CONFLUÊNCIA E RESISTÊNCIA AFRO-INDÍGENA: OS SABERES ASSOCIADOS AO CONSUMO DA MANDIOCA COMO INSTRUMENTO DE SOBERANIA ALIMENTAR

Luziane Amaral de Jesus
Universidade Federal do Oeste da Bahia
luziane.jesus@ufob.edu.br

Mayana Rocha Soares
Universidade Federal do Oeste da Bahia
e-mail: mayana.soares@ufob.edu.br

Vitória Santos do Carmo
Universidade Federal do Oeste da Bahia
e-mail: vitoria.c4566@ufob.edu.br

RESUMO

O estudo da cultura alimentar no Brasil é discutido a partir da tríade: portugueses, indígenas e africanos. Apesar disso, poucos estudos protagonizam os saberes alimentares afrodiaspóricos e indígenas, ainda que estejam frequentemente presentes no prato do brasileiro. Sendo assim, esse artigo busca abordar a confluência dos aspectos nutricionais, afetivos e identitários relacionados ao consumo da mandioca, bem como atrelar esse cultivo a um importante instrumento para garantia da soberania alimentar. Essa discussão partirá de princípios teórico-metodológicos como o contracolonialismo (Santos, 2023), afrocentricidade (Asante, 2009) e interseccionalidade (Akotirene, 2019), a fim de contrapor o que é proposto pela academia eurocêntrica e brancocentrada no que tange a temática supracitada.

Palavras-chave: Mandioca; cultura alimentar; confluência. saberes afrodiaspóricos e Indígenas.

> A consequência da história única é esta: ela rouba a dignidade das pessoas. Torna difícil o reconhecimento da nossa humanidade em comum. Enfatiza como somos diferentes, e não como somos parecidos. (Adichie, 2019)

Começo esse texto trazendo a reflexão feita por *Chimamanda Ngozi Adichie* (2019) sobre o *"perigo da história única"*, na qual afirma que uma narrativa é criada e firmada a partir do poder de quando, onde, como e quem a conta. A autora traz, em diversas histórias pessoais, a reflexão de que é preciso entender as várias narrativas por

completo, para que não sejam criados estereótipos, como aqueles que reduzem o continente africano a um país que sofre com a miséria e violência. Adichie (2019), coloca que quando olhamos apenas pelo viés da história única, desumanizamos as outras versões que foram contadas e que fazem parte da cultura, costume e realidade de uma nação/comunidade.

Diante do exposto, quando o assunto é cultura alimentar brasileira, costuma ser citado a tríade portugueses, indígenas e africanos, como sendo os pilares da sua formação. Entretanto, o reconhecimento dos saberes dos povos originários e dos negros escravizados são muitas vezes negligenciados, mesmo com fortes influências presentes no nosso cotidiano, sendo valorizada prioritariamente a "memória gastronômica burguesa e europeia" (Santana, 2016). Nesse sentido, a partir da perspectiva de Adichie (2019) resgatar os saberes ancestrais é necessário, pois assim evitamos os perigos da história única.

É válido, sobretudo, apresentar o termo "confluência", o qual foi cunhado por Antônio Bispo do Santos (2023), com o objetivo de "contrariar palavras coloniais" e enfraquecê-las. Nesse sentido, no lugar da palavra coincidência, a qual remete a algo padronizado/ igual, ele sugere a palavra "confluência", que se refere ao compartilhamento de algo que "rende, aumenta, amplia". Logo, os saberes de indígenas e africanos confluíram, tendo em vista que uniram conhecimentos distintos, para formar tantos outros. Essa confluência de saberes se dá de várias formas e uma delas é expressa a partir do consumo, cultivo e usos da mandioca, a qual é considerada indígena, mas também foi um alimento de resistência para os negros escravizados e hoje se apresenta nas comunidades quilombolas.

Assim, é evidente que o legado atrelado aos usos e cultivos da mandioca foram construídos pela comunidade negra e indígena, sendo ela utilizada como fonte de subsistência, de energia e de sabor por grande parte da população brasileira (Guimarães, 2016). É um alimento consumido em todas as regiões do território nacional, sendo, muitas vezes, a única forma de nutrir as famílias menos favorecidas. Cabe pontuar que a mandioca assume grande importância na alimentação, tendo em vista seu papel nutricional e energético, por ser uma boa fonte de carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e outros micronutrientes (Taco, 2011).

Entretanto, o campo da alimentação e nutrição engloba questões para além da ingestão de nutrientes importantes para geração de energia e manutenção das funções

fisiológicas, tendo em vista que o alimento reflete sentimentos, lembranças, identidade, sendo, muitas vezes, o retrato da história e cultura de um povo (Silva, 2013). A mandioca, por exemplo, é um alimento que pode gerar vários subprodutos, como a farinha e a tapioca, que são alimentos indispensáveis na mesa das diversas regiões brasileiras, sendo considerada como um importante instrumento de soberania alimentar e nutricional (Deus, et al., 2018).

Nesse contexto, destacamos a importância de estudar a mandioca, no âmbito da Nutrição, num viés que não se limita às calorias e seus valores nutricionais, mas que a concebe em seu sentido histórico, cultural, simbólico e econômico, sendo um elemento da forte presença dos povos negros e indígenas na cultura alimentar brasileira. Portanto, o objetivo desse artigo é descrever a confluência e resistência afro-indígena dando enfoque ao consumo e manejo da mandioca, a qual assume papel importante na alimentação e na busca por soberania alimentar das populações indígenas e quilombolas.

Esse trabalho é um dos frutos do grupo de estudo, pesquisa e extensão "Reexistências Afrodiaspóricas", da Universidade Federal do Oeste da Bahia. Em nosso grupo, o objetivo é criar estratégias para resistir a um sistema acadêmico que prioriza conteúdos e produções teóricas e metodológicas eurocêntricas, invisibilizando autorias e saberes dos povos negros e indígenas. O curso de nutrição, dessa mesma universidade, por exemplo, pouco discute as questões alimentares por um viés que não seja o eurocêntrico, em detrimento de saberes locais. Por isso, o grupo parte, sobretudo, da ideia de "contracolonizar" as produções acadêmicas, a partir do que diz Antônio Bispo do Santos (2023), e outras autorias afro-indígenas.

Do ponto de vista metodológico, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, na qual utilizou-se autores comumente associados ao campo da cultura alimentar brasileira, como Câmara Cascudo, somada a uma interlocução com produções e autorias negras, a fim de promover uma maior visibilidade às questões indígenas e africanas. Essa estratégia parte do que Akotirene (2019) coloca como Interseccionalidade, a qual possui como objetivo "dar instrumentalidade teórico-metodológica à inseparabilidade estrutural do racismo, capitalismo e cisheteropatriarcado". Essa metodologia é o norte deste trabalho, justamente porque busca dar reconhecimento às contribuições de indígenas e africanos, sendo impossível não interseccionar recortes de gênero, raça e classe.

Somado a isso, para uma análise afrodiaspórica e indígenas das questões alimentares no Brasil, esse artigo opta por assumir um viés metodológico afrocentrado.

O termo em questão parte do conceito de "afrocentricidade" cunhado por Asante (2009), que compreende a necessidade de trazer as epistemologias marginalizadas, tais como os conhecimentos afro-indígenas, para o centro. Por isso, embora haja utilização de trabalhos produzidos e articulados por pessoas brancas, assumo uma categoria de análise e discussões a partir dos conhecimentos afrodiaspóricos e originários.

Mandioca, Ancestralidade e Saberes afro-indígenas

Segundo alguns estudos citados por Câmara Cascudo, em sua obra "História da alimentação no Brasil", a mandioca surge no contexto de uma lenda indígena, a partir da narrativa da filha de um líder, que engravida sem ter contato masculino e nasce uma menina chamada "*Mani",* a qual após um ano de vida, vem a óbito. Do lugar que *Mani* foi enterrada nasce uma planta, com raízes poderosas e fortificantes, as quais eram as primeiras mandiocas. Nesse sentido, esse tubérculo recebe esse nome pela junção dos termos *Mani* e oca, ou seja, casa de *Mani*, em homenagem à menina (Cascudo, 1967). Essa declaração deixa evidente que a mandioca esteve presente nos costumes e na alimentação da população indígena bem antes da invasão por parte dos europeus, 'demonstrando o porquê da constante associação dela com os povos tradicionais.

Os saberes indígenas assumem papel central e demonstram as várias potencialidades da mandioca, a partir dos seus diversos subprodutos, tais como a farinha e os beijus. Ambos eram e são indispensáveis, seja no acompanhamento de carnes e bebidas no dia a dia, seja como suprimento de guerra nos momentos de caça e pesca (Cascudo, 1967). Cabe pontuar que o termo "farinha de guerra' deriva dessa concepção indígena de associar esse alimento a algo que era de fácil armazenamento e lhe garantia energia e "*sustança"* nos períodos de combate (Cascudo, 1967; Sousa, 1971). A palavra *sustança,* a qual está presente na nossa linguagem diária, é também utilizada pelos indígenas, como forma de caracterizar uma comida nutritiva e que traz saciedade para as pessoas executarem atividades físicas mais intensas (Bernardo, 2023).

Para que a mandioca possa ser consumida ou processada para produção de farinha, ela necessita, antes de tudo, ser cultivada. No que se refere as pessoas indígenas, o cultivar traz consigo memórias e histórias que precisam ser zeladas e cuidadas, para dar continuidade aos conhecimentos herdados dos anciãos, os quais foram os primeiros a entender a terra e plantar as sementes. Além disso, o cultivo está atrelado tanto à sabedoria do manejo da área para plantio, como para a sabedoria de entender quando a terra precisa

de descanso, a fim de que assim haja harmonia (Bernardo, 2023). Esse fator demonstra a importância do conhecimento indígena, uma vez que o modelo de plantio em monoculturas proposto sobretudo pelo modelo agroexportador de produzir muito em tempos curtos, empobrece o solo e, como afirma Santos (2023), desrespeita as relações orgânicas, levando às diversas problemáticas ambientais.

Somado a isso, é importante associar esses conhecimentos aos saberes dos africanos, os quais também tinham a mandioca como um alimento de suma importância para sua subsistência perante a situação imposta pelos colonizadores, uma vez que esse tubérculo era consumido por eles desde as embarcações (Cascudo, 1967). Conforme afirma Guimarães (2016), a deterioração de suprimentos estava atrapalhando a expansão colonialista, e por isso decidiram que a farinha de guerra seria uma alternativa, devido a sua capacidade de durar por meses sem comprometer a integridade dos escravizados embarcados. Assim, os invasores começam a desfrutar e a colonizar os modos de produção indígena, a fim de "exportar" a mandioca para as várias regiões do globo, incluindo na costa africana, onde localizava-se o porto de embarque das pessoas a serem sequestradas para escravidão (Guimarães, 2016). Dessa forma, os africanos escravizados "antes de pisar no brasil já vinham comendo mandioca" (Cascudo, 1967).

As pessoas negras advindas do continente africano, chegavam ao território brasileiro para trabalhar, sobretudo, nas lavouras de café e açúcar (Miranda, 2021). Os engenhos de açúcar na Bahia eram uma grande economia burguesa, na qual os africanos não tinham acesso a não ser por servirem como mão de obra escrava para cultivo, extração e processamento da cana de açúcar. Nesse sentido, a mandioca se configura como um grande alimento de resistência, visto que entre as plantações canavieiras, os escravizados se uniam aos saberes indígenas para cultivar esse tubérculo, que serviria como fonte alimentar e de subsistência (Barickman, 2003).

Nesse sentido, entende-se que as pessoas negras tiveram que reinventar modos de pensar e executar suas práticas alimentares, já que foram instaladas em uma terra que até então era desconhecida. Assim, a mandioca assume uma aliança para esses povos sobretudo na formação dos quilombos, uma vez que eles já tinham familiaridade com o manejo e cultivo do inhame em África, o qual possui bastante semelhança com a mandioca (Silva, 2022). Para cultivo nas comunidades quilombolas, há a utilização de utensílios como enxadas e machados, prática realizada desde os ancestrais escravizados, para criar as roças, que são os espaços destinados para o plantio das mais diversas

culturas. Utilizam de métodos que priorizem o tempo da terra, o qual, na maioria dos casos, supera o tempo de plantio (Nepomuceno; Aragi, 2020).

Confluência dos saberes afro-indígenas e a busca por Soberania Alimentar

Um dos principais pontos de confluência entre indígenas e africanos, além da relação de respeito mútuo com a terra e com os ancestrais, é a questão da coletividade, uma vez que sem a comunidade não se planta, não se colhe e não se estabelece relações harmoniosas. Em seu livro "O Espírito da intimidade", Sobonfu Somé traz o conceito de comunidade, no qual ela afirma não se tratar apenas da formação de um grupo de pessoas, é necessário que ela seja constituída e regida por vários fundamentos, tais como: responsabilidade, confiança, ancestralidade, espírito (Somé, 2003).

Somé (2003), ainda afirma que sem a comunidade não há como seguir, tendo em vista que ela é a "luz-guia" para realizar quaisquer atividades, seja individualmente ou coletivamente. Audre Lorde concorda com essa perspectiva e, ainda complementa, que falar de coletividade não é sinônimo de afirmar que as pessoas pertencentes pensam e agem de forma igual, muito pelo contrário, é a partir das diferenças que se formam a comunidade, na qual, sem ela, não há espaço para libertação (Lorde, 2020). É possível então, a partir disso, entender o porquê de a comunidade ser tão importante para indígenas e quilombolas.

Somado a isso, o trabalho em coletividade representa também o combustível para resistência, não sendo diferente no contexto da luta por soberania alimentar. Segundo o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), soberania alimentar refere-se ao

> direito dos países de definirem suas próprias políticas e estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam a alimentação para a população, respeitando as múltiplas características culturais dos povos em suas regiões (BRASIL, 2017).

Sendo assim, para que um país ou comunidade sejam considerados soberanos no quesito alimentar, necessitam de mecanismos que garantam suas próprias formas de subsistência. Esse conceito também se atrela ao de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), em que é afirmado o direito, que todas as pessoas tem, ao acesso regular e permanente de alimentos em qualidade e quantidade suficientes, respeitando questões sociais, culturais, econômicas e sustentáveis (Brasil, 2006).

Entretanto, apesar da soberania alimentar e da SAN serem direitos constitucionais, elas não estão garantidas a todos. Isso se deve sobretudo ao modelo agroexportador, o qual apresenta não só prejuízos ao solo, como também a não concentração de alimentos no território nacional, em vista da priorização da exportação. Essa problemática, de acordo Corrêa (2019) é um projeto capitalista e eurocêntrico, que visa o lucro e negligencia as condições alimentares adequadas à população, tendo em vista que o monocultivo em larga escala possui valor monetário maior do que a "agricultura familiar policultural".

Nesse sentido, é válido pontuar que as pessoas quilombolas e indígenas, não só precisaram, como ainda precisam, infelizmente, lutar por questões territoriais, as quais são imprescindíveis para autonomia na produção de alimentos. Isso acaba por afastar algumas comunidades do acesso regular e permanente à alimentação adequada e saudável (Costa; Silva, 2017). Essa luta pela territorialidade só existe por conta da noção ocidental e europeia de "humanidade", que busca desligar as pessoas da natureza, sendo que, para indígenas e quilombolas, não há outra forma de existir, se não puderem estar com e na terra (Krenak, 2019).

O elo entre comunidade, alimento e território é indissociável, visto que sem garantia de território, não há produção de alimentos, e sem comunidade não há luta por terra e comida. Essa noção implicada pode não ser muito clara e descrita em materiais acadêmicos brancocentrados, mas é comumente expressa nas "cosmopercepções" indígenas e afrodiaspóricas, em que a comunidade se apresenta como imprescindível, em vista da noção ocidental de individualidade (Oyěwùmí, 2021).

A confluência das discussões de Krenak (2019) e Oyěwùmí (2021), demonstra o quanto a estrutura ocidental eurocêntrica, pautada na individualidade e no lucro, é um projeto político de extermínio da comunidade indígena e quilombola, as quais se apresentam como as mais afetadas pelo modelo agroexportador. Assim, as formas de resistir são encontradas nesses saberes ancestrais, como é o caso da mandioca, alimento com valor social, identitário, político e principalmente econômico.

Mandioca como instrumento para garantia da soberania alimentar

A mandioca possui características nutricionais e energéticas importantes para o bom funcionamento do corpo, além de carregar consigo questões socioculturais e políticas importantes. Dentre as perspectivas atreladas a mandioca, tem-se a ideia de ser

um importante instrumento para garantia da soberania alimentar, tendo em vista que é um alimento produzido tanto para consumo interno nas comunidades indígenas e quilombolas, como para comercialização de seus subprodutos em feiras livres (Costa; Silva, 2017).

No trabalho de Silva (2019), há uma conversa com o cacique Babau, em que ele diz que "as roças de mandioca é a poupança mais segura e eficaz", tendo em vista que eles podem depender do plantio e colheita desse tubérculo para garantirem a subsistência da comunidade. Essa afirmação só reforça a hipótese de a mandioca assumir esse importante papel, pois a partir da produção própria há um alimento seguro, saudável e com fonte de renda, propiciando que esses povos sejam soberanos no quesito alimentar e territorial.

Além disso, a forte associação da mandioca com os indígenas é totalmente pertinente, por vários motivos já discutidos aqui nesse trabalho. Em confluência, há a presença extremamente forte desse tubérculo nas comunidades quilombolas, uma vez que desde o período colonial, comercializavam as chamadas "farinhas de guerra" frutos do cultivo do "pão da terra" (Costa, 2011). É importante citar que a mandioca é hoje consumida e comercializada de diferentes maneiras, cozida in natura, processada gerando farinha de mandioca e tapioca, as quais podem gerar outras tantas preparações que estão presentes no dia a dia dos lares brasileiros.

Além disso, a mandioca apresenta-se como estratégia para driblar a fome, uma vez que é um alimento de alta disponibilidade e versátil, podendo ser utilizado para enriquecer determinadas preparações. Vale ressaltar que a feitura dessas comidas, em comunidades quilombolas, indígenas e também nos lares urbanos, são delegados, principalmente, às mulheres negras, as quais são as grandes responsáveis por deter e repassar os saberes ancestrais atrelados a forma de cocção e estratégias de subsistência a partir do alimento. Os saberes e tecnologias de ancestrais indígenas e negras escravizadas relacionadas a mandioca, estão hoje presentes no prato do dia a dia de todas as classes sociais do país.

Sendo assim, a partir do que foi exposto, não é possível negar que a luta por soberania desses povos esteve e está fortemente atrelada a produção e manejo da mandioca, fruto da menina mani, levando a subprodutos que guerreavam e guerreiam até hoje com o sistema opressor e aniquilado. A farinha de guerra e o senso de comunidade, são o combustível para alcançar a famigerada soberania alimentar.

Começo, meio e começo

Iniciei esse texto com as percepções de Adichie (2019), de que não se pode negligenciar lados da história, pois assim estaríamos caindo no erro da "história única", ou seja, os conhecimentos estariam engessados e limitados. Nesse sentido, esse estudo trouxe considerações dos usos da mandioca, um alimento importante no ponto de vista nutricional e sociocultural, a partir dos vieses indígenas e africanos. Para subsistência no período colonial e nos dias atuais, esse tubérculo enquadra-se como um artifício da soberania alimentar desses povos.

É possível compreender, que muitas abordagens presentes na literatura não conseguem nomear as características e motivos que perpassam a luta e resistência dos quilombolas e povos tradicionais, sendo importante dialogar com autorias afrodiaspóricas, como Antônio Bispo dos Santos, Audre Lorde, Sobonfu Somé, Ailton Krenak e tantos outros. É visto que esse sistema acadêmico colonial não busca se aprofundar nas duas principais categorias da tríade alimentar brasileira, indígenas e africanos, em sua complexidade e representatividade.

Entretanto, urge a feitura de mais estudos e pesquisas acerca dessa temática, tendo em vista que há uma escassez na literatura acerca desse aprofundamento teórico-metodológico e nutricional da alimentação brasileira. Entendendo que esse é e será um trabalho cíclico, parto da concepção de Antônio Bispo dos Santos (2023, p.30) de "começo, meio e começo", uma vez que a construção dessas discussões não é linear, aqui é o fim mas aqui também é o começo.

REFERÊNCIAS

ADICHIE, Chimamanda Ngozi. **O perigo de uma história única**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

AKOTIRENE, Karla. **Interseccionalidade**. São Paulo: Polém, 2019. 150 p

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

Brasil. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional SISAN com vistas em assegurar o direito humano a` alimentação adequada e da outras providências. Diário Oficial da União. 16 Set 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 1. ed. São Paulo: Global., 1967.

CORRÊA, Marcia Leopoldina Montanari, et al. **Alimento ou mercadoria? Indicadores de autossuficiência alimentar em territórios do agronegócio, Mato Grosso, Brasi**l. Saúde em Debate, Cuiabá, v. 43, n. 123, p. 1070-1083, 25 out. 2019. FapUNIFESP (SciELO). http://dx.doi.org/10.1590/0103-1104201912307.

COSTA, Marcilene Silva da. **Mandioca é comida de quilombola? Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da amazônia brasileira.** Amazônica: Revista de antropologia. v. 3, n. 2. Pará, 2011.

COSTA, R.N.L; SILVA, L.M.S. **Soberania alimentar e povos indígenas: a questão territorial e a insegurança alimentar e nutricional.** VIII Jornada Internacional Políticas Públicas. Universidade Federal do Maranhão. Centro das Ciências Humanas. São Luiz/Maranhão. Agosto, 2017.

GUIMARAES, Francisco Alfredo Morais. **A Cultura da Mandioca no Brasil e no Mundo: Um Caso de Roubo da História dos Povos Indígenas.** VIII Encontro Estadual de História, ANPUH; Feira de Santana, 2016.

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

LORDE, Audre. **Irmã outsider**. São Paulo: Autêntica, 2020.

OYĚWÙMÍ, Oyèrónkẹ́. 2021. **A invenção das mulheres: construindo um sentido africano para os discursos ocidentais de gênero**. Trad. Wanderson Flor do Nascimento. - 1. ed - Rio de Janeiro: Editora Bazar do Tempo, 2021. 324 p.

SANTANA, T.K.G. **Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico.** Universidade de Brasília – UnB Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2016.

SANTOS, Antônio Bispo dos. **A terra dá, a terra quer.** São Paulo: Ubu Editora/PISEAGRAMA, 2023.

SILVA, S.M. O. **Alimentos, Restrições e Reciprocidade no Ritual Xavante do Waptemnhono (Terra Indígena Maraiwatsede, Mato Grosso)**. Brasília (DF): Universidade de Brasília, Centro de Desenvolvimento Sustentável; 2013. p.19.

SOMÉ, Sobonfu. **O espírito da intimidade: Ensinamentos ancestrais africanos sobre maneiras de se relacionar**. Tradução de Rita G. de Almeida. São Paulo: Editora, 2003.

Tabela brasileira de composição de alimentos / Núcleo de Estudos e pesquisas em Alimentação - UNICAMP. 4. ed. rev. e ampl. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011.

Recebido em: 14/09/2025
Aceito em: 27/10/2025
Publicado em 25/11/2025