O CRU COZIDO E COSTURADO:
A cultura brasileira no design de moda

Humberto Francisco Lima
Isadora Ferraz Rodrigues
João Bruno Amadeu
Juliana Teixeira Joaquim

Graduandos em Design de Moda
Universidade Anhembi Morumbi – UAM/Brasil

Sob orientação: Profª Ms. Luciana Gragnato e Prof. Dr. Paulo Roberto Monteiro Araujo

RESUMO

No presente artigo temos como referencia a cultura brasileira para criação no design de moda. A partir da discussão de sistemas alimentares, tomamos como foco a mandioca na culinária das sociedades indígenas brasileiras e suas contribuições para a cultura que caracteriza o Brasil. O objetivo é ressaltar a importância histórica e cultural da mandioca e seus derivados na sociedade brasileira, e a contribuição da cultura brasileira para criação em Design de moda.
Palavras Chaves: Cultura Brasileira; Mandioca; Design de moda.

ABSTRACT

In this article we take Brazilian culture as reference to creation in fashion design. From the discussion of food systems, we focus on the cooking of cassava in Brazilian indigenous societies and in its contributions to the culture that characterizes Brazil. The aim is to highlight the historical and cultural importance of cassava and its derivatives in Brazilian society, and the contribution of Brazilian culture for creation in fashion design.
Keywords: Brazilian Culture; Cassava; fashion design.

Sistemas alimentares

O que hoje nós entendemos como cultura brasileira é de fato um somatório de influências, de associações e silenciamentos de tradições culturais, hábitos e costumes de três diferentes povos. Nossa cultura vem sendo construída desde o choque entre o colonizador português com os índios e negros africanos.

Todo esse "caldeamento", como define Darcy Ribeiro, funde um novo povo, uma nova cultura e conseqüentemente um novo sistema culinário, que funciona não exclusivamente para satisfazer as necessidades biológicas, mas para expressar uma cultura historicamente formada.

> "O homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário: a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a regrar nossa alimentação." (FISCHLER, 1979 apud MACIEL, MENASCHE, 2007, p2)

Para Fischler (1979), o homem nutre-se também de imaginário e de significados, o ato de se alimentar implica em uma valorização simbólica. As necessidades vitais, a fome e a sede, são satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos. Desse modo o que se come, com quem, quando, onde e como se come caracteriza os grupos sociais. É na alimentação humana que se materializam as representações culturais que dão significado à ação social. Está associada a formas especificas e particulares de preparação, apresentação e consumo, por intermédio da culinária os indivíduos e grupos distinguem-se e singularizam-se.

"A transformação de produtos da natureza em alimentos, e a transformação dos alimentos em comida, opera a passagem do natural ao cultural, do biológico ao social, a ligação do individuo a sociedade. Ao tornar-se comida, o alimento deixa de ser considerado em si mesmo, passando, então, a integrar um sistema culinário, ou seja, tornar-se" parte inseparável de um sistema articulado de relações sociais, simbólicas e conhecimentos técnicos

coletivamente partilhados “cujos códigos reproduzem valores fundamentais da sociedade.” (CUNHA, 2005, p 285)

A domesticação da mandioca, ou seja, a subsistência baseada numa agricultura permitiu aos indígenas a passagem do estado de natureza para o de cultura com o estabelecimento de um modo de vida sedentário.

O complexo da mandioca[1]

A mandioca é uma raiz tuberosa comestível originária das Américas, sendo que a maioria dos botânicos, ecologistas e pesquisadores a consideram oriunda da região amazônica do Brasil [2], onde se encontra a maior variação da espécie.

O início do seu cultivo ninguém pode precisar, mas é certo que a mandioca já era cultivada antes da colonização pelos europeus, pois os primeiros colonizadores que aqui aportaram já registraram seu cultivo pelos indígenas nativos [3]. A mandioca era planta essencial na alimentação dos nativos. “É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz” (CASCUDO, 2004, p 92). A farinha é seu principal produto e acompanhava tudo que era comível, como peixes, frutas e mel.

Quando a mandioca constitui a base da alimentação de determinado grupo indígena é comum ela ser consumida sob várias formas ao mesmo tempo, maximizando o rendimento da planta, obtendo dela alimentos apropriados para diversas ocasiões. Além da farinha e do beiju, a mandioca também se destina a produção de *Cauim*, bebida alcoólica com finalidades rituais.

Como todas as plantas essenciais numa cultura agrícola, a mandioca valorizava-se pelos mitos, indicando-lhe sua origem sobrenatural. O mito mais popular relatada por Couto de Magalhães refere-se a filha exemplar de um

---

[1] O complexo da mandioca é caracterizado pelos saberes e práticas, modos de produção e consumo, relações sociais e representações simbólicas que recobrem o processo de transformação da mandioca em alimento próprio para o consumo. (CUNHA, 2005, p 283-285)

[2] Nordenskiold é um dos pesquisadores que aponta a região amazônica como o berço da mandioca. (ALBUQUERQUE, 1969, p 11)

[3] Hans Staden, Gabriel Soares de Sousa, Jean de Lery, Gandavo, Fernão Cardim e outros historiadores do século XVI deixaram valiosas informações sobre o cultivo da mandioca, bem como seus usos e costumes.

chefe indígena que engravidara sem contato masculino. Após nove meses nasceu uma menina branca e deslumbrante, de nome Mani. Ao completar um ano, quando já falava e andava, a criança morre sem doença e sem dor. Foi enterrada na oca onde morava, e sua sepultura era regada carinhosamente todos os dias. Do túmulo cresceu um arbusto novo, de raízes e frutos que embriagavam os pássaros que delas se alimentavam, eram as primeiras mandiocas, fortes e poderosas. Mandioca, que vem de Mani-oca, a casa de Mani.

Embora existam diferentes versões para a mesma história, já que cada grupo as constrói de acordo com as suas concepções de mundo, os mitos têm em comum a relação com a figura feminina e se resumem basicamente no fato da mandioca ter origem sagrada a partir de um corpo humano, cujo sacrifício no mito descrito por Mascou, revela a importância da planta que salvou a tribo. Outra possibilidade analítica é a idéia de que é a chegada de um alimento desconhecido, originado de um ente sobrenatural, que dará a passagem do estado de natureza para o de cultura. Instaura a idéia de que a transformação da sociedade é feita com a introdução de uma espécie que precisa ser domesticada, plantada e colhida. Os mitos geralmente são tentativas de explicar fenômenos dificilmente compreensíveis, nascem da necessidade de se construir sistemas de idéias que dêem explicação a origem “das coisas” [4]. No caso da mandioca, os mitos revelam seus aspectos técnicos, sociais e simbólicos, da colheita à transformação da raiz em comida.

O fácil cultivo, extrema resistência, boa adaptação aos climas tropicais e subtropicais e as inúmeras formas de aproveitamento da mandioca na culinária fizeram com que ela ocupasse lugar de destaque na alimentação não só indígena como também de toda a colônia. A mandioca constituía a base da alimentação indígena e a farinha era seu principal derivado. Ainda hoje é o produto mais popular da alimentação brasileira.

A culinária expressa de modo claro as possibilidades de se relacionar o que antes era percebido como separado. A articulação de cru e cozido, de natureza e cultura, de universal e particular, de simples e elaborado caracteriza

[4] STRAUSS, 1996, p 238.

o código culinário brasileiro. A mandioca é um ingrediente culinário que expressa muito bem esses códigos, pois ao misturar alimentos antes vistos como separados relaciona também diversas tradições culturais constitutivas da nossa cultura, a crença da mistura das três raças. Observa-se que quase todos os produtos indígenas derivados da mandioca são preparados utilizando exclusivamente a matéria prima da planta, apesar de serem consumidos com outros produtos, como peixes e frutas. Os produtos que sofrem influências do negro caracterizam-se pela abundância de condimentos e alimentos de origens diversas. Enquanto o uso do sal assim como do açúcar pode ser associado à influência européia. A mandioca como base da alimentação popular, apesar das influências africanas e européias, vem do hábito alimentar indígena.

Hábito tradicional da alimentação brasileira, a mandioca e seus derivados, representam como se vê, uma importante referência cultural. Como componente fundamental dos sistemas culinários brasileiros, produz e reforça identidades culturais de grupos sociais cujas práticas e representações simbólicas "articulam espaço e tempo, passado e presente, tradição e memória, sagrado e profano, razão prática e razão simbólica" (NOGUEIRA, MENDONÇA, 2004 apud CUNHA, 2005, p 299).

Processo de criação em moda

A partir das concepções apresentadas sobre o complexo da mandioca e sua contribuição para a cultura que caracteriza o Brasil, uma mini coleção de moda foi criada. Fundamenta-se na valorização do bruto, da mandioca em seu estado natural, tal qual brota do solo. Tendo como objetivo a valorização de uma planta rústica, de fácil cultivo, que não necessita de nenhum trato para produzir algo, mas que ao mesmo tempo é uma das mais expressivas. Principal planta de subsistência, responsável pela sobrevivência em muitas circunstâncias, a mandioca foi utilizada de forma marcante no regime alimentar de toda a colônia. Sua rusticidade, seu bom rendimento e as múltiplas formas de aproveitamento na culinária tornaram-na elemento de inestimável valia.

Como conceito de coleção estabelece-se a relação do que antes era percebido como separado, o cru e o cozido, o bruto e o elaborado. Para atingir tal proposta, foram utilizadas como referência ao bruto, formas simples, grosseiras e desajeitadas, predomina linhas retas, caimentos estruturados e toque áspero. Enquanto as linhas curvilíneas, toque macio e formas que dão a impressão de leveza, remetem ao elaborado.

Da mesma forma que a mandioca constituía a base da alimentação indígena utilizamos o algodão cru como base de todas as peças da coleção. O fato de a mandioca ser consumida de inúmeras formas, o que proporcionava o aproveitamento máximo da planta e a obtenção de alimentos para diversas ocasiões, nos levou a desenvolver diversas maneiras de apresentar tanto o tecido quanto a forma final da roupa. Fazemos o uso do algodão em cru, o estado bruto das fibras naturais de algodão ainda sem beneficiamento, em contraponto ao algodão "cozido", aquele que já passou por processos de beneficiamento, a fim de melhorar suas características visuais e seu toque, como alvejamento, a estampagem e o processo de lixar o tecido a fim de proporcionar toque macio. A cartela de cores seguem também essa proposta, tem o cru do algodão como base, e as demais cores oscilam entre o branco e o dourado.

Metodologia

Para o desenvolvimento do projeto partimos de uma pesquisa bibliográfica que forneceu o embasamento teórico necessário para a fundamentação do processo criativo. Enquanto a pesquisa iconográfica contribuiu na determinação das texturas, formas e volumes da coleção.

Considerações Finais

A abordagem de um sistema culinário compreende na passagem do alimento à comida, na confluência entre natureza e cultura, envolve aspectos ecológicos, técnicas de preparo, relações sociais, familiares e simbólicas. A mandioca ocupa posição de destaque nesse sistema, uma vez que, é item tradicional da alimentação brasileira, cultivada no país inteiro e presente nas

refeições diárias de grande parte da população. É ainda articuladora de tradições, representando assim, uma importante referência cultural brasileira. Estabelecer relações entre a cultura brasileira e o design de moda ressalta a importância do Brasil como temática para o desenvolvimento de um produto de moda.

Principais Referências Bibliográficas

Bibliografia

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

STRAUSS, Claude Levi. *Antropologia Estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1996.

Periódicos

ALBUQUERQUE, Milton de. *A mandioca na Amazônia*. Belém: IPEAN, 1969.

CUNHA, Manuela Carneiro. *Patrimônio imaterial e biodiversidade*. Revista do Patrimônio nº 32. Brasília: IPHAN, 2005.

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. *Alimentação e cultura, identidade e cidadania.* Disponível em: http://www.ibase.br/modules.php?name=Conteudo&pid=920&print=1. Acesso em: 14/10/2009.