

MANIÇOBA – IDENTIDADE CULTURAL E MEMÓRIA PRESENTE E AUSENTE NA CIDADE DE CACHOEIRA-BA.

Girlene Ferreira Santos¹

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)

RESUMO: Repleta de simbolismos, a alimentação transcende a necessidade de matar a fome. Entre aromas, sabores, texturas, cores e combinações de ingredientes que remetem à memória, está historicamente ligada a cultura de cada lugar e revela aspectos das suas identidades culturais. A Maniçoba também é assim: uma comida que ultrapassou os limites da mesa e se tornou uma manifestação da cultura de Cachoeira, cidade situada no recôncavo baiano. Praticada ao longo de muitas décadas e bastante difundida entre as moradoras e moradores da cidade, apesar disso e de ter atingido certa fama nacional, ainda não está devidamente registrada pelos museus e nem pelo Estado. A partir de autores como Girlene Chagas Bulhões (2016), Marcelle Pereira (2015) e Mário Chagas (2013) este artigo visa problematizar a ausência dessa prática cultural reveladora de traços da identidade da comunidade cachoeirana nos espaços museais baianos e tem como finalidades dar voz aos protagonistas dessa cultura: a massa dos homens e mulheres, que formam “a massa que amassa a mandioca” da maniçoba; e deixar registrado esse legado para as novas gerações.

PALAVRAS-CHAVE: Maniçoba, Manifestação cultural, Museus, Memória ausente.

MANIÇOBA – PRESENT AND ABSENT IN CACHOEIRA TOWN'S CULTURAL IDENTITY AND MEMORY

SUMMARY: Full of symbolism, food transcends the need to kill hunger. Among aromas, flavors, textures, colors and combinations of ingredients that recall memory, it is historically linked to the culture of each place and reveals aspects of its cultural identities. The Maniçoba is also like this: a food which has exceeded the limits of the table. It has become Cachoeira's cultural manifestation, a historical town located in Bahia State's Recôncavo region. In spite of having been practiced over many decades and widely disseminated among the town's residents and achieved a certain national fame, the famous dish is not duly registered neither by the museums nor by the State. From the authors such as Girlene Chagas Bulhões (2016), Marcelle Pereira (2015) and Mário Chagas (2013), this article has the aim of problematizing the absence of this cultural practice which reveals traces of identity of Cachoeira's community within Bahia State's museum spaces and has the aim of giving voice to the protagonists of this culture: men and women's mass, who form "the mass that kneads the cassava" of the maniçoba, leaving this legacy registered for the new generations.

KEYWORDS: Maniçoba, Cultural Expression, Museums, Missing Memory.

¹ Museóloga formada pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB); participou do projeto de Ações de dinamização para o Museu Municipal de Mucugê-BA; Pesquisadora do grupo *Percurso expográfico, pesquisa, patrimônio e memória*. Atua desenvolvendo pesquisa na área de patrimônio.

MANIÇOBA – IDENTIDADE CULTURAL E MEMÓRIA PRESENTE E AUSENTE NA CIDADE DE CACHOEIRA-BA.

Girlene Ferreira Santos

A Massa (Raimundo Sodré/Jorge Portugal, 1980)

A dor da gente é dor de menino acanhado
Menino-bezerro pisado no curral do mundo a penar
Que salta aos olhos igual a um gemido calado
A sombra do mal-assombrado e a dor de nem poder chorar

Moinho de homens que nem jerimuns amassados
Mansos meninos domados, massa de medos iguais
Amassando a massa a mão que amassa a comida
Esculpe, modela e castiga a massa dos homens normais

Quando eu lembro da massa da mandioca mãe, da massa
When I remember of massa of manioc ma'm, da massa
Quando eu lembro da massa da mandioca mãe, da massa
Nunca mais me fizeram aquela presença mãe, da massa
Da massa que planta a mandioca mãe, da massa

A massa que eu falo é a que passa fome mãe, da massa
A massa que planta a mandioca mãe, da massa
Quand je rappele de la masse du manioc mère, da massa
Quando eu lembro da massa da mandioca mãe, da massa

Sou Girlene Ferreira Santos, mulher negra, mãe, museóloga, cachoeirana. Nasci e cresci na cidade de Cachoeira comendo maniçoba e até hoje ela faz parte do meu cardápio. Faço parte dessa massa – Cresci vendo minha mãe preparar a maniçoba durante os dias festivos e confraternização familiar. A família reunida ao redor da mesa, conversas e risos completa o cenário na hora de comer a maniçoba. O segredo está em comer juntos pois ninguém faz maniçoba para comer sozinho. Na faculdade apresentei o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) sobre a maniçoba, tendo como tema: Do campo a mesa – Memória e patrimônio da maniçoba na cidade de Cachoeira-BA.

Em contato com as pessoas envolvidas nessa prática cultural, percebi que, todo o processo dessa manifestação cultural está ligado a laços fraternos que se multiplicam ao tempo que essa manifestação se fortalece.

A MANDIOCA NO PATRIMÔNIO CULTURAL BRASILEIRO E BAIANO:

O patrimônio cultural brasileiro é constituído por uma rica diversidade étnica e gastronômica, sendo a cozinha um dos pilares desse alicerce. Nela se encontram sabores, texturas e cheiros que remetem às memórias coletivas e individuais da nossa multifacetada sociedade. Dentre os variados ingredientes nela utilizados, um se destaca: a mandioca.

Para Câmara Cascudo (2011), em sua publicação *A História da Alimentação no Brasil*, “a mandioca é rainha dos trópicos, reinando sozinha na culinária popular” (p. 95). Além de seu valor econômico, segundo este autor, ela não só é tida como muito nutritiva, mas também *portadora de um* significado cultural na alimentação de brasileiros e brasileiras, produtores e consumidores.

Segundo Pinto de Aguiar em *A Mandioca o Pão do Brasil*:

A mandioca, planta fundamental na alimentação do brasileiro pré e pós-cabralício, de tal modo estava e está integrada nos nossos costumes que, extravasando os limites gastronômicos, passa ser um elemento folclórico da cultura brasileira (AGUIAR, 1919, p.130).

Silva Melo na sua publicação *O Que Devemos Comer* (1964) explica que embora as denominações mandioca e aipim pareçam sinônimos, a mandioca designa a espécie amarga ou vermelha, que é também conhecida como maniva; o aipim é branco e doce, conhecida também como macaxeira.

O aipim (mandioca de mesa ou macaxeira) e maniva (mandioca brava) pertencem à mesma família – Euforbiáceas² do gênero “*Manihot esculenta*”³ – o que distingue uma da outra é o teor do ácido cianídrico que na mandioca de mesa, ou aipim, apresenta baixo teor de HCN⁴ (SANTOS et al., 2008, p.2).

² “Euforbiáceas – Família de ervas, arbustos e árvores.” Disponível em: <<http://www.dicio.com.br>>. Acesso em: 19 mar. 2017

³ “*Manihot esculenta* ou utilíssima (mandioca) - é uma importante fonte de calorias que estão armazenadas na raiz, sob a forma de fécula, constituindo a base alimentar de grande parte da população.” Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-70542003000100019&script=sci_arttext. Acesso em: 19 mar. 2017

⁴ “HCN – ácido cianídrico responsável pela classificação da mandioca. Classifica-se a mandioca mansa ou brava dependendo do teor de ácido cianídrico (HCN) em suas raízes”. [file:///C:/Users/Diogo/Downloads/Teor-de-acido-cianidrico-\(HCN\)-como-parametro-para-selecao-de-possiveis-acessos-de-mandioca-resistentes-ao-percevejo-de-renda%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Diogo/Downloads/Teor-de-acido-cianidrico-(HCN)-como-parametro-para-selecao-de-possiveis-acessos-de-mandioca-resistentes-ao-percevejo-de-renda%20(1).pdf). Acesso em: 18 abr. 2017.

De acordo com Waldeck & Nogueira (2006), há várias categorias de mandioca: a “mansa” ou “de mesa” chamada de “aipim” no Sudeste do Brasil; e “macaxeira”, como é conhecida no Norte e Nordeste. Também chamada de brava, amarga ou tóxica; é com esta que se faz a farinha e demais derivados.

Produto de subsistência da população nativa, o uso da farinha de mandioca é fundamental na alimentação no Brasil, em particular na Bahia. Na região do Recôncavo baiano⁵, apesar da sua agricultura consistir majoritariamente na plantação de cana de açúcar, café e fumo, a mandioca também era cultivada, sendo uma fonte de sustento a produção da farinha de mandioca.

Embora os outros produtos citados tenham rendido excelentes lucros, eles não conseguiam manter as necessidades de nutrientes que o organismo humano precisava. A mandioca surge para assumir papel importante na alimentação dos baianos, como observou B. J. Barickman em sua publicação *Um contraponto Baiano*:

[...] açúcar, fumo e café podiam render excelentes lucros para os comerciantes de Salvador e para os senhores de engenho e lavradores de Recôncavo, o açúcar e o café supriam uma pequena parte de suas necessidades nutricionais; o fumo não satisfazia nenhum. A mandioca, para o fabrico da farinha, era de longe a lavoura de subsistência mais amplamente cultivada no Recôncavo (BARICKMAN, 1958, p.89).

O cultivo da mandioca na região do recôncavo é muito comum devido à sua contribuição na economia local. O plantio da mandioca brava supera o do aipim, devido à sua utilização para fabricação da farinha de mandioca, que é responsável pelo sustento de algumas famílias que residem na zona rural da cidade de Cachoeira-BA.

O aipim pode ser ingerido logo após o cozimento, no caso da mandioca brava sua raiz, assim como a sua folha, contêm o teor mais alto do ácido cianídrico que, consumido, pode causar transtorno gástrico, como náuseas e vômitos. Porém, A. da Silva Mello (1964) justifica o seu uso quando submetida a alguns processos para a extração do ácido cianídrico por meio da lavagem e, sobretudo, da ação do calor,

⁵ “Região fértil crescente em torno da Baía de Todos os Santos”. PEDRÃO, Fernando Cardoso. Novos rumos, novos personagens. In: BRANDÃO, Maria de Azevedo. Recôncavo da Bahia: sociedade e economia em transição. Salvador: Fundação Casa Jorge Amado, 1998. p. 219.

destruindo assim esse terrível veneno vegetal e possibilitando o seu uso de várias maneiras.

A mandioca é totalmente aproveitável. Suas raízes são utilizadas na fabricação da farinha e seus derivados; como beiju, a goma e farinha de tapioca. Suas folhas, apesar de não ser comum o uso nas cozinhas de todas as regiões do Brasil, podem ser transformadas em comida.

A folha da mandioca, que quase ninguém conhece como alimento, é dos mais ricos que existem na natureza, pois 100 gramas contêm mais de 300 miligramas de ácido ascórbico ou vitamina C, quantidade mais elevada que a de qualquer outra verdura e mesmo das frutas cítricas. Além disso, essas folhas são ricas em tiamina, niacina, riboflavina, as principais vitaminas do complexo B, e encerram igualmente elevadas quantidades de cálcio, fosforo e ferro (BRANDÃO, apud Melo, 1967 p.76).

A folha da mandioca brava é mais empregada na dieta de bovinos e suínos depois de retirado o ácido cianídrico, procedimento empregado pelos agricultores. Apesar de ser muito rica em vitaminas, tem seu aproveitamento pouco utilizado para o consumo humano.

Pinto de Aguiar pontua a utilização e gosto da folha pelos “brasileiros, etíopes e não poucos dos nossos compatriotas que por gostar da folha da mandioca utilizam picadas, cozidas e bem temperadas em forma de massa, que os brasileiros denominam maniçoba” (AGUIAR, 1919, p.38).

Apesar do aipim ser cultivado na região do Recôncavo da Bahia e sua colheita durar menos tempo que a da mandioca brava, não é da folha do aipim que se faz a maniçoba, sendo que esta poderá ser utilizada quando misturada a folha da mandioca brava.

MANIÇOBA, ALIMENTO PARA O CORPO E PARA A ALMA:

A maniçoba despertou o interesse de diversos autores. Câmara Cascudo (2011, p. 99) a define como “prato preparado com folhas novas de mandioca, pisadas convenientemente, espremidas, em seguida cozidas misturadas com toucinho, carne de porco, mocotó, temperos”.

Em sua produção *A Cozinha Brasileira (Com recheio de História)* os autores Ivan Alves e Roberto Di Giovanni afirmam que: “nos séculos XVII e XVIII os relatos de cronistas referem aos índios a origem da Maniçoba e que poucos pratos encarnem a história do início da colonização do Brasil quanto a Maniçoba. *Manisoua* significa “folha de mandioca” em língua tupi” (2000, p. 76).

Também há relatos feitos por um Padre Jesuíta em 1605, do uso da maniçoba pelos índios em *Cartas do Brasil*⁶: [...] “os índios ficavam até trinta dias sem comer após ingerir a maniçoba que era pisada e seca ao sol para depois comer” (1931, p. 98). A exposição ao sol das folhas da mandioca era para extração do ácido cianídrico.

Dessa forma, a maniçoba foi incorporada à alimentação da população desde o período colonial e continua sendo muito utilizada nos dias atuais.

Segundo a tradição oral, a maniçoba teve origem na cidade baiana de Cachoeira, além de ser um prato muito comum no Pará (BRANDÃO, 1967, p. 76). Todavia, os ingredientes utilizados na elaboração desse prato em Cachoeira divergem do Pará por estar inserida em outro contexto cultural e social. No Pará, a maniçoba é conhecida como feijoada do Pará e também é comum seu uso nas festas populares como no Círio de Nazaré. Conforme Nogueira & Waldeck:

A maniçoba (feijoada paraense feita com a maniva, folha da mandioca, fervida durante aproximadamente sete dias) são obrigatórios no ritual do almoço familiar que encerra a festividade religiosa (NOGUEIRA, et al, 2006, p. 34)

Degustar a maniçoba não é apenas um ato de saciar a fome, é um momento especial, uma maneira de reunir e confraternizar com os parentes e amigos. As reuniões familiares são organizadas em torno da mesa em que essa iguaria está disposta, [...] “o alimento preparado em situações especiais serve para “honrar”, é suporte para criação e manutenção de relações sociais e não é destinado apenas a “alimentar”, como é a comida do dia-a-dia “(ROMANELLI, 2006, p. 334), logo, o comer, como diz Henrique S. Carneiro, “não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, é a origem da socialização, nas formas coletivas de se obter a comida...” (CARNEIRO, 2005, p. 71).

⁶ Cartas do Brasil 1549-1560 – Publicações da Academia Brasileira – II História – Cartas Jesuíticas I

CACHOEIRA, A TERRA DA MANIÇOBA:



Figura 01: Panorâmica Cidade de Cachoeira – Página 24, livro O recôncavo no olhar de Jomar Lima: patrimônio, religiosidade e festas populares, Jomar Lima, 2015⁷.

Cachoeira é uma cidade construída na margem esquerda do Rio Paraguaçu, conhecida pelo seu conjunto arquitetônico, tombado em 1971 pelo Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), riqueza que a levou a receber o título de Cidade Monumento Nacional. Além do seu expressivo acervo arquitetônico, composto de igrejas, convento, sobrados e casarões antigos, tem em seu patrimônio cultural importantes manifestações culturais que são reproduzidas cotidianamente nas ruas, praças, ladeiras, feiras livres, cemitérios, igrejas, terreiros de candomblé e umbanda, rios, casas e cozinhas.

Dentre as suas principais manifestações culturais a culinária profana e sagrada, o licor, a bolinha de jenipapo, as moquecas e a maniçoba, que se sobressai no cenário gastronômico da cultura local.

Presumimos que o cultivo da mandioca nessa região para a comercialização da farinha de guerra, proporcionou a essa população o uso das folhas da mandioca nas refeições, porém não temos dados para estimar quanto ao aparecimento da Maniçoba na mesa dos cachoeiranos. Certo é que se desenvolveu com o domínio

⁷ O recôncavo no olhar de Jomar Lima: patrimônio, religiosidade e festas populares/Organizado por Antônio Liberac Cardoso Simoes Pires e Rosy de Oliveira – Cruz das Almas: EdUFRBA; Belo Horizonte: Ed.Fino Traço, 2015. (Coleção UNIAFRO, Vol. 22).

da extração do ácido cianídrico da folha da mandioca, já conhecido por povos indígenas, e com o acesso às carnes bovina e suína pela população.

Desde a confecção dos bolos da maniçoba até a hora de servir o prato, essa comida desperta em nós, cachoeiranas e cachoeiranos, um sentimento de pertencimento. Mais que alimento para o corpo, para nós esta é uma manifestação cultural que se tornou um verdadeiro símbolo da nossa memória viva e da nossa identidade cultural.

Em Cachoeira há uma maneira própria de fazer a maniçoba, que vêm se mantendo não só pela motivação de saborear o alimento, mas por ele abarcar um sentido agregador e identitário entre as pessoas envolvidas. Aqui, esse prato é preparado com a folha da mandioca brava ou macaxeira, cultivada nas zonais rurais da cidade. Sua receita é composta de vários ingredientes: carnes bovinas vermelhas e salgadas, bacon, calabresa, carne suína salgada, camarão, amendoim, leite de coco – Temperos: tomates, coentro, cebolas e a pimenta de cheiro.



Figura 02: Maniçoba – Foto: Girlene Ferreira, 2017.

A maniçoba é tida como uma comida demorada no seu preparo e que requer cuidados especiais, inclusive na escolha dos utensílios necessários à sua preparação. Não se faz o alimento sem colher de pau, arupemba (peneira de palha), panela de pressão (anteriormente fazia-se uso da panela de barro) e panela grande de alumínio.



Figura 03: colher de pau
Foto: Girlene Ferreira, 2016



Figura 04: arupemba
Foto Girlene Ferreira, 2016



Figura 05: Folha da mandioca sendo lavada
Foto: Girlene Ferreira, 2016



Figura 06: Maniçoba
Foto Girlene Ferreira, 2016

Essa composição de elementos parece ser fundamental na elaboração dessa comida, que tem em seu procedimento lembranças de infância das pessoas envolvidas. Todos os entrevistados fazem alusão à infância quando falam da maniçoba. Percebemos então, que os utensílios fazem parte da construção da memória das pessoas que fazem a maniçoba. O seu preparo está condicionado a conhecimentos adquiridos ao longo da vida dos que a preparam.

O ato de comer não consiste um ato solitário, mas é um momento socializante que a humanidade desenvolveu desde os primórdios, com o intuito de estreitar relações. Em Cachoeira, comer a maniçoba é motivo de festa e confraternização, é um ato social e cultural que envolve pessoas, situações e motivos diversos, como o autor Montanari relata na publicação *Comer Junto*, “[...] a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, [...] e tudo aquilo que gira em torno dela” (MONTANARI, 2002, p. 158).

Reunir parentes e amigos para comer a maniçoba é um costume da nossa comunidade e comer a maniçoba é um momento único, “[...] o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (SANTOS, 2011, p. 108).

Além de agregar parentes e amigos, a maniçoba passou a ter enfoque turístico. Logo, “o ato que consiste em preparar um prato regional que tem tradição histórica, ganha um status nacional quando ele se insere no contexto turístico” (SANTOS, 2005, p. 113). Conseqüentemente, ela é comercializada nos restaurantes, bares e feira livre; gera renda para aqueles que a produzem e uma agradável satisfação para quem a degusta.

A maniçoba tem seu lugar garantido também nas festas culturais da cidade de Cachoeira: Festas Juninas, Festa da Boa Morte, Aniversário da Cidade e a Festa Literária Internacional de Cachoeira (FLICA) sendo consumida pelos moradores e turistas; contribui para a economia da cidade, sendo uma comida que tem se destacado como de interesse para o turismo gastronômico

Considerada uma comida agregadora, onde o objetivo principal é reunir parentes e amigos, a maniçoba também é apresentada pelas pessoas da cidade como uma comida que não precisa de muitas etiquetas. Podemos comê-la com as mãos ou fazendo o emprego de talheres. Os acompanhamentos servidos juntos com a maniçoba são a farinha de mandioca e o arroz.

São os negros e negras que ligam a maniçoba a certos eventos sociais como nascimentos, aniversários, formaturas, batizados, festas de fim de ano e outras, nos quais o objetivo é festejar.

A maniçoba de Cachoeira é aprendida com os mais velhos e velhas que buscam eternizar esse conhecimento transmitindo-o para os mais novos e novas. Este é mais um dos motivos pelos quais a população local concede a esta iguaria lugar representativo em sua cultura, posto que o preparo e a degustação da maniçoba estão associados à memória dos nossos antepassados africanos, sendo para nós, portanto, um elemento de identidade étnica.

A MANIÇOBA COMO IDENTIDADE CULTURAL:

O ato de se alimentar, talvez por ser uma necessidade biológica, está inserido em nosso cotidiano de maneira tão natural e corriqueira que muitas vezes não atentamos para o fato de que ele também é um ato cultural, social e histórico; visto que, o que se come e se bebe no presente, está diretamente ligado ao passado de uma determinada sociedade, que se estabeleceu e se desenvolveu em uma determinada região. Assim, “o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social” (SANTOS, 2005, p. 13).

A alimentação forma um conjunto de saberes e fazeres que compõem o patrimônio cultural e histórico das comunidades e são repassados de geração a geração. É um ato social que abarca práticas que envolvem seres humanos de variados grupos sociais, cria e fortalece relações entre os indivíduos envolvidos e marca identidades culturais.

Dentro dessa perspectiva, corrobora o vínculo identitário da sua cultura e dos seus segredos que são transmitidos de geração a geração. A “[...] identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento” (HALL, 2006, p. 38). O processo de construção da identidade possibilita a permanência do conhecimento que, inserido em uma sociedade, é transmitido mesmo que implantando alterações, permanece intenso no âmbito que é reconstruído.

Como toda manifestação da cultura, a maniçoba deriva da socialização de saberes e fazeres de determinadas comunidades de forma dinâmica, estabelecendo uma dialética entre passado e presente. Resulta de adaptações, variações e inovações do modo de preparo, comercialização e consumo da iguaria que faz parte da identidade cultural da cidade de Cachoeira. Assim, o ato da alimentação, como diz *Sonati* (2014), não abrange apenas o biológico, mas também as etapas de cultivo, manejo, coleta e formas de preparação e apresentação, instituindo um processo social e cultural (SONATI et al., p. 137).

Essas recriações da cultura estão associadas ao contexto e às práticas da população local, além de ter a potencialidade como objeto do patrimônio:

[...] conceituado a partir da perspectiva da alteridade. Ele é considerado alvo de constante “recriações” decorrentes das mutações entre as comunidades e os grupos que convivem num dado espaço social, do meio ambiente, das interações com a natureza e da própria história dessas populações (FUNARI, 2003, p. 46).

Os portadores desse conhecimento não se opõem a ensinar o preparo desse prato; e alguns dos seus segredos são passados por meio da observação e da prática, formas comuns à tradição oral. Dessa maneira, o aprendizado disseminado na comunidade tem um sentido que perpassa o hábito da alimentação.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade (SANTOS, 2005, p. 15).

A comunidade cachoeirana, encontra-se comprometida em repassar esse conhecimento visando a permanência desse saber fazer que tem características próprias; valores sociais, culturais, étnicos, históricos, afetivos e identitários que abrangem vários grupos. Entretanto, os órgãos de proteção ao patrimônio não demonstram interesse no registro desse bem cultural. Os museus tornam “indizível” essa manifestação cultural reveladora da identidade cultural cachoeirana fazendo dela uma “história controversa”. Nesse contexto, os grupos e sua manifestação cultural seguem o caminho da invisibilidade, “mansos meninos domados, massa de medos iguais, amassando a massa a mão que amassa a comida”.

A maniçoba, agrega valores simbólicos e significados que remetem a um passado que permanece presente na transmissão de conhecimento, transmissão que, na maioria das vezes acontece nas cozinhas de suas casas, sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história.

O sentido identitário que se expressa na maniçoba não é simplesmente relativo à Cachoeira, mas a uma identidade negra, à identidade da massa que planta, colhe, prepara o bolo das folhas, leva para vender na feira livre, que prepara e come esse alimento.

Preparar a maniçoba para essa comunidade é uma forma de, acolhendo suas raízes africanas, propagar a sua cultura e tradições, a fim de valorizá-las. O seu saber fazer não é um conhecimento detido, trancado a sete chaves. A qualquer pessoa é permitido adquiri-lo por intermédio das conversas que acontecem nas cozinhas, salas, praças, feiras, bares, restaurantes.

Assim, a produção da maniçoba que é disseminada na cidade de Cachoeira busca o seu fortalecimento na identidade cultural e na sua história que se fundamenta nas tradições transmitidas oralmente e podem sofrer modificações no decorrer do tempo por meio de processos de recriações coletivas (FUNARI, 2009, p. 62).

As recriações coletivas permitem que haja mudanças na maneira de fazer a Maniçoba, mas isso não afeta a sua história, nem a sua importância para as pessoas que a produz. A sua elaboração na cidade de Cachoeira não está limitada a sua receita, mas compreende técnicas, ingredientes, significados simbólicos e preparação que estabelecem propriedades de experiência vivida de quem a produz. Desse modo, essa prática alimentar é uma especificidade local que valoriza os saberes e fazeres dessa comunidade.

Esses saberes e fazeres que envolvem determinados grupos são práticas sociais passíveis de investigação científica, posto que revelam conhecimentos e modos de vida de uma comunidade. Portanto, pesquisar o saber fazer da maniçoba na cidade de Cachoeira, é compreender a relevância da diversidade alimentar nos grupos sociais, e analisar as diferentes relações existentes entre as pessoas e a alimentação no contexto sociocultural em que está inserida.

As pessoas que fazem a maniçoba adquiriram esse conhecimento com seus familiares, e até por meio de amigos revelando a transmissão de saberes, costumes e valores. A sua função socializadora tanto está no preparar quanto no consumir o

prato, momento que fortalece laços familiares e comunitários. A preparação dessa comida tanto absorve homens quanto mulheres e seu aprendizado começa pela observação na cozinha, passando os iniciantes a ajudar a separar ingredientes e depois a elaboração do prato. Há um detalhe, apesar da participação de vários membros da família no processo, na hora de colocar a maniçoba para cozinhar, esta tarefa é assumida apenas por uma pessoa, responsável até a hora de servir.

Percebemos que as mulheres têm um papel importante desde a elaboração do bolo de maniçoba até a comercialização. Todo esse processo engloba a participação de mulheres da comunidade.

O saber fazer da maniçoba é uma manifestação cultural de caráter dinâmico que expressa a história de região, pois pode ser encontrada em vários lugares do Recôncavo - compreende como comida identitária de Cachoeira, transmitida de geração a geração, através da observação, da oralidade e da prática, por detentores desse saber e guardiões dessa cultura plena de valores simbólicos.

Neste contexto, a identidade e a memória coletiva reforçam a importância dessas práticas culturais que possuem seu lugar social, econômico e científico. Fortalecem o vínculo identitário dos grupos que se reconhecem como participantes das vivências cotidianas.

MANIÇOBA COMO HERANÇA E MEMÓRIA E A SUA PRESENÇA (OU AUSÊNCIA) NOS MUSEUS:

A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura (BARROCO, 2008, p. 4).

Não sabemos precisar quando a maniçoba surgiu na mesa das famílias do Recôncavo, mas autores apontam que, desde o seu surgimento, “a maniçoba é considerada uma comida festiva, agregadora, que representa parte da história dessa população” (SANTOS et al., 2012, p. 2).

Da maneira que é feita hoje em Cachoeira é uma herança de negros nagôs. O seu consumo abrange as diversas camadas sociais, mas para grande parte d@s morador@s da cidade, a maniçoba é considerada, sobretudo, comida de pobres e

negros, apesar de eventualmente e de maneira exótica, frequentar a mesa das famílias brancas em algumas ocasiões importantes para essas. Mais que alimento, a maniçoba carrega em si a memória e a identidade da população negra cachoeirana.

A preservação dessa memória alimentícia é essencial para a formação da identidade cultural dos indivíduos e das comunidades cachoeiranas, contribuindo para o fortalecimento do sentimento de pertencimento necessário à preservação do patrimônio. Nas palavras de Giustina (2009, p. 46): “a preservação desse saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural”.

Clifford Geertz, em sua publicação *A Interpretação das Culturas* diz que: “Acreditando, como Marx Weber, que o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, [...] a cultura é uma dessas teias, que emaranhada em uma sociedade ou grupo, pode ser interpretada, analisada” (2008, p. 15). A maniçoba faz parte da cultura local da comunidade de Cachoeira e, portanto, sendo os bens culturais as principais matérias-primas dos museus, pode e deve ser pesquisada e analisada em estudos e processos museais e museológicos.

O museu é lugar de memória e tudo que contém história, memória cabe no museu, todavia nos museus e demais esferas oficiais de proteção à memória em Cachoeira e em todo o estado da Bahia a maniçoba permanece ausente. Nessa perspectiva “a barreira criada permite a invisibilidade de saberes construtores de identidades e das culturas pautadas em conhecimentos distintos daqueles canonizados pela ciência oficial” (PEREIRA, 2015, p. 9). Assim essa manifestação cultural encontra-se nas ausências que estão presentes e têm representatividade para @s cachoeiran@s.

A museologia social amparada na Declaração MINOM Rio 2013 recomenda uma nova postura museológica: “reconhecer, respeitar e valorizar as diferenças de ritmos, atitudes, tempos, materialidade, territorialidade e linguagens que favorecem os movimentos sociais diante das diferentes formas de expressão” (CHAGAS et.al, 2013). Igualmente, a museologia social acolhe os trabalhos realizados por comunidades em todos os aspectos, com a finalidade de gerar debates em torno dos saberes e fazeres das comunidades, desenvolvendo o empoderamento social por meio de processos participativos dos envolvidos.

[...] indicam o compromisso com uma visão de mundo de caráter libertário que reconhece a importância de se estimular, a partir da memória e dos museus sociais, novos agenciamentos, novas linhas de fugas, novos processos de empoderamento (CHAGAS, et. al., 2013).

O empoderamento fortalece laços afetivos e identitários, promove reflexão nas questões pertinentes aos discursos a respeito dos patrimônios/fratrimônios.

Enraizada como a raiz da mandioca essa manifestação cultural não pode ficar acanhada “à sombra do mal-assombrado, sentindo a dor de nem poder chorar”, não pode ficar à margem. Os órgãos responsáveis pelo registro da memória coletiva não podem fazer proliferar a invisibilidade desses grupos, mas devem buscar formas de trazer do anonimato esses indivíduos e outorgar a eles um direito já conquistado. Principalmente a partir dos pressupostos da Museologia Social, que prega uma museologia “focada em contribuir com a mudança de um mundo injusto, intolerante, preconceituoso” (PEREIRA, 2015, p. 31), de tal modo que não justifica a exclusão desse bem fratrimonial em nossas atividades museais. O fratrimônio ou herança criativa, termo usados por Chagas e Storino para descrever “uma herança comum que não está restrita a um rol qualquer, mas que, ao contrário, está aberta às novas percepções e compreensões patrimoniais” (2014, p. 83).

Girlene chagas Bulhões descreve o fratrimônio com “uma construção coletiva, feita entre gente que se olha olho no olho, que se abraça quando é igual, que se abraça quando é diferente (BULHÕES, 2016, p. 02) sem preconceitos. É perceptível a relação fratrimonial que envolve os grupos que participam do saber fazer da maniçoba na cidade de Cachoeira; afinidade construída a partir das identificações que os unem: sentimentos, vivências e as lembranças que fortalecem os vínculos que estão além da relação patrimonial entendida nas instituições museais, mas uma relação fratrimonial entre pessoas que tem proximidade. União construída por laços de afeto fraternal “laço real, consanguíneo, ou de afiliação, que abrange qualquer vínculo de pertencimento a um grupo, comunidade ou instituição” (WIEHE, 2016).

O conhecimento de fratrimônio é cabível nesse discurso visto que a maniçoba produzida na cidade de Cachoeira não se trata de patrimônio institucionalizado, pois ainda não possui um registro oficial nas instituições responsáveis; não se encontra nos museus, nas exposições, e nem se falar de sua história, memória e dos afetos fraternais que existem na relação construída em torno da maniçoba. A maniçoba com todo laço fratrimonial que está ligado à sua

construção pode e deve ser considerada um “bem sociofratrimonial sendo transformada em produto econômico para benefício da própria frátria, que assim preserva, comunica e atualiza suas memórias fraternas” (BULHÕES, 2016, p. 48).

O museu que é lugar de memória, história, reflexão, aprendizado e discussões, por intermédio da museologia social tem como conceder visibilidades às comunidades defendendo seus direitos e protegendo seus patrimônios e fratrimônios visto que a “museologia social vê surgir experiências que garantem oxigênio para que os museus estejam presentes nas vidas, cotidiano e nas lutas sociais” (PEREIRA, 2015, p. 20) e nada é mais corriqueiro no nosso cotidiano do que os laços afetivos que nos rodeiam, nos envolvem e nos aproximam do outro de uma maneira singular.

Os museus devem dizer sobre a maniçoba em suas exposições e outras atividades comunicativas e sobre todo conjunto que envolve essa manifestação cultural e seu fratrimônio, arrebatando esses grupos da invisibilidade, contribuindo para que haja ampla divulgação dessa manifestação cultural que tem grande representatividade para a comunidade cachoeirana.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Pinto de. *Mandioca: Pão do Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982. (Coleção Retratos do Brasil; v. 166)

ALVES Filho, Ivan; DI GIOVANNI, Roberto. *Cozinha brasileira com recheio de história*. 2. ed. Rio de Janeiro: Revan, 2000.

BRANDÃO, Darwin., - *A Cozinha Baiana*. Grupo Ediouro. Editora Tecnoprint,. 1967.

BRAGA, Vivian. *Cultura Alimentar*. contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em revista*, Piracicaba, p. 37-44, 2004.

BARICKMAN, Bert Jude. *Um Contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860*. Tradução de Maria Luiza. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela, A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. *Turydes*, V. 1, n. 2 (mar. 2008). Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/turedes/02/sbb.htm>> Acesso em: 10 nov.2015

BULHÕES, Chagas, Girlene. As louças de vovó, o prato do garimpeiro, a altura dos olhos e nuvens; abelhas, formigas, seleção e seletividades; patrimônio, fratrimônio, a casa da Medusa, arvores, rizomas, afetos, afetividades e bem viver; coleções, acervos, Musgo e outras performances Museais,2016.

CASCUDO, Luiz da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CHAGAS; ASSUNÇÃO; GLAS. Cadernos do CEOM - Ano 27, n. 41 - Museologia Social

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Mauricio da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. *Cadernos do CEOM*. Ano 23, n. 21. Espaço de memória: abordagens e práticas, p. 45- 67, 2009.

HALL, Stuart. *A identidade Cultural da pós-modernidade*. 10. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

MELLO, Antônio da Silva. *O que Devemos Comer*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.

MOVIMENTO INTERNACIONAL PARA UMA NOVA MUSEOLOGIA. Declaração MINOM Rio 2013. In: CHAGAS, ASSUNÇÃO; GLAS. Cadernos do CEOM - Ano 27, n. 41 - Museologia Social

MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac, 2002.

NOGUEIRA, Maria Dina; WALDECK, Guacira. Mandioca: saberes e sabores da terra. Rio de Janeiro, IPHAN/CNFCP, 2006. Catálogo da exposição, 25 maio -30 jul. 2006, Galeria Mestre Vitalino, Museu de Folclore Edison Carneiro, Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular.

PELEGRINI, Sandra C.A.; FUNARI, Pedro Paulo. *O que é patrimônio cultural imaterial*. São Paulo: Brasiliense, 2008.

PEREIRA, Marcelle. Museologia social e sociologia das ausências no contexto da Amazônia brasileira: uma aproximação teórica. *Cadernos de sociomuseologia* – Ano 2015, n. 06.

ROMANELLI Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. *Medicina*, Ribeirão Preto, n. 39p. 333-390, jul. – set. 2006.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Revista da Academia Paranaense de Letras*, nº51, p. 165-188, 2005.

_____. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SANTOS, Ferreira Girlene. Do campo a mesa - Memória e patrimônio da maniçoba na cidade de Cachoeira – BA. 66 f. Monografia (Graduação em Museologia) - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Artes, Humanidades e Letras, Colegiado de Graduação em Museologia, Cachoeira, 2016.

SANTOS, Hélio Ribeiro dos, *Teor de ácido cianídrico (hcn) como parâmetro para seleção de possíveis acessos de mandioca resistentes ao percevejo-de-renda*. Trabalho apresentado no IX Simpósio Nacional Cerrado. II Simpósio Internacional Savanas Tropicais. Brasília/DF, 12 a 17 out. 2008.

SANTOS, Neidiane Pereira dos, Micheli Dantas Soares, Lígia Amparo da Silva Santos. *O saber-fazer da Maniçoba no contexto das práticas alimentares saudáveis*: Estudo em um município do recôncavo da Bahia. Trabalho apresentado no III EBECULT. (III Encontro Baiano de Estudos em Cultura.) Cachoeira, 18-20 abr. 2012. Disponível em: <<http://www3.ufrb.edu.br/ebecult/wp-content/uploads/2012/04/O-saber-fazer-da-mani...>> Acesso em: 3 nov. 2015.

SONATI, Jaqueline; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleliani de Cassia da. *Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira*: Imigração, Regionalização e suas Comidas. In: MENDES, R. T.; VILARTA, R.; GUTIERREZ, G. L. *Qualidade de Vida e Cultura Alimentar* (Orgs.), v. 1. Curitiba: IPES, 2009. p.137-147. Disponível em: <http://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura_alimentarcap14.pdf> Acesso em: 10 dez. 2015.

STORINO, Cláudia; CHAGAS, Mário. Museu, patrimônio e cidade: camadas de sentido em Paraty - Cadernos de Sociomuseologia. Ano 2014 n. 03 (vol 47)

WIEHE, Iara. Frátria, Fraternal e Fraternidade. Disponível em: <http://iepp.com.br/fratria-fraternal-efraternidade/>. Acesso em 20 abr. 2017