



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

**XI Congresso Luso-Afro-Brasileiro: Diversidades e (Des)Igualdades,**

**Salvador, 7 a 10 de agosto de 2010**

## **A Dimensão transatlântica da mandioca: o caso dos mahi de Savalou, Benin.**

**Valdinéa de Jesus Sacramento<sup>1</sup>.**

### **Introdução:**

No processo de globalização encenado a partir do século XVI, brasileiros e portugueses protagonizaram intensas trocas comerciais, transferências de cultura material, técnicas agrícolas, mediações culturais entre Ásia, Europa, América e África. Segundo Eduardo Franca Paiva essas trocas não se davam em via de mão única, idas e vindas de ideias e culturas, sobretudo de espécies vegetais e animais, participaram da “*construção de um ambiente semelhante em todas as áreas (Império Português), simultaneamente múltiplo, diverso, mas portador de identidades singularizantes, talvez luso-brasileiro-tropicais*”. Assim se explicaria, historicamente, a introdução de certas leguminosas e tubérculos americanos em África (várias espécies de amendoim, milho, batata doce, etc.) e no sentido inverso, a inserção de diversos tipos de inhame, pimenta malagueta nos hábitos alimentares dos brasileiros (PAIVA, 2008, p. 1).

Esse processo de intercâmbio de culturas e natureza se deu através de negociações, conflitos e mediações culturais, protagonizados às vezes por traficantes, viajantes, religiosos, indígenas, africanos escravizados e navegadores. Nessa faceta globalizante, como bem enfatizam Charles Boxer (2002) e Luiz Felipe de Alencastro (2000), ambos, referindo-se ao processo de mundialização contextualizado no período das grandes conquistas ibéricas, transferências de recursos naturais tornaram-se mais intensas, nos dois lados do Atlântico, contribuindo para existência de novas necessidades e, por conseguinte, de um mercado consumidor.

Tratando-se do continente africano e da Europa, pode-se afirmar que desde o século XVI suas cozinhas, culinárias e os modos à mesa foram transformados por inúmeros ingredientes oriundos das Américas. A mandioca e sua tecnologia alimentar, genuinamente brasileiras é um

---

<sup>1</sup> Historiadora (UESC), Mestra e doutoranda em Estudos Étnicos e Africanos pela Universidade Federal da Bahia. Bolsista FAPESB.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

caso digno de nota, enquanto elementos resultantes do fluxo e refluxo de idéias, mercadorias e sujeitos no contexto dos grandes empreendimentos do Mundo Atlântico. Nesse sentido, concorda-se com a afirmação de GODY (1995), para quem os modos de sentir, pensar e comporta-se diante dos alimentos são também resultantes de transformações históricas:

“ Las diferentes formas de consumo en las formaciones de un patrón de cultura inteporal que continúa indemne em um sistema social cambiante: están em conflito entre si no solo em el nível formal sino también em La acción. Puede generar el cambio. El cambio em la cuisine también se produce como resultado de la intrucción de ingredientes y técnicas Del exterior.” (GODY, 1995, p. 53)

Nesse sentido, a presente comunicação pretende dar informações sobre as dimensões históricas e socioculturais da tecnologia alimentar do gari (vocábulo utilizado para se referir a farinha da mandioca) na República do Benin e, em particular, no contexto de Savalou. Trata-se de um texto fundamentado, essencialmente, em leituras bibliográficas e monografias clássicas sobre a origem e difusão da mandioca na África Ocidental.

## **2. O Lugar da mandioca e de sua tecnologia alimentar na história das relações entre a África e a Diáspora**

Tal qual um “bumerangue” navegando pelo Atlântico, a mandioca e suas técnicas brasílicas de ser, aportaram em diversas partes do continente africano. Segundo Luis Felipe de Alencastro, a introdução dessa cultura sul-americana nas regiões tropicais da África passou por várias etapas, uma vez que seu uso dependia inicialmente do domínio da técnica de transformação. Sendo assim,

Num primeiro momento, a América exporta mandioca através Guanabara e do litoral vicentino. Numa segunda etapa, a mandioca, o milho, a batata-doce e frutas sul-americanas passam a ser plantados nas terras africanas. No preparo da farinha de mandioca africana vigorava o método brasílico. [...] Num terceiro tempo, tais culturas espalharam-se pelos sertões africanos [...] (ALENCASTRO, 2000, p. 254)

No contexto colonial, a transferência da mandioca e de certos vegetais para os povos de Angola significou uma transformação na própria lógica das formas de obtenção da cultura material. Isto se concretizou por conta da natureza empresarial da produção de farinha que era marcada por ligeiras flutuações no mercado. Contrariando essa perspectiva,



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

A produção material dos diversos Povos de Angola, nunca foi um mero processo técnico, pois visava a necessidade de uma dupla reprodução: a biológica e a social. A produção de alimentos e o seu consumo não se destinavam somente a preencher as necessidades alimentares do grupo, mas também garantir um excelente reservado ao funcionamento das instituições sociais pois que, desde a preparação dos terrenos à recolha dos produtos, as sociedades apelavam às forças sobrenaturais a fim de assegurarem a sua proteção, através de rituais e de cerimônias religiosas, a cargo de especialistas ou dos próprio chefes. (PARREIRA, 1989, p.41)

Contrariando o argumento de Fernand Braudel de que a mandioca foi um produto que só serviu de base à “culturas primitivas e regularmente medíocres”<sup>2</sup>, alguns autores têm enfatizado que a farinha de mandioca, principal produto de maior apropriação, desempenhou um papel primordial no contexto de formação do Atlântico Negro. De fácil cultivo e dotada de uma variedade de produtos, a mandioca, sobretudo, a farinha, reduziu os custos do tráfico em várias partes da África e a mortalidade dos escravos durante a travessia nos navios negreiros. Também possibilitou o desenraive econômico do Rio de Janeiro na virada do século XVI; reforçou a lavoura regional e ampliou o raio de alcance dos predores e traficantes africanos, assim como aumentou a criação mercantil de escravos na África Central. (ALENCASTRO, 2000, p. 255)

“*Rainha do Brasil*”, como bem conceituou Câmara Cascudo, a *Manhiot Esculenta*, *Manhiot Utilíssima*, *Manhiot aipi* e suas técnicas de transformação essencialmente indígenas foram transplantadas para o continente africano a partir do século XVI. Nos locais onde se propagou causou significativa alteração na estrutura agroalimentar, seja nas relações de produção ou na inserção de novos padrões de reprodução.<sup>3</sup>

Utilizando a perspectiva teórica da etno-história para analisar a produção agrícola tradicional na África Central e Ocidental, no século XVIII, José Carlos Venâncio (1996) concluiu que a

---

<sup>2</sup> Vide a discussão em: BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo* (V. I: As estruturas do cotidiano). São Paulo: Martins Fontes (capítulo 3 “O Supérfluo e o costumeiro: alimentos e bebidas”, 1995, p. 161-236).

<sup>3</sup> São três tipos de tuberosas de maior importância econômica no mercado mundial. Originária das regiões neotropicais, a raiz pode ser classificada como “de mesa” – é comercializada *in natura*; a do tipo “industrial”- seu produto imediato é a farinha. Esse subproduto recebeu, no Brasil, o nome de farinha de mandioca ou farinha de mesa. Na Guiana chama-se couac ou kuako; Chama-se de gari na Nigéria, Benin, Togo e Gana; e farinha de musseques ou malanje em Angola. No Brasil até o século XIX, o método de transformação era indígena. Estes faziam uso das raízes para produzir beijus, tapiocas e farinha. Os tupinambás utilizavam-na para fazer o cauim, bebida fermentada e utilitária em festas e rituais. (ARRAUDEAU & SILVESTRE, 1983)



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

entrada da mandioca no sistema produtivo agrícola alterou a lógica do modo de produção tradicional na medida em que “*trouxe a produção em massa, com excedentes destinados ao comércio a longa distância, e o emprego de escravos como força de trabalho*”, além de ter sido assentada em empresas privadas<sup>4</sup>.

Segundo SYLVESTRE & ARRAUDEAU (1983) a primeira menção sobre a mandioca na África data de 1558, período no qual houve uma grande difusão e cultivo desse vegetal nas instalações portuguesas a citar, El Mina, Mogadisho, são Tomé e Príncipe, na desembocadura do Congo, Angola (1648), Zaire e Costa da Guiné (1650) e provavelmente no Golfo do Benin. Sobre este fato os pesquisadores não têm uma data precisa, mas advogam que a cultura e a tecnologia da mandioca permaneceriam desconhecidas, até o final do século XVII, na maior parte da África Ocidental por conta da inconsistência ou fragilidade das relações entre portugueses e os reinados existentes nessa parte do continente.

Segundo DAGAN (1995-95) dois fatos históricos ocorridos no século XVIII contribuíram no processo de difusão da mandioca na região histórica da Costa dos Escravos, também conhecida como Dahomé, atual Benin. São eles: as instalações portuguesas em Ouidah, através da construção do Forte de são João Batista d’Ajuda, em 1721, e a presença marcante de Francisco Félix de Sousa no comando do referido Forte Português e na propagação das técnicas de transformação da mandioca a partir de 1788.

De fato, Chachá de Sousa, como também ficou conhecido Francisco Felix de Sousa, jogou um papel não negligenciável na medida em que uma série de incentivos à cultura da mandioca foram implementadas em seu período de estadia nessa região, a saber, as sub-regiões de Anecho, Agoué e Badagry. Contudo, é no século XIX, através da mediação cultural dos afro-brasileiros retornados que a produção e a tecnologia de transformação da mandioca em gari e outros subprodutos se democratizariam contribuindo para um consumo em massa. Segundo Amos (2007) a introdução dessa cultura foi extremamente estratégica para se evitar a fome em momentos de muita seca.

---

<sup>4</sup> No território angolano, às margens dos rios Bengo, Kuanza e Dande, a mandioca foi cultivada nos arimos (pequenas unidades agrícolas) sob a mediação dos jesuítas. No que diz respeito à tecnologia utilizada para transformar em farinha, tem-se as seguintes informações nos dois lados do Atlântico. No século XVIII, enquanto no Brasil usavam as prensas (engenhocas), em Angola uma técnica baseada no uso de sacos de imbondeiro, o aliconde, “nos quais era colocada a massa da mandioca, depois ralada com casca. Passava-se fase seguinte, comprimindo os sacos uns contra os outros ou então, subindo alguns negros acima delles.” (VENANCIO, 1996, p. 86)



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

Os afro-brasileiros fizeram ainda uma importante contribuição para a estabilidade alimentar da população local, introduzindo o cultivo da mandioca na área e ajudando assim a remediar a falta de comida na época das secas. Além disto, as famílias afro-brasileiras no Daomé trouxeram iguarias da cozinha brasileira, algumas das quais ironicamente consideradas no Brasil como sendo de origem africana. Assim é que o feijão, o pé de moleque (mouleque), a cocada (concada), o acarajé (acara), o pirão (pirón), a feijoada (fechuada), o cozido (cuzido) e o doce de mamão (doosi) podiam ser encontrados nas festas religiosas e nas celebrações das famílias afro-brasileiras.[...] (AMOS, 2007, p. 42)

Embora tenha percorrido um caminho vagaroso, em seu processo de difusão e transformação, a mandioca se impôs entre os tubérculos mais cultivados e consumidos no continente africano rompendo fronteiras de classe. É nesse sentido que a atual República do Benin tem construído uma política de fortalecimento do agronegócio elegendo a mandioca como uma das principais produções agrícolas, depois do inhame. Trata-se, não por acaso, de um reconhecimento das potencialidades econômicas desse produto no mercado, seja pela plêiade de derivados, pela sua inserção em diversos ramos industriais (de alimentos embutidos, embalagens, colas, mineração, têxtil e farmacêutico) ou sua importância na segurança alimentar e nacional de vários países dos continentes africano e americano.

### **3. A tecnologia do gari entre os Mahi de Savalou: implicações econômicas e sociais.**

#### **3.1. Contextualizando Savalou**

A região atual de Savalou corresponde ao Departamento ZOU situada no centro da República do Benin O clima não é muito quente e nem tão seco, portanto, o tipo ideal para o cultivo da mandioca. Quanto à sub-prefeitura de Savalou, limita-se ao norte por Banti, ao sul por Djidja, à Oeste com Dassa-Zoumé e Glazoué, e à Leste pela fronteira Benin-Togo.



Em 1988, o censo demográfico apontava Savalou com uma população estimada em 60 mil habitantes, entre as etnias Mahi, Fon e os Nagôs. Mais de 85% da população está concentrada na zona rural, onde se desenvolvem várias atividades centradas na agricultura, aquelas desenvolvidas no âmbito familiar e as de caráter mais industrial. Assim, a dinâmica no campo resulta das diferentes apropriações que os indivíduos ou a coletividade mantém para reproduzir-se social e materialmente.

### 3.2. Da mandioca ao gari: a cultura campesina entre os Mahi de Savalou.

[...] qu'un jour tous les produits vivriers se réunirent pour élire parmi eux un chef. Tous manifestèrent le désir d'accéder à ce poste certainement honorable et juteux. Ils entrèrent alors em campagne électorale, sauf Le manioc qui resta tout paisible sur as butte.

Malheureusement, ils furent surpris par une forte sécheresse prologée. Dès lors, lês futurs chefs commencèrent par trépasser lês uns après lês autres jusqu'à ce qu'il ne resta finalment que le manioc qui survécut [...] (apud Loucha Daga, 1995-6, p.27)



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

Este trecho musical relatado em sua pesquisa de mestrado sobre a tecnologia do gari entre os Mahi, Loucha Dagan esclarece sobre a importância da mandioca para os beninenses, e em particular, para os Mahi de Savalou.

Na cultura campesina dos Savalouenses, destaca-se a presença de campos familiares e individuais. Nestes últimos, denominados de “Gbadaglé” ou “Champ du soir” o trabalho é desenvolvido no final da tarde e parte da noite. Os campos familiares envolvem as atividades laborais tanto dos progenitores quanto dos filhos, de modo que cada mulher e cada filho possuem seu Gbadaglé. Em geral, esses campos de produção distam entre 2 à 25 Km das habitações nucleares, o que impede uma certa mobilização contínua entre as fazendas e as unidades familiares. Esta impossibilidade só é rompida nos dias de mercados ou em ocasiões de cerimônias familiares. É o caso, por exemplo, das fazendas de Zooundji, Kadjava, Sohédji.

A existência de duas estações chuvosas em Savalou permite que os Mahi cultivem diversos produtos, dentre eles, verificam-se o cultivo do milho, legumes, batatas, contudo, o destaque fica entre os seguintes tubérculos: a mandioca e o inhame. O algodão, tabaco, óleo de palma são as principais culturas industrializadas. No que se refere à técnica cultural presente na produção de mandioca, ressalta-se pelo seu caráter itinerante, seus métodos e utensílios rudimentares (uso de enxadas, foice e facão). O uso de tratores e charruas é utilizado em agrupamentos coletivos.

Há que se chamar a atenção para a feminização do processo de transformação dos produtos agrícolas derivados da mandioca no grupo Mahi. São as mulheres que além de monopolizarem as técnicas de transformação se destacam no comércio. Elas ocupam os trabalhos artesanais, investem na compra e venda de produtos de primeira necessidade que são oferecidos nos principais mercados de Savalou, sendo os mais frequentes: Tchetti, Doumé, Otolá, Gouka. A atividade do comércio exige a circulação em diversos mercados por parte das fêmeas Savalouenses e as obriga a percorrer grandes distâncias sendo que nas estações chuvosas essa mobilidade é restrita por conta das dificuldades de acesso às principais rotas da região.

A feminização da produção de mandioca e seus vínculos com a emergência de um grau de autonomia das mulheres savalouense, e em particular, no grupo Mahi, produz uma dinâmica no interior do grupo conduzindo a pensar que no processo de produção de bens materiais a partir de um repertório alimentício, nesse caso a mandioca, teve como resultado a distribuição de um certo poder na dinâmica de construção de gênero nos grupos domésticos. (GODY, 1995).

Por supuesto, en casi toda el África Occidental, son las mujeres quienes venden al menudeo los alimentos em el mercado, Sean cocidos o crudos,



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

aunque los hombres se encarguen de las cantidades mayores, cuya distribución em los mercados urbanos se hizo posible gracias a la utilización em las mercados urbanos se hizo posible gracias a la utilización de camiones .(GODY, 1995, p. 79)

Os principais produtos africanos derivados da mandioca variam de uma região para outra; na África Ocidental, por exemplo, destacam-se o gari e o attiéké como os mais conhecidos. Aliás, em se tratando de variedades, os subprodutos derivados desse setor muito se assemelham àqueles fabricados no Brasil.

Enquanto repertório alimentício, o consumo de mandioca e seus derivados vêm carregados de crenças e tabus, sobretudo, entre os mahis de Savalou. A crença de que certos alimentos intervêm de maneira positiva ou negativa no destino dos sujeitos perpassa todas as sociedades africanas. O que se verifica entre a sociedade mahi é um grau de interdição que se faz no âmbito individual sem consequências na coletividade. É muito comum quando uma criança nasce os pais procurarem, através de um ritual chamado “Agbassa yiyi”, o espírito que se repousa sobre a criança. O ancestral chamado de “Mindjoto” prescreve o consumo de mandioca ao bebê para consumir sua proteção.

Há também os casos de tabus originados pelo uso do “FÁ”. Trata-se de um sistema de adivinhação formado por signos muito semelhante ao Zodíaco. Aos indivíduos portadores do signo “Gbé gouda” são proibidos de consumir a mandioca e seus derivados. No caso das mulheres desse signo que estão envolvidas no preparo e venda da mandioca e seus subprodutos, cabem-nas apenas não oferecer tal alimento ao seu “FÁ”. Em ambos os casos, verifica-se que o comportamento a respeito do alimento, seja ele cru ou cozido, vincula-se ao processo de diferenciação e de identidade do grupo, urdida na tessitura da práxis social. (DAGAN, 1995-96; GOODY, 1995;

Torna-se digno de nota também a tecnologia de transformação e preparação do gari em Savalou. Para Dagan (1995-6) o que se verifica no método savalouense é o seu grau de adaptação da técnica brasileira, tornando-se assim, duas facetas de uma mesma tecnologia. Contudo, diferente do que tem ocorrido com a tecnologia de transformação do álcool etílico, visto pelos grupos socioculturais como uma tecnologia importada, essa opinião não se verifica quando o assunto é a tecnologia do gari que ao longo de séculos de apropriação dos moldes brasílicos se incorporou na rotina dos beninenses a ponto de ter se tornado uma tecnologia essencialmente genuína.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

## Referências Bibliográficas

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. **O Trato dos Viventes: formação do Brasil no Atlântico do Sul, séculos XVI e XVII**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

AMOS, Alcione Meira. **Os que Voltaram: a história dos retornados afro-brasileiros na África Ocidental no século XIX**. Belo Horizonte: Tradição Planalto, 2007.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização Material, Economia e Capitalismo** (v. I: As Estruturas do Cotidiano). São Paulo: Martins Fontes, 1995, pp. 161-111.

BOXER, Charles R. **O Império Marítimo Português, 1415-1825**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

CASCUDO, Luis da Câmara. **A Cozinha Africana no Brasil**. Luanda, 1964.

DAGAN, Loucha.. Du manioc au Gari: contribution a l'histoire d'une technologie alimentaire chez les Mahi de Savalou. **Memoire de Maitrise** (Departement d'Histoire et d'Archeologie). Faculte des Letres, Arts et Sciences Humaines- FLASH. Université Nationale Du Benin, 1995-1996, 89pags.

GOODY, Jack. **Cocina, Cuisine y Clase**. Estudio de sociologia comparada. Barcelona, Espanha: Editora Gedisa S.A. 1995.

PAIVA, Eduardo Franca . Mandioca, Pimenta, Aljôfares: transito cultural no império português – Naturalia & Mirabilia.

PARREIRA, Adriano. **Economia e Sociedade em Angola na Época da Rainha Jinga, século XVII**. Lisboa/Portugal: Editorial Estampa, 1989.

SILVESTRE, P. & ARRAUDEAU, M. **Le Manioc: techniques agricoles et productions tropicales**. Paris: Éditions G.P. Maisonneuve & Larose, 1983.

VENÂCIO, José Carlos. **A Economia de Luanda e Hinterland no Século XVIII: um estudo de sociologia histórica**. Lisboa/Portugal: Editorial Estampa, 1996.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

Mapa do Benim: <http://www.gouv.bj/spip.php?article12>