

**Memórias palatáveis:  
práticas e saberes na produção da farinha de mandioca  
em Alagoas, Brasil**

**Maria Angélica da Silva**

Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, AL, Brasil  
Bolsista CNPq – Produtividade em Pesquisa 2  
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-2756-7627>  
E-mail: [mas.ufal@gmail.com](mailto:mas.ufal@gmail.com)

**Melissa Mota Alcides**

Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, AL, Brasil  
Doutoranda em Arquitetura e Urbanismo  
Bolsista CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior  
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0001-6520-0511>  
E-mail: [motamelissa@yahoo.com.br](mailto:motamelissa@yahoo.com.br)

**Louise Maria Martins Cerqueira**

Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, AL, Brasil  
Doutoranda em Arquitetura e Urbanismo  
Bolsista CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior  
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0001-7313-477X>  
E-mail: [luh.mmc@gmail.com](mailto:luh.mmc@gmail.com)

**Resumo:** Das culturas ameríndias aos engenhos, vilas e cidades, a farinha de mandioca foi fundamental para a história econômica, social e cultural do Brasil. A casa de farinha – edificação destinada ao fabrico de diversos derivados da mandioca – se mantém como uma marca de permanência cultural. Estas casas, ainda presentes em muitas localidades em Alagoas, foram analisadas a partir de fontes primárias textuais e iconográficas quinhentistas e seiscentistas cruzadas com um vasto trabalho de campo, que cobriu cerca de 48 municípios alagoanos, resultando num estudo que registrou aspectos da sua presença na longa duração histórica, mas também refletiu sobre as condições atuais da sua manutenção na paisagem. Sintetizando os resultados da pesquisa, aborda-se, em especial, os aspectos de seu uso não só como abrigo de manifestações de trabalho, mas também como local de conagração social e berço de inúmeras manifestações culturais, passando por hábitos, saberes e formas de celebração.

**Palavras-chave:** Mandioca; Casa de farinha; História da alimentação; Patrimônio; Memória.

**Palatable memories: practices and knowledge of cassava flour in Alagoas, Brazil**

**Abstract:** From Amerindian cultures to sugar mills, villages and cities, the cassava flour was essential to Brazilian economic, social and cultural history. The flour mill buildings – a place where the derived foods are produced – remains as a cultural resistance symbol. These

houses, still present in many regions of Alagoas, were analyzed from the 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> centuries textual and iconographical primary sources and encompassing a large fieldwork that covered 48 cities in the state. The analysis resulted in a study that registered aspects of its presence in the long historic duration, but also examined its conditions on the landscape nowadays. Summarizing the research results, these flour mill buildings are considered beyond a shelter of work manifestations, and understood also as a place of social exchange and the birthplace of countless cultural manifestations such as habits, knowledge and forms of celebration.

**Keywords:** Cassava; Flour mill house; History of food; Heritage; Memory.

**Texto recebido em: 15/04/2018**

**Texto aprovado em: 31/05/2019**

### **A mandioca na história colonial**

“Rainha do Brasil”. Assim chamou Câmara Cascudo (2011, p. 90) o tubérculo que proveu sustento às populações que habitavam estas terras antes mesmo de serem chamadas Brasil e que até hoje mantém grande importância na dieta nacional. A mandioca é um dos alimentos mais conhecidos e consumidos no país e com o processo de expansão ultramarina, seu consumo se expandiu para além do continente americano.

A história da sua utilização começou a ser escrita a partir da presença dos colonizadores portugueses, que a encontraram como base alimentar dos povos indígenas. O primeiro registro da raiz já se apresenta na carta de Pero Vaz de Caminha ao rei de Portugal: “Nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam” (1500, p. 10).<sup>1</sup>

Estudos atuais indicam que teve sua origem na floresta Amazônica, seguindo depois para a África e para a Ásia e hoje é cultivada em mais de 80 países. Recebe diversas denominações como aipim, macaxeira, maniva e uaipi.<sup>2</sup>

Sua origem e nome vão sendo explicados ao longo do tempo, através de uma lenda – que se expande para outras variações – em torno de Mani, que inclusive será a razão para o nome científico (*manihot*) adotado para a mesma:

Diz a lenda que a filha de um poderoso chefe indígena foi viver em uma velha cabana distante, ao ser expulsa de sua tribo por ter engravidado misteriosamente. Essa índia deu à luz uma linda menina muito alva que se chamou Mani. A notícia do nascimento se espalhou por todas as aldeias e fez o grande chefe esquecer suas dores, seus rancores e cruzar os rios para ver sua filha. Ao completar

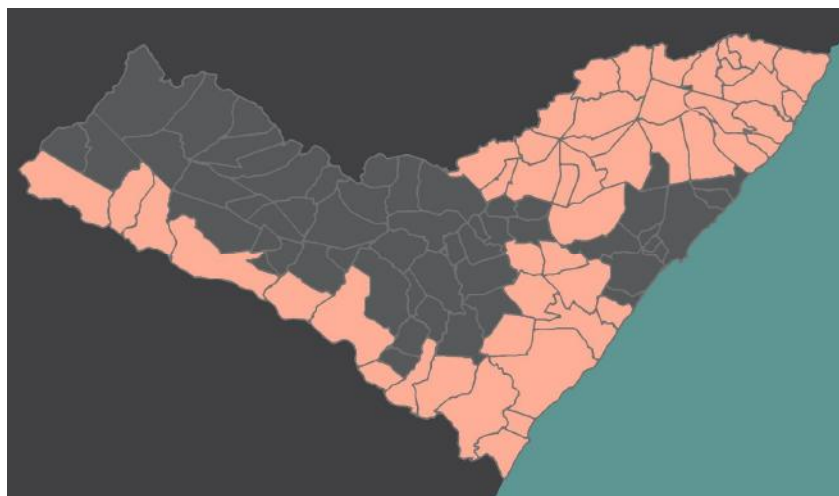
três anos, Mani morreu de forma também misteriosa. A mãe enterrou a filha perto da cabana em que vivia e sobre ela derramou seu pranto por horas. Com os olhos cansados e cheios de lágrimas, a índia viu brotar de lá uma planta. As pessoas vieram ver a planta miraculosa que mostrava raízes grossas e brancas. Desde essa época a mandioca tornou-se um alimento para os índios (mandi = Mani, nome da criança; oca = casa). (RIBEIRO, 2009, p. 24-26)

Esta lenda, cada vez mais colorida pelos pincéis e letras do século XIX, dá continuidade a registros anteriores, pois durante os séculos coloniais, a planta vai chamar a atenção de diversos viajantes<sup>3</sup>, que deixam informações importantes sobre a mesma. Era necessário conhecê-la melhor, aprendendo com as populações nativas as formas de sobrevivência na terra desconhecida, incluindo o uso dos recursos alimentares.

Este artigo busca revisitar a história deste alimento, a partir não só das fontes primárias dos séculos XVI e XVII, mas também das sobrevivências vernaculares da prática do plantio e processamento em Alagoas. Salientam-se as atividades de transformação da planta em farinha, visto que, nesta perspectiva, a análise se expande para abordar um rico campo de estratégias históricas, culturais e sociais, relacionadas com a denominada “casa de farinha”, local onde a mandioca é transformada de forma a se tornar um alimento menos perecível.

Atravessando os séculos, a casa de farinha ainda se faz presente como mediadora de uma série de práticas do cotidiano de inúmeras comunidades, sobretudo do Norte e Nordeste do país. Com rebatimentos diretos na circulação e consumo deste alimento, serão contempladas nessa investigação diversas casas visitadas em dezenas de municípios de Alagoas.

Neste sentido, a análise se fundamenta em um processo intenso de trabalho de campo, empreendido dentro do projeto de pesquisa intitulado Salvaguarda do Patrimônio Imaterial em Alagoas, realizado em parceria com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e com a Secretaria de Cultura do Estado de Alagoas (SECULT)<sup>4</sup>. Foi o primeiro projeto que teve como meta realizar estudos acerca das referências culturais de toda uma unidade federativa do país e os dados que respaldam e pesquisa foram extraídos da visita a 48 dos 102 municípios que conformam Alagoas.



Fonte: Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, 2016, Alagoas, Brasil.

### FIGURA 1

#### Mapa do Estado de Alagoas: em rosa, os municípios visitados

No primeiro século de colonização encontramos muitos relatos sobre a mandioca<sup>5</sup>, mas os registros de cunho científico iniciaram-se no século XVII com a obra de Frei Cristóvão de Lisboa (1583-1652) escrita, presumivelmente, entre 1624 e 1627. Nesta mesma época, a partir do contexto da presença holandesa no Brasil, seu conhecimento é ampliado de maneira mais sistemática.

Durante a estadia do conde João Maurício de Nassau, humanista alemão que administrou a parte do território da colônia sob ocupação holandesa de 1637 a 1644, ocorre um registro e estudo apurado das terras conquistadas, realizado pelo conde e pela comitiva que o acompanhava. A título de exemplo, os naturalistas Guilherme Piso e George Marcgrave, integrantes da mesma, foram incumbidos pelo conde do estudo da fauna e flora nordestinas, investigação que culminou na escrita da obra *Historia naturalis Brasiliae*, onde se encontra, de forma inaugural, uma rica descrição textual e iconográfica de cerca de 350 espécies da flora, apresentando as denominações concedidas pelos indígenas. Dentre elas, destaca-se um estudo detalhado da mandioca.

Piso a descreveu como natural do Brasil, apresentando-a a partir de seu nome *Mandihoca*. Segundo ele, naquela altura, visto a difusão da espécie em outras partes do mundo, já era também conhecida por *Hiucca* pelos habitantes da Angola e das “outras Índias”. Mencionou o tipo de solo que a mandioca necessita para se desenvolver como sendo em “terra pouco glebosa ou irrigada, e antes seca, árida e montanhosa e acumulada em montículos, como os das toupeiras”, (PISO, 1948, p.

61) afirmando ainda que nascia indistintamente em qualquer região do Brasil. Quanto à sua aparência, as plantas,

apresentam folhas elegantes, expandindo-se em forma de estrela. O caule recto, nodoso, raro excedente à estatura de um homem. A grossura varia conforme a fecundidade do solo e a tempêrie do clima. Produz uma flor pequena e a semente semelhante a do ricino americano, mas truncada. O mais podemos conhecer pela figura da própria planta. Produz um fruto subterrâneo, a saber a raiz comestível chamada Mandioca, não diferente da cenoura, que contém um sucolácteo, do qual fica muito entumecida, depois que arrebentam os grelos, nascidos entre-nós e do caule. (PISO, 1948, p. 61)

Esta descrição encontra eco em imagens, visto que o trabalho de levantamento foi acompanhado de registros iconográficos, na forma não só de desenhos, mas também de telas, como as realizadas pelo artista Albert Eckhout, que nos deixa um conjunto de obras de alta qualidade estética e compromissado em expor um conteúdo informacional. Assim, no quadro denominado *Mandioca*, realiza a composição da imagem usando um fundo acinzentado, onde dispõe ramo e frutos. Horizontalmente, aloca um conjunto de delgadas raízes, apresentadas no seu exterior, mas, também, expondo a textura clara da sua massa interna. Verticalmente, exhibe um belo ramo da planta, com sua folhagem delicada e peculiar.



Fonte: ALBERT Eckhout volta ao Brasil, 1644-2002. Catálogo da mostra, 2002, p. 185.

**FIGURA 2**

***Mandioca*, por Albert Eckhout, 1644**

Mas é em um detalhe de uma iconografia holandesa, produzida por volta de 1624, onde se encontrou um precioso registro, talvez o mais antigo, apresentando o processamento da mandioca realizado pelos indígenas, da fase do plantio, passando pela ralagem e indo até o cozimento da farinha.

O interesse em registrar a mandioca por parte dos holandeses se vincula à demanda por detalhar para a Companhia o cotidiano da colônia, considerando-se também seu consumo ter se tornado indispensável na dieta até mesmo dos europeus, decorrente da inviabilidade de se contar sempre com os alimentos trazidos de além-mar. De fato, neste desenho, o artista converge várias atividades agrícolas comumente encontradas naquele tempo na capitania de Pernambuco.



Fonte: REIS FILHO, Nestor Goullart. *Imagens de vilas e cidades do Brasil colonial*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado; Fapesp, 2000.

### FIGURA 3

#### Detalhe da gravura “Pernambuco”

Detalhe da gravura “Pernambuco, de autoria desconhecida e que ilustra o “Reysboeck van het rijke Brasilien...”, retrata as fases em que ocorre o processamento da farinha de mandioca.

Voltando à obra de George Marcgrave, o autor descreve com minúcia o processo de fabricação da farinha, dando especial atenção aos vocábulos indígenas e apresentando as expressões equivalentes empregadas pelos colonizadores. Com exceção dos termos manipueira e urupema, as demais designações não são mais empregadas generalizadamente.

A raiz extraída e descascada com uma faca, da casca (cutícula) exterior, que facilmente pode ser raspada; em seguida e lavada em água pura. Depois é submetida pela mão a uma roda, que mede de diâmetro quatro ou cinco pés, preparada para esse fim, tendo, uma superfície convexa, armada e de uma lâmina aguda de cobre com muitos furinhos. Esta roda é movida por dois homens e assim rala a raiz e as raspas caem num depósito sotoposto, Esta roda chama-se Ibecem babaca, na língua dos indígenas e em português Roda de farinha. Os indígenas, como têm poucos aparelhos, raspam essa raiz descascada com um ralo, gastando longo tempo e muito esforço. O depósito, que recebe as raspas, chama-se Mieecaba na linguagem dos indígenas e coche de ralar Mandioca, em português. Assim ralada e moída esta raiz é lançada a um saco, feito de cascas de árvores, preparado como cesto, tendo uma largura de cerca de quatro dedos, de figura cilíndrica; na linguagem dos indígenas, chama-se Tiamicaba, pelos indígenas e prensa, pelos portugueses. Esprema-se então o suco até que estas raspas tenham perdido toda a humidade. Este suco chama-se Manipoera pelos indígenas e 'Agoa de Mandioca' pelos portugueses. Depois de espremida raspagem é lançada a um crivo chamado Urupema, pelos indígenas e Joeira pelos portugueses. Depois de joeirada, é lançada essa raspagem a um vaso redondo, largo, raso, feito de argila ou cobre, que é colocado num defumador como uma caldeira; lança-se fogo por baixo e agita-se com uma pá até que fique seco o conteúdo. Chama-se este vaso, em que se seca a farinha Vimovipaba, na linguagem indígena e Forno de Farinha, em português. A pá é chamada pelos indígenas, Vipucuitaba. (MARCGRABE, 1942, p. 66)

O uso mais comum da raiz para a alimentação demanda seu processamento, transformando-a em farinha. Granulada e assada, seu emprego amplia-se enormemente, pois sua durabilidade passa a se estender por diversos meses. Além disso, seu carregamento era facilitado durante as longas jornadas que eram comuns no cotidiano dos povos indígenas que praticavam a itinerância, bem como entre os colonizadores que, para explorar as terras e para realizar a conquista, moviam-se em longos percursos.

Esta farinha, enquanto está ainda um tanto mole chama-se Vitinga, na linguagem dos indígenas; Farina relada, em português. Quando está mais seca, é chamada pelos indígenas, Viecacatinga; quando está totalmente seca, que possa ser conservada, é chamada Viata e Vicica; os portugueses a denominam farinha seca, farinha de guerra a qual pode ser conservada por um ano, se for guardada em lugar seco, longe da água. A viecacatinga pode durar apenas meio ano; a vitinga apenas dois anos; essas espécies de farinhas são usadas, em lugar do pão. A farinha seca misturada com um caldo qualquer é comida com outros alimentos, com carne ou peixe; da farinha seca preparam uma espécie de bolo, formando dela e da água simples uma massa, que depois é cozida sobre brasas, recebendo o nome de Beju. (MARCGRABE, 1942, p. 66)

A guerra, portanto, também era fator de sua utilização e por isso chegou a ser conhecida pela expressão “farinha de guerra”. Lançava-se mão, neste caso, de uma variedade que possuía uma granulometria mais robusta, mais seca, dura e resistente para as viagens pelas florestas e sertões. Em muitos relatos este tipo de farinha é descrito, como, por exemplo, em Frei Vicente do Salvador, em obra de 1627:

O mais ordinário e principal alimento do Brasil é o que se faz da mandioca, que são umas raízes maiores que nabos e de admirável propriedade (...). Depois de raladas, espremidas e desfeitas em farinha, cozem a mesma farinha, mexendo-as na bacia como confeitos, e esta, se torram bem, dura mais que os beijus, por isso é chamada farinha de guerra, porque os índios a levam, quando vão à guerra (...), e os marinheiros fazem dela sua malotagem daqui para o Reino. (SALVADOR, 1954, p. 61)

Mas o consumo podia se estender para além do fruto. Josué de Castro vale-se do material seiscentista para referendar suas análises acerca dos problemas alimentares. No trecho abaixo, cita um outro registro holandês, de autoria de Nieuhof, comentando o hábito esquecido do consumo das folhas da mandioca, parte não convencional da espécie para uso na alimentação na atualidade:

O consumo não só dá raiz, mas também dos brotos das folhas das diferentes variedades de mandioca constituía um hábito salutar que servia para melhorar a riqueza vegetal do regime, aumentando o seu teor em minerais e vitaminas. Era hábito dos grupos primitivos negros e índios, que os portugueses imitaram e até os holandeses, tão pouco plásticos, sempre desconfiados dos costumes da terra, também seguiram com entusiasmo. No livro de Joan Nieuhof, um dos agentes da Cia. das Índias Ocidentais, que viveu no Brasil durante vários anos de ocupação holandesa, no Nordeste, encontra-se a seguinte referência a esses hábitos, infelizmente hoje esquecidos: ‘Os negros e os brasileiros trituram as folhas em um pilão e depois de cozê-las adicionam-lhe gordura ou manteiga e delas se servem como nós do espinafre. Os portugueses e até os holandeses às vezes usam este prato: preparam também uma espécie de salada com essas folhas’ (CASTRO, 1984, p. 101-102)

Contudo, apesar da recorrência e variedade do uso e da disponibilidade de terras para seu plantio, a mandioca como alimento costumava faltar no Brasil Colônia. No contexto dos engenhos, onde o máximo das terras estava engajado na produção do açúcar, às vezes restringiam-se as áreas para a prática da agricultura de subsistência. E até mesmo a pródiga farinha faltava para o consumo.



Na “Cultura e Opulência” de Antonil, escrita um século depois da retirada dos holandeses de Pernambuco, encontram-se trechos que narram situações de fome. Menciona um cenário em que a alimentação era composta basicamente de mandioca e de caranguejos, mas que, mesmo assim, podia escassear.

Costumam alguns senhores dar aos escravos um dia em cada semana, para plantarem para si, mandando algumas vezes com eles o feitor, para que se não descuidem; e isto serve para que não padeçam fome nem cerquem cada dia a casa de seu senhor, pedindo-lhe a ração de farinha. Porém, não lhes dar farinha, nem dia para a plantarem, e querer que sirvam de sol a sol no partido, de dia, e de noite com pouco descanso no engenho, como se admitirá no tribunal de Deus sem castigo? Se o negar a esmola a quem com grave necessidade a pede é negá-la a Cristo Senhor nosso, como Ele o diz no Evangelho, que será negar o sustento e o vestido ao seu escravo? E que razão dará de si quem dá serafina e seda e outras galas, as que são ocasião de sua perdição, e depois nega quatro ou cinco varas de algodão e outras poucas de pano da serra, a quem se derrete em suor para o servir e apenas tem tempo para buscar *uma raiz e um caranguejo para comer?* (ANTONIL, 2011, p. 109. Grifo das autoras)

O atrelamento do uso desta raiz a situações de fartura e fome, contudo, permanece. Quando na atualidade, alguém percorre os interiores mais profundos do Brasil, vai encontrar a farinha na mesa das famílias mais simples e, na paisagem, a casa de farinha, em atividade ou em lento abandono. Foi a observação destes fatos que motivou um estudo mais detido destas casas, as quais, apesar da importância e recorrência, de fato, tem decrescido em número, visto os processos de modernização do campo e da atualização dos hábitos cotidianos rurais.

Em Alagoas, o ofício do fabrico da farinha ainda se destaca como motivador de diversas referências culturais com configuração típica e constituindo-se fonte de economia tradicional, mas também de sociabilidade e trocas, visto que, na forma tradicional, não se fabrica a farinha sem se reunir diversos membros de uma comunidade. Esta foi uma das razões para que, no trabalho de campo, tivéssemos como meta prévia observar e analisar as casas de farinha que se encontrassem ainda em atividade.

### **A farinha e sua casa**

Em visita aos interiores do Nordeste, em especial nas franjas em contato com a zona rural, é comum encontrar-se plantios de macaxeira, esta passível se ser

usada diretamente na alimentação, e de mandioca, que se destina ao o fabrico da farinha. Estas são as denominações utilizadas para duas variações da planta, no caso da região em tela, podendo sofrer variações em outras partes do país.

Em uma descrição mais geral, a mandioca é uma espécie vegetal arbustiva da família das euforbiáceas que chega a alcançar 3 metros de altura, com caule delgado de onde saem hastes longas que seguram as grandes folhas compostas por 7 folíolos nas suas extremidades. Atualmente são conhecidas mais de 250 espécies da planta, sendo que algumas podem ser consumidas *in natura* por sua baixa toxicidade, enquanto outras precisam passar por um tratamento para a extração do suco venenoso (EMBRAPA, 2006, p. 160-161).

A raiz é coberta por uma casca marrom e áspera, e depois dela, existe uma camada às vezes rosada, às vezes de cor branca leitosa, mais fina, e só em seguida, a polpa branca. No seu miolo, atravessando-a no sentido do comprimento, há uma fibra dura de aspecto e grossura de um barbante.



Fonte: Acervo do Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, 2015, Passo de Camaragibe, Alagoas, Brasil.

#### FIGURA 4

##### Plantio, raiz *in natura* e descascada

As casas de farinha são pequenas fábricas artesanais, que, em geral, atendem a várias comunidades situadas ao seu redor. Elas constroem a paisagem alagoana, percebidas não apenas na materialidade de suas edificações e utensílios, mas também na nutrição básica dos lares, nos saberes da sua produção e dos quitutes derivados desse feitio, dos cantos e dos significados que foram gerados a partir das práticas vinculadas à sua produção e que continuaram sendo reproduzidos, assimilados e por vezes ligeiramente transformados ao longo do tempo.

Nelas, a mandioca brava é transformada em outros alimentos – farinha, beiju<sup>6</sup>, tapioca<sup>7</sup>, mingau<sup>8</sup>, caxiri (cerveja), tucupi e maniçoba (pratos feitos com as folhas de maniva). Também são encontrados utensílios tradicionais indígenas, sobretudo os de cestaria – tipitis, peneiras, etc. (KATZ, 2009, p. 33-34)

Em linhas gerais, a tipologia de uma casa de farinha “tradicional” constitui-se em uma edificação de planta retangular, com dimensões médias de 10 x 5m, com vedação lateral usualmente em taipa e coberta de palha – geralmente de coqueiro (*Cocos nucifera*) – ou telhas. Destaca-se por seu amplo telhado, de águas bastante pronunciadas, em especial quando há o uso de palha, visto a condição de escoamento mais precária provida por ela.

O tapamento de barro chega até uma determinada altura, aproximadamente 1 metro, favorecendo a ventilação, necessária por conta do calor do forno onde a farinha é torrada. Portanto, materiais construtivos intimamente ligados ao contexto local e às práticas vernaculares.

O próprio processo econômico que ocorre para a produção é bastante simples e de tradição comunitária. O manejo da casa associa-se a uma negociação de trocas, sendo o seu uso frequentemente trocado por uma porcentagem do próprio produto.

Cabe lembrar que o circuito de fabricação da farinha nessas casas envolve desde a roça, onde a mandioca é colhida, até a fabricação de uma gama de quitutes, que muitas vezes, quando se trata de uma produção mais avultada, resulta serem vendidos nas feiras livres.

Pode-se considerar a arquitetura da casa de farinha estritamente alinhada à sua finalidade funcional, conferindo-lhe, materialmente falando, proporção, equilíbrio, simetria à essencialidade dos materiais e técnicas empregadas. A área e o pé-direito serão os necessários para abrigar as dimensões do corpo dos homens e mulheres que ali trabalham e os movimentos empregados na manufatura. Trata-se do gesto mais simples de construir o abrigo, valendo-se dos ingredientes da terra, preparando uma arquitetura produzida por pedaços da natureza, na sua concepção e formato plenamente vegetal. Internamente, a edificação apresenta uma espacialidade com um zoneamento definido a partir das etapas produtivas, como o ato de descascar, triturar, prensar e peneirar a mandioca, até levá-la ao forno, para a finalização do processo.



Fonte: Acervo do Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, 2015, Passo de Camaragibe, Alagoas, Brasil.

## FIGURA 5

### As fases do preparo da farinha de mandioca

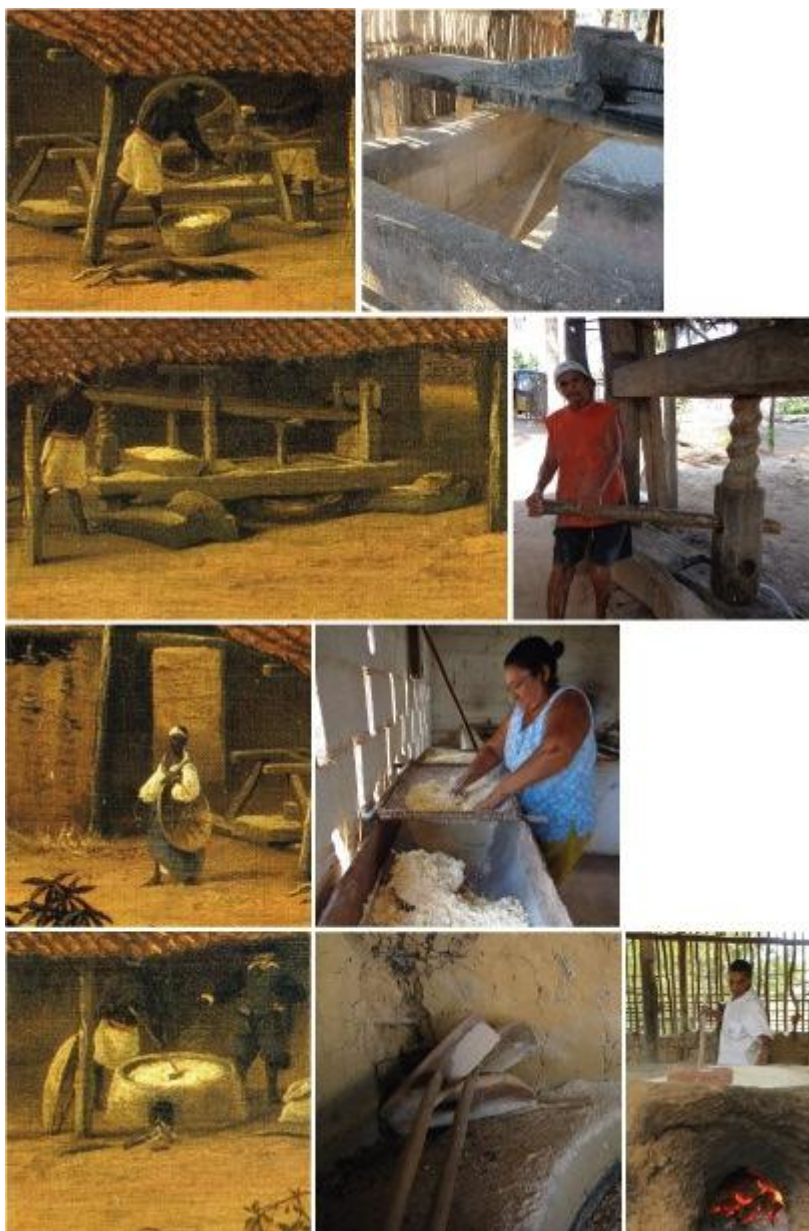
Acima, da esquerda para a direita:

- 1) descascamento da raiz;
- 2) ralagem no caaititu, uma espécie de ralador;
- 3) prensagem, onde a massa obtida é colocada em sacos de náilon - os indígenas utilizavam para isso o *tipiti*, um tipo de cesto trançado com folhas de palmeiras.

Na seqüência de baixo:

- 4) depois de espremida, a massa úmida é esfarelada e passada na peneira ou *urupema*;
- 5) a massa é peneirada e levada para um forno à lenha, onde é torrada e
- 6) a casa de farinha com seus trabalhadores.

As casas de farinha construídas mais recentemente têm apresentado mudanças nos materiais empregados, tanto na sua estrutura, quanto nos elementos móveis, provendo maior praticidade à edificação e ao processo de feitiço. Dentre as casas visitadas em campo, constatou-se a tendência majoritária de mecanização dos vários estágios produtivos, enquanto outras ainda preservam, em sua menor parte, o formato de fabricação manual com o uso de instrumentos tradicionais, como, por exemplo, a prensa em madeira e o forno de barro à lenha em formato circular. Uma notável exceção foi a encontrada no município de Colônia Leopoldina, que ainda preservava e fazia uso da roda de moer a mandioca (caaititu) constituindo-se no exemplar identificado como o mais próximo da fabricação inteiramente manual.



Fonte: Acervo Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, 2015, Alagoas, Brasil.

### FIGURA 6

#### **Casa de farinha em taipa e com maquinário completamente manual encontrada em Colônia Leopoldina, Alagoas, Brasil**

É interessante notar que, retornando às fontes do século XVII, encontramos vestígios da permanência de vários aspectos do fabrico registrados por elas. Em especial nos valendo da visualidade das fontes imagéticas, temos, por exemplo, em uma das telas de Frans Post, uma reprodução completa da paisagem de uma casa de farinha, no caso, com seu generoso telhado pendendo no compasso do envergamento do madeirame, com algumas paredes vedadas em taipa mas,

sobretudo, servindo de contorno à faina dos trabalhadores. Este fato permite que observemos todo o processo da produção da farinha ocorrendo no contexto do século XVII, desde a raiz sendo descascada até o cozimento. É o que também confirmam várias descrições textuais ao tempo da presença holandesa no Brasil Colonial. Estas referências permitiram que se montasse o quadro comparativo que vem a seguir, onde cada etapa da produção de farinha encontrada em campo na atualidade, foi colocada em paralelo com o que foi registrado em tela pelo artista seiscentista.



Fonte: LAGO, Bia; LAGO, Pedro Corrêa. *Frans Post: 1612-1680*. Rio de Janeiro: Capivara, 2006, p. 128.

**FIGURA 7**

***Casa de Farinha, por Frans Post, 1651***



Fonte: LAGO, Bia; LAGO, Pedro Corrêa. *Frans Post: 1612-1680*. Rio de Janeiro: Capivara, 2006, p. 128. Imagens da direita, acervo do Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, 2015, Coruripe, Alagoas, Brasil.

## FIGURA 8

### Detalhes da imagem de Frans Post contrastadas com fotos atuais de casas de farinha

Na imagem, lê-se:

- 1) ralagem da mandioca no ralador ou caititu;
- 2) prensagem da massa;
- 3) peneiração da massa após prensagem e
- 4) forno com detalhe para o rodo que espalha a massa peneirada.

Por sua vez, retornando ao relato de Piso, este concede voz às imagens, agora trazendo um outro tipo de detalhamento, que confere tempo a cada etapa do processo como também expõe um esmiuçar dos gestos e do uso dos utensílios no trato das raízes para a sua manufatura:

Arrancadas da terra, as raízes mal duram o espaço de três dias, mesmo bem guardadas em celeiro. Limpas e despojadas da casca tenuíssima que as envolve, levam-se a um moinho de mão, cuja figura daremos a seguir, movido por dois homens, e são moídas por umas pontas de ferro, recebendo um cocho a farinha das raízes trituradas. (...) As raspas em seguida se lançam num lagar ou prelo que, com sua grande pressão, lhes exprime o líquido supérfluo e nocivo, tornando-se secas e sem nenhuma umidade. Depois se coam numa peneira chamada Urupeba, e são logo lançadas num recipiente, alguidar de barro ou cobre, posto ao fogo e agitado um pouco até cozerem. Semi-cozidas e ainda moles, são comestíveis e se chamam Farinha relada, isto é, farinha cozida não dessecada. O mais restante e que se quer guardar misturam, em fogo mais ou menos intenso, à vontade, e secam bem. Pois, essa farinha, quanto mais seca e cozida, tanto mais durável é. (PISO, 1948, p. 61)

Segundo Gilberto Freyre, escrevendo nos anos de 1933, os índios no Brasil fabricavam artesanalmente todos os utensílios necessários à preparação dos alimentos. Muitos desses, ainda segundo o autor, foram incorporados à cozinha colonial, sendo utilizados até àquela época:

Ainda hoje o vasilhame de qualquer casa brasileira do norte ou do centro do Brasil contém numerosas peças de origem ou feitio puramente indígena. A nenhuma cozinha que se preze de verdadeiramente brasileira, falta a urupema ou o pilão, o alguidar ou o pote de água. A algumas dessas vasilhas domésticas, feitas de barro, de madeira, de casco de animal ou de casca de fruta o ralo, de cascas de ostras – não só davam as cunhãs recorte ou formas graciosas, como animavam-nas de desenhos pintados a cor: ‘mille petites gentillesses’, diz Lery”. (FREYRE, 2006, p. 190)

Os equipamentos e utensílios mencionados por Gilberto Freyre foram encontrados em campo durante a execução do projeto de pesquisa, mas já se fez perceptível a mudança de materiais e formato de algumas das peças usadas. As transformações também se deram com relação aos equipamentos; em muitos casos, a madeira das prensas foi substituída por elementos metálicos mais leves, bem como o uso de motores acelerou o processo de moagem do produto.

Também se percebeu que as comunidades, em suas práticas cotidianas, foram desenvolvendo maneiras próprias para solucionar os problemas relacionados com os aspectos do processamento, com o uso do carrinho de mão, das caixas d'água de polietileno etc. Mas na maior parte delas, confirmam-se as paredes de taipa, o chão de barro batido, e o transporte das raízes em caçuás, que chegam da roça equilibradas no lombo dos burros.

E no que tange às formas adotadas para medir o volume da produção de farinha, nas casas visitadas, foi possível encontrar um instrumento rudimentar de madeira, com forma quadrada, que já havia sido recorrentemente buscado em campo sem se obter êxito. Nos relatos dos viajantes e mesmo ocasionalmente nas conversas, os depoentes mencionavam o uso de uma medida denominada “salamim”. Mas no âmbito do projeto de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de Alagoas, não somente a forma que corresponde a esta medida foi encontrada, bem como se confirmou o uso corrente do vocábulo entre as pessoas. De fato, salamim é, segundo o Vocabulário Raphael Bluteau: “Salamim. Vid. Selamim. Medida de coisas secas como trigo, cevada, grãos, etc. É meia oitava ou a oitava parte de um alqueire. Diz Cobarrubias que é a ração que antigamente se dava a cada escravo (BLUTEAU, 1728, p. 558<sup>9</sup>).



Fonte: Acervo do Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, 2015, Alagoas, Brasil.



**FIGURA 9****Salamim, encontrado no Povoado Tabuleiro dos Negros, município de Penedo**

Cabe também ressaltar os aspectos de sociabilidade providos pelas casas de farinha. Elas são normalmente frequentadas pelos donos e pelas famílias da comunidade. A contribuição concedida para a casa como forma de pagamento, via de regra, é de um quinto do produzido. Algumas delas, e dependendo da safra e da dimensão das comunidades ao redor, chegam a abrigar dezenas de pessoas trabalhando simultaneamente, oferecendo peças duplicadas como fornos e prensas e criando espacialidades que abrigam significativas relações de trabalho e sociabilidade para estes grupos sociais. É natural, portanto, que a todo esse sistema de produção estejam associados ritos comunitários que, ao longo do tempo, acompanharam as atividades da mandiocada – ou seja, as etapas de descascar e limpar a raiz – e da farinhada, que consiste nas etapas de processamento e produção da farinha propriamente dita, com suas segmentações e também festividades. Relatos de campo na cidade de Traipu mencionam casos que chegavam a envolver mais de cinquenta mulheres numa etapa de mandiocada<sup>10</sup>.

63

No processo habitual da produção da farinha de mandioca, percebe-se a divisão dos papéis exercidos nas diferentes etapas do trabalho por gênero. De modo geral, os homens são os responsáveis pela colheita e transporte da mandioca (tradicionalmente feito em carros de boi ou usando outros animais de carga) até a casa da farinha, onde ela é cortada e descascada por um grupo de mulheres que ficam nessa atividade por horas seguidas, sentadas em pequenos bancos de madeira a raspar a raiz.

A seguir, é levada pelos homens para cevar e prensar. As mulheres costumam peneirar a massa e, por fim, ela é torrada pelos homens. Essa divisão, embora não seja rígida, podendo homens e mulheres se auxiliarem mutuamente, foi identificada em algumas visitas de campo, bem como a presença das crianças, seja participando de atividades como a raspagem ou apenas brincando ao redor.

Este cotidiano, aqui descrito no âmbito da produção da farinha propriamente dito, vai se lançar para além da dimensão do trabalho e, pela interação social que promove, torna-se capaz de se desdobrar em uma série de atividades que, para além do saber fazer, se expressam em festas e celebrações.

**Memórias da casa de farinha: ontem e hoje**

Em Alagoas, como em outras regiões do Nordeste, a farinha de mandioca é um ingrediente fundamental na alimentação. Juntamente com o feijão e o arroz, forma um trio completo do típico prato cotidiano. Além disto, são inúmeras as maneiras de utilizá-la como alimento: pode-se adicioná-la às frutas, legumes, caldos, ao melaço, à rapadura ou simplesmente comê-la pura. Pode estar presente nos dias festivos, em forma de farofa, adicionando ingredientes como gorduras animais ou vegetais, ovos, cheiro verde, cebola, alho, frutas secas, numa riquíssima palheta de variedades.

Mas, de fato, o contexto social das comunidades que produzem farinha constatado em campo foi o de pobreza, por vezes miséria. O alimento está presente no dia-a-dia das famílias mais pobres, com poucos acompanhamentos, por vezes cobrindo o feijão e o arroz, ou em situações mais extremas, consumida pura ou na forma de “papa d’água”, como descrito em entrevista no povoado quilombola Tabuleiro dos Negros, em Penedo, em que se adicionava à farinha azeda açúcar para então fazer um mingau. Ainda no mesmo povoado, colheu-se informação de que, para ainda extrair renda dos restos do processo produtivo, a crueira – material que sobra da peneiração – era triturada na forrageira e comercializada.

Contudo, entre a provisão e a escassez, por sua produção se estabelecer em caráter comunitário, de mutirão, desdobra-se de uma cadeia de subsistência para uma rede de relações afetivas e simbólicas, as quais atravessam as jornadas que antecedem o prato finalizado, e se traduzem em diversas formas de expressão cultural.

Dona Maria de Fátima Oliveira Neto, moradora do município de Traipu, sul de Alagoas, concedendo entrevista ao mencionado Projeto de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de Alagoas, lembrou grandes mandiocadas nas quais, para aliviar a fadiga, os donos serviam bebidas. E, de fato, esta prática foi confirmada por outros depoentes. Também no mesmo sentido de distrair do cansaço e até mesmo dar ritmo ao trabalho, em alguns povoados as mulheres cantavam, costume que foi passado através das gerações, inclusive fazendo uso de improvisações. Dona Maria de Fátima lembrou os seguintes versos durante seu depoimento: “É hoje, é hoje que a palha voa / É hoje que ela tem que avoá / Quero vira, quero vira, no balanço da panela quero vê vira”<sup>11</sup>.

Outrossim, identificou-se, em Traipu, no povoado quilombola Uruçú, mais uma expressão cultural relacionada à casa de farinha que acentua o caráter de celebração e sociabilidade: a dança do piau. Pendia de uma corda, localizada no centro do telhado da casa de farinha, uma garrafa com alguma bebida, geralmente alcoólica. Bastante ornamentada, essa garrafa era chamada de piau e permanecia presa até o término da farinhada. Quando o momento finalmente chegava, na maioria das vezes já era noite, e então, à luz de lamparinas, todos aqueles que haviam trabalhado no preparo da farinha cantavam e dançavam o coco de roda. Executava-se um movimento circundando o piau, que era acompanhado do retirar gradual dos enfeites da garrafa. Quando esta já estava limpa da decoração, os presentes bebiam seu conteúdo, dando um fim festivo e ébrio àqueles dias de labor.

Até porque todas vezes que tem farinhada eles tocam sempre. Tem essa tradição deles na casa de farinha da dança do piau. Quando terminam, todos tiram seus versos e cada musiquinha eles cantam esse verso. E ao final quando não tem mais ninguém pra dizer verso. Eles descem a garrafa, todos “vamos beber o piau”. Cada um bebe e é quando termina de beber o piau entra o coco. O coco dá prosseguimento à dança do piau. Só que a dança do piau é só em forma de roda e a dança do coco tem a batida. Nê, pronto. Aí vem o coco. No coco eles vão na batida do coco e também nos versos. Eles dão a batida e para e alguém diz o verso, e volta para a batida do coco. E assim eles fazem a festa deles até umas horas. (Iracema Isidoro dos Santos, Traipu, outubro de 2015).



Fonte: Acervo Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, 2015.

### FIGURA 10

#### “Piau” em Traipu

Em Igreja Nova, outro município também ao sul de Alagoas, no povoado Sapé, encontrou-se casas de farinha em muitos dos quintais das residências. Lusinete Santos Silva e Daniel Silva, além de participarem de um Guerreiro Treme Terra, manifestação folclórica muito significativa em Alagoas, ainda puxam cantos de trabalho nas casas de farinha de amigos e parentes. As canções podem versar sobre casos do cotidiano, bem como se relacionarem a folguedos típicos da região como o guerreiro, o boi e o coco de roda. Hoje, em Sapé, os cantos animam principalmente a etapa da raspagem da mandioca. Nas recordações de Daniel:

Mas é bonito uma mandiocada cantando tudo animado, bonito mesmo. (...) Eu alcancei a mandiocada do finado meu pai, eu alcançava, eu era criança. Rolava três dias na casa de farinha porque naquele tempo não era motor, era naquela roda que tinha, então era muita mandioca, aí passava dois três dias, mas era cantando direto com as mulheres. Então quando era meio dia, aí era comida, era aquela mesa assim de comida entendeu? E quando era de noite, era mungunzá, era arroz doce... (Daniel Silva, 2015)



Fonte: Acervo Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem 2015, Alagoas, Brasil.

#### FIGURA 11

**De Dona Lusinete e seu Daniel, no povoado Sapé, Igreja Nova, brincantes de guerreiro treme terra e depoentes sobre os cantos de mandiocada**

No município de Porto Real do Colégio, região sul do estado, foi recolhido um canto das mulheres, posteriormente gravado no CD intitulado *O canto das farinhadas*:

Quem me dera, dera, dera  
Quem me dera pra mim só  
A pontinha do seu lenço  
Pra enxugar o meu suor  
Adeus, adeus  
Casa de farinha, adeus  
Você fica com saudade  
Quem vai embora sou eu  
Adeus casa de farinha  
Roda de puxar mandioca  
Adeus àquela menina  
Que me deu a tapioca  
Adeus, adeus

Assim, as tarefas, mesmo árduas, se acompanhadas de cantorias e bebidas, como nas expressões dos cantos de trabalho em geral, transformavam atividades de grande cansaço físico em momentos de conagração. Atualmente, esses hábitos de cantos e danças se encontram em declínio e não vêm sendo passados para as novas gerações.

Por outro lado, voltando ao aspecto alimentar, na culinária alagoana destacamos a permanência de vários quitutes ligados à farinha e inclusive de tradição indígena como o beiju, cujo modo de preparar, adaptado aos utensílios das cozinhas, hoje internas das residências, tem sido registrado por pesquisadores da alimentação e *chefs*.

#### Beiju Chapéu de Couro

Tempere a goma com sal e passe em peneira fina. Aqueça uma frigideira pequena, limpa e enxuta. Penere uma camada bem fina de goma. Salpique o coco ralado por cima. Deixe assando até que o beiju solte da frigideira. Em seguida, arrume-o em uma assadeira (ou tabuleiro). Leve ao forno em temperatura moderada, até dourar o coco. Deixe esfriar e guarde em um recipiente bem vedado. (JUCA, 2014, p. 145)

De fato, a farinha e seu fabrico, em vários contextos culturais, exercem um papel que os atrelam à ideia de fartura e de alegria. Era o farnel de reforço, segundo Câmara Cascudo:

A farinha, do radical latino far, é genérico de cereais, moidos, pilados, triturados. De sua importância etnográfica revelam os vocábulos farto, fartura, repleto ou abundância de farinha. O próprio farnel, a provisão, provinha de farinariu, farinária, a bolsa de farinha.” (CASCUDO, 2011, p. 39)

Assim, entre tradição e inovação, das camadas mais pobres da população alagoana às práticas gourmets, a mandioca continua a escrever a história da alimentação brasileira, por vezes confirmando a ligação que faz “sabores” e “saberes” terem uma mesma etimologia, derivadas de um mesmo radical latino, “sapore”, ou seja, ter gosto<sup>12</sup>. Gosto por se alimentar, gosto por compartilhar as dores e alegrias da vida.



Fonte: Acervo do Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, 2015, Alagoas, Brasil.

## FIGURA 12

### Derivados da mandioca

Na figura, lê-se no sentido horário:

- 1) a massa puba, com a qual se fazem bolos, mingau e cuscuz;
- 2) beijus;
- 3) tapioca, pé-de-moleque e macasadas;
- 4) tapiocas, pés-de-moleque enrolados na folha da bananeira e beiju.

Descreveu-se aqui, portanto, um longo arco da produção da farinha, que vai do trabalho do plantio e da colheita, passando pela labuta nas casas de farinha e, ao final, sendo celebrado em cantorias e folguedos. Destaca-se como fundamental o trabalho de campo realizado no âmbito acadêmico que subsidiou expressiva parte da pesquisa, mas tornado possível pelas conquistas que levaram ao processo de reconhecimento oficial do patrimônio imaterial no Brasil.

Tal fato permitiu situar, como herança e tradição, um alimento bastante comum, mas que se coloca provido de inúmeros desdobramentos culturais quando situado no cotidiano de inúmeras comunidades do Brasil. E que também, de maneira mais ampla ainda, posto na mesa, é realidade e fator de socialização de milhões de cidadãos brasileiros.

## NOTAS

1. Em “Carta ao rei D. Manuel, dando notícias do descobrimento da terra de Vera Cruz, hoje Brasil, pela armada de Pedro Álvares Cabral [Manuscrito]”.
2. EMBRAPA. Disponível em [www.embrapa.br](http://www.embrapa.br) Acesso em 22 jan. 2016.
3. Desde os primeiros relatos de viajantes sobre as terras brasílicas, a mandioca tem lugar de destaque. Os portugueses, a partir da Carta de Pero Vaz de Caminha, descreveram a espécie e na sequência, encontram-se menções e referências nos textos dos jesuítas como José de Anchieta, Manuel da Nóbrega e Fernão Cardim. Este último, nascido em 1548, foi dirigente da Companhia de Jesus por várias décadas e antes de morrer, em 1625, deixou seus relatos condensados na obra *Tratados da terra e gente do Brasil*. Gabriel Soares de Souza menciona a espécie no *Tratado descritivo do Brasil* de 1587. Viajantes franceses como Andre Thevet e Jean de Léry, na obra *Viagem à terra do Brasil* também legaram preciosas descrições da mandioca. No século XVII, a contribuição mais substancial vem dos integrantes da comitiva do Conde Maurício de Nassau, designado para o governo do recém conquistado Brasil holandês.
4. Este projeto foi realizado nos anos de 2014 e 2015, gerando um amplo acervo de informações escritas e de material audiovisual. O que apresentamos aqui é fruto do rastreamento, realizado pelo Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, vinculado à Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal de Alagoas. Envolveu uma equipe de cerca de 25 integrantes e no desenvolvimento do projeto percorreu-se 6545 km por terra. Conferir: <[www.fau.ufal.br/grupopesquisa/estudosdapaisagem/](http://www.fau.ufal.br/grupopesquisa/estudosdapaisagem/)>.
5. Sobre a compilação destes relatos, ver AGUIAR, 1982, cap. 1 ao 4.
6. O beiju é um alimento de origem indígena, cujo preparo se dá com uma fina camada da farinha de mandioca levada ao forno e retirada após obter-se uma consistência sólida.
7. Na tapioca, a farinha é levada ao forno, espalhada e aquecida até obter uma consistência seca, sendo a seguir moldada até adquirir formato semelhante à panqueca. Para finalizar, é, na sua versão mais tradicional, recheada com coco ralado.
8. O mingau é um alimento preparado a partir da fécula extraída da mandioca que, ao ser cozida em água, resulta em uma sopa com um aspecto grosso e pegajoso.
9. A grafia do português foi atualizada.
10. Ver relatos nas fichas de bens culturais da localidade 5 e 7 do Projeto de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de Alagoas.

11. Ver relatos nas fichas de bens culturais da localidade 5 e 7 do Projeto de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de Alagoas.
12. Sobre a etimologia do verbete “saber”, no *Dicionário etimológico prosódico da Língua Portuguesa* se afirma: “O primeiro significado de *sapere* era o de ter gosto, sentir o paladar.” (BUENO, 1967, p. 360)

## REFERÊNCIAS

AGUIAR, Pinto de. *Mandioca, pão do Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.

ALBERT Eckhout volta ao Brasil, 1644-2002. São Paulo: Pinacoteca do Estado, 2002.

ANTONIL, André João. *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas*. Brasília: Edições do Senado Federal, 2011.

BLUTEAU, Raphael. *Vocabulário portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico...* Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesu, 1712-1728. 8 v. Disponível em: <<http://dicionarios.bbm.usp.br/pt-br/dicionario/edicao/1>>. Acesso em: 22 mar. 2016.

BUENO, Francisco da Silveira. *Dicionário etimológico prosódico da Língua Portuguesa*. São Paulo: Saraiva, 1967. v. 7.

CAMINHA, Pero Vaz de. *A carta de Pero Vaz de Caminha*. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional; Departamento Nacional do Livro, 1500. Disponível em: <[http://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_manuscritos/mss1277755/mss1277755.pdf](http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_manuscritos/mss1277755/mss1277755.pdf)>. Acesso: 13 abr. 2019.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Antares, 1984.

EMBRAPA – EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUARIA. Disponível em: <[www.embrapa.br](http://www.embrapa.br)>. Acesso em: 22 jan. 2016.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala*. São Paulo: Global, 2006.

GRUPO DE PESQUISA ESTUDOS DA PAISAGEM. *Relatórios do Projeto de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de Alagoas*. Maceió: Iphan, 2016.

\_\_\_\_\_. *Fichas de bens culturais do Projeto de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de Alagoas*. Maceió, Iphan, 2016.

JUCA, Yeda Rocha. *Irmãs rocha: delícias da cozinha alagoana*. Maceió: Imprensa Oficial Graciliano Ramos, 2014.

KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, 2009.

LAGO, Bia; LAGO, Pedro Corrêa. *Frans Post: 1612-1680*. Rio de Janeiro: Capivara, 2006.

LIMA, C. Para uma antropologia da alimentação brasileira. In: *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Edição Eletrônica, 2003, p. 14-17.



MARCGRAVE, Jorge. *História natural do Brasil*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1942.

MATTOS, Pedro Luiz Pires de et al. *Mandioca: o produtor pergunta, a Embrapa responde*. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

PEIXOTO, Ariane Luna; ESCUDEIRO, Alexandra. *Pachira aquatica (Bombacaceae)* na obra 'História dos animais e árvores do Maranhão' de frei Cristóvão de Lisboa. *Revista Rodriguésia*, Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, n. 53, p. 123-130, 2002.

REIS FILHO, Nestor Goullart. *Imagens de vilas e cidades do Brasil colonial*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado; Fapesp, 2000.

PISO, Guilherme. *História natural do Brasil ilustrada*. São Paulo: Nacional, 1948.

RIBEIRO, Carlos, et al. *Comida é arte: aspectos culturais e sociais da alimentação do brasileiro através dos tempos*. São Paulo: Segmento Fama, 2009.

SALVADOR, Frei Vicente de. *História do Brasil (1590-1627)*. São Paulo: Melhoramentos, 1954.

SILVA, Maria Angélica da; ALCIDES, Melissa Mota. Modos de construir, modos de alimentar e conviver: as casas de farinha do Brasil. *Actas do Congreso Internacional de Arquitectura Vernácula en Espana e Iberoamerica: Andalucía y America, entre la tradición e la modernidad*. Disponível em: <[www.upo.es/depa/webdhuma/areas/arte/actas/cisav05/co\\_19.pdf](http://www.upo.es/depa/webdhuma/areas/arte/actas/cisav05/co_19.pdf)>. Acesso em: 20 jan. 2016.

TEMPASS, Martín César. Os grupos indígenas e os doces brasileiros. *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 98-114, 2008.

**Maria Angélica da Silva** é Professora Titular da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal de Alagoas (UFAL), em Maceió, Alagoas, Brasil. Pós-Doutora, por duas vezes, na Universidade de Évora, em Portugal, e na Università di Bologna, na Itália. Doutora em História pela Universidade Federal Fluminense (UFF), Mestre em História Social da Cultura pela Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-RJ) e Graduada em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Bolsista de Produtividade em Pesquisa CNPq – nível 2.

**Melissa Mota Alcides** é Doutoranda em Cidades na Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal de Alagoas (UFAL), em Maceió, Alagoas, Brasil. Graduada em Arquitetura e Urbanismo e Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente pelo Programa Regional de Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA) da UFAL. Professora do curso de graduação em Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário Tiradentes (Unit-AL) e da pós-graduação no Centro de Estudos Superiores de Maceió (CESMAC). Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

**Louise Maria Martins Cerqueira** é Graduada, Mestra e Doutoranda na Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal de Alagoas (UFAL), em Maceió, Alagoas, Brasil. Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

**Como citar:**

SILVA, Maria Angélica da; ALCIDES, Melissa Mota; CERQUEIRA, Louise Maria Martins. Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção da farinha de mandioca em Alagoas, Brasil. *Patrimônio e Memória*, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 47-72, jan./jun. 2019. Disponível em: <[pem.assis.unesp.br](http://pem.assis.unesp.br)>.