

PORQUE CA' NÃO TINHAM PÃO NENHUM

"Estado de S. Paulo"

FRANCISCO S. G. SCHADEN

4. IX. 46

Numa carta do ano de 1549, escreve o padre Manuel da Nobrega ter ouvido de pessoa fidedigna "que as raízes de que cá se faz o pão, que S. Tomé as deu, porque cá não tinham pão nenhum". Outros missionários e viajantes que entraram em contacto com os índios do litoral dizem mais ou menos a mesma coisa, variando apenas o nome do providencial personagem. Um indígena do Maranhão, falando de Maratá de Tupi, narrou ao missionário capuchinho Ivo d'Evreux que "foi ele quem lhes mostrou a mandioca, as raízes para fazer pão, porque antes só comiam nossos pais raízes do mato."

Um dos problemas mais frequentes na mitologia de tribos sui-americanas, como, aliás, de muitos outros povos primitivos, é o da origem ou proveniência de certo numero de elementos culturais de importância para a vida tribal. Muitas populações do grupo tupi-guarani remontavam estes elementos ao herói civilizador da tribo, a que denominavam geralmente Sumé, Zomé ou Malratá. Esse personagem é frequentemente identificado com o apóstolo São Tomé, que teria estendido a sua viagem pela China e pela Índia, até o Brasil. Outros consideram a denominação Zomé como corruptela de Zemi, nome de uma divindade venerada pelos aborígenes de Haiti, e que, além de lhes trazer o fogo, teria ensinado a esses índios o cultivo das plantas de raízes tuberosas.

O mito de Sumé foi registrado principalmente por André Thevet, no século dezessete. Os Tupinambás do Rio de Janeiro diziam ter aprendido de seu herói civilizador as noções sobre os movimentos do sol e da lua, as cerimônias a que costumavam submeter as crianças recém-nascidas para se tornarem valentes, a prática de não comerem certos animais vagarosos, para eles próprios não se tornarem desajeitados e lerdos, o conhecimento dos frutos como dos vegetais venenosos e de valor medicinal. Dentre os demais benefícios que atribuíam ao grande Sumé enumeravam a introdução da lavoura e das plantas cultiváveis.

Na lavoura dos indígenas do litoral brasileiro e de outras partes do continente se destacavam a mandioca, o milho e a batata doce. A mandioca constituía a planta principal. Eram muitas as atividades e técnicas ligadas ao cultivo, preparo e consumo dessa raiz, que em numerosos casos chegou a formar a base da alimentação. Vellard classificou a cultura dos Guaiaguás do Paraguai como "civilização do mel", e outras culturas ameríndias foram caracterizadas como "civilizações do milho"; de modo analogo, cumpre apontar a mandioca como elemento central e dominante de muitas configurações culturais da América do Sul.

Pode considerar-se indício de elevada inteligência das populações ameríndias o terem transformado a mandioca, planta de raízes primitivamente fibrosas e tóxicas, em alimento de real valor. A mandioca silvestre em geral produz raízes pouco desenvolvidas e com diminuta quantidade de amido. É somente com o cultivo prolongado e intensivo que se obtêm raízes grossas e feculentas. A extração do ácido cianídrico, que se consegue prensando e aquecendo a massa, foi sem dúvida uma das invenções mais importantes dos selvícolas sul-americanos.

Os colonos portugueses aceitaram o cultivo da mandioca mais ou menos como o praticavam os indígenas. Aperfeiçoaram apenas os métodos de preparação, servindo-se, para ralar as raízes e prensar a massa, da força hidráulica, que os índios não sabiam aproveitar. Em toda parte, foram surgindo grandes engenhos de farinha, que, produziam a farinha de mandioca para o consumo das povoações recém-formadas e para o abastecimento dos navios que aportavam no litoral.

Entre os índios, o plantio da mandioca era trabalho das mulheres. Os homens faziam somente o roçado. Plantava-se em qualquer época do ano, ou melhor, toda vez

que se arrancavam raízes, preenchia-se imediatamente a lacuna, plantando novos ramos. Na preparação da farinha, os homens costumavam ajudar apenas quando se precisava de maiores quantidades para longas viagens ou, talvez, expedições guerreiras.

Já os primeiros viajantes, como, por exemplo, Américo Vesputici, mencionam a mandioca. Hans Staden deixou-nos indicações sobre o seu cultivo e preparação entre os índios das proximidades de S. Vicente. Sobre o cultivo, da os seguintes informes: "Quando querem plantar, derrubam as árvores do lugar que para isso escolhem, e deixam-nas secar por cerca de três meses. Então lhes deitam fogo e queimam-nas. Depois tiram as mudas da planta de raízes que usam como pão, entre as cepas das árvores. Este vegetal se chama mandioca. É um arbusto de uma braça de altura e que cria três raízes. Quando querem prepará-las, arrancam os arbustos, destacam-lhes as raízes e enterram de novo os pedaços das hastes. Estas podam e se desenvolvem tanto em seis meses, que podem ser utilizadas."

Explica, em seguida, os três métodos de preparação da mandioca. O primeiro consistia em ralar a raiz, extrair o suco por meio de um tipiti de casca de palmas; passada numa peneira, a farinha servia para fazer bolos fininhos. Nos outros dois processos, a mandioca era primeiramente cozida na água, a apodrecer. Num deles, as raízes apodrecidas eram secadas na fumaça e depois esmagadas num pilão. No outro, misturava-se mandioca com apodrecida com outra seca e verde, torrando-a a seguir.

A cultura da mandioca já devia ser bem antiga quando os europeus arribaram ao Novo Mundo, o que se apreende das múltiplas aplicações do produto entre os índios da época.

Em primeiro lugar, os tupi-guaranis da costa faziam os seus bolinhos a que chamavam "moçu", nome que os portugueses transformaram em beiju. "Membeca" era o nome dado pelos índios ao pirão, que se generalizou entre grande parte de nossa população rural. Havia também um bolo chamado "poqueca". Na preparação do "curubá" entrava farinha de mandioca e de sapucaia. Além dessas e outras comidas, a mandioca dava o "cauim", bebida fermentada indispensável em certas festas religiosas. Entretanto, o "cauim" de milho era mais usual.

Para terminar, vejamos ainda uma interessante tradição ameríndia do vale do Amazonas:

O aru, sapo de forma achatada, vive de preferência nas careiras da mata e nas plantações, mas nestas últimas somente quando limpas e bem cuidadas. É esva a crença popular. Das roças procuradas pelo aru espera-se uma colheita abundante. Conta-se que, oportunamente, o aru se transformava num moço bonito, subindo o rio até as nascentes, a fim de buscar a "mandiocamanha", ou "mão da mandioca". Esta percorre então as roças, á semelhança da deusa Freia dos antigos germanos, abençoando-as com o olhar, quando cultivadas com diligência.

Nas margens do Rio Negro encontram-se, de quando em quando, pedaços de remos que parecem provir de uma tribo de há muito desaparecida. A forma desses remos merece consideravelmente a que hoje se observa na região. Os habitantes costumam designar esses achados com a denominação de "aruapucuitá", isto é, "remo de aru". Acreditam que o aru os tenha usado em suas viagens com a "mandiocamanha". Informa Ni-muendaju que no rio Içana esses remos são encontrados na época da estlagem, sobre o rio, em que aparece o sapo aru e em que se formam densas neblinas igualmente chamadas "aru". Assim se explicaria, segundo o eminente etnólogo, serem os remos atribuídos aos lendários sapos arus, dos quais se acredita viajarem rapidamente rio-acima durante esses nevoeiros.