunciar à melhor cultura do país pela pior que nele há...”⁴⁶ De acordo com João José Reis, “essa famosa afirmação foi proferida pelo senhor de engenho baiano Manoel Pereira da Câmara”.⁴⁷ Nesse sentido, a administração pública buscou em vários momentos incentivar à produção de viveres, visando atender a demanda dos espaços de maior concentração de pessoas (engenhos, garimpos, vilas e cidades).

Talvez, o século XIX seja o período de maior consumo de farinha em relação aos séculos anteriores, muito por conta do lucrativo comércio transatlântico de escravos do continente africano, que só no novecentos se transportou mais escravizados do que todos os séculos antecedentes juntos (informação verbal).⁴⁸

Outro fator relevante nesse contexto pode ser atribuído a revolução haitiana de 1791, que eliminou um forte concorrente do Brasil no disputado mercado internacional do açúcar, acontecimento que aqueceu a produção brasileira. Em razão disso, muitos escravizados

⁴⁴Ciro Flamarion S. Cardoso, *escravo ou camponês? O procampesinato negro na América*, São Paulo. Brasiliense, 1987.

Ver também: Eduardo Silva e João José Reis. *Negociação e Conflito: a resistência negra no Brasil escravista*, São Paulo, Companhia das Letras, 1989.

⁴⁵FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal*. Ed 48, São Paulo, Global. 2003, p. 49.

⁴⁶PRADO JÚNIOR, Caio. *História Econômica do Brasil*. Disponível em: <http://resistir.info/livros/historia_economica_do_brasil.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2018, p. 28.

⁴⁷ REIS, João José. *Escravos e coiteiros no quilombo do Oitizeiro - Bahia, 1806*. In: REIS, João José & GOMES, Flávio dos Santos (org). *Liberdade por um fio: uma história dos quilombos no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p. 338.

⁴⁸ Estimativa proferida pelo historiador Pedro Puntoni em aula com o tema caminhos e povoamentos, veiculada pelo canal online Escola da Cidade. Publicado em 4 de abr. de 2016. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=G-09iATNm30>>. Acesso em: 25 abr. 2018.

aportaram nos portos do Rio de Janeiro e Salvador para o trabalho nos engenhos. Isso exigia consequentemente mais alimentos disponível para o consumo.⁴⁹

1.2 Estudos recentes sobre farinha e mandioca

A partir da década de 1980 a historiografia brasileira ampliou suas abordagens, conferindo um novo olhar para objetos de estudos até então silenciados na pauta de discussão. Dessa maneira, os debates e reflexões sobre a mandioca e seu principal derivado, a farinha, passam a ocupar espaços importantes nas produções historiográficas no Brasil, embora ainda seja um tema secundarizado e pouco estudado.

Instigada por essa nova historiografia Maria Yedda Linhares, uma pioneira nas discussões sobre sistemas agrários e alimentos, afirma que:

[...] É errôneo pensar que o Brasil viveu de açúcar, nada mais do que açúcar, nos primeiros séculos, e, depois, no século XIX até a ruptura de 1930, de um segundo “produto rei” o café, estatísticas recentes revelam a predominância extraordinária, ainda hoje, da mandioca, no velho e tradicional cultivo das primeiras populações indígenas, da bacia amazônica [...]⁵⁰

Ainda segundo essa autora, a farinha, o milho e a batata doce formam um tripé das plantas dominantes no cultivo de subsistência que impulsionou a economia açucareira do século XVIII e XIX, sobretudo na Bahia.

No capítulo “Escravos e Coiteiros no Quilombo do Oitizeiro”, João José Reis ao tratar da formação de um Quilombo em Barra do Rio de Contas, Província da Bahia concluiu que este fugia dos padrões conceituais cristalizados pela Historiografia, ou seja, de uma concentração de negros fugidos ou rebelados, vivendo “isoladamente no alto das serras”. Ao contrário dessa visão, o Quilombo em questão, mantinha relações com outros espaços, sobretudo fornecendo farinha de mandioca para os principais centros consumidores e a capital baiana. “[...] eles parecem ter sido ativos fornecedores do mercado da região, que reexportava para o Recôncavo e Salvador, a farinha que ia também abastecer navios empregados no tráfico de escravos[...]”.⁵¹

⁴⁹ Ver: REIS, João José. Recôncavo Rebelde: Revolta escravos nos engenhos baianos, Salvador, Ba. Centro de Estudos Afro-Ásia - CEOA. n. 15. 1992.

⁵⁰ LINHARES, Maria Yedda Leite. Pecuária, alimentos e sistemas agrários no Brasil (séculos XVII e XVIII), 1995.p.4 Disponível em: <http://www.historia.uff.br/tempo/artigos_livres/artg2-6.pdf>. Acesso em: 22 out. 2017.

⁵¹ REIS, João José. Escravos e coiteiros no quilombo do Oitizeiro - Bahia, 1806. In: REIS, João José & GOMES, Flávio dos Santos (org). Liberdade por um fio: uma história dos quilombos no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p. 16.

Segundo Luiz Felipe de Alencastro, “à exceção do planalto paulista onde predominava o milho, a farinha de mandioca servia de alimento básico no restante da América portuguesa[...]”.⁵² De modo que esse gênero alimentício contribuiu significativamente com o tráfico de escravos entre o Brasil e a África, mais especificamente saindo de Angola e Luanda, ligando assim, os dois lados do atlântico: “a mandioca servia de sustento aos cativos, aos soldados e ao tráfico terrestre, fluvial e marítimo de escravos da conquista [...]”.⁵³

Já Stuart Schwartz no livro “Escravos, roceiros e rebeldes”, publicado em 2001, no capítulo intitulado “Roceiros e escravidão: alimentando o Brasil nos fins do período colonial”, tratando da importância do mercado de subsistência para manutenção da economia de exportação, afirma que:

[...] o pão de cada dia variava regionalmente. O Brasil podia ser dividido de maneira aproximada, em duas zonas: a zona rural da mandioca e a zona rural do milho, já que esses eram os dois principais alimentos que serviam de base para a dieta na maioria dos lugares[...].⁵⁴

Ainda de acordo com o autor, muito embora “ambos” fossem cultivados em toda colônia, a mandioca “era o alimento preferido no norte e nordeste[...]”.⁵⁵ Dessa forma, o milho e o arroz eram consumidos por parte considerada da população, principalmente entre as famílias abastadas de São Paulo e Rio de Janeiro; já para o norte, essa demanda não era tão visível, o que se comia mesmo diariamente era, de fato a farinha de mandioca, associado a carne seca, feijão e pescados.

Nesse sentido, José Augusto Leandro, no artigo intitulado “A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no Paraná”, com base num conjunto de inventários que compreende o período de 1849-1887, na Comarca de Paranaguá, traça considerações importantes no que diz respeito ao papel da mandioca na vida dos trabalhadores livres e escravo no Paraná da segunda metade do século XIX. Visto que, além de ser o item mais consumido entre parcelas significativas daquela sociedade, por vezes era um produto que sustentava a economia desta Comarca, pois existia nessa região um comércio de farinha organizado a ponto de fornecer produtos para além da localidade⁵⁶.

⁵² ALENCASTRO, Luiz Felipe. O trato dos Viventes: Formação do Brasil no Atlântico Sul. São Paulo: Companhia das Letras, 2000, p. 91.

⁵³ Idem; Ibid., p. 94.

⁵⁴ SCHWARTZ, Stuart B. Roceiros e escravidão: alimentando o Brasil nos fins do período colonial Stuart B. In: Escravos, Roceiros e Rebeldes. Tradução Jussara Simões. Bauru, São Paulo SP: EDUSC, 2001, p. 126.

⁵⁵ Idem; Ibid., P. 126.

⁵⁶ LEANDRO, José Augusto. A Roda, a Prensa, o Forno, o Tacho: Cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. Revista Brasileira de História, 200.

Outro estudo interessante é a dissertação de mestrado de Roberto Borges da Cruz com título “Farinha de ‘pau’ e de ‘Guerra’: os usos da farinha de mandioca no extremo norte (1722-1759)”, em que a preocupação desse autor é mostrar que a farinha de mandioca contribuiu grandemente no processo de colonização empreendido pela Coroa portuguesa no extremo norte do Brasil, mais precisamente no Estado do Maranhão e Grão-Pará.⁵⁷

Dentre a bibliografia lida, esse trabalho é certamente um dos mais completos no que diz respeito à discussão sobre farinha, de modo que sua narrativa, apesar de o tempo e o espaço serem completamente diferentes da presente pesquisa, é sem dúvida uma das mais próxima dos meus objetivos, portanto, é um aporte interessante para essa investigação histórica.

Rafaela Basso, em sua dissertação de mestrado, “Cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650- 1750)” contrapõe em partes a assertiva de Holanda já sinalizada acima, dizendo que:

O exame das fontes históricas disponíveis sobre a alimentação em São Paulo colonial ao demonstrar a importância assumida pelo tubérculo indígena neste sistema alimentar acabou nos apontando um quadro muito diferente daquele apregoado pela historiografia a respeito do predomínio absoluto do milho na alimentação dos paulistas. De fato, o milho não teria reinado sozinho na mesa dos colonos paulistas, tendo pelo contrário convivido com a mandioca nos hábitos de costumes domésticos daqueles homens. No mais, o tubérculo indígena parece ter adquirido em alguns momentos e, em certos grupos sociais uma importância muitas vezes superior a aquela ocupada pelo milho na São Paulo de então.⁵⁸

A bibliografia defende quase com unanimidade que havia o predomínio do milho para o planalto de São Paulo no período colonial, porém, penso que isso não isentava a presença da mandioca na dieta alimentar dos paulistas. De modo que, o termo “uma civilização do milho”, talvez seja uma constatação um pouco apressada, ou digno de uma revisão documental. Desvendar essa problemática não é preocupação dessa pesquisa.

1.3 Farinha e mandioca e a historiografia baiana

A historiografia baiana tem produzido trabalhos riquíssimos nos últimos anos, muito por conta da expansão dos cursos de Graduação e Pós-Graduação pelo interior baiano e a diversificação dos objetos de pesquisas.

⁵⁷ CRUZ, Roberto Borges da. Farinha de "pau" e de "guerra": os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759). 2011. 146 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2011.

⁵⁸ BASSO, Rafaela. Cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650- 1750). Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Campinas, SP. 2012, p. 96.

Seguindo a discussão, muitos dos estudos sobre a Bahia devem-se a Katia de Queiroz Mattoso que ao produzir uma história da Bahia na perspectiva política econômica e social do Império do Brasil, vê a farinha como a grande fonte alimentar energética que sustentava a população da capital, assim como o combustível para a economia de exportação da Província no século XIX.⁵⁹

Nesse sentido, João José Reis e Márcia Gabriela D. de Aguiar, no texto “‘Carne sem osso e farinha sem caroço’: o motim de 1858 contra a carestia na Bahia”, mostram que a falta de farinha no mercado da capital baiana levou a uma revolta popular que envolveram vários segmentos da sociedade, trabalhadores livres, libertos, escravos, liberais, comerciantes, vereadores, governo provincial e religiosos da Santa Casa de misericórdia, etc. Muito embora tenha fluído a aquilo que E. P Thompson caracterizou como “a economia moral da multidão”,⁶⁰ práticas contrárias ao que a historiografia internacional denominou de “food riot”, isto é, a fome e carestia como sinônimo de motins, levantes, etc.

As contestações ocorrida no dia 28 de fevereiro de 1858 na praça do palácio, que se espalhou rapidamente por algumas ruas de Salvador contra a carestia dos alimentos dizia respeito, principalmente aos direitos consuetudinários, ou seja, amparados pelos vínculos paternalistas⁶¹ a população exigia ações concretas da administração pública, no sentido de possibilitar o acesso aos gêneros de primeira necessidade com preços justos e boa qualidade, sobretudo a farinha de mandioca e carne seca.⁶²

Um dos estudos mais relevante sobre mandioca e farinha é a obra “Um contraponto baiano. Açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860.”, de B.J Barickman, em que de acordo com o autor “[...] o foco deste estudo é a história agrária do Recôncavo baiano[...]”.⁶³ Assim sendo, dentre outras abordagens, analisa a dinâmica da economia local com uma ênfase especial para a farinha de mandioca no Recôncavo rural em conexão com a economia de exportação, e conclui que “[...] A mandioca, para o fabrico da farinha, era de longe a lavoura de subsistência mais amplamente cultivada no Recôncavo e a farinha era um componente indispensável do regime alimentar baiano [...]”.⁶⁴

⁵⁹MATTOSO, Kátia M. de Queiróz. Bahia, Século XIX: uma província no império. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Nova fronteira, 1992.

⁶⁰ THOMPSON, E. P. Costumes em comum. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

⁶¹ Idem; Ibid.

⁶² REIS, João José & AGUIAR, Márcia Gabriela D. de. “Carne sem osso e farinha sem caroço: o motim de 1858 contra a carestia na Bahia”. Revista de História, São Paulo, n.º 135, p. 133-160, 1996.

⁶³ BARICKMAN, B. J. Um contraponto baiano. Açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003, p. 28.

⁶⁴ Idem; Ibid., p. 89

Na mesma perspectiva, Richard Graham no texto “Ao mesmo tempo sitiados e sitiados: a luta pela subsistência em Salvador (1822-1823)”, ao discorrer sobre o cenário das disputas políticas econômicas e sociais que motivaram a separação entre brasileiros e portugueses, destaca a importância da farinha de mandioca para alimentação do exército brasileiro sitiado em Salvador na luta pela Independência do Brasil, na Bahia, em 1823. Episódio que marcou a história baiana, onde os homens (tido como) comuns ou “humildes”, escravos, canoieiros, barqueiros, roceiros, tropeiros, trabalhadores livres dentre outros, desempenharam funções decisivas para o desfecho do conflito.⁶⁵

Sabendo que a maior parte dos alimentos que abastecia o exército português naquele momento vinha de Lisboa e entrava em Salvador pelo porto, no decorrer das disputas armadas essa passagem foi bloqueada pelas tropas brasileiras, o que deixou os portugueses numa situação crítica, com seu estoque de mantimentos cada vez menor em algum momento teriam que recuar. Enquanto o outro lado era alimentado, principalmente de farinha de mandioca que chegava de várias partes da Província, através de canoas, barcos, saveiros, lombo de animais, carroças de boi etc. Dessa forma, certamente o bloqueio marítimo e a oferta de alimentos foram essenciais para a vitória do exército brasileiro em dois de julho de 1823.⁶⁶

Já Afrânio Mário Simões Filho fez um estudo enriquecedor sobre a política de abastecimento em Salvador, entre 1785 e 1860, capitaneado pelo celeiro público, instituição colonial criada em 1785 por D. Rodrigo José de Meneses e Castro, tendo como intuito organizar o comércio de gêneros alimentícios na capital. Uma das principais funções dessa instituição era garantir alimentos com preços (justos), e impedir de antemão as intervenções dos atravessadores e/ou especuladores, considerados no período como provocadores da carestia dos mantimentos na cidade; ao lado dos constantes ciclos de estiagem que dificultava a produção, transporte e conseqüentemente o comércio de gêneros de primeira necessidade, primordial na dieta dos baianos.⁶⁷

Segundo Barickman, a farinha era o principal produto comercializado no celeiro público da Bahia no final do século XVIII e primeira metade do XIX:

⁶⁵ GRAHAM, Richard. Ao mesmo tempo sitiados e sitiados: a luta pela subsistência em Salvador (1822-1823). In: ISTVÁN, Jacsó (Org.). Independência: história e historiografia. São Paulo: Hucietc; FAPESP, 2005, p. 411-445.

⁶⁶ Idem; Ibid.

⁶⁷ SIMÕES FILHO, Afrânio Mario. Política de Abastecimento na economia Mercantil: O celeiro público da Bahia (1785- 1866). Tese (Doutorado em História Social) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, 2011.

[...] não há melhor prova disso que os registros do celeiro público de Salvador. Entre 1785 e 1851, o arroz, o milho e o feijão corresponderam a só 12% de todos os gêneros que entraram no celeiro. A farinha sozinha representou os outros 88%.⁶⁸

Dialogando com Barickman, Graham diz o seguinte: “[...] Diferentemente das mercearias, o celeiro público concentra-se em apenas quatro alimentos essenciais: arroz, feijão, milho e, em especial farinha de mandioca [...]”.⁶⁹ Por conta dessa expressiva demanda, qualquer complicação na oferta, por diversas razões; causavam transtornos na administração pública, tanto na instância provincial quanto a nível de Império.

Já José Ricardo Moreno, tomando as contribuições de Barickman e Graham buscou compreender as principais facetas do comércio de alimentos na Província da Bahia, lançando um olhar para Salvador (1858-1878), se debruçando numa análise aprofundada sobre os açambarcadores e suas principais formas de organização e manutenção de vantagens e privilégios no que tange a distribuição de alimentos na capital baiana no segundo quartel do século XIX.⁷⁰

Foi também sua preocupação refletir sobre a dimensão dos problemas causados por esses indivíduos no comércio de víveres nos principais centros de distribuição. Visto que, estes eram os grandes responsáveis pela comida que chegava à mesa dos habitantes da cidade. Vale lembrar que o transporte nesse período em foco era difícil e muito caro, sendo assim, esses comerciantes detinham as condições financeiras e recursos navegáveis (barcos, saveiros), bem como, os meios terrestres (transportadores a lombo de animais, geralmente burros), cujo os condutores eram tropeiros que conheciam bem as principais rotas de transporte para as vilas e freguesias sertanejas, assim como, os caminhos para a capital da Bahia, estes ligavam o mundo rural ao urbano no século XIX. Ao dominarem o comércio de viveres, estabeleciam cotação de preços, monopolizavam compras e vendas, por vezes, promoviam desvios de produtos para outras praças e Províncias, afim de alcançar lucrativos mercados consumidores.⁷¹

Essas práticas consideradas desleais, afetavam a imensa maioria da população que residia em Salvador na segunda metade do século XIX, cuja sobrevivência dependia muito do equilíbrio entre oferta e procura, produtor e comerciante. Caso contrário, o resultado era uma presença cada vez mais flagrante da carestia e a escassez dos gêneros de primeira necessidade

⁶⁸ BARICKMAN, 2003, p. 91

⁶⁹ GRAHAM, Richard. Alimentar a cidade. Das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860). Companhia das Letras, São Paulo, 2013, p. 147.

⁷⁰ MORENO, José Ricardo. Açambarcadores e famélicos: fome, carestia, e conflitos, em Salvador (1858 a 1878) Tese (Doutorado) - Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2015.

⁷¹ *Ide.*; *Ibid.*

(farinha de mandioca e carne verde), a ponto de em alguns momentos, as ações desses intermediários atíçarem revoltas e motins, onde a cobrança mais recorrente era uma postura mais firme por parte do governo provincial que garantissem os direitos dos cidadãos soteropolitanos. Um dos exemplos marcantes desse tipo de insatisfação culminou no episódio de 1858 na cidade da Bahia, batizado de “carne sem osso farinha sem caroço”,⁷² já citado acima.

Dessa forma, concordo com Moiseis de Oliveira Sampaio quanto diz: “[...] A necessidade de haver uma área maior para a produção de mandioca, carne e outros gêneros alimentícios para abastecer o mercado interno da região açucareira, foi um dos motivos para o povoamento do sertão”.⁷³ Nessa perspectiva, Graham ressalta que: “Nenhuma cidade alimenta a si mesma. Diferentemente da aldeia ou vilas, uma cidade depende de uma grande quantidade de gente de fora para plantar ou cultivar alimentos[...]”.⁷⁴ Dessa forma, povoar o interior era uma tentativa de potencializar o mercado local de subsistência, cujo o excedente deveria ser direcionado para as áreas densamente habitadas, isto é, Salvador e seu Recôncavo

O comércio era um importante instrumento de aproximação que ligava o sertão ao litoral, tanto do ponto de vista do mercado interno de subsistência, quanto no tocante ao compartilhamento de informações, ideias e experiências culturais. Elisangela Oliveira Ferreira analisou a vila de Xique-Xique no cenário do desenvolvimento das atividades produtivas no grande Vale do São Francisco, estabelecendo relações entre esse espaço (Xique-Xique) e a Província da Bahia, salienta o seguinte:

Identifico diversos circuitos de comércio estabelecido ao longo do século XIX que ligava Xique-Xique à Feira de Santana, ao Recôncavo à capital da Província, às áreas de mineração da Chapada Diamantina e também às Províncias vizinhas como Pernambuco, Piauí e, sobretudo o Norte de Minas Gerais.⁷⁵

Fica claro na pesquisa de Ferreira que apesar do Alto São Francisco ser conhecido pela criação de gado, foi também uma importante região agrícola que potencializou a economia local, por meio de redes comerciais de farinha, milho, feijão, que por vezes abastecia não só a localidade como também as principais vilas circunvizinhas e a capital.

⁷² REIS E GUIAR, 1996.

⁷³ SAMPAIO, Moiseis de Oliveira. O coronel negro: coronelismo e poder no norte da Chapada Diamantina (1864-1919). 2009. 140 f. Dissertação (Mestrado em História Regional e Local) – Faculdade de Ciências Humanas-Campus V, Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, BA, 2009, p. 30.

⁷⁴ GRAHAM, 2013, p. 19.

⁷⁵ FERREIRA, Elisangela Oliveira. Entre vazantes, Caatingas e serras: trajetória familiares e uso social do espaço no sertão do São Francisco, no século XIX. 404 f. Tese de doutorado- faculdade de filosofia e ciências humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.P. 17.

Alex Andrade Costa realizou uma rica pesquisa sobre as experiências sociais de escravos entre as vilas de Valença e Barra do Rio de Contas, ambas situadas na chamada Baía de Camamu, no século XIX, e constatou uma variedade de práticas socioeconômicas desses sujeitos ali inseridos, dentre as principais destacava-se a produção e comercialização de farinha de mandioca para distribuição a nível local, regional, provincial/interprovincial e até mesmo para o valioso mercado de exportação, chegando a ser usada em alguns momentos, como moeda de troca no lucrativo comércio de escravos com a África.⁷⁶

Diferentemente da constatação de Costa, para Morro do Chapéu, Comarca de Jacobina, norte da Chapada Diamantina, recorte espacial dessa pesquisa, não identifiquei um excedente substancial de farinha de mandioca a ponto de caracterizar um comércio sistemático e regular com Salvador, isso não está muito claro na documentação, apesar de sugerir indícios, ainda é uma hipótese sem comprovação. Por outro lado, a produção e o consumo são facilmente identificáveis na bibliografia, assim como nas fontes consultadas para o período estudado (1850-1880).

A dinâmica da produção e consumo local de farinha de mandioca será melhor discutida no próximo capítulo dessa pesquisa, cujo foco é analisar o cotidiano dos roceiros e as técnicas desenvolvidas no plantio de mandioca e fabricação da farinha em Morro do Chapéu, século XIX, em conexão com outros espaços da Bahia e do Brasil, afim de detectar mudanças e permanências no trabalho com esse tubérculo. Assim como, refleti a casa de farinha como um espaço de fortalecimento de poder e laços familiares, ampliação de amizades entre trabalhadores livres, agregados,⁷⁷ libertos e escravos, pequenos proprietários e fazendeiros morrenses.

⁷⁶ COSTA, Alex Andrade. Traumas e contendas: escravos, forros e livres construindo economia e forjando liberdade na Baía de Camamu, 1800- 1850. Tese de doutorado- Faculdade de ciências humanas- Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2016

⁷⁷ De acordo com MOTTA (2005) “O agregado é um trabalhador livre que mora nas terras do proprietário, mas que não faz parte da família nem do quadro de trabalhadores, estabelecendo com o proprietário uma relação de trabalho na qual cultiva as terras mediante acordos previamente fixado, como, por exemplo, dar alguns dias de trabalho ao dono das terras ou mesmo uma parte de sua produção como pagamento em troca da utilização das terras. Por meio desses acordos, esses trabalhadores conseguem uma oportunidade de trabalho e subsistência. Em suma o agregado é uma pessoa livre, residindo em domicílio de terceiros, que fornece mão de obra em troca de um pagamento não-salarial”. Ver: MOTTA, Márcia Maria Meneses. Dicionário da Terra (organizadora). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005, p. 20.

CAPÍTULO II - DO PLANTIO A “CASA DE FARINHA”: TÉCNICAS DE CULTIVO E PRODUÇÃO

A posse e o domínio da terra na segunda metade do século XIX eram campos minados de disputas e conflitos, visto que, mesmo com a resolução de 7 de julho de 1822 do príncipe regente D. Pedro que suspendeu a concessão de sesmarias, as práticas de posse permaneceram de alguma forma ligadas aos prestígios e aos privilégios por parte daqueles que recebiam as doações. Os lotes eram distribuídos sob acordos firmados entre a Coroa, dona das terras devolutas, e o sesmeiro responsável pelo desenvolvimento socioeconômico do dado território.

Teoricamente com a lei de nº 601 de 18 de setembro de 1850, conhecida como *lei de terras*, mudou-se juridicamente a forma de aquisição, de doação e posse, para compra e venda, contudo, mais uma vez as negociações costumeiras continuaram vigorando nos processos de apropriação territorial. Portanto, as várias tentativas de legitimar o comércio privado da terra no Brasil não surtiu o efeito desejado.⁷⁸

Segundo André João Antonil, o sertão da Bahia no século XVII e início do XVIII foi caracterizado pelas vastas terras pertencentes as famílias Guedes de Brito e a Casa da Torre. Essa imensa propriedade rural era, a princípio, arrendadas em pequenos lotes de uma légua, pelos quais se arrecadavam anualmente dez mil réis de forro.⁷⁹ Na primeira metade dos oitocentos, partes considerável dessas terras foram vendidas, sendo adquiridas em sua maior parte por uma aristocracia agrária enriquecida; muitos destes, posteriormente se transformaram nos detentores do poder econômico, político e militar da Chapada Diamantina, e alguns por meio da inserção nas patentes da Guarda Nacional se configuraram nos principais coronéis do sertão, a exemplo de Quintino Soares da Rocha, dentre outros⁸⁰.

Essas terras pertencentes, ou mesmo, proveniente dos grandes latifundiários foram se fragmentando, o que possibilitou aos pequenos roceiros de Morro do Chapéu no século XIX se apropriarem, em certa medida, pelos vínculos de parentesco ou paternalistas de partes desses terrenos, onde assim, construíam suas roças de mandioca, milho, feijão etc. Os lotes (também chamada de roças) podiam ser adquiridos principalmente por meio de compra, herança, ou

⁷⁸ MOTTA, Márcia Maria Meneses. Sesmaria e mito da primeira ocupação. *Justiça & História*, Porto Alegre, v. 4, n. 7, 2004.

⁷⁹ ANTONIL, André João. *Cultura e opulência no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982, p. 200.

⁸⁰ FERREIRA, Jackson André da Silva. “Gurgalha”: um coronel e seus dependentes do sertão baiano (Morro do Chapéu, século XIX). Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2014.

mesmo pelo sistema de agregado. Desse modo, o termo “roça” pode possuir sentidos diferentes como veremos a seguir.

O conceito de “roça” variou muito no decorrer do tempo, de acordo com a finalidade e o contexto que se apresentava, ou seja, ela podia denotar, fazenda, sítios, chácaras, propriedade. De acordo com Luís da Câmara Cascudo, roça significa: “terreno plantado de mandiocas, terra para farinha[...]”, e ainda: “[...] O mesmo que roçado. No vocabulário popular é sinônimo de propriedade, de Posse, de autoria. Isto é da minha roça”.⁸¹

Márcia Maria Meneses Motta comunga das ideias de Cascudo no tocante às várias possibilidades de apropriação do termo “roça”, como uma categoria explicativa das ações do homem no espaço rural.⁸² Na documentação estudada, esse termo é usado com muita frequência para designar além do terreno roçado e plantado, sobretudo de mandioca, milho, feijão, pequenas propriedades rurais ou minifúndios. Isso mostra que as percepções de lugar são simbólicas, mutáveis e/ou subjetivas.

Também percebe-se que o sentido do termo “roça” muda de acordo ao lugar onde se fala; os indivíduos que moravam nas freguesias, distritos e vilas de Morro do Chapéu na segunda metade do século XIX, ao se referir a “roça”, normalmente, estavam falando de uma propriedade, de uma posse, de um terreno no espaço rural.⁸³ Por outro lado, quando estes residiam no espaço rural, ao se referir a roça, na maioria das vezes estavam falando do espaço plantado, do roçado, da plantação.⁸⁴

O termo “Manga”, por vezes, se confundia com o que se conhecia como roça em seus vários sentidos, dizia respeito a um pequeno lote de terra dentro de um espaço maior da propriedade plantado ou não. No Testamento de Ana Joaquina dos Reis, 1857-1858, consta entre os bens inventariados, uma "manga" na fazenda Passos, município de Morro do Chapéu, cujo valor foi avaliado em 40\$000⁸⁵. Segundo Sampaio:

Existia na fazenda Gurgalha, distante 14 quilometro da sede da vila de Morro do Chapéu um local chamado Manga do Padre, (ainda hoje tem essa denominação). Era

⁸¹ CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. 10ª ed. Rio de Janeiro: Ediouro. 1993, p. 784.

⁸² MOTTA, Márcia Maria Meneses. Dicionário da Terra (org.). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

De acordo com Motta (2005), Roça “Denomina-se o terreno em que se roça o mato, a sementeira plantada em terreno roçado, o terreno de pequena lavoura, em especial de mandioca, milho e feijão[...]”.

⁸³ Inventário de Luiz Malaquias de Miranda, 1859, FCA, Processos cíveis, cx. 1857-1868.

⁸⁴ Petição movida por Manoel Maximiliano Bastos, denunciando Germano José dos Santos, por não comprimento de uma determinação judicial, 1869. FCA, Processos crimes, cx. 1840- 1896.

⁸⁵ Inventário de Ana Joaquina dos Reis, 1857-1858, FCA, processos cíveis, cx. 1857-1868

um espaço de terra destinado à criação de bois, cavalos e mulas de propriedade da igreja.⁸⁶

De acordo com este autor, “Manga” podia ser uma área destinada a produção de postos. Esses termos continuam muito presentes no vocabulário do sertanejo, cuja a finalidade, por vezes continua sendo as mesmas, um espaço reservado tanto para criação de animais quanto para plantação, inclusive de mandioca.

Assim, como consta na introdução, em razão da ausência de descrições detalhadas nas fontes de como se processava o cultivo da mandioca e a fabricação da farinha em Morro do Chapéu e Municípios vizinhos na segunda metade do século XIX, este trabalho historiográfico se baseia no cruzamento de descrições apresentadas por cronistas coloniais e autores em obras que tratam do assunto a nível de Brasil e Bahia, dialogando sempre a documentação arquivistas e forense, além dos relatos de pessoas idosas que conviveram e construíram experiências nas tarefas que envolviam a plantação.

Enfim, este capítulo se fundamenta em práticas recentes que podem ser às mesmas praticadas nos séculos passados na região pesquisada, visto que, como já sinalizei, os documentos analisados, a bibliografia e os depoimentos colhidos de pessoas mais velhas (entre 50 e 90 anos) que residem atualmente em Serrolândia e Morro do Chapéu, indicam que a maneira de preparar a terra, plantar, colher as raízes e fazer a farinha não sofreram grandes alterações ao longo do tempo, ou seja, sugerem indícios de que existem muitas permanências nas atividades rurais.

2.1 O preparo da Terra

O trabalho de preparar a terra por meio da roçagem era tarefa dos homens, porém, isso não isentava a participação de mulheres nesses serviços considerados pesados. Os proprietários da terra, fazendeiros, ou mesmo posseiros delimitavam o espaço a ser preparado a fim de que houvesse de antemão um planejamento mais ou menos calculado. A depender do local escolhido, da extensão e proporção do mato, cortava-se primeiro as árvores de maior porte extraíndo a madeira das partes mais grossas para serem usadas muitas vezes no próprio cercamento das roças, assim como para a construção de currais, casas, bem como fazia lenha

⁸⁶ SAMPAIO, Moiseis de Oliveira. O coronel negro: coronelismo e poder no norte da Chapada Diamantina (1864-1919). 2009. 140 f. Dissertação (Mestrado em História Regional e Local) – Faculdade de Ciências Humanas-Campus V, Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, BA, 2009, p. 20.

para preparar os alimentos, não esquecendo que a lenha era um elemento importante para a produção da farinha

O costume de queimar o mato para fazer o roçado é antigo, perpassou toda a história da colônia e chegou na segunda metade do século XIX com bastante recorrência, a bibliografia atesta isso. Esta prática se dava da seguinte maneira: lançava-se o fogo no mato em pé ou simplesmente machucado, de modo que ao ser consumido pelas chamas, o terreno ficava praticamente pronto para o plantio, se fazia uma reparação cortando o que restou, ciscando e ajuntando os pedaços de madeira em coivaras para serem queimados totalmente.

[...] A lenha miúda que fica, se ajunta em montões, a que chamam coivaras e se ele repara continuamente fogo até que de tudo se consuma o mato. Custa ainda depois bom cuidado em limpar o terreno queimado e pôl-o em estado de se poder plantar.⁸⁷

Essa prática era elogiada por uns, devido a rapidez para se fazer a limpeza do solo destinada ao plantio, e criticada por outros, por conta da eliminação dos nutrientes importantes para a vida selvagem e a qualidade do solo: “Bem se vê esta queima he ruinoza e damnificadora da fertilidade da terra, pois o fogo deverá destruir o óleo vegetal, que a fecunda e o de compôr e volatizar os saes conservadores da fertilização”⁸⁸. Na documentação pesquisada, encontro conflitos motivado por esse costume histórico. Em 1869, Riachão de Utinga, distrito de Morro do Chapéu, Província da Bahia, Manoel Maximiliano Basto denunciava Germano José dos Santos por não cumprir uma determinação da justiça e “continuar fazendo roça no sítio denominado Olhos D’Água danificando assim as matas”.⁸⁹ Certamente este se utilizava de práticas semelhantes as comentadas acima.

Cultivar a mandioca não era uma tarefa das mais difíceis,⁹⁰ porém exigia do roceiro práticas costumeiras, onde a experiência passada de geração em geração fazia toda diferença para o êxito da plantação. Conhecer os sinais da natureza, épocas das chuvas, estiagens prolongadas, possíveis ataques de pragas, como lagarta, formiga, eram fundamentais para o homem da roça sobreviver. Para este, o verdadeiro ensinamento vem do ouvir, observar e praticar, de modo que desde cedo os mais jovens aprendiam com os mais velhos na labuta cotidiana.

⁸⁷ ANAIS da biblioteca nacional. Rio de Janeiro. Biblioteca Nacional, 1910, v. 32, p. 503.

⁸⁸ *Id.*, *Ibid.*, p. 503.

⁸⁹ AFCA. Seção Judiciário. Processo contra Germano José dos Santos- 1869.

⁹⁰ LEANDRO, José Augusto. A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. Revista Brasileira de História. São Paulo, v. 27 nº 54, p. 261- 278 – 2007, p. 264.

A preparação do terreno para a plantação era feita, principalmente em período de estiagem. Isso facilitava, além da roçagem mais tranquila por conta do matagal menos denso, uma secagem mais rápida do mato cortado, bem como era menos trabalhoso a “coivara” e queimar o roçado. Daniel salienta que na segunda metade dos setecentos na região Amazônica, os índios preparavam a terra para o plantio de mandioca da seguinte forma:

Limpam primeiro por baixo a mata em todo aquele distrito que querem para fazer seu planejamento de todas as virgultas, que vão nascendo, as quais não cortam mas quebram ou com as mãos se pode, ou se não podem com as mãos, as quebram com varapaus às pancadas, e se ainda não podem quebra-las, lhes decotam os ramos, que é o que basta para secarem. Para as arvores e paus grandes se valem dos seus machados de pedra seguros em paus rachados, os quais não sendo capaz de cortar, basta para, a poder de golpes que vão dando à roda do pau, lhe pisarem, ou machucarem a casca, e [...], [...] lançar o fogo, e se pôr capaz de pôr baixo fazerem os seus planeamentos de maniva, [...]. Encoivarar chamam lá, depois do incêndio apagado e deixando o campo atrapalhado de paus, e por isso incapaz de se fazer planejamento, e ajuntar em montes os paus mais pequenos com que podem para de novo lhes lançarem o fogo, não os grandes e grossos de que não fazem muito caso, nem podem. São estes montes, ou coivaras, um trabalho tão custoso e insano para os índios, que muitas vezes lhes custa mais do que o primeiro trabalho de cortar a mata[...].⁹¹

Nota-se nessa descrição que o jesuíta teceu uma série de dificuldades para se fazer uma plantação de maniva,⁹² as quais, dizem respeito ao preparo do roçado, devido ao que tudo indica, a ineficiência do instrumento cortante (machado de pedras) na derrubada das matas densas. Certamente, o missionário já conhecia o machado de ferro, contudo, há um tom de inconveniência em suas palavras. Como já sinalizei no primeiro capítulo dessa pesquisa, Daniel era um defensor do trigo europeu, segundo sua concepção, este cultivo era menos laborioso e mais promissor, detentor de status social progressista e civilizatório em detrimento a mandioca. Salvo as devidas proporções, seus relatos no que tange as práticas culturais dos nativos, são de uma riqueza imensurável para o historiador.

Capistrano de Abreu, no final do século XIX, fazendo uma descrição do território brasileiro, fez relatos importantes sobre a preparação da terra para produção agrícola que corrobora em partes com Daniel, ressaltando que a diferença temporal entre ambos, são mais de um século. No entanto, algumas práticas são semelhantes, visto que, as mudanças no tocante aos costumes e tradições são lentas, assim, apesar de algumas transformações, havia muitas permanências no mundo rural. Para Abreu.

⁹¹ DANIEL, João. Tesouro descoberto no máximo Rio Amazonas, vol. 2. Contraponto: Rio de Janeiro. 2004, p. 15-20.

⁹² Chama-se maniva o caule da planta mandioca, da qual brotam as raízes.

O trabalho na mata virgem faz-se do seguinte modo: consistem a primeira operação na roçagem que é, mediante a força, deitar a baixo o mato mais fino. A segunda é a derrubada na qual a machado se acomete o arvoredor maior. Geralmente se ataca uma árvore de cada vez; quando, porém, existem algumas agrupadas, ligadas por cipós e assentes à borda de ladeiras, atacam-se as menores só por um lado, reservando-se todo o esforço para o pau maior, que está no centro e leva os outros todos juntos na queda. Este pau maior chama-se matador, a esta derrubada coletiva chama-se fazer picaria. É a terceira operação tocar fogo no mato derrubado, quando seco, e reduzi-lo a cinzas para que dê lugar a plantação. O mais é fácil: limpar o solo de modo a livrá-lo do hervaço, cercar a roça e finalmente plantá-la.⁹³

Talvez um dos elementos que diferencie os argumentos de Daniel e Abreu, seja o cercamento da roça para plantar. Certamente, essa prática não era tão importante para os índios oitocentistas na Amazônia. O ato de cercar denota, além da marcação de um espaço ocupado, uma forma de resguardar as plantações dos ataques do gado criado no sistema de pecuária extensiva no sertão. Desse modo, um conflito dividiu os irmãos Manoel Thomas e Antônio Ferreira dos Santos no Sítio Sonhém, distrito de Riachão, Morro do Chapéu, em 1871, cuja ação judicial se deu pelo direito coletivo da terra. Nessa petição, Antônio Ferreira foi acusado de causar destruição nas plantações da família com a criação de gado solto. A vítima alegou não poder “cercar as roças; por que no Sítio não há madeiras”.⁹⁴

De acordo com Barickman:

[...] assim começa o cultivo da mandioca: um machado de ferro para abrir a clareira em terrenos de capoeira (vegetação secundária) ou, onde fosse possível, em terras virgens ocupadas por matas primárias; e fogo para limpar o material. Depois que as cinzas ricas em nutrientes esfriavam, os roceiros e seus escravos começavam a preparar o solo.⁹⁵

Após a limpeza da terra, fazia-se a aragem do terreno, que consistia em descompactar e revirar o solo de maneira rudimentar com uma enxada, normalmente isso era feito ao redor de cada cova plantada ou com arado puxado a boi. Essa tarefa tinha o intuito de fofar o subsolo, em seguida, adubar o roçado por meio dos materiais orgânicos, como folhas secas, estrumes do gado, resíduos sedimentados pelos intemperes climáticos, sol e chuvas. Esses cuidados eram importantes não só para a plantação da mandioca, como também para o milho, feijão, arroz, dentre outras culturas.

⁹³ ABREU, Capistrano de. Instrução para Imigrantes. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, seção manuscritos, 1897.

⁹⁴ AFCA. Seção Judiciário. Processo contra Antônio Ferreira dos Santos - 1871.

⁹⁵ BARICKMAN, B. J. Um contraponto baiano, açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003, p. 272.

A mandioca é um cultivo adaptável a qualquer tipo de solo e estação climáticas, “Um pé de mandioca raramente morre em tempos de chuvas escassa. Perde as folhas e torna-se essencialmente inerte, mas com a volta das chuvas, revive rapidamente[...]”⁹⁶. Isso não significa dizer que as chuvas não tinham importância para a plantação desse tubérculo, apenas mostra que esse plantio, não estava preso a uma sazonalidade temporal. Apesar de que, existia períodos mais apropriados para se plantar e colher, como veremos mais a diante.

Era comum no Recôncavo rural se estabelecer a classificação do solo de acordo ao tipo de plantação definida. Para a cana o mais indicado eram as argilas pesadas, os massapês, logo em seguida vinha os salões, encontrado com muita frequência naquelas terras. Servia para ambas culturas (cana e mandioca), sua importância estava no fácil escoamento das águas em épocas de fortes chuvas. E por fim, os arenosos, cobiçado para roças de mandioca: nestes, as raízes cresciam com maior facilidade, por conta da leveza do terreno e equilíbrio de umidade, pelas mesmas razões o fumo foi largamente cultivado nessa região. De modo geral, o valor da terra estava intrinsecamente associado a classificação qualitativa do solo (massapês, salões e arenoso, etc).⁹⁷

As características e classificação do solo das terras morrense eram outras, os aspectos climáticos mudam ao se distanciar do litoral. De acordo com Sampaio, as terras que compreendia Morro do Chapéu na segunda metade do século XIX podia ser classificada em:

[...] um terreno em sua maior parte arenoso, pedregoso e, com uma vegetação típica da caatinga, caracterizada por árvores de pequeno porte com galhos retorcidos e finos, arbustos espinhosos[...], [...] as faixas de terras mais férteis localiza-se nos vales e nas margens dos rios onde se desenvolvia agricultura de subsistência [...]; com destaque para [...] A mandioca que pela resistência à seca, era o cultivo mais importante dos pequenos lavradores da região.⁹⁸

2.2 Plantio

Com a terra limpa e arada, as famílias se reuniam para plantação, por vezes, sem o recurso da aragem, aproveitando desse modo as margens dos rios e vales, onde se encontravam as terras mais arenosas, férteis para a policultura, sobretudo, da mandioca. Apesar dos costumes e tradições que varia de região para região, as formas de plantar a maniva, colher a mandioca e

⁹⁶ BARICKMAN, 2003, p. 145.

⁹⁷ Id. BARICKMAN, 2003, p. 145.

⁹⁸ SAMPAIO, Moiseis de Oliveira. O coronel negro: coronelismo e poder no norte da Chapada Diamantina (1864-1919). 2009. 140 f. Dissertação (Mestrado em História Regional e Local) – Faculdade de Ciências Humanas-Campus V, Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, BA, 2009, p. 28.

fabricar a farinha, não sofreram grandes mudanças no decorrer do tempo, algumas práticas ainda persistem na atualidade.⁹⁹

O equilíbrio das chuvas são fundamentais para o cultivo desse tubérculo, assim enquanto no litoral e Recôncavo baiano o período chuvoso ocorre entre maio e julho, em Morro do Chapéu e boa parte do sertão baiano, o regime chuvoso, as famosas chuvas de trovoadas, ocorrem entre novembro e início de abril.¹⁰⁰ Apesar de alguns períodos serem mais indicados, com a terra molhada em qualquer época se plantava. Abria-se covas com aproximadamente 10 cm de profundidade com 20 cm de comprimento, onde as manivas previamente cortadas em pedaços, medindo em média de 10 a 12 cm¹⁰¹ eram colocadas em capangas, cestos, em seguida eram jogadas nas covas com o “olho” para frente, de preferência reto ou levemente inclinada para cima.

No tocante à mão de obra empregada no cultivo da mandioca, José da Silva Lisboa, em carta para o diretor do Real Jardim Botânico de Lisboa, Domingos Vanderlli, 1781, fez um parecer referente as principais culturas na Província da Bahia. Sobre o cultivo da mandioca assim argumentou: “Cada preto sem dificuldade prepara e planta todos os dias 100 covas de mandioca; qualquer terra a mais medíocre produz 20 alqueires por 1000 covas. Dois negros que trabalhassem juntos terião feito em 10 dias planta para 40 alqueires[...]”.¹⁰²

De fato, a plantação não exigia muitas pessoas, a depender do tamanho, dois trabalhadores eram suficientes para o plantio de duas a três tarefas de terras.¹⁰³ “Num terreno já limpo um roceiro que trabalhasse com único escravo robustos podia, em um mês, preparar e plantar dez mil covas de mandioca, as quais podia lhe render até quatrocentos alqueires de farinha”.¹⁰⁴ Essa constatação, no entanto, não excluía a participação feminina, por vezes, enquanto os homens abriam as covas, as mulheres iam jogando a maniva, até as crianças se envolviam nas tarefas, ou seja, uma atividade de base familiar e coletiva. Esse exercício era

⁹⁹ LEANDRO, José Augusto. A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 27 n° 54, p. 261- 278 – 2007.

¹⁰⁰ GONÇALVES, Graciela Rodrigues. *As secas na Bahia do século XIX (sociedade e política)*. Salvador, UFBA. 2000, p. 36.

Ver também: FERREIRA, Elisângela Oliveira. *Entre vazantes, Caatingas e serras: trajetória familiares e uso social do espaço no sertão do São Francisco, no século XIX*. 404 f. Tese de doutorado- faculdade de filosofia e ciências humanas, Universidade federal da Bahia, Salvador, 2008, p. 174.

LOPES, Rodrigo Freitas. *Nos currais do matadouro Público: Abastecimento de carne verde em Salvador no século XIX (1830-1873)*. Salvador, UFBA, 2009.

¹⁰¹ Essas metragens se fundamentam no cruzamento da bibliografia com os relatos de pessoas idosas.

¹⁰² ANAIS da biblioteca nacional. Rio de Janeiro. Biblioteca Nacional, 1910, v. 32, p. 503.

¹⁰³ De acordo com B.J Barickman, uma tarefa corresponde a uma “área de 30 braças por 30 braças (4.356 metros quadrados)”. Para saber mais sobre peso e medidas ver: BARICKMAN, B. J. *Um contraponto baiano, açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003, p. 23.

¹⁰⁴ BARICKMAN, 2003, p. 274.

uma das primeiras formas de introduzir os meninos no mundo do trabalho no sertão. Nesse sentido, Andreia dos Santos Teixeira analisando a produção de farinha de mandioca na região de Hulmides, zona rural de Feira de Santana entre 1948-1960 ressalta que “Os descendentes de camponês assumiam desde cedo uma participação no trabalho da roça, realizando pequenas atividades ao passo em que aprendiam o ofício desempenhado pelos pais[...]”.¹⁰⁵

Na segunda metade dos oitocentos, Daniel descreve uma plantação de mandioca na região Amazônica da seguinte forma: “Em covas vão metendo dous ou três bocados de maniva não juntos, nem direitos, mais quase mais deitados e olhando para frente cada um para diversos rumo; e cada cova distante da outra um [pé] pouco mais ou menos[...]”.¹⁰⁶ No terceiro quartel do século XIX, o padre Antônio Caetano da Fonseca escreveu o “Manual do agricultor ou métodos da agricultura mista destes gêneros nas terras cansadas, Minas gerais,” editado e publicado por Eduardo & Henrique Laemmert, 1863, nesse “tratado de agricultura” o religioso sugeriu alguns métodos de plantio, para o beneficiamento agrícola:

No mezes de setembro ou outubro, quando cahirem as primeiras chuvas se plantará, primeiramente o milho nas covas estrumadas, depois a mandioca nas covas não estrumadas. [...]. Depois que o fazendeiro tiver cavado o terreno para a plantação do milho, reservará a parte mais árida para a mandioca [...]. Feito isso escolherá um ou dous trabalhadores mais hábeis para marcar as covas da mandioca, que, como já disse acima, distarão umas das outras quatro palmos, e após estes seguirão outros cavando a terra três palmos ao redor da marca.¹⁰⁷

Percebe-se nesse método defendido pelo padre Fonseca que as particularidades regionais enriquecem as discussões no que tange as formas de plantio. Este sugere os meses de setembro e outubro como importantes para diversas culturas, incluindo a mandioca, que deveria ser plantado ao lado do milho, feijão, inhame, etc.

Em média, duas semanas após o plantio da maniva, brotava-se “olho” da mandioca, com as primeiras folhas, assim crescia também o mato fino, de modo que, no final do primeiro mês, caso a terra estivesse molhada, fazia-se necessário o capinar a roça, usando uma enxada, de preferência amolada, batida a boca na pedra, ou num pedaço de ferro, por vezes temperava-se o corte com fogo, sebo de animais e água, objetivando, além do corte mais afiado, maior

¹⁰⁵ SILVA, Andreia Santos Teixeira. Entre a casa de farinha e estrada Bahia- Feira: Experiências camponesas de conflito e sociabilidade na garantia da sobrevivência, Feira de Santana, (1948- 1960). Dissertação de Mestrado, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008. P. 60.

¹⁰⁶ DANIEL, João. Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas. Vol. I, Contraponto. 1º edição. Rio de Janeiro. 2004. P.21.

¹⁰⁷ FONSECA, Antônio Caetano da. Manual do Agricultor dos gêneros alimentícios ou métodos da cultura mista destes gêneros nas terras cansadas, Província de Minas Gerais. Editado e publicado por Eduardo & Henrique Laemmert, Rio de Janeiro, 1863. p. 22-25.

durabilidade da ferramenta. Essas técnicas eram geralmente atribuições dos ferreiros, apesar das fontes não confirmarem, certamente em Morro do Chapéu existia essa corporação de ofício, visto que, é muito recorrente a presença de enxadas, machados, foices e facão na documentação.

Após essa preparação, se iniciava a limpeza das ervas daninhas, sempre puxando a terra para os pés da mandioca. Em 1871, no Sítio Sonhém, distrito de Riachão de Utinga, Morro do Chapéu, um processo motivado por conflitos pelo uso comunal da terra envolveu dois irmãos, como já citato acima; Manoel Thomas Ferreira dos Santos (vitima) e Antônio Ferreira dos Santos (réu). Uma das testemunhas do caso, Emigdio Alves da Silva, disse que “estava *limpando uma mandioca* e ao dirigi-se para um curral viu ali o autor dá uns panos de facão no filho do acusado”.¹⁰⁸ O ato de capinar era importante para o crescimento e a vitalidade das raízes. Esse costume ainda existe no sertão baiano e, normalmente, chamam de “dá terra ou chegar terra à mandioca”

O tempo de amadurecimento da mandioca variava entre 12 e 18 meses, porém a depender da necessidade, a colheita poderia ser antecipada ou adiada. No geral, as raízes depois de maduras poderiam ficar na terra por até 2 anos.¹⁰⁹ Em períodos de fartura, normalmente os preços da farinha baixavam, assim os roceiros preferiam deixar as raízes na terra à espera da elevação dos preços, para aí sim, arrancar e fazer a farinha. A mandioca era arrancada, principalmente na transição do inverno para o verão, entre os meses de agosto e outubro, momento em que as folhas caíam, sinalizando assim, uma raiz com menos água na sua composição, aspecto importante para uma farinha de qualidade.

As leituras dos documentos e bibliografia sugerem que as roças de mandioca no município de Morro Chapéu podiam ser consideradas de pequeno porte, ou seja, plantava-se muito, porém em curta escala de produção. Por conseguinte, isso não invalida a constatação de que a produção ultrapassava a dimensão do consumo familiar, formando assim, um excedente considerável para o comércio local. As fontes não dão estimativas claras, mas muitos roceiros tinham a farinha como um meio de sobrevivência para além da subsistência.

¹⁰⁸ AFCA. Seção Judiciário. Processo contra Antônio Ferreira dos Santos - 1871

¹⁰⁹ CUNHA, Rogerio Pereira da. Para além da subsistência: Farinha, escravidão e mercado de abastecimento- Província de Santa Catarina. 1796-1857. III conferência Internacional em História econômica e V encontro de pós-graduação em História econômica. Brasília, 23, e 24 de setembro de 2010.

2.3 Colheita da mandioca e fabricação da farinha

Imagem 1 – *Engenho de Mandioca*, de Modesto Brocos



BROCOS, Modesto. Engenho de mandioca, 1892. Óleo sobre tela, 58x76. Museu Nacional de Belas Artes- RJ. Disponível em: <http://www.unoparead.com.br/sites/museu/exposicao_negros/negro02.html>. Acesso em: 20 de jun. 2018.

O processo de colher a mandioca requer ações coletivas, principalmente entre famílias das mais variadas categorias e relações, consanguíneas ou simbólicas. Enquanto os homens iam arrancando as raízes, tirando-as do caule com as mãos ou com facão, selecionando as manivas para o próximo plantio, as mulheres e as crianças iam colocando as raízes num cesto ou caçoar para serem transportadas em jumentos ou burros.

A depender da distância e quantidade, poderiam ser carregadas na cabeça ou nos ombros dos que ali trabalhavam. Os animais que faziam o transporte eram previamente preparados com a cangalha e dois caçoares numa manga ao lado, ao passo que a carga era organizada para ser conduzida até a casa de farinha, que poderia ser longe ou próximo da roça plantada. Normalmente, a mandioca era colocada nos caçoares acoplados à cangalha, equilibrando o peso de um lado e do outro para não virar a parte mais pesada, algo parecido com uma balança de peso e medida.

Ao chegar ao destino, ou seja, a casa de farinha/fabrica de fazer farinha,¹¹⁰ tiravam-se os caçoares da cangalha, da seguinte maneira: três homens eram necessários, dois de um lado, o primeiro fazia o costar, enquanto o segundo retirava o caçoar e despejava no centro da casa de farinha, o primeiro procedia da mesma forma, dividindo o peso com outro.

Conforme está representado na tela “Engenho de mandioca” (1892), do escultor e desenhista espanhol radicado no Brasil, Modesto Brocos (Imagem 01)¹¹¹, a próxima etapa era fazer a limpeza das raízes, raspando-as com facas, um trabalho coletivo que envolve homens, mulheres e crianças. Sentavam-se ao redor da ruma de mandioca, uns raspavam do pé até a metade (pé) ou outros concluíam a raspagem (meia), essa divisão tinha por objetivo não sujar a parte limpa. A tarefa de fazer a farinha também possibilitava encontros com parentes, amigos, compartilhamento de experiências e informações dos mais variados assuntos, ou seja, este ambiente era carregado de valores simbólicos imensuráveis, um local propício para construção de saberes e trocas culturais, permeado pelas manifestações das relações sociais verticais e horizontais de dependência.

Os homens depois de arrancar e transportar a mandioca, se inseriam nas várias tarefas da casa de farinha, como puxar a roda para ralar as raízes num coxo e produzir a massa, prensar para eliminar o líquido cianídrico (venenoso), armazenar a massa tirada da prensa num coxo que deveria ficar próximo ao forno, com uma urupemba/peneira, cessar a massa, por fim, ajuntar a lenha, acender os fornos de esquentar e secagem, daí produzir a farinha.

Com a raspagem feita, a mandioca era ralada numa bola (rolo de madeira revestido com placas de ferro), a pessoa encarregada da tarefa dava-se o nome de cevadeira ou cevador, uma

¹¹⁰ Para essa pesquisa utilizo os termos “casa de farinha” e “oficina de fazer farinha” por estarem muito presentes nas fontes, quando me referir ao espaço de manipulação das raízes e produção do “pão da terra”.

¹¹¹ BROCOS, Modesto. Engenho de mandioca, 1892. Óleo sobre tela, 58x76. Museu Nacional de Belas Artes - RJ. Disponível em: <http://www.unoparead.com.br/sites/museu/exposicao_negros/negro02.html>. Acesso em: 20 jun. 2018. Para conhecer mais sobre a obra de Modesto Brocos ver: CAPEL, Heloisa Selma Fernandes. Diálogos Inverossímeis: imagens do negro na poética utópica de Modestos Brocos y Gomez (1852-1936). Afro-Ásia, Salvador, n. 51, p. 119-139, 2015.

atividade com muita participação de mulheres (cevadeiras). Nesse processo, as raízes eram diluídas, caindo a massa diretamente no coxo, dali era levada para prensa, no intuito de retirar o líquido venenoso (ácido cianídrico), na sequência, a massa era armazenada e colocada num segundo coxo que na maioria das vezes ficava próximo ao forno. A tarefa seguinte era peneirar a massa com o auxílio da urupemba para excluir alguns pedaços da mandioca que não foram diluídos. Por fim, com os dois fornos acesos e aquecidos, era hora de fazer a farinha, o primeiro forno zanzulava¹¹² (pré-aquecia a massa), enquanto o segundo secava definitivamente, dando forma a farinha.

Lembrando que existia vários modelos de casa de farinha, das mais rudimentares as mais estruturadas, bem como, diversas maneiras de produzir este gênero de primeira necessidade. Aqui me refiro ao ambiente destinado para fabricação de farinha em larga escala para fins comerciais na segunda metade do século XIX na Comarca de Jacobina.

Sobre a presença de casa de farinha no sertão, em 1837, os juízes da Comarca de Jacobina comunicavam ao governo provincial as atividades pastoris e a policultura agrícola, base econômica da região:

Existem n'esta comarca os seguintes estabelecimento de indústria 435 fazendas de criação de gado de diferentes qualidades; 56 engenhocas de fazer assucar, raspaduras, aguardente de cana; **um grande número de estabelecimento de fabricar farinha**; 8 lavras de ouro; um moinho de moer trigo (grifo nosso) [...].¹¹³

A "casa de farinha" ou "oficina" era um espaço anexado à casa de morada, edificada sobre esteios, coberta de telhas ou palhas, num formato de cumeeira com duas águas, vão abertos, paredes feitas de adobe, ou uma mistura de varas, palhas e barro.¹¹⁴ Embora nem toda casa de farinha se encaixassem nesse modelo, a posse e o uso desse lugar de beneficiamento da mandioca estão muito presentes nos documentos.

No inventário de Luiz Malaquias de Miranda, de 1859, consta entre os bens inventariados "uma casa coberta com capim com uma oficina de fazer farinha" localizado na

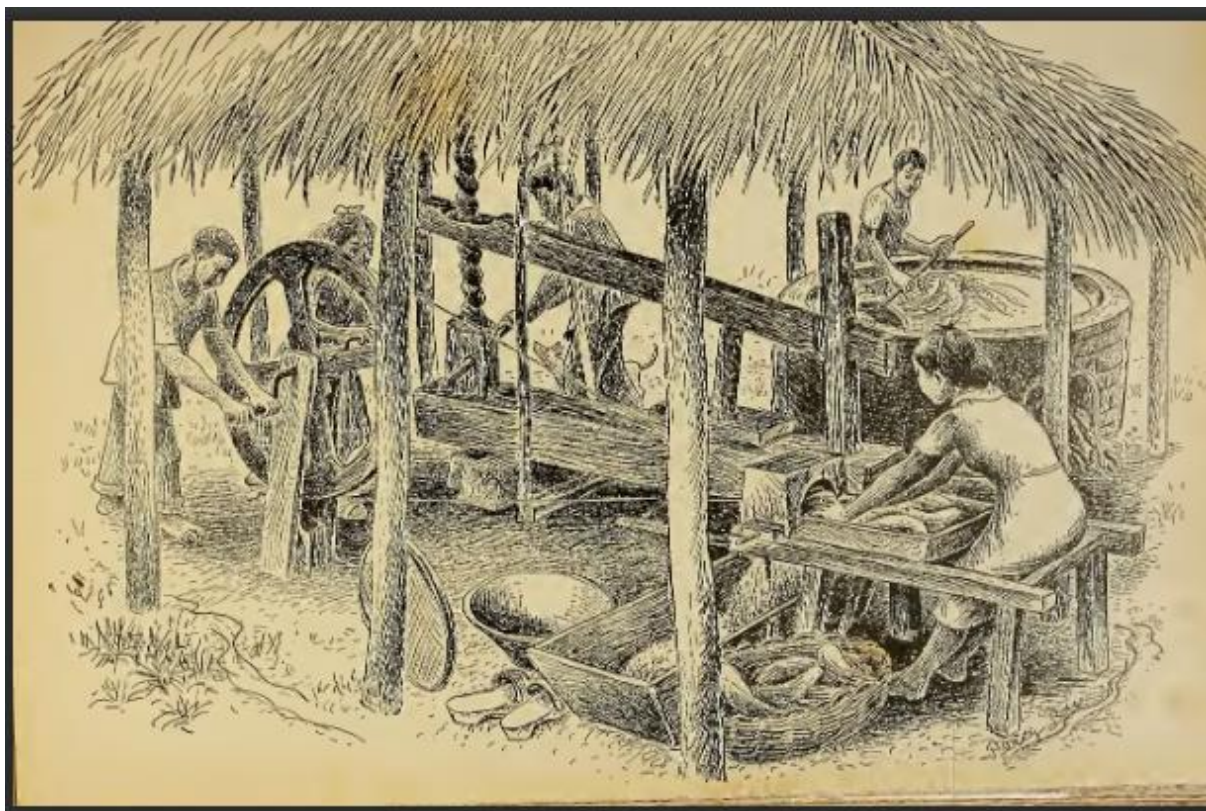
¹¹² Zanzular é um termo presente na memória dos senhores e senhoras que moravam na Roça (propriedade) e cultivavam a mandioca. Este designava a pré-secagem da massa que posteriormente daria forma a farinha. Certamente é um código linguístico que perpassou de geração em geração, ainda se fazendo presente na fala de alguns roceiros no sertão da Bahia.

¹¹³ APEBA, seção: colonial e provincial, série: correspondência ao presidente de Província, fundo: juízes, maço: 2430. Apud VIEIRA FILHO, Raphael Rodrigues. Os negros em Jacobina (Bahia) no século XIX. São Paulo: Annablume, 2006, p. 89.

¹¹⁴ SANTOS, Felix Souza. Crise Agrícola no Recôncavo Baiano (1890-1910): Município de São Felipe/ Bahia. Universidade Católica de Salvador, Superintendência de pesquisa e Pós-Graduação. Programa de Pós-Graduação em planejamento territorial e desenvolvimento social. Salvador, 2013.

fazenda Gurgalha, fazenda localizada em Morro do Chapéu, avaliado em 80\$000.¹¹⁵ Estevão José da Trindade faleceu em junho de 1865, sem testamento, deixando entre os bens inventariados, um sítio denominado Olhos D'água com uma pequena casa de morar, uma oficina de fazer farinha e uma pequena roça avaliado em 250\$000.¹¹⁶ Justina Ferreira de Gois, moradora do distrito de Riachão de Utinga, Morro do Chapéu também faleceu sem testamento em 2 de maio de 1869, em seu inventário no ano seguinte consta, entre os bens, uma oficina de fazer farinha em mal estado avaliado em 10\$000.¹¹⁷ Já Isabel Theodora de Santana morreu em 9 de setembro de 1876, sem testamento, na freguesia de Mundo Novo, termo de Morro do Chapéu, deixando entre seus bens um "sítio de terra denominado Sítio Novo com casa de morar, casa de farinha, tudo já deteriorado", cujo valor foi estipulado em 600\$000.¹¹⁸

Imagem 2 - Casa de Farinha



Fonte: Desenho de Percy Lau. IBGE, Conselho Nacional de Geografia. Tipos e aspectos do Brasil, exertos da Revista Brasileira de Geografia. Rio de Janeiro, 1956, p. 125.

¹¹⁵ Inventário de Luiz Malaquias de Miranda, 1859, FCA, Processos cíveis, cx. 1857-1868.

¹¹⁶ Inventário de Estevão José da trindade, 1865, FCA, processos cíveis, cx. 1857-1868.

¹¹⁷ Inventário de Justina Ferreira de Gois, 1870, FCA, processos cíveis, cx. 1857-1868.

¹¹⁸ Inventário de Isabel Theodora de Santana, 1876, FCA, processos cíveis, cx. 1857-1868.

Na documentação, encontra-se casas de farinha em mal estado de conservação, outras cobertas de capim, palhas e casca de pau. Na “Casa de farinha”¹¹⁹ (Imagem 2), produzida pelo desenhista e ilustrador peruano radicado no Brasil, Percy Lau mostra um ambiente de transformação da mandioca em farinha coberta de palhas, sem paredes, equipada com acessórios rústicos, aparentemente um local de produção para subsistência, cinco (5) pessoas estão envolvidas na empreitada, duas (2) mulheres e três (3) homens, possivelmente, da mesma família ou amigos próximos.

Essa constatação não significava a miserabilidade de uns em relação a outros, pois existiam pessoas com grandes heranças, cuja a casa de farinha se encontrava nas condições apresentadas acima. Isabel Theodora de Santana, já mencionada, possuía entre seus bens, uma “casa de farinha, já toda deteriorada”, localizada no Sítio Novo, Morro do Chapéu. João Damasceno e Cunha tinha, em 1871, uma casa de farinha velha avaliada em 10\$000. No Inventário de Maria do Rosário, 1880, consta uma casa de farinha em mal estado, cujo valor atribuído foi 30\$000.

O valor monetário de uma casa de farinha variava de acordo a estrutura física, localização e conservação. As mais valorizadas eram aquelas cobertas de telhas, equipadas com acessórios (roda, prensa, coxo, tacho, mesa de cevar, gamela, rodo, forno etc) novos ou em bom estado de uso. Segundo Costa, “A avaliação de uma casa de farinha variava dependendo do tamanho e qualidade dos equipamentos. De forma geral o preço dela girava entorno dos 30\$000, mas podia alcançar até 150\$000”,¹²⁰ esses valores na segunda metade do século XIX em Morro do Chapéu correspondia entre um e cinco bois em ponto de abate.¹²¹ Essa propriedade diferenciava seus donos, elevando status social, agregando retorno financeiro, visto que, além dele produzir sua própria farinha, alugava-se o espaço, principalmente para os roceiros de mandioca da redondeza.

Napoliana Pereira Santana, ao pesquisar a microeconomia escrava no sertão do São Francisco (Urubu), entre os anos de 1840 e 1880, constatou que “os pequenos lavradores que não possuíam casa de farinha [...] costumeiramente alugavam as instalações de vizinhos,

¹¹⁹ Desenho de Percy Lau. IBGE, Conselho Nacional de Geografia. Tipos e aspectos do Brasil, exertos da Revista Brasileira de Geografia. Rio de Janeiro, 1956, p. 125.

¹²⁰ COSTA, Alex Andrade. Traumas e contendas. Escravos, forros e livres construindo economia e forjando liberdades na baía de Camamú, 1800- 1850. Tese, Universidade Federal da Bahia- UFBA. Faculdade de filosofia e ciências humanas, programa de Pós-Graduação em História social, doutorado em História. Salvador, Ba, 2016, p. 13. Ainda sobre o valor monetário de uma casa de Farinha, ver: SANTOS, Felix, Souza. Crise Agrícola no Recôncavo Baiano (1890-1910): Município de São Felipe/ Bahia. Universidade Católica de Salvador, Superintendência de pesquisa e Pós-Graduação. Programa de Pós-Graduação em planejamento territorial e desenvolvimento social. Salvador, 2013.

¹²¹ Inventário de Ana Joaquina dos Reis, 1857, FCA, processos cíveis, cx, 1857-1868.

parentes ou amigos. Em muitas ocasiões a forma de pagamento fora feita com uma parcela da produção”¹²².

Os indivíduos que mexiam a farinha geralmente eram os mais experientes no ofício. Um fazia o aquecimento da massa, visando enxugá-la mais rapidamente e com isso eliminar os resíduos do ácido cianídrico, enquanto segundo era o responsável pela secagem final; assim, com pequenas variações nas técnicas se fabricava as várias espécies de farinha, como carimã, tapioca, seca, puba e a mais conhecida no sertão, a farinha de guerra, famosa por sua vitalidade e durabilidade na conservação, visto que, tomando algumas precauções no estoque, ou mesmo no transporte, sua duração ultrapassava um semestre.

Este item fazia parte da dieta dos tangedores de gados que atravessavam o sertão com grandes rebanhos destinados ao matadouro público da Bahia (cidade de Salvador), bem como integrava alimentação das tropas militares nos campos de batalhas. Para além da farinha existia os beijos com os variados formatos e texturas feitos da manipueira, (liquido da mandioca) ou mesmo da lavagem da massa, onde se retirava a tapioca assentada nos fundos das gamelas ou vasilhame como tacho de cobre ou bacia de arame.

Num processo de assassinato ocorrido em 1867, na Giboia, (distrito do Ventura), termo de Morro do Chapéu, uma das testemunhas, Manoel Nascimento Santana “respondeu que estando em sua casa por volta das 8 horas da noite, *mexendo farinha*, quando ouviu um tiro “e com pouca demora apareceu uma pessoa que conhece e que apenas dias ali havia chegado, dizendo que tinham matado Manoel Felipe”.¹²³ Outra testemunha no mesmo processo, disse que tendo acabado de *fazer uma farinha*, logo se deitou e adormeceu no sono, já à noite sua mãe lhe chama para “ceiar” e em seguida ele saiu para uma casa vizinha onde estavam alguns amigos, lá mesmo dormiu, no outro dia ficou sabendo da morte de Manoel Felipe.¹²⁴

Num outro processo judicial datado 4 anos antes, 1863, em Mundo Novo, termo de Morro do Chapéu, que envolveram José Gonçalves Ferreira e seu filho Jorge Gonçalves Ferreira, bem como Bernardino de Sena do Nascimento e Manoel Bispo Correia. Os dois últimos foram acusados de espancar Jorge Gonçalves. Uma das testemunhas do caso Manoel José Gonçalves, genro de Bernardino, respondeu que estando ele na casa do sogro, viu Jorge Gonçalves passar e em seguida chegou um dos réus, Manoel Correia, com uma carga de Mandioca num cavalo. O mesmo ressaltou que neste dia, ele, Bernardino e Pedro Soares

¹²² SANTANA, Napoliana Pereira. Família e microeconomia escrava no sertão do São Francisco (urubu, Ba, 1840 a 1880). Dissertação. Universidade do Estado da Bahia- UNEB. Departamento de Ciências Humanas- Campus V. Programa de Pós-Graduação em História Regional e Local. Santo Antônio de Jesus, Ba, 2012, p. 126.

¹²³ AFCA. Seção Judiciário. Processo contra Antônio Correia Duarte e Ana Secunda do Espírito Santo. -1867.

¹²⁴ Idem; Ibidem.

estavam ocupados no trabalho de farinha.¹²⁵ Essas informações sugerem a presença de casa de farinha no local ou na vizinhança.

Esses relatos mostram que a produção de farinha era muito comum no cotidiano dos morrenses, bem como, apresenta práticas costumeiras, por exemplo, mexer a farinha durante a noite. Certamente esse costume se dava por conta da alta temperatura exalada dos fornos, durante o dia essa temperatura aumentava ainda mais, provocando uma sensação térmica sufocante quando somado a evaporação do ácido cianídrico.

Quando criança presenciei muito dessas práticas na casa de farinha do meu avô, Epifânio Felipe Coutinho, situada na época (final dos anos 1980) entre os municípios de Várzea do Poço e Serrolândia, as margens do Rio Jacuípe. Meu pai e meus tios viravam a noite mexendo farinha, regado com cantorias e músicas no Rádio de pilha. Segundo eles, esse período noturno era mais agradável para o serviço, pois além dos motivos mencionado acima, muitos conhecedores do ofício e, por conta disso, muito requisitados para essa tarefa, trabalhavam como vaqueiros, diarista nas roças vizinhas, e assim, tiravam a noite para fazer farinha, que podia ser dele mesmo, uma ajuda por amizade, remunerado em dinheiro ou pago em farinha. A produção era direcionada uma quantidade para o consumo da família, mas a maior parte era comercializada nas feiras livres, armazéns e abodegas dos povoados mais próximos.

2.4 Comércio de farinha entre fazendas, vilas e cidades sertanejas

Após a farinha pronta, tirava-se uma porcentagem para pagar o aluguel da casa de farinha. Isso ocorria enquanto não se possuía este espaço, quando a produção era comercializada em feiras e lugarejos, separava uma parte para a subsistência familiar. Um processo de assassinato no distrito do Ventura, termo de Morro do Chapéu em 1871, o escravo Manoel pertencente ao tenente Manoel Miranda de Motezuma, suposto assassino de Antônio Francisco Pereira, quando perguntado se ele tinha alguma desavença com a vítima, o mesmo respondeu que tiveram uma dívida por conta dos dois “terem levado uma carga de farinha do Ventura para o Sonhém. Francisco queria que Manoel pagasse pelo frete do seu costal um mil réis, enquanto pelo contrário é preço comum setecentos cinquenta mil réis um costal, porque a carga inteira o frete é um mil e quinhentos réis”.¹²⁶

¹²⁵ AFCA. Seção Judiciário. Processo Contra Bernardino de Sena do Nascimento e Manoel Bispo Correia- 1863.

¹²⁶ AFCA. Seção Judiciário. Processo contra Manoel, escravo de Manoel de Miranda Montezuma - 1871.

Esse episódio sugere que certamente o Ventura, além de ser uma região produtora de mandioca, era um importante centro de comércio, sobretudo de farinha. Por outro lado, seguramente um dos maiores desafios para o comércio de farinha, para além das localidades circunvizinhas, dizia respeito ao transporte pelas veredas e caatingas sertanejas, devido as péssimas condições das estradas que ligavam Morro do Chapéu aos centros comerciais, como Lençóis, Rio de Contas, Feira de Santana, Recôncavo e mesmo para as feiras da vizinhança.

Para se quantificar a farinha usava-se como instrumento de medidas: o alqueire,¹²⁷ equivalente a 36,27 litros;¹²⁸ bem como, o salamin (Fotografia 1) que contém duas medidas, 1 litro de um lado, meio litro do outro; e o prato (Fotografia 2), equivalente a 5 litros, ambas postadas abaixo. Essas unidades de pesos e medidas foram certamente as mais utilizadas para este fim no sertão da Bahia no século XIX. De modo que, tanto nas leituras quanto nas fontes pesquisadas, esses termos aparecem com muita frequência, não só para a Província da Bahia, como em várias partes do Brasil.

Fotografia 1 – Salamim - Instrumento de medir farinha¹²⁹



Fonte: Acervo pessoal.

¹²⁷ Com forme Kátia de Queiroz Mattoso: “Os pesos eram expressos em alqueire até junho de 1874 e, desde então em sacos (60 quilos) ou em quilos”. MATTOSO, Kátia M. de Queiróz. Bahia, Século XIX: uma província no império. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Nova fronteira, 1992, p. 712.

¹²⁸ BARICKMAN, B. J. Um contraponto baiano, açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

¹²⁹ Contém duas medidas. 1 litro de um lado, meio litro do outro. Este instrumento foi feito por meu avô, Epifânio Felipe Coutinho, na década de 1960.

Fotografia 2 - Prato de medir farinha, 5 litros



Fonte: Acervo pessoal.

Valor do alqueire de farinha variava de acordo com a oferta e a procura, bem como pelos desequilíbrios climáticos (sol e chuva). O presidente da província, João Lins Vieira Cansanção de Sinimbu, solicitou do presidente da associação comercial da Bahia, Manuel Beléns de Lima, em 1857, um mapeamento dos preços da farinha de mandioca e da carne na praça da capital, estes que eram dos itens mais consumidos em Salvador. O Valor médio de um alqueire de farinha, em 1858, girava entorno de 4:100 a 4:400, conforme a qualidade. Essa cotação, correspondia as compras feitas nas embarcações que atracavam no mar para comercializar seus produtos longe da fiscalização provincial.

Havia os preços cobrados nos locais onde se estocavam a farinha para abastecer a cidade: celeiro, tulhas, etc. Nesse caso, os preços finais variavam entre 4:300 a 4:600. Esses valores se mantinham quase que invariável nas outras Províncias produtoras, como por exemplo, Santa Catarina e o Rio de Janeiro, que em 1858, comercializavam em cifras semelhantes as constatadas na Bahia, 4\$100 e 4\$400 o alqueire.¹³⁰

A produção e a economia de subsistência estiveram ligadas a uma economia maior, ou seja, de exportação. Morro do Chapéu, apesar de sua localização no centro-norte da Província da Bahia, o que dificultava a comunicação com o litoral, mas não o impedia, foi um local

¹³⁰ MORENO, José Ricardo. Açambarcadores e famélicos: fome, carestia, e conflitos, em Salvador (1858 a 1878) Tese (Doutorado) - Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2015.

extremamente importante no que diz respeito a criação e recriação de gado vacum e cavalar, bem como, a policultura agrícola que contribuiu muito para economia local e, conseqüentemente, talvez por via indireta, com a balança comercial baiana do século XIX.

A pecuária, agricultura e a mineração foram certamente o tripé que deu sustentação as relações socioeconômicas no município de Morro do Chapéu na segunda metade do século XIX. A dinâmica comercial estava imbricada na oferta e procura dos mais variados e gêneros e itens de primeira necessidade, como a carne verde, farinha de mandioca, feijão, milho, bananas, rapadura. Por outro lado, “nem só de pão vive o homem”, a população necessitava também de vestimenta, chapéus para se proteger do sol, tecidos para fazer roupas, acessórios domésticos, coberta, rede etc.

Vale ressaltar que as fortes estiagens prolongadas que atingiram o município de Morro do Chapéu na segunda metade dos oitocentos desestabilizaram a economia local, principalmente vinculada ao setor agropastoril, de maneira que, os criadores de gado viram seus rebanhos serem reduzidos sem nada poder fazer, já que a policultura agrícola (milho, feijão, mandioca) fora devastada pelo sol escaldante.

A população que ali habitava, por vezes, ficava privada das possibilidades de acesso aos recursos necessários para sobrevivência, por conta disso, se viram na necessidade de apropriar-se dos vínculos de proteção, como por exemplo: o compadrio. De modo que, as práticas paternalistas foram recorrentemente solicitadas por escravos, agregados e dependentes pobres livres. Além dos escravos, muitos destes já viviam ligados a um senhor ou fazendeiro pelos laços de sociabilidades e reciprocidade mútua, o que os colocavam dentro de uma orbita de negociações, mediado por obediência e conflitos, ou simplesmente por um prato de comida. Essas estratégias foram importantes, principalmente, em tempos de escassez e carestia no sertão.

Nesse sentido, a ocupação no mundo rural se dava muito pelo trabalho livre, associado ao sistema de diárias, chamadas jornadas, “macacos”, que envolviam livres, libertos, escravos e agregados e donos de terras, numa relação paternalista permeadas de conflitos e reciprocidade mútua, desigual. Certamente os roceiros e vaqueiros, cujas as funções estavam diretamente ligadas às atividades agrícola e pastoril, se constituíam em Morro do Chapéu na segunda metade do século XIX, como ocupações perenes que possibilitava os indivíduos, além de assegurar o alimento de cada dia, construir o pecúlio por meio da comercialização do excedente da produção (farinha de mandioca), no caso dos escravos, comprar sua liberdade, para os outros extratos sociais uma chance de mudar de vida, pela aquisição de pequenos lotes de terras, animais, etc.

Assim, é possível pensar o perfil da sociedade de Morro do Chapéu na segunda metade do século XIX, 1850-1880, sobretudo, aqueles ligados a policultura com destaque para a mandioca e seu principal derivado, a farinha. Dessa maneira, os indícios sugerem que a produção do “pão da terra” se fazia presente em praticamente todo município, cujo estímulo se dava muito por conta do crescimento populacional pelo qual passou a Chapada Diamantina em meados dos oitocentos, atraído principalmente pela extração mineral, sobretudo de diamante a partir de 1840, posteriormente, o carbonado assumiu a dianteira no mercado de exportação, conferindo assim grandes riquezas aos comerciantes de “pedras” morrenses. Segundo Nascimento:

O diamante gerou um enorme aumento populacional, acarretando uma elevação no consumo e na produção de gêneros de primeira necessidade como a farinha – o pão da terra e a carne. Consequentemente, o crescimento da criação de gado vacum e o plantio de mandioca exigiram abertura de novas áreas de pastagens e cultivo, mesmo com fatores contrários, como um relevo pedregoso e os longos períodos de estiagens.¹³¹

¹³¹ NASCIMENTO, Macio Andrade do. Roças, currais e garimpos: O trabalhador livre e pobre no sertão baiano dos oitocentos. Morro do Chapéu (1848-1889). Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em História regional e local, Universidade de do Estado da Bahia- Campus- V – Santo Antônio de Jesus, Bahia. 2014, p. 28.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A historiografia da década de 1970/80, ao produzir suas narrativas sobre o século XIX, negligenciavam as possíveis conexões entre a dinâmica do mercado de exportação e o mercado interno de gêneros alimentícios, sobretudo, a farinha de mandioca que ligava a cidade de Salvador ao Sertão baiano, as observações partiam quase sempre do litoral, capital da Província e seu Recôncavo. A partir dos anos 1990, esse quadro começa a se modificar lentamente com os programas de pós-graduação em história regional e local, adotando os princípios investigativos da Micro-história, novos problemas, novas abordagens, de modo que o sertão e suas problemáticas ganham espaço nas pesquisas acadêmicas, tornando-se um recorte espacial riquíssimo para o pesquisador.

Nesse sentido, o presente trabalho, cujo foco principal foi compreender a dinâmica no cultivo da mandioca e as relações pessoais na produção e consumo de farinha no sertão baiano (séc. XIX) visou contribuir com novos estudos sobre o sertão. A importância da farinha de mandioca como principal alimento na dieta da população sertaneja, sobretudo em Morro do Chapéu, século XIX se constituiu como base de reflexão para a investigação

Diante do estudo desenvolvido, ficou evidente que a mandioca fazia e ainda faz parte da cultura do povo brasileiro, sobretudo do nordestino, por vezes, a farinha se tornava a principal fonte de sustento energético que possibilitava aos trabalhadores (livres, libertos e escravizados) suportarem a exaustiva labuta do dia a dia. Mas vai além, era um alimento essencial também para manutenção da aristocracia açucareira da Província da Bahia, assim como, garantiu o desenvolvimento da promissora Chapada Diamantina na segunda metade do século XIX com suas ricas lavras de diamantes e carbonado, fontes de renda que movia a economia da região ao lado da pecuária.

Como alimento básico, a farinha certamente contribuiu para fortalecimento das vias comerciais de minérios que ligou norte do sertão baiano aos principais países da Europa, França, Inglaterra, ou seja, a farinha, era um gênero que alimentava tanto o senhor como o escravo, bem como a população de modo geral, isso evidenciava a preocupação com o abastecimento deste item de ordem primária no mercado local.

Assim, a maior parte das plantações de mandioca em Morro do Chapéu no século XIX destinado ao comércio dizia respeito aos pequenos roceiros, cultivado em lotes próprios ou arrendados ou mesmo pelo sistema de meia com pequenos donos de terras ou fazendeiros. O Trabalho desenvolvido na roça na maior parte era livre, mas não excluía o uso de escravo, visto

que, na documentação estudada aparece em alguns momentos lavradores na lida da roça ao lado do seu escravo, porém no cultivo da mandioca a mão obra se dava principalmente pela família.

Como uma operação historiográfica introdutória, visto que, desconheço trabalhos com o foco farinha de mandioca para o sertão baiano, não pretendo aqui esgotar a discussão sobre o assunto, pelo contrário, o intuito é lançar novas possibilidades de análise, de modo que, as lacunas existentes nessa investigação se tornem objetos para futuros estudos. Dessa forma, penso que a presente abordagem histórica traz contribuições relevantes tanto do ponto de vista acadêmico, como social, no tocante, ao resgate de experiências e costumes do povo sertanejo no cultivo de mandioca e fabricação de farinha no século XIX em Morro do Chapéu e regiões circunvizinhas, visto que, muitas práticas ainda persistem na atualidade.

A realização dessa pesquisa foi extremamente importante para minha formação acadêmica, uma oportunidade de experienciar o universo da investigação científica. Por meio de leituras bibliográficas que versam sobre diversas temáticas da historiografia brasileira, sobretudo no tocante a farinha de mandioca, história da Bahia, o sertão baiano, história da alimentação no Brasil; consubstanciado as trocas de informações com colegas e pessoas idosas, somando-se a análise de documentos arquivistas e forenses, possibilitou-me construir um arcabouço teórico metodológico fundamental para trabalhos futuros. De modo que já estou pensando um projeto de mestrado para submissão aos programas de pós-graduação.

FONTES

FCA- Fórum Cleríston Andrade

- Processo Cível (caixa) 1857-1868;
- Processo Crime (caixa) 1840- 1896;
- Processo Crime- 1863; 1871;

APB- Arquivo Público do Estado da Bahia

- Correspondência da Câmara Municipal de Morro do Chapéu- 1861- 1889, maço, 1365.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Capistrano de. **Instrução para Imigrantes**. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, seção manuscritos, 1897.
- ALENCASTRO, Luiz Felipe. **O trato dos Viventes: Formação do Brasil no Atlântico Sul**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- ANAIS da biblioteca nacional. Rio de Janeiro. Biblioteca Nacional, 1910, v. 32.
- ANCHIETA, José de. **Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A., 1933. .
- BARICKMAN, B. J. **Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.
- BASSO, Rafaela. **Cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650- 1750)**. Dissertação de mestrado. Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP, Campinas, SP. 2012.
- BRAUDEL, Fernand. **Civilização Material, Economia e Capitalismo, no século XV- XVIII**. São Paulo, Martins Fontes, 2005.
- CAMINHA, Pero Vaz de. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/livros_eletronicos/carta.pdf>. p. 12. Acesso em: 15 de set. 2017.
- CAPEL, Heloisa Selma Fernandes. Diálogos Inverossímeis: imagens do negro na poética utópica de Modesto Brocos y Gomez (1852-1936). **Afro-Ásia**, Salvador, n. 51, 119-139, 2015.
- CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.
- CARDOSO, Ciro Flamarion S. **Escravo ou camponês? O protocampesinato negro nas Américas**, São Paulo: Brasiliense, 1987.
- COSTA, Alex Andrade. **Traumas e contendias: escravos, forros e livres construindo economia e forjando liberdade na Baía de Camamú, 1800- 1850**. Tese (Doutorado) - Faculdade de filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História social, Universidade Federal da Bahia- UFBA, Salvador, Ba, 2016.
- CONEGUNDES, Jubilino. **Morro do Chapéu: um pouco de sua história, sua vida política administrativa, suas belezas e suas gente**. Bahia, 1976.
- CUNHA, Rogerio Pereira da. Para além da subsistência: Farinha, escravidão e mercado de abastecimento - Província de Santa Catarina. 1796-1857. III **Conferência Internacional em História Econômica e V Encontro de pós-graduação em História econômica**. Brasília, 23, e 24 set. 2010.

CRUZ, Roberto Borges da. **Farinha de “pau” e de “guerra”**: os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759). Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Pará – UFPA, Belém, 2011.

DANIEL, João. **Tesouro descoberto no Máximo Rio Amazonas**. Vol. I, e II. 1ª edição. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004.

FAY, David. As cartas do Padre David Fay e sua biografia: contribuições para a história das missões jesuíticas no Brasil do século XVIII. Rio de Janeiro. **Anais...** da Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro, 1942.

BROCOS, Modesto. **Engenho de mandioca**, 1892. Óleo sobre tela, 58x76. Museu Nacional de Belas Artes - RJ. Disponível em:

<http://www.unoparead.com.br/sites/museu/exposicao_negros/negro02.html>. Acesso em: 20 jun. 2018.

FERREIRA, Elisângela Oliveira. **Entre vazantes, Caatingas e serras**: trajetória familiares e uso social do espaço no sertão do São Francisco, no século XIX. 404 f. Tese (Doutorado) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.

FERREIRA, Jackson André da Silva. **“Gurgalha”**: um coronel e seus dependentes do sertão baiano (Morro do Chapéu, século XIX). Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2014.

SIMÕES FILHO, Afrânio Mario. **Política de Abastecimento na economia Mercantil**: o celeiro público da Bahia (1785- 1866). Salvador: UFBA. 2011.

FONSECA, Antônio Caetano da. **Manual do Agricultor dos gêneros alimentícios ou métodos da cultura mista destes gêneros nas terras cansadas, Província de Minas Gerais**. Editado e publicado por Eduardo & Henrique Laemmert, Rio de Janeiro, 1863.

FRYRE, Gilberto. **Casa grande e Senzala**: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal. Ed. 48, São Paulo, Global. 2003.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade**. Das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780- 1860). Campanha das Letras, São Paulo, 2013.

_____. Ao mesmo tempo sitiados e sitiados: a luta pela subsistência em Salvador (1822-1823). In: ISTVÁN, Jacsó (Org.). **Independência**: história e historiografia. São Paulo: Hucietc; FAPESP, 2005, p. 411-445.

GONÇALVES Graciela Rodrigues. **As secas na Bahia do século XIX (sociedade e política)**. Salvador, UFBA. 2000.

HOLANDA, Sergio Buarque. Civilização do milho. In: _____. **Caminhos e fronteiras**. 3 ed. São Paulo SP. Companhia das letras. 1994.

IBGE, Conselho Nacional de Geografia. **Tipos e aspectos do Brasil**, exertos da Revista Brasileira de Geografia. Rio de Janeiro, 1956.

LEANDRO, José Augusto. A Roda, a Prensa, o Forno, o Tacho: Cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. **Revista Brasileira de História**, 2007.

Lei nº 601, de 18 de setembro de 1850. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l0601-1850.htm. Acesso em: 21 maio 2018.

LINHARES, Maria Yedda Leite. Pecuária, alimentos e sistemas agrários no Brasil (séculos XVII e XVIII). Originalmente publicado em **Arquivos do Centro Cultural Calouste Gulbenkian, Le Portugal et l'Europe Atlantique, le Brésil et l'Amérique Latine**. Mélanges offerts à Frédéric Mauro, vol. XXXIV, Lisboa, Paris, dez. 1995. Disponível em: http://www.historia.uff.br/tempo/artigos_livres/artg2-6.pdf. Acesso em: 22 out. 2017.

LOPES, Rodrigo Freitas. **Nos currais do matadouro público**: abastecimento de carne verde em Salvador no século XIX (1830-1873). Salvador, UFBA, 2009.

MAGALHÃES, Couto. **O Selvagem**. Centro de documentação do pensamento brasileiro - CDPB, Salvador, 2013.

MORENO, José Ricardo. **Açambarcadores e famélicos**: fome, carestia, e conflitos, em Salvador (1858 a 1878). Tese (Doutorado) - Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2015.

MOTTA, Márcia. **Dicionário da terra**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

MATTOSO, Kátia M. de Queiróz. **Bahia, Século XIX**: uma Província no Império. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Nova fronteira, 1992.

NASCIMENTO, Macio Andrade do. **Roças, currais e garimpos**: O trabalhador livre e pobre no sertão baiano dos oitocentos. Morro do Chapéu (1848-1889). Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em História Regional e Local - Universidade de do Estado da Bahia – Campus V, Santo Antônio de Jesus, Bahia, 2014.

NEVES, Erisvaldo Fagundes. O sertão como recorte e como imaginário cultural. **Politeia: História e Sociedade**, Vitória da Conquista, v. 3, n. 1, p. 153-162, 2003.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil Contemporâneo**. Disponível em: <<https://bibliotecaonlinedahisfj.files.wordpress.com/2015/02/caio-prado-jr-formac3a7c3a3o-do-brasil-contemporc3a2neo.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2018.

_____. **História Econômica do Brasil**. Digitalização e revisão de Argo. Disponível em: <http://resistir.info/livros/historia_economica_do_brasil.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2018.

PUNTONI, Pedro. Caminhos e povoamentos, veiculado pelo canal online Escola da Cidade. Publicado em 4 de abr. 2016. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=G-09iATNm30>>. Acesso em: 25 abr. 2018.

REIS, João José & AGUIAR, Márcia Gabriela D. de. “Carne sem osso e farinha sem caroço”: o motim de 1858 contra a carestia na Bahia. **Revista de História**, São Paulo, n. 135, p. 133-160, 1996.

REIS, João José. Escravos e coiteiros no quilombo do Oitizeiro - Bahia, 1806. In: REIS, João José & GOMES, Flávio dos Santos (org). **Liberdade por um fio: uma história dos quilombos no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

SILVA, Eduardo & REIS, João José. **Negociação e Conflito: a resistência negra no Brasil escravista**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

REIS, João José. Recôncavo Rebelde: Revolta escravas nos engenhos baianos, Salvador, Ba. **Centro de Estudos Afro-Ásia - CEOA**. n. 15. 1992.

SAMPAIO, Moiseis de Oliveira. **O coronel negro: coronelismo e poder no norte da Chapada Diamantina (1864-1919)**. 2009. 140 f. Dissertação (Mestrado) - História Regional e Local, Faculdade de Ciências Humanas - Campus V, Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, BA, 2009.

SANTANA, Napoliana Pereira. **Família e microeconomia escrava no sertão do São Francisco (Urubu, Ba, 1840 a 1880)**. Dissertação. Universidade do Estado da Bahia- UNEB. Departamento de Ciências Humanas - Campus V. Programa de Pós-Graduação em História Regional e Local. Santo Antônio de Jesus, Ba, 2012.

SANTOS, Felix, Souza. **Crise Agrícola no Recôncavo Baiano (1890-1910): Município de São Felipe/Bahia**. Universidade Católica de Salvador, Superintendência de pesquisa e Pós-Graduação. Programa de Pós-Graduação em planejamento territorial e desenvolvimento social, Salvador, 2013.

SIMÕES FILHO, Afrânio Mario. **Política de Abastecimento na economia Mercantil: O celeiro público da Bahia (1785- 1866)**. Tese (Doutorado) - História Social, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, 2011.

SILVA, Andreia Santos Teixeira. **Entre a casa de farinha e estrada Bahia-Feira: Experiências camponesas de conflito e sociabilidade na garantia da sobrevivência, Feira de Santana, (1948- 1960)**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.

SCHWARTZ, Stuart B. Roceiros e escravidão: alimentando o Brasil nos fins do período colonial. In: _____. **Escravos, Roceiros e Rebeldes**. Tradução Jussara Simões. Bauru, São Paulo: EDUSC, 2001.

THOMPSON, E. P. **Costumes em comum**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da Universidade Federal do Ceará**. Fortaleza: Biblioteca Universitária, 2013.

VIEIRA FILHO, Raphael Rodrigues. **Os negros em Jacobina (Bahia) no século XIX**. São Paulo: Annablume, 2009.