

**VALMIR DE SOUSA FARIAS
JOSE TEIXEIRA DE SEIXAS FILHO
MARIA GERALDA DE MIRANDA**

**MANDIOCA:
VALOR
HISTÓRICO,
CULTURAL E
GASTRONÔMICO**

epitaya

Epitaya Propriedade Intelectual Editora LTT

Valmir de Sousa Farias
José Teixeira de Seixas Filho
Maria Geralda de Miranda

MANDIOCA: VALOR HISTÓRICO,
CULTURAL E GASTRONÔMICO

1ª Edição



Epitaya Propriedade Intelectual Editora LTDA

Rio de Janeiro - RJ
2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

F224m Farias, Valmir de Sousa
Mandioca [recurso eletrônico] : valor histórico, cultural e gastronômico /
Valmir de Sousa Farias, José Teixeira de Seixas Filho, Maria Geralda de
Miranda. – Rio de Janeiro, RJ: Epitaya, 2019.
69 p.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Bibliografia: p. 64-69

ISBN 978-85-94431-16-5

1. Culinária brasileira. 2. Gastronomia. 3. Mandioca – Brasil.

I.Seixas Filho, José Teixeira. II. Miranda, Maria Geralda de. III. Título.

CDD 633.68

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Epitaya Propriedade Intelectual Editora Ltda

Rio de Janeiro / RJ | Tel: (21) 4106-8469

contato@epitaya.com.br

<http://www.epitaya.com.br>



Valmir de Sousa Farias
José Teixeira de Seixas Filho
Maria Geralda de Miranda

MANDIOCA: VALOR HISTÓRICO,
CULTURAL E GASTRONÔMICO



Epitaya Propriedade Intelectual Editora LTDA

Rio de Janeiro - RJ
2019

Epitaya Propriedade Intelectual Editora Ltda

1^o Edição - Copyright © 2019 dos autores

Direitos de Edição Reservados à Epitaya Propriedade Intelectual Editora Ltda.

Nenhuma parte desta obra poderá ser utilizada indevidamente, sem estar de acordo com a Lei nº 9.610/98.

Se correções forem encontradas, serão de exclusiva responsabilidade de seus organizadores.

Foi feito o depósito Legal na Fundação Biblioteca Nacional, de acordo com as Leis nºs 10.994, de 14/12/2004 e 12.192, de 14/01/2010.

CONSELHO EDITORIAL

EDITOR RESPONSÁVEL	Bruno Matos de Farias
ASSESSORIA EDITORIAL	Helena Portes Sava de Farias
MARKETING / DESIGN	Gercton Bernardo Coitinho
DIAGRAMAÇÃO/ CAPA	Bruno Matos de Farias
PREPARAÇÃO DE ORIGINALS	Helena Portes Sava de Farias

APRESENTAÇÃO

Este estudo é resultado de pesquisa desenvolvida no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Local, do Centro Universitário Augusto Motta, UNISUAM.

O intuito deste livro é contribuir com a formação dos alunos de cursos de graduação em Gastronomia e áreas afins, no que tange, principalmente, à relação entre culinária e cultura.

A mandioca possui um incontestável valor histórico e cultural no Brasil, onde se produz uma gama de produtos derivados de inestimável valor social, econômico e social.

Deste o período colonial, quando começou a ganhar *status* nos registros por meio das cartas dos portugueses, até os dias atuais, a mandioca contribui como base de alimento para o desenvolvimento e construção do Brasil.

A importância deste estudo está no fato dele apresentar a mandioca como produto imaterial na cozinha brasileira, tema que contribui para pensar a relação dos alimentos com a cultura de um determinado povo. A mandioca encontra-se registrada como um bem imaterial da cozinha brasileira no Livro de Registro dos Saberes, criado para receber os registros de bens imateriais que reúnem conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.

Os “saberes” são conhecimentos tradicionais, associados a atividades desenvolvidas por atores sociais reconhecidos como grandes conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Geralmente estão associados à produção de objetos e, ou, prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou rituais. Trata-se da apreensão dos saberes e dos modos de fazer relacionados à cultura, memória e identidade de grupos sociais (IPHAN, 2018)

Por ser um alimento muito popular em nossa gastronomia, de fácil cultivo, e preparada de variadas formas, de acordo com a região do Brasil, os seus usos nos levam a conhecer o cotidiano dos lugares, seus aspectos culturais e mesmo laborais. As diferentes farinhas feitas de mandioca e seus principais subprodutos são usadas por todas as camadas da população.

Por meio deste trabalho, os seus leitores poderão conhecer o plantio, o beneficiamento e a comercialização da mandioca, cultivada em grande parte por meio da agricultura familiar por populações rurais e mesmo urbanas.

A peculiaridade da cozinha brasileira repousa nas dimensões continentais do Brasil associadas à mistura de culturas e hábitos alimentares trazidos por portugueses, franceses e holandeses, desde o século XVI, e pela imigração, principalmente de alemães, italianos, japoneses etc.

Todas essas contribuições culturais incluíram a mandioca na criação de seus alimentos.

Os autores

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO.....	10
-------------------	----

PARTE I

2. PATRIMÔNIO IMATERIAL E A IMPORTÂNCIA DE SUA PRESERVAÇÃO.....	11
3. ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS SOBRE A MANDIOCA.....	15
4. ASPECTOS CIENTÍFICOS SOBRE A MANDIOCA.....	30
5. ANÁLISE DO PAPEL DO AGRONEGÓCIO COM A MANDIOCA NA ECONOMIA BRASILEIRA.....	34
6. RECEITAS REGIONAIS DA CULINÁRIA BRASILEIRA À BASE DE MANDIOCA.....	38

PARTE II

6.1. A CULINÁRIA DA REGIÃO NORTE COM BASE NA MANDIOCA.....	39
A Culinária a base da mandioca no Estado do Amazonas.....	40
A Culinária a base da mandioca no Estado do Pará.....	42
6.2. A CULINÁRIA DA REGIÃO NORDESTE COM BASE NA MANDIOCA.....	44
A Culinária a base da mandioca no Estado da Bahia.....	46
A Culinária a base da mandioca no Estado da Paraíba.....	47
A Culinária a base da mandioca no Estado de Pernambuco.....	48
6.3. A CULINÁRIA DA REGIÃO CENTRO-OESTE COM BASE NA MANDIOCA.....	49
A Culinária a base da mandioca no Estado de Mato Grosso do Sul.....	51
A Culinária a base da mandioca no Estado de Mato Grosso.....	51

6.4 A CULINÁRIA DA REGIÃO SUDESTE COM BASE NA MANDIOCA.....	52
A Culinária a base da mandioca no Estado de São Paulo.....	52
A Culinária a base da mandioca no Estado do Rio de Janeiro.....	54
A Culinária a base da mandioca no Estado de Minas Gerais.....	56
6.5. A CULINÁRIA DA REGIÃO SUL COM BASE NA MANDIOCA.....	57
A Culinária a base da mandioca no Estado do Paraná.....	58
A Culinária a base da mandioca no Estado de Santa Catarina.....	59
A Culinária a base da mandioca no Estado do Rio Grande do Sul.....	60
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	61
8. REFERÊNCIAS.....	64

INTRODUÇÃO

A mandioca está presente tanto nos pratos cotidianos simples quanto nos mais elaborados, este alimento ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional com peculiaridades regionais, do norte ao sul do país, possuindo relevante papel na construção de identidades culturais. Os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo e transformação em receitas conferem-lhe considerável importância histórica, econômica e social.

Da produção ao consumo final, um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas expressam significados cujos conteúdos revelam elevado valor cultural. Em sua obra *Cascudo* (2006) enalteceu a mandioca como alimento, denominando-a de “Rainha do Brasil”, pois desde o século XVI, a maioria dos que escreveram sobre o cotidiano do brasileiro fez comentários e elogios, enaltecendo a importância da mandioca, tanto do tubérculo quanto das suas folhas e seus subprodutos.

A mandioca estava nos elementos fixos na alimentação indígena representados por: farinha e beijus, onde o primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando tudo que era comível, da carne a fruta. Quando da invasão holandesa (1637-1644) no estado de Pernambuco, foi exaltada a importância da mandioca como alimento. Os Holandeses, a chamaram de “O pão brasileiro”. Os relatos de Aguiar (1982) informaram que Maurício de Nassau determinou através de decreto baixado em 15 de abril de 1640, a necessidade do plantio de mandioca tanto para alimentar os escravos, que recebiam um saco com provisões onde a mandioca era a base de sustento, na lavoura de cana de açúcar, quanto também à população urbana, uma vez que havia escassez de cereais, principalmente de trigo.

Na história do Brasil, com o domínio das terras invadidas por outros povos, houve a valorização da mandioca, apresentada como a raiz o alimento regular, obrigatório e indispensável, para a alimentação daqueles que viviam nas terras brasileiras. Pão da terra em sua legitimidade funcional, sendo saboroso, de fácil digestão e substancial. Até os dias atuais esses predicativos são notados pelos que a conhecem.

A mandioca encontra-se registrada no IPHAN como um bem imaterial da cozinha brasileira no Livro de Registro dos Saberes, criado para receber os registros de bens imateriais que reúnem conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.

Este trabalho de pesquisa tratou a cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e cuja orientação partiu do campo da Antropologia da alimentação, no sentido de compreender os vínculos entre construção de identidades e experiência imigratória que uniram a África e a Europa na cozinha brasileira.

2. PATRIMÔNIO IMATERIAL E A IMPORTÂNCIA DE SUA PRESERVAÇÃO

Patrimônio Imaterial é um conceito adotado em muitos países e fóruns internacionais como complementar ao conceito de patrimônio material na formulação e condução de políticas de proteção e salvaguarda dos patrimônios culturais, sob a perspectiva antropológica e relativista de cultura. Usa-se, também, patrimônio intangível como termo sinônimo para designar as referências simbólicas dos processos e dinâmicas socioculturais de invenção, transmissão e prática contínua de tradições fundamentais para as identidades de grupos, segmentos sociais, comunidades, povos e nações (IPHAN, 2018).

Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares, como os mercados, as feiras e os santuários que abrigam práticas culturais coletivas (Guimarães, 2016).

A Constituição Federal brasileira (Brasil, 1988) ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial. Abarca tanto os sítios arqueológicos, obras arquitetônicas, urbanísticas e artísticas, bens de natureza material, quanto celebrações e saberes da cultura popular, as festas, a religiosidade, a musicalidade e as danças, as comidas e bebidas, as artes e artesanatos, mitologias e narrativas, as línguas, a literatura oral, manifestações de natureza imaterial (VIANA, 2016).

O IPHAN é uma autarquia que também responde pela conservação, salvaguarda e monitoramento dos bens culturais brasileiros, inscritos na Lista do Patrimônio Mundial e na Lista o Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, conforme convenções da Organização das Nações Uni-

das para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), respectivamente, a “Convenção do Patrimônio Mundial” em 1972 e a “Convenção do Patrimônio Cultural Imaterial” no ano de 2003 (IPHAN, 2018).

O patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (GUIMARÃES, 2016).

O Brasil é comprometido com a ONU e UNESCO e através do IPHAN, cumpre uma agenda internacional, que sempre dá origem as Cartas Patrimoniais, é referência em proteção ao Patrimônio Cultural, o modelo de salvaguarda brasileiro é aplicado em outros países. O termo “Tombamento” é de origem portuguesa e significa fazer um registro do patrimônio de alguém em livros específicos. Portanto, o Livro do Tombo Arqueológico Etnográfico, Paisagístico e das Belas Artes, onde são inscritos os bens culturais em função do valor arqueológico, relacionado a vestígios da ocupação humana pré-histórica ou histórica; de valor etnográfico ou de referência para determinados grupos sociais; e de valor paisagístico, englobando tanto áreas naturais, quanto lugares criados pelo homem aos quais é atribuído valor à sua configuração paisagística, a exemplo de jardins, mas também cidades ou conjuntos arquitetônicos que se destaquem por sua relação com o território onde estão implantados (KALB e FLORES, 2017).

O reconhecimento do direito a diversidade cultural pelo Estado brasileiro só foi possível graças a uma visão antropológica atual aplicada ao conceito de cultura, o que permitiu que outras visões de mundo, memórias, relações sociais e simbólicas, saberes e práticas, pudessem ser tratadas enquanto experiências diferenciadas que caracterizam a diversidade étnica e cultural brasileira, se constituindo em fundamento de diferentes identidades sociais (GUIMARÃES, 2016).

Um dos resultados mais importantes dessa nova visão constitucional sobre a diversidade cultural, em um contexto marcado pela disputa sobre novas narrativas culturais, foi a definição de princípios mais abrangentes para a caracterização do patrimônio cultural, levando em conta o reconhecimento de tipos diferentes de bens, como os relacionados a cultura imaterial brasileira. Isso implicou na criação de uma política específica para a cultura imaterial, considerando sua garantia, salvaguarda, valorização e proteção, passando a contar com o seu agrupamento em categorias e o registro em livros (VIANNA, 2016).

Nery (2006) relatou, baseada em informações de pesquisadores da

área da sociologia e da cultura que já é chegada a hora de dar um basta no colonialismo gastronômico que vive o Brasil, sendo necessário organizar o conhecimento culinário que ainda existe, difuso na sociedade, e encontrar formas de transmitir esse saber de modo sistemático para as gerações presentes e futuras.

O Ministério da Cultura da França e outros órgãos técnicos já realizaram programas de recuperação dos pratos tradicionais fazendo workshops e patrocinando pesquisas e monografias. No Brasil, infelizmente, a gastronomia nem sequer é considerada um tema da cultura. No Ministério da Cultura, há áreas bem estruturadas para investir em cinema, teatro, dança, música, literatura; mas não há nada sistematizado para culinária e gastronomia, que ficam entregues às regras do mercado (NERY, 2006).

Collaço (2012) afirmou que a comida tem uma função que vai muito além da simples alimentação, acrescentando que esta marca a identidade, o que a torna importante para o turismo e que no caso brasileiro, não seria apenas uma identidade, senão um leque variado de cores, aromas e sabores. Cada região possui clima e geografia diferentes, e isso leva a uma culinária diversificada (NERY, 2006).

A mandioca encontra-se registrada como um bem imaterial da cozinha brasileira no Livro de Registro dos Saberes, criado para receber os registros de bens imateriais que reúnem conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades. Os “saberes” são conhecimentos tradicionais associados a atividades desenvolvidas por atores sociais reconhecidos como grandes conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Geralmente estão associados à produção de objetos e, ou, prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou rituais. Trata-se da apreensão dos saberes e dos modos de fazer relacionados à cultura, memória e identidade de grupos sociais (IPHAN, 2018).

Em conformidade com essa nova política, em 2004 foi realizado o Inventário da Farinha da Mandioca, aberto no Livro dos Ofícios e Modos de Fazer da Mandioca, que reúne um significativo volume de documentos e informações, considerando os modos de fazer os diferentes tipos de farinha e outros produtos e sistemas culinários que envolvem a cultura da mandioca. Nesse livro, a diversidade cultural foi contemplada ao evidenciar a complexidade da cultura da mandioca em saberes, sabores, tecnologias, relações, representações, a sensibilidade e a sociabilidade de diferentes grupos sociais, que a utilizam enquanto agricultores, produtores de uma diversidade de alimentos e como consumidores (VIANNA, 2004).

Guimarães (2016) comentou que diversos autores (Posey, 1986 a, b; Baleé, 1989; Descola, 1999; Albert e Kopenawa, 2003) retrataram que entre as características consideradas mais importantes em relação à cultura da mandioca no Brasil, destacam-se a sua longa história de domesticação e a sustentabilidade do seu cultivo, levando em conta a manutenção por parte dos agricultores e agricultoras, sobretudo na agricultura familiar, de princípios básicos que estão presentes na agricultura tradicional de povos indígenas, como a policultura e a rotatividade de solos. A engenhosidade desse modelo agrícola tem sido alvo de diversos estudos de etnobiologia e ecologia histórica, que têm dado conta da relação dessas práticas com um intenso processo de domesticação e manejo de plantas, fundamentais para o crescimento demográfico e o surgimento de sociedades complexas, de modo especial ao longo da região amazônica

A base da conquista do registro da mandioca como Patrimônio imaterial do Brasil começa pelas suas ótimas características como vegetal comestível já destacado pelos indígenas quando os portugueses chegaram ao Brasil, devido ao seu volume de carboidrato e sua rusticidade de cultivo superando situações difíceis e até adversas de solo e clima. Além disso, a mandioca apresenta uma grande capacidade de regeneração e de adaptação ecológica, sua grande capacidade de conservação em forma de farinha, podendo ser armazenada por meses a fio. Essas qualidades foram levadas em conta na decisão dos portugueses de difundir o seu cultivo junto a todos os núcleos coloniais no Brasil (Guimarães, 2016)

Considerando a abrangência e a importância desse fenômeno, Alencastro (2000) reconheceu que, a partir do século XVII, a farinha de mandioca passou a ser umas das “peças de encaixe na economia do Atlântico Sul”, constituindo-se não só como o alimento principal das tripulações dos tumbeiros, mas também dos escravos à espera de embarque nos portos africanos e das tropas envolvidas com o comércio de escravos, a exemplo das guerras brasileiras em Angola.

Hoje, é possível constatar o resultado desse processo de difusão da mandioca, considerando a sua presença em praticamente todos os países tropicais no mundo, tendo uma grande importância na segurança alimentar, por ser um produto que se destaca pela sua importância na agricultura de subsistência, principalmente nos países africanos. Como destaca a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura- FAO, órgão da ONU, a mandioca é o “alimento dos pobres” e tornou-se uma cultura polivalente, que responde às prioridades dos países em desenvolvimento e também às tendências da economia global, além de atualmente responder aos desafios impostos pelas mudanças climáticas (FAO, 2013), tendo em

3. ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS SOBRE A MANDIOCA

Os mitos sobre a origem da mandioca (Figura 1) são muitos e variam de acordo com cada região do Brasil, onde cada grupo os constrói de acordo com as suas próprias tradições e concepções de mundo, têm em comum, segundo Cascudo (2007), a origem sagrada, nascida do corpo humano, feminino, e em sacrifício. A lenda mais citada e que dá origem ao nome Mandioca, é assim narrada por Couto de Magalhães.

Em tempos idos apareceu grávida a filha de um chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem (AGUIAR, 1982, p.23).

Percebe-se através deste primeiro momento o aspecto social de paternalismo e regras sociais, quanto ao comportamento do pai, com relação à gravidez dita fora de época, ou fora das normas culturais existente na tribo.

O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, porque ela era efetivamente inocente, não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses ela deu à luz uma menina lindíssima, e branca, causando este último fato a surpresa, não só da tribo, como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. (AGUIAR, 1982, p. 23, 24)

Outro aspecto que deve ser visto é a ênfase que se dá à cor branca, de onde se pode entender que está ligado à pureza e no caso da lenda à cor da mandioca e seus derivados.

A criança que teria o nome de Mani, e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido, e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida,

deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar a mandioca. O fruto “recebeu o nome de Mani oca, que quer dizer: casa ou transformação de Mani. (COUTO, 1988, p. 134-5).

Figura 1 – Xilogravura retratando a parte foliar e o tubérculo da mandioca, elaborada por André Thevet no ano de 1558.



Fonte: HISTÓRIA & OUTRAS HISTÓRIAS (2016).

Outra lenda, que já expressa a influência do cristianismo dos colonizadores sobre o pensamento indígena, vinda da América Central, viva nas Antilhas, onde a registrou, Rochefort, segundo Cascudo, (2007) diz que foi o apóstolo São Tomé, ou Zumé, Zomé, Tumé, em suas prováveis andanças por estas terras, que teria ensinado aos índios moral pacífica, cultivo de plantas úteis, inclusive a mandioca, brotava do seu bastão partido brotava a mandioca.

O trabalho das mulheres na produção da farinha tem também uma explicação mítica. Uma das lendas diz que os Tenetehara¹, índios do Maranhão.

Fabricavam cestos de carregar que mandavam às roças para colher e trazer mandioca para a aldeia. Era proibido às mulheres ver essas operações. Como isso lhe despertasse irrefreá

¹ Os Teneteharas são um grupo tupi pertencente à família tupi-guarani, com cultura material muito semelhante à dos tupinambás encontrados na costa brasileira no século XVI. (SILVA, 2005).

vel curiosidade, várias mulheres combinaram esconder-se um dia na mata para assistir à passagem dos cestos de carregar. Quando os cestos passaram junto onde elas se escondiam, a mandioca derramou-se pelo chão. Tupã lhes apareceu muito zangado e disse-lhes que doravante as mulheres teriam que carregar a mandioca, deitar as raízes n'água, preparar a massa e torrã-la para fazer a farinha. Foi assim que as mulheres aprenderam e foram obrigadas, desde então, a fabricar farinha para suas famílias. (SILVA, 2005, p.87).

Na sua obra, *História da Alimentação no Brasil, Cascudo (2007)* apresentou a mandioca como o pão da terra, como a Rainha do Brasil, título de nobreza dado ao que era a principal fonte de alimento para os nativos e os recém-chegados. Quando o domínio da terra teve seu início, houve essa valorização da mandioca, apresentada como a raiz o alimento regular, obrigatório e indispensável, para a alimentação daqueles que viviam nas terras brasileiras. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial.

Inicialmente confundida com o inhame de São Tomé, “uma raiz da feição dos inhames”, assim, Pero de Magalhães Gandavo (1576) e Gabriel Soares de Sousa (1584), esclareceram a semelhança pela comparação dos tipos. A maneira do inhame de São Tomé, diz Gandavo. Uma raiz da feição dos inhames relata Gabriel. Ambos descreviam a mandioca, diariamente consumida, respondendo, sem querer, a carta de Pero Vaz de Caminha (CASCUDO, 2007, p.90).

O elogio à mandioca foi unanime, por todos os cronistas. Afirmam ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus, recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial.

O uso da farinha foi tão bem aceito pelos novos habitantes desta terra que os primeiros governadores-gerais do Brasil recusaram o trigo e adeririam a sua alimentação a farinha e os beijus nacionais, “pois essa farinha é um excelente mantimento, e tal que se lhe pode atribuir meritamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder a todos os demais mantimentos declara o Brandônio dos diálogos” (CASCUDO, 2007, p. 91).

Quando se enfatiza aspectos da produção e do consumo de farinha, não se deve incorrer em generalizações ou reproduzir ideia de que há um único tipo de produto. Além da de vários tipos de farinha utilizados na preparação de diversos alimentos, a mandioca, a macaxeira e a maniva tinham múltiplas utilidades, para além da produção de farinha.

Ao discorrer sobre as múltiplas utilidades da mandioca no século XVIII, o jesuíta João Daniel apresentou pelo menos quatro tipos de farinha, sendo elas: farinha de água, farinha seca, farinha carimã e de tapioca (DANIEL, 2004, p. 303). Na descrição do padre João Daniel pode-se identificar, além do modo de preparo dos diferentes tipos de farinha, alguns utensílios utilizados durante a preparação e como os nativos aperfeiçoavam o manejo da mandioca para garantir a sua subsistência, assim como a dos colonos. Dessa forma, o jesuíta destaca que a farinha de água se faz desse modo: tirada da terra raiz mandioca, deita-se de molho em poços, ou tanques de água viva, boa, corrente a tiram da água, e lhes tiram a casca, bem lavada a metem na prensa a tirar-lhe a umidade chamada tuquipi o mais usual é um canudo de 10 a 12 palmos, que tecem de cipó, ou casca de palmeira a aqui chamam tipiti e, apertam de tal sorte, que fazem sair a aguadilha, ou tucupi, que aparam debaixo em grandes panelas depois de bem espremidas a torram em fogos a fogo nestes fornos vão deitando a farinha, que tiram espremi-da dos tipitis, e a mexem bem até lhe darem a sua constituição, e depois a tiram, e a metem em paios ou cestos para os seus usos (DANIEL, 2004, p. 303-304).

A mandioca estava nos elementos fixos na alimentação indígena representados por: farinha e beijus, onde o primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando tudo o era comível, da carne a fruta. Já o segundo fornecia bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada de guerra, caça, pesca, permuta, oferenda aos amigos. Segundo Cascudo (2007), tanto a farinha de guerra, quanto os beijus viajaram de volta a Portugal na roda de 1584.

e os navios, que vem do Brasil para estes reinos, não tem outro remédio de matalotagem, para sustentar a gente até Portugal, se não a farinha-de-guerra e um alqueire d'ela da medida da medida da Bahia, que tem dois de Portugal, se dá em regra a cada homem para um mês, a qual farinha-de-guerra é muito sadia e desenfasiada, e molhada no caldo de carne ou do peixe fica branda e tão saborosa quanto o cuscuz (Cascudo, 2007. p 91).

Os beijus, segundo Daniel (2004, p.304) eram de dois tipos, um chamava se “beijus su”, que era feito com farinha seca, que “depois de sair espremi-da da prensa, e antes de ir ao forno a socam em pilões, e depois vai ao forno, aonde, ao mesmo tempo em que vai aquecendo, unindo até sair em beijus maiores, ou menores, tão frágil, que com qualquer toque quebra”. O outro tipo de beiju era chamado de água por ser feito de farinha de água,

maiores e mais grossos (Figura 2), como bolos, de cor amarela, estes beijus deveriam ser consumidos frescos, no mesmo dia, pois depois ficavam sem o mesmo gosto e duros, por isso os índios preferiam fazer de farinha de água, todos os dias para serem comidos quentes.

Daniel (2004) citou as quatro castas da farinha de mandioca, produzidas pelos índios da região norte: a primeira e mais mimosa e estimada é a farinha d'água que equivale ao pão de trigo. A segunda é a farinha seca que equivale à broa. A terceira é a farinha de carimã, muito fina; a quarta é a farinha de tapioca, que equivale, o mimo e beijinhos da farinha.

Os dois primeiros tipos de farinha, d'água e seca eram denominados como o “o pão ordinário” colocados em pratos separados para acompanhar outros alimentos, outro modo para consumi-la era colocando a em uma vasilha e adicionando caldo de carne ou de peixe, preferencialmente, um caldo mais gordo, desta forma o sabor é mais aprimorado, e a vasilha ficava completamente cheia (PREZIA e HOOMAERT, 2000).

Figura 2 - Mulher da Tribo indígena brasileira denominada de Wayana com o beiju pronto



Fonte: A MANDIOCA (2018).

Para aqueles que não gostavam de comer a farinha pura e simplesmente também podiam mistura-la com legumes em um mesmo prato. Das farinhas de carimã e de tapioca, faziam-se as tiquaras “que são uma pouca de farinha em algum vaso de água fria com que a bebem misturada, e é o ordinário refresco nos calores, especialmente nos índios quando andam no

trabalho, ou na remadora das canoas” (DANIEL, 2004, p. 417).

A descrição pormenorizada que Daniel (2004) faz do preparo dos quatro tipos de farinha merecem ser reproduzidas em detalhes, pois demonstram que a produção da farinha ao se realizar por meio de técnicas variadas, não constituía um alimento bárbaro, selvagem.

A farinha de água se faz desse modo: tirada da terra raiz mandioca, deita-se de molho em poços, ou tanques de água viva, boa, corrente. Depois de três dias, pouco mais ou menos a tiram da água, e tiram a casca bem lavadas a metem na prensa a tira-lhe a umidade chamada tucupi, o mais usual é um canudo de 10 a 12 palmos, que tecem em cipó, ou casca de palmeira a que a chamam de tipiti (tipi = espremer + ti = sumo, liquido) e, apertam de tal sorte, que fazem sair aguadilha, ou tucupi, (liquido venenoso) aparam debaixo em grandes panelas (Figura 3).

Figura 3 - Utensílio indígena, denominado de Tipiti (A); no norte do Brasil é confeccionado com a folha da Baniwa (B), com vários tamanhos de acordo com a necessidade da produção (C); o processo inicia-se pelo acondicionamento da mandioca ralada para extração do tucupi (D), sumo da mandioca como matéria-prima para o tucupi (E).



Fonte: A MANDIOCA (2018).

Depois de bem espremida a torram em forno a fogo nestes fornos vão deitando a farinha, que tiram espremida dos tipitis, e a mexem bem até lhe darem a sua constituição, e depois a tiram, e metem em cofo (cesto de taguara de boca estreita).

A segunda espécie de farinha é a seca, obtida quando se retira o tubérculo da mandioca, lavando-a e raspando-a (Figura 4), sendo que em seguida são secas para serem raladas em equipamentos artesanais denominado de ralos (Figura 4), que são pequenas tábuas com bicos embutidos ou com as mãos andam outras feitoras espremendo nos tipitis a mandioca ralada [...]

Figura 4 – (A) aspecto do ralador de mandioca utilizado pelos índico, retirado de sítio arqueológico; (B) outra forma de ralador obtido no sítio arqueológico; (C) índia ralando a mandioca em ralado de alumínio, tarefa exclusivamente feminina entre os Kaiapó; (D) após ralar ainda existe a necessidade de peneirar a mandioca; (E) beneficiamento da mandioca com ralador de alumínio; (F) detalhe da utilização do ralador de alumínio.



Fontes: (A e B) Kiyomura (2016); (C) Vilhena (2008); (D) Reis (2012); (E e F) Maciulevicius (2015).

[...] alguns brancos em lugar dos tipitis um caixão com muitos buraquinhos, e por cima um grosso madeiro, como vara de largar, que lhe cai em cima, e vai espremendo com seu peso e, entretanto andam outras feitoras já mexendo, e torrando, a que cai espremida Torrada e beneficiada deste modo à farinha seca, a empaneiram, ou acondicionam em paios.

A terceira espécie da farinha é a carimã um como extrato ou mimo das farinhas, donde se tira principalmente da seca, a qual peneira com finas peneiras, e a que cai é o carimã. E se querem fazer maior quantidade socam primeiro a dita farinha seca, e depois a peneiram;

Carimã (do tupi karimã) - é um produto da mandioca obtido a partir da fermentação da raiz. O processo de produção da massa é herança indígena.

"Carimã no Nordeste é a mesma farinha de mandioca puba também dita mandioca mole. Põem a mandioca com casca e tudo em vasilhas com com água ao sol durante 4 a 5 dias até amolecer e a casca afrouxar, largando pelo simples contato. Colocam essa mandioca dentro de um saco, pendurado para escorrer, um a dois dias. Tira-se a massa e espreme-se com a mão fazendo-se bolinhos oblongos que vão secar numa urupema ao sol. Não se tira, pelo exposto, "goma" da carimã como se tira da mandioca ralada. Aproveitam-na toda! Por isso a carimã é mais forte e substancial" (CASCU-DO, 2007).

Figura 5 – Aspecto da farinha de carimã obtido pelo peneiramento e fermentação da mandioca.



Fonte: Soares (2015).

"Da carimã, com maior percentagem de amido, nascem os mingaus, os bolos que a mulher portuguesa criou e recriou, esquecendo a farinha de trigo"

A quarta espécie é a farinha de tapioca (Figura 6) quando espremem a farinha nas prensas, aparam embaixo o tucupi, ou aguadilha, que lançam com a qual sai muita substância em muito polme, que assenta embaixo. Daqui tiram levemente por cima o tucupi, e, segregado este polme, põem estes a secar nos fornos, donde sai em granitos, os que porem a querem fina, para outros usos, depois de seca no forno a pisam, ou socam, e depois a peneiram, e fica ainda mais fina que o mesmo carimã.

Não somente a raiz, mandioca, possui seu valor, outras partes da planta, possuem elementos que fazem parte da alimentação indígena, como é o caso da maniva (CASCUDO, 2007, p. 94).

É tão admirável a sua planta que não tem cousa que não tenha sua especial serventia, porque o seu pau ou haste serve para planta, sua folha que chamam de maiçoba é excelente para cozer com carne, peixe, e qualquer outo guisado, a que dá muita galantaria, mais que a couve no olha, e com o bom efeito de ser aperiente, e purgativa como o sene. A mesma aguadilha que lança na prensa, a que chama tucupi, veneno refinado comido cru, como também a mesma raiz comida sem ser espremida, cozida é um excelente tempero nos guisados, aos quais, dá uma especial galantaria; e por isso a carne e peixe cozido em tucupi tem mais graça; e os índios e ainda os brancos de ordinários não o perdem, só pela muita quantidade quando fazem fabricas de farinha. A mesma pilheria tem usado por molho de carne, ou peixe. As coreiras, que são como farelos, que alguns bocados que saem da roda, ou moenda, por já se lhes não poder pegar, guardados são ótima comida para galinhas, e cochinos. Há muitos índios que, como já dissemos não se cansam em fazer roças ou plantamentos de maniva (CASCUDO, 2007, p. 94).

Figura 6 – etapas do processamento da mandioca para a confecção artesanal da tapioca.





Fonte: CARVALHO (2014).

A tapioca é obtida quando se espremem a farinha nas prensas, aparam embaixo o tucupi, ou aguadilha, que lançam, com a qual sai muita substância em muito polme, que assenta embaixo. “Daqui tiram levemente por cima o tucupi, e, segregado este do polme, põem este a secar nos fornos, donde sai em granitos os que, porém, a querem fina, para outros usos, depois de seca no forno a pisam ou socam, e depois a peneiram, e fica ainda mais fina que o mesmo carimã” (DANIEL, 2004, p.305-306).

As variedades de farinha a partir da mandioca também expressam a pluralidade de pratos que poderiam ser preparados a partir desse gênero, o que evidencia o porquê de tamanha importância do cultivo. A partir da mandioca e da produção dos diferentes tipos de farinha, poderia se preparar alimentos como beiju, bolos, mingaus, pirão, molhos dentre outros alimentos. Além de a farinha ser um item essencial para a alimentação em grandes jornadas, visto que não é perecível e, se for protegida da umidade, poderia ser consumida durante muitos dias sem estragar ou alterar o seu sabor.

Ao longo do período colonial, outras denominações das farinhas eram comuns, tais como: Farinha de Barco: assim chamada porque chegava por mar e era depreciada no mercado porque ficava com cheiro da maresia;

Farinha de Foguete: a que era exposta à venda em situações de calamidade pública e cuja chegada era anunciada por um foguete; desta forma a população sabia que o produto havia chegado e estaria disponível para ser comercializado.

Farinha de Guerra: considerada de má qualidade, era servida no rancho dos quartéis e reservada às tropas em mobilização, esta farinha era bem mais grossa, em pequena quantidade já servida para uma refeição, uma mistura, ou merenda.

Farinha de Pau: denominação dada pelos portugueses por analogia

com a raiz da mandioca. Atualmente são produzidos diferentes tipos de farinha, sendo os principais: Farinha D'Água (fermentada), Farinha Seca (ralada) e Farinha Mista. Esta última é o resultado da mistura das duas primeiras, ou seja, da massa ralada com a fermentada.

Os tipos de farinha grossa ou fina são classificados também, pelas cores branca, amarela e intermediária. Embora a maior parte da produção de mandioca seja destinada à fabricação de farinha, outros produtos são igualmente importantes, podemos destacar o amido, que é base da tapioca e do polvilho, com ampla aplicação na culinária, utilizados na fabricação de biscoitos e beijus, e em diferentes produtos industriais.

Não só os lusitanos, mas também os holandeses tiveram contato direto com a mandioca, alimento fundamental na ocupação do nordeste brasileiro.

Frei Vivente de Salvador (PINTO, 1982, p. 33), quando viajava para, Salvador foi aprisionado pelos Batavos, que tomaram cerca de 30 navios, onde boa parte estava carregada com farinha de mandioca.

Este seria seu primeiro contato com o dito elemento básico da alimentação brasileira naquela região. Os Holandeses se acostumaram rapidamente com a mandioca e seus derivados, fato que não ocorreu no início, quando chegaram ao Brasil, logo aprenderam a apreciá-lo e, por fim, trocavam o pão ordinário que recebiam de ração.

Da importância que tinha a mandioca na alimentação, em pleno domínio holandês, Mauricio de Nassau baixou um decreto em 15 de abril de 1640, como resolução do Supremo Conselho:

S. Exc. E mui nobres Senhores do Supremo Conselho fizemos saber a todos os moradores de nossa residência nas capitâneas conquistadas neste Estado do Brasil que, antevemos no ano passado a falta que havia de suceder do mantimento da terra. (PINTO, 1982, p. 34).

Primeiro Nassau comunica a falta de alimentos para a população que aqui vivia, principalmente os holandeses, no segundo momento avisa a medida tomada com relação ao plantio da mandioca para sustento de todos, sendo escravos ou não, o decreto ficou fixado em locais públicos.

mandamos publicar por nossos editais, que foram fixados em todas as partes públicas das ditas Capitâneas, que todos os senhores de engenho e lavradores de cana de qualquer quantidade e nação que fossem, plantassem no mês de agosto e

setembro por cada negro e negra de trabalho, 250 covas de mandiocas e outras tantas no mês de janeiro seguinte. (PINTO, 1982, p. 35).

A partir da citação acima, é visto como a mandioca era fundamental na alimentação da população que estava na Capitania, trabalhando na lavoura canavieira, instituída pelos holandeses no nordeste brasileiro e já com a presença dos negros e negras, trabalhadores, ou seja, escravos.

Mas a mandioca não exerceu relevante papel apenas na alimentação da Colônia. A própria metrópole a ela recorreu, além das épocas de crise de produção de cereais no Reino, para o abastecimento dos navios que operavam ao longo do curso, nas comunicações internas de seu vasto império. Na correspondência oficial da época, há repetidas referências a isso, além de determinações administrativas. (PINTO, 1982, p.79).

Em 11 de dezembro de 1756, por exemplo, um alvará real liberava-a de impostos de entrada: Oficiais mestres, marinheiros e mais homens do mar, podem levar para o Brasil e de lá trazer a farinha de mandioca que pela sua maneabilidade e durabilidade, constituía elemento valioso no suprimento dos navios de travessia que podia durar até três meses. (PINTO, 1982, p.79).

Com o crescimento das lavouras na Colônia, longo período de conservação e base de sustento a farinha de mandioca foi além-mar, chegou até a metrópole para abastecer a população que estava em crise de produção de cereais, fato em que o rei determina que todos os navios portugueses que retornassem a metrópole levassem pelo menos 600 alqueires de farinha, e casa ultrapassem a quantidade determinada seriam premiados. A carga de farinha não era apenas para o sustento da tripulação, servia como abastecimento de Portugal em crise alimentar.

A farinha de mandioca não servia como base alimentar só para os nativos e viajantes exploradores que aqui chegaram e logo, aprenderam a utilizar a farinha nas preparações das suas refeições diárias, a mesma ultrapassou oceanos, abastecendo a metrópole que estava em crise de cereais. Para combater esta crise, foi enviado, ao governador geral da Bahia, D. Fernando José de Portugal, um ofício determinando medidas efetivas para aumentar o plantio da mandioca, com o propósito de abastecer a Colônia, como também, a Metrópole. Tal solicitação, não foi bem vista, pelo governador geral, que um ano e meio depois, respondeu a solicitação: z

Em resposta da carta que me foi expedida por essa Secretaria de Estado, em data de 20 de junho do ano passado, em que se me ordenava desse as providencias necessárias para que se aumentasse, quanto fosse possível a plantação de mandioca, para deste modo suprir também a falta nesse Reino de pão, que subiu a preço, a que não podem chegar aos pobres familiares. (PINTO, 1982, p.82).

Na resposta, tardia, o descansado, governado Fernando, relata as ações que vem tomando, para ampliar o cultivo da mandioca e expressa fatos que provocaram a escassez do produto na Bahia:

A V. Excia, que em diferentes ocasiões tenho expedido as ordens mais apertadas aos .Ouvidores das Comarcas, para promoverem a cultura de um gênero, o mais [necessário, para o sustento dos povos desta capitania por ter me obrigado a isto a esterilidade, que de quando se experimenta do referido gênero nesta cidade, ou seja por não ocorrer favorável a estação ou por ter crescido o aumento da povoação, ou por ser terem descuidado os lavradores desta cultura, cuidando antes na plantação de açúcar , tabaco e algodão, em que se consideram maiores lucros e interesses. (PINTO, 1982, p.82).

A importância da mandioca na formação da cozinha brasileira também é registrada pela presença dos escravos, que antes mesmo de chegarem ao Brasil, a mandioca já lhes servia de alimento, isso porque os navios que se dirigiam à África para trazer los iam abarrotados da farinha de mandioca para o consumo durante a travessia. A mandioca, farinha, além de servir como alimento, também desempenhava o papel de moeda de troca, utilizada na compra dos escravos pelos senhores.

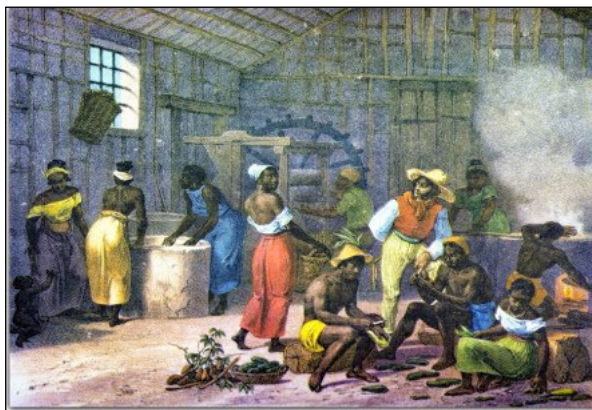
Os navios que iam comprar as peças, assim denominados, escravos, da Guine levavam o fumo em rolo para fazer as trocas e nos porões as bruacas e surrões de farinha que servia de sustento para os futuros escravos que seriam embarcados com destino a colônia. Antes de pisar no Brasil vinham comendo mandioca. (CASCUDO, 2007, p. 92).

A presença do escravo na colônia, movimentou o país em vários aspectos ligados ao desenvolvimento, na lavoura, no moinho, na criação de gado e nas tarefas que uma parcela da população nativa não possuía manejo. Na alimentação, a culinária foi direcionada pelas negras escravas africanas

que logo assimilaram a mandioca como a base alimentar (Figura 7), uma vez que já a conheciam. As escravas utilizavam a mandioca como instrumento de adaptação das receitas europeias, pois os insumos não existiam disponíveis por aqui, assim relatou Cascudo (2005. p. 836):

A escrava negra chegada ao Brasil, desde as primeiras levas africanas no século XVI, já era cozinheira, fosse qual fosse a região originaria de onde fosse arrancada. Compete-lhe como a mulher indígena, os mesmos labores culinários e os mesmos segredos do bom gosto. No cativo, continuaria a tarefa milenar, para o marido e filhos, depois para o senhor, aprendendo com as amas portuguesas e suplantando as pela diversidade dos temperos que soube manejar. A cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando insensivelmente na divulgação dos seus quitutes agora modificados pelos elementos surpreendentes da flora indígena e formularia na tradição portuguesa (CASCUDO, 2005. p. 836).

Figura. 7 - Preparação da Raiz da Mandioca. Johann M. Rugendas-1835. Litografia.



Fonte: RUGENDAS (2019).

A difusão da mão de obra negra por todas as regiões do Brasil fez com que os hábitos culinários, ou seja, o uso da mandioca, se espalhassem por toda a Colônia.

A mesma situação servil aproxima-o do indígena de quem houve curso natural de adaptação ecológica, iniciação na flora e fauna, métodos simplificados de preparação alimentar. A figura do escravo, do quilombola, mergulhado nas matas, construindo-se um pequenino acampamento, era uma repre-

sentação legítima da aculturação das raças subjugadas. A sua alimentação decorrentemente, guardava dupla influência da conservação africana e da natural aliança brasileira. (Cascardo, 2004.p. 180).

A casa de farinha é o local onde se transforma a mandioca em farinha e féculas, produtos usados na fabricação de vários alimentos, que durante muitos anos, foi a base da alimentação no Brasil, principalmente, no período Colonial. Em 1551, o padre jesuíta Manoel da Nobrega já falava, quando das suas peregrinações pelo Nordeste brasileiro das farinhas oriundas da mandioca fabricadas pelos indígenas (GASPAR, 2016).

Figura 8 - Produção de Farinha, casa de farinha tradicional.



Fonte: Disponível em: <http://rubensmr-campos.blogspot.com/2009/10/casa-de-farinha-farinhada.html> Acesso em 10/01/2019.

No período Colonial, a farinha de mandioca era usada para a alimentação dos escravos, dos criados das fazendas e nos engenhos, não podemos esquecer que a mandioca, foi a base da alimentação no Brasil. A farinha servia como base de sustento da tripulação dos navios que iam para a África comprar escravos e cada um recebia um farnel de sustento para a travessia. Em algumas regiões, com o objetivo de tornar o alimento menos perecível, misturava-se a farinha de mandioca com a farinha de peixe seco, socada em pilão. A farinha de mandioca, ou a mandioca são iguarias que historicamente fez e continua fazendo parte do cardápio alimentar de famílias brasileiras, principalmente das populações com menor poder aquisitivo. (GASPAR, 2016).

Nos processos produtivos das casas de farinha, existem maneiras

diferenciadas para alcançar o produto final, de forma artesanal, nas diversas regiões brasileiras, o mais comum é através etapas sequenciais, denominadas de colheita, lavagem, descacagem, ralação, prensagem, esfarelamento, torrefação, empacotamento, pesagem e armazenagem.

A produção da farinha e seus subprodutos, vindos da raiz da mandioca “sela entre o grupo da produção a reafirmação entre os laços, que vão além do caráter produtivo, porem extrapolando as relações familiares da amizade, da confiança da lealdade e do respeito, é basicamente um momento de confraternizar” (AYACHE. 2015, p. 20).

Com relação ao processo produtivo a participação do trabalho feminino, fica especificamente a etapa chamada de raspagem, cabendo as mulheres a função de raspadeiras e de tiradeiras de goma. Para os homens cabem as outras funções, principalmente aquelas que exigem mais força física e maior destreza, pelos perigos eminentemente altos, como o forneio, cevador e preenseiro.

4. ASPECTOS CIENTÍFICOS SOBRE A MANDIOCA

Saindo da esfera mítica, cultural e entrando em um campo científico, segundo a Embrapa (2016) sobre o centro de origem de uma espécie é muito difícil ou até impossível, se não houver um estudo sustentado em dados paleontológicos. É possível uma espécie apresentar ancestrais fossilizados na África e ter sua diversidade atual na América, constituindo um indicativo da origem desse táxon antes da separação da Gondwana. Se não houver dados paleontológicos sobre esse táxon, na América, não se pode afirmar nada sobre seu centro de origem, mas, sim, sobre seu centro de diversidade, em virtude da atual riqueza de parentes silvestres.

Dessa forma, a existência de 80% das espécies silvestres de Manihot no Brasil, exibindo considerável polimorfismo vegetativo (Figura 8), reforça a teoria segundo a qual o provável centro de origem e domesticação da espécie cultivada seja o Neotrópico, especialmente no Brasil Central, onde ocorre a maior diversidade biológica, estendendo-se para a região da caatinga, com epicentro localizado no Distrito Federal e partes próximas do Estado de Goiás, embora as plantas desse gênero se distribuam desde o Arizona até a Bacia do Prata, com outra área de concentração importante no México (CARVALHO, 2006).

De acordo com Luiz Castelo Branco pesquisador do Carnagem EMBRAPA, a mandioca surgiu através de um longo processo de transformação genética pelo cipó guazu-mandió, que ao rebrotar deu origem a um

arbusto com raízes mais grossas para garantir a sobrevivência, quando se deu quando os povos indígenas ao desmatar áreas da floresta para o plantio (EMBRAPA, 2006).

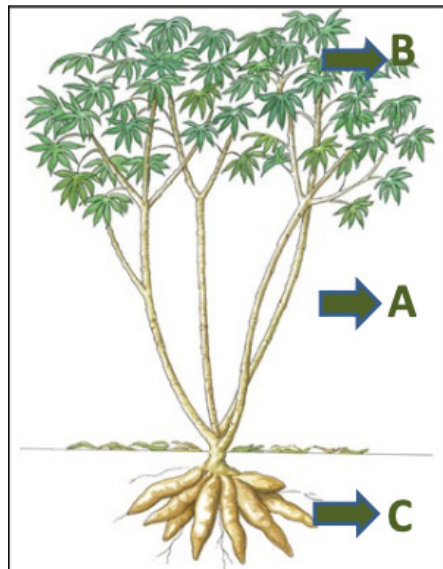
A mandioca já era largamente produzida pelos povos indígenas brasileiros, no período pré-colonial. Isso está bem claro na carta de Pero Vaz de Caminha enviada ao Rei de Portugal, sobre o descobrimento das novas terras. No documento, Caminha fez menção ao consumo da mandioca, pelos habitantes da região sul da Bahia, que hoje se sabe tratar-se dos índios Tupinikin. Aventureiros, viajantes, jesuítas, funcionários do governo, todos que aqui estiveram fizeram registro sob o consumo da mandioca na alimentação dos povos indígenas (STADEM, 1974) quando afirmou que “querem plantar mandioca, fincam as mudas da planta de raízes que usam como pão, entre as cepas das árvores. Este vegetal se chama mandioca. É um arbusto de uma braça de altura e que cria três raízes” (STADEM, 1974, p. 162).

As pesquisas realizadas pela Embrapa (2006) informam que a mandioca pertence à família das euforbiáceas; apesar de ser uma planta perene, sua lavoura é classificada como temporária nos diferentes censos e pesquisas realizados no país por ser replantada anualmente. Sua raiz, rica em fécula, é a parte efetivamente utilizada, tanto na alimentação humana como na alimentação animal e, cada vez mais, como insumo em diferentes setores produtivos. Em geral, a raiz da mandioca é branca, mas pode ter coloração avermelhada ou amarelada, dependendo da variedade. Em algumas regiões, as folhas também são utilizadas para alimentação humana ou animal (neste último caso, como forma barata de acrescentar proteínas às rações). Pela facilidade de plantio, grande resistência a condições climáticas adversas (secas, altas temperaturas) e baixo custo de reprodução de plantas, a mandioca faz parte da dieta regular em muitos locais no mundo, principalmente em países tropicais com grande parcela de populações de baixa renda, o que caracteriza essa raiz como cultura rústica ou “de fundo de quintal” e a coloca como importante fonte de carboidratos, além de conter vitamina C, niacina, betacaroteno (raízes amareladas) e licopeno (raízes rosadas).

A Mandioca apresenta uma série de vantagens com relação a outros cultivos, isso está claro devido a fácil propagação, a elevada tolerância a estiagens, ao rendimento satisfatório, até mesmo em solos com baixa fertilidade; com poucas exigências em insumos modernos, muito resistente a pragas e doenças, assim como com auto teor de amido nas raízes, características que a classifica com boas perspectivas de mecanização do plantio e da colheita, com baixa possibilidade de perda da massa seca.

A mandioca é considerada uma planta rústica e com ampla capacidade de adaptação às condições mais variadas de clima e solo. Independentemente de sua ampla variabilidade genética e de sua interação com o ambiente, os principais parâmetros ecológicos da mandioca são constituídos pela temperatura, pela radiação solar e foto período, pelo regime hídrico e pelo solo. (EMBRAPA, 2006, p. 37).

Figura 9 - aspectos do arbusto da mandioca.: (A) Maniva é a rama, (caule) ou parte da rama destinada ap plantio, (B) com a folha é feito um prato, tradicional da região norte chamado Maniçoba e (C) o tubérculo.



Fonte: FAO (2014).

As variedades de mandioca são classificadas em: mandioca de mesa, mansa ou doce e mandioca industrial ou mandioca brava ou amarga, sua composição apresenta uma matéria prima em amido, com menores teores de outros nutrientes como proteínas, lipídios e vitaminas, mesmo as variedades amarelas possam apresentar teores apreciáveis de caroteno e vitamina C, que em grande parte perde-se no processamento pelo calor (EMBRAPA, 2006).

A mandioca (Figura 10) de mesa, mansa ou doce é conhecida como aipim ou macaxeira, mandi, morandi, mata fome, vassourinha, branca, Guaxupé e cuvelinha. A mandioca industrial ou mandioca brava ou amarga, também recebe nomes diferentes de acordo com a região e cultura da popu-

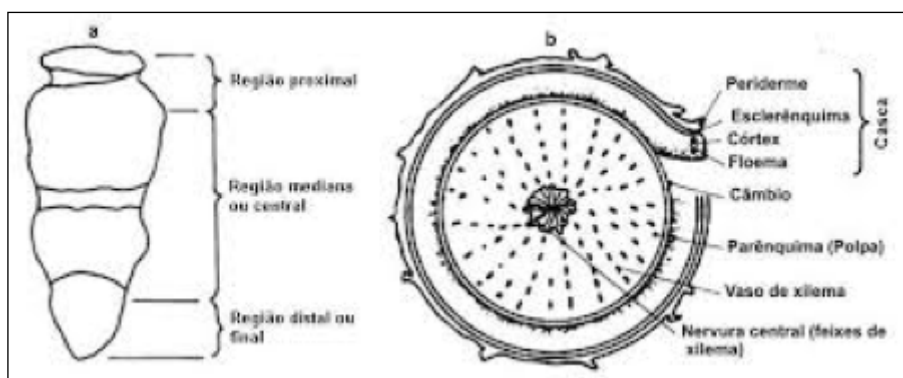
lação, amargosa, assu, manipeba, mulatinha, maria-mole ou mandioca de Ilheus.

A mandioca acumula dois glicosídeos cianogênicos nas raízes e folhas, a linarina e a lotaustralina, capazes de gerar ácido cianídrico, desde que ocorra uma hidrólise enzimática.

A detoxificação de cianeto da mandioca pode ser obtida através dos processos de cozimento, de fermentação, de ralação e de prensagem, seguida de aquecimento e desidratação. A mandioca difere das outras plantas produtoras de amido por seu teor de linamarina, glicosídeo complexo que, em situações especiais, pode gerar cianeto livre, o qual, em água, forma ácido cianídrico (HCN) que é tóxico. (EMBRAPA, 2005).

Devido a ação dos fatores antinutricionais da mandioca, na fabricação de farinha e derivados, alguns desses fatores, o produto final é quase isento de ácido cianídrico (HCN), e não apresenta risco a saúde.

Figura 10 - Vista parcial (a) corte transversal (b) da raiz da mandioca



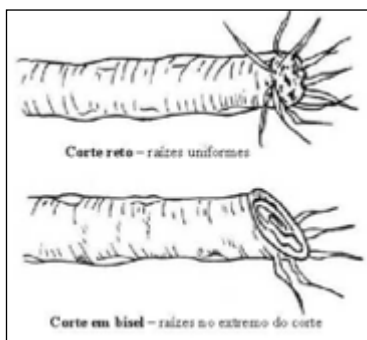
Fonte: Disponível em: <https://ciat.cgiar.org>

A cultura da mandioca é uma planta propagada, plantada, vegetativamente, por meio de pedaços do caule, chamado de maniva-sementes (Figura 11). A vantagem dessa propagação é que as plantas mantem suas características morfológicas e agrônômicas originais, porém, apresenta três fatores limitantes a multiplicação deste cultivo: o primeiro fator é a baixa taxa de multiplicação das manivas-sementes. Algumas plantas mais fortes, vigorosas, chegam a produzir até 10 manivas de 20cm, porém, uma planta adulta dá em torno de 5 manivas de 20 cm, com boa qualidade para o plantio comercial. O segundo fator limitante, observado ao longo de plantios sucessivos da mesma maniva, é a redução da qualidade da mesma devido ao acúmulo de pragas e doenças, que se transmite através das gerações o que

reduz a produtividade nas lavouras.

Por último, a maniva da mandioca se constitui em um excelente veículo de disseminação de pragas e doenças entre as regiões, as doenças de características sistêmicas são as mais facilmente transmitidas por estacas.

Figura 11 - Influência do ângulo de corte sobre a disposição das raízes de mandioca na propagação de novas mudas.



Fonte: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor//territorio_sisal/arvore/CONT000f-cklcu5n02wx_5eo0a2ndxy9v2ubl4.html.

A mandioca é uma das principais fontes de calorias para populações de países tropicais, importante matéria-prima para agroindústrias e geradora de emprego e renda, principalmente para pequenos produtores. A cultura da mandioca é conduzida basicamente em sistemas convencionais de preparo do solo, e devido ao lento desenvolvimento na fase inicial agravam-se problemas de erosão podendo tornar a cultura insustentável em muitas regiões. Uma das alternativas para minimizar a erosão hídrica é melhorar a cobertura do solo por meio do consórcio. (ALBURQUERQUE, 2012).

5. ANÁLISE DO PAPEL DO AGRONEGÓCIO COM A MANDIOCA NA ECONOMIA BRASILEIRA

A cadeia produtiva da mandioca no Brasil nasce com a chegada dos portugueses no território brasileiro quando descobriram que o cultivo deste tubérculo pelos indígenas. A primeira referência à mandioca está na carta que o componente da missão de Pedro Álvares Cabral, nos registros de viagem, Pero Vaz de Caminha, encaminhados a Portugal quando do descobrimento do Brasil:

Eles não lavram/ nem criam. Nem há aqui boi ou vaca, cabra, ovelha ou galinha, ou qualquer outro animal que esteja acostumado ao viver do homem. E não comem senão deste inhame, que aqui há muito, e dessas sementes e frutos que a terra e as árvores de si deitam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos [...]. (CASCUDO, 2007, p. 94).

O inhame a que se refere à carta na época se tratava da mandioca. Neste sentido, os portugueses aprenderam com os índios a utilizar as raízes. Segundo Camargo (2005) a mandioca passou a ser tão importante para a vida da colônia que a constituição de 1824 exigia que os eleitores de primeiro grau tivessem uma renda líquida anual equivalente a, no mínimo, 150 alqueires de farinha de mandioca.

A partir do século XVII este alimento teve grande importância na mesa brasileira, na alimentação, onde a farinha de mandioca passou a ser misturado com o feijão, ao ponto de Cascudo (2007) denominar a mandioca, o “pão do Brasil” quando afirmou que o feijão com farinha ficou sendo o mais nacional dos pratos. Admar (2012) relatou que a trajetória desse setor foi marcada por mudanças significativas em diversos aspectos. Uma delas se refere ao decréscimo do consumo de produtos derivados da mandioca a partir da década de 60 em função da diminuição da população rural e da implementação da política brasileira de subsídio ao trigo, que baixou o preço dos seus derivados, estimulando o consumo e a substituição de produtos similares. Esse contexto afetou negativamente o consumo da mandioca que nessa ocasião detinha um índice per capita de 124,6 kg por habitante (ADMAR 2012).

A mandioca é uma cultura de grande importância socioeconômica para o Brasil, cultivada em todas as regiões brasileiras nas mais diversas condições climáticas. Apesar de ser cultivada em todo o país, a produção de mandioca concentra-se em três estados, que detêm 50% da produção brasileira: Pará (5,1 milhões de toneladas, ou 19,1% da produção nacional), Bahia (4,4 milhões de toneladas, ou 16,5%) e Paraná (3,8 milhões de toneladas, ou 14,4%) (IBGE, 2009).

O plantio de mandioca nas regiões do Brasil (Figura 12) ao longo dos anos apresenta um quadro bastante estabilizado, segundo dados da EMBRAPA (2018), com exceção das regiões Norte e Nordeste, onde a primeira teve um aumento de quase 20% da área plantada, e a segunda, teve uma redução de aproximadamente 20%.

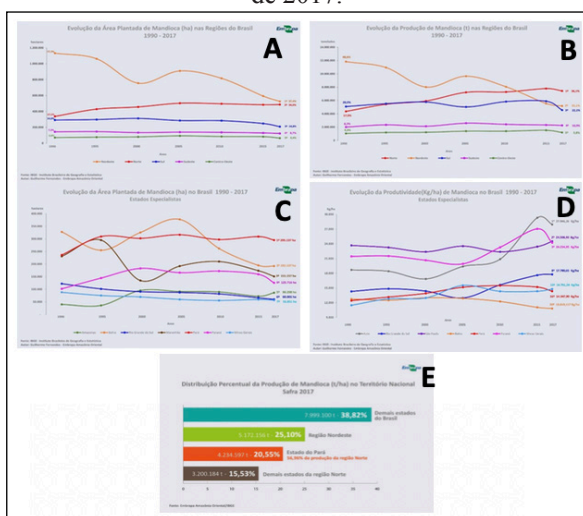
A Embrapa realizou estudos importantes quanto a evolução da pro-

dução de mandioca nas Regiões do Brasil durante o período que vai de 1990 até 2017 (Figura 12).

A Região Nordeste, apesar de dominar a área plantada de mandioca desde a década de 1990, com mais de 57% da área cultivada no Brasil, veio reduzindo esses números ao longo dos anos, atingindo em 2017 pouco mais de 37%. Enquanto a Região Norte, com a segunda maior área plantada, veio obtendo crescimento gradativo no mesmo período, passando de 17,1% em 1990 para 34,6% em 2017. A Região Centro-Oeste é a que detém a menor área plantada de mandioca em todo o período estudado e, em 2017, contava com 4,4% de área plantada, seguida da Região Sudeste na 4ª posição com 8,7% e Região Sul na 3ª posição com 14,8% (Figura 12 A).

A Região Norte lidera a produção de mandioca com 36,1% da safra nacional (Figura 12 B), seguida pela Região Nordeste com 25,1% e pela Região Sul, representando a terceira força produtora com 22,1% da produção nacional. É importante ressaltar que a Região Nordeste manteve a supremacia de maior produtora de mandioca até a década de 2010, quando começou a perder essa posição para a Região Norte. As regiões Sudeste e Centro-Oeste detêm as menores produções, com respectivamente 10,9% e 5,8% no ano de 2017 (EMBRAPA, 2018).

Figura 12 - O plantio de mandioca nas regiões do Brasil: (A) evolução das áreas plantadas (ha) de mandioca por região do Brasil; (B) a evolução da produção de mandioca (t) nas regiões do Brasil; (C) Evolução das áreas plantadas (ha) nos estados especialistas na produção de mandioca; (D) Evolução da produtividade (Kg/ha) nos estados especialistas; (E) distribuição percentual da produção de mandioca (t/ha) no território nacional na safra de 2017.



Fonte: EMBRAPA (2018).

A maior produção estadual de mandioca pertence ao Estado do Pará (Figura 12 E) com 20,55% da fatia nacional, seguido pelo Estado do Paraná com 14,79%. Distanciando-se de suas margens históricas de produção, o gráfico mostra que o Estado da Bahia está na 3ª colocação com 10,09%.

Produção mais modesta é apresentada pelo estado do Maranhão, com apenas 6,38% ocupando a 4ª colocação no ranking nacional. Os demais estados da Federação Brasileira, juntos, detêm pouco mais de 48% da produção nacional de mandioca (EMBRAPA, 2018).

A evolução da área plantada de mandioca por equitare, (ha) no Brasil durante o período de 1990 a 2017 (Figura 12 C). À semelhança do que acontece nas regiões Norte e Nordeste, somente os estados do Pará, Bahia, Maranhão, Acre e Amazonas respondem por 46,40 % da produção nacional de mandioca (t) em, aproximadamente, 54,29% das áreas plantadas (ha) de mandioca no Brasil. Todavia, apresentam baixa produtividade com rendimentos abaixo da média nacional. Por sua vez, o Estado do Paraná, com pouco mais de 8,9% de área plantada, responde sozinho por 14,79% da produção brasileira de mandioca, com uma produtividade excepcional de 24.234,95 Kg/ha, contra 14.347,90 kg/ha do Estado do Pará, o maior produtor nacional.

A distribuição da produção de mandioca (Figura 12 B), a Região Norte lidera a produção de mandioca com 36,1% da safra nacional, seguida pela Região Nordeste com 25,1% e pela Região Sul, representado a terceira força produtora com 22,1% da produção nacional.

A Região Nordeste manteve a supremacia de maior produtora de mandioca até a década de 2010, quando começou a perder essa posição para a Região Norte. As regiões Sudeste e Centro-Oeste detêm as menores produções, com respectivamente 10,9% e 5,8% no ano de 2017.

O Estado do Acre vem apresentando ao longo dos anos um crescimento surpreendente na produtividade (Figura 12 D), porém, há de se levar em consideração que esse estado apresenta pouco mais de 5% da produção nacional e menos de 3% da área plantada em todo o território brasileiro. A grande dúvida é se o mesmo rendimento seria obtido caso fossem realizados plantios em áreas maiores. Entretanto, como não foi um evento pontual e como o gráfico mostra uma tendência crescente e constante, é interessante levantar informações mais específicas sobre todos os recursos que estão sendo empregados na obtenção desses resultados. Quanto ao Estado do Paraná (Figura 12 D), o crescimento na produtividade parece ser mais consistente, apesar de um leve declínio nos últimos anos, levando-o para a terceira posição com a marca de 24.234,95 Kg/ha contra 24.508,90 Kg/ha

do Estado de São Paulo, segundo colocado. Já o Estado do Pará demonstra comportamento oposto aos do Estado do Paraná e São Paulo, ou seja, baixa produtividade (Figura 12 D), apenas 14.347,90 Kg/ha, apesar de manteve-se com grandes áreas plantadas (Figura 12 C) e grandes produções em toneladas de mandioca.

6. RECEITAS REGIONAIS DA CULINÁRIA BRASILEIRA À BASE DE MANDIOCA

A culinária brasileira é rica, saborosa e bastante diversificada. Cada estado do Brasil tem seus pratos típicos, preparados de acordo com as tradições que são transmitidas a cada geração.

A mandioca está presente na história da gastronomia brasileira desde os primórdios. Este tubérculo é a base para o preparo desde os beijus até os variados tipos de farinhas. Além desses produtos a mandioca fornece bebidas, como por exemplo o cauim que mais tarde, com a chegada dos portugueses, passa a ser a tikira, considerada por muitos historiadores como a primeira aguardente brasileira.

Com a falta de insumos, com a escassez de cereais na Europa, em especial Portugal, e observando a alimentação indígena, as africanas, escravas que se ocupavam da cozinha, as cunhãs, adaptaram a culinária europeia tendo como base a mandioca e seus derivados, onde o principal era a farinha, em seus tipos e qualidades, os beijus, tapioca, tucupi, tacacá, e as próprias folhas da mandioca usada para a preparação da maniçoba, que hoje é um prato rustico muito servido na região norte, uma vez que os escravos que aqui chegaram vindos de diferentes regiões da África, já conheciam a mandioca, principalmente porque durante a travessia recebiam um carapatel (CASCUDO, 2005), contendo farinha de mandioca, milho fresco ou assado e aipim.

Após sua chegada, a cozinha brasileira passou a tomar forma, isso porque, inserida nas cozinhas das casas grandes, as mucamas, negras escravas, passaram a dominar o espaço que as cunhas não se adaptaram, “a negra caiu como avalanche, afastando a cunhã que desaparecia sem préstimo real” (CASCUDO, 2005, p.158).

O grande diferencial da mucama na cozinha era devido sua experiência no trabalho, pesado, nas preparações e suas habilidades em criar pratos, preparações que suas sinhás solicitavam usando os temperos, carnes, legumes e vegetais que está terra oferecia.

O negro africano introduziu excelentes modificações na cozinha portuguesa; assim, nos pratos em que o português usava azeite de oliva, o africano adicionou o azeite de dendê; a frigideira portuguesa, preparada com bacalhau pisado, azeite doce, banha e ovos batidos, acrescentou o leite de coco, tornando aquele prato mais saboroso, ou ainda substituiu o bacalhau ou peixe assado pela amêndoa da castanha do caju. (RAMOS. 2008.p.106.).

Outro fator foi o seu desdobramento com o açúcar, elaborando bolos, doces e sobremesas de lamber os beiços, que faziam para servir aos senhores, quanto para vender nas ruas, como retrata Debret.

A formação da cozinha brasileira, rica em sabores, tradições e histórias está revelada nos pratos regionais que cada Estado apresenta, pratos com a mesma preparação, porém recebe nomes diferentes, pratos basicamente originais, porém preparados com utensílios mais modernos, hoje encontramos produtos industrializados que buscam aproximar, lembrar o sabor original, porém a nossa memória gustativa é inabalável e nos faz viajar no tempo, quando comemos um alimento que nos traz recordações de locais, pessoas, períodos da nossa vida.

O Brasil devido as suas dimensões continentais, permitem observar que a região norte e a região sul do país apresentam características bem diferentes, isso acontece por vários fatores, como exemplo, o solo, o clima e até mesmo a colonização, que contribuiu para formar novos costumes e tradições, principalmente quando se fala em comida, porém, mesmo recebendo nomes diferentes como a mandioca, a macaxeira, o aipim, a castelinhã, o uaipi, a mandioca-doce, a mandioca-mansa, a maniva, a maniveira, o pão-de-pobre, a mandioca-brava e a mandioca-amarga são termos brasileiros para designar a espécie *Manihot esculenta* (sinônimo *M. utilissima*).

6.1 A culinária da região norte com base na mandioca

A região Norte do Brasil é composta por sete Estados: Amazonas, Roraima, Amapá, Pará, Tocantins, Rondônia e o Acre, neste trabalho iremos apresentar receitas à base da mandioca e seus derivados, dos dois principais estados Pará e Amazônia, esse último abrange, praticamente toda a região norte do Brasil.

- A Culinária a base da mandioca no Estado do Amazonas

A cultura indígena, sem dúvidas, muito contribuiu para a formação dos hábitos alimentares amazonense, com suas atividades de pesca, caça, cultivo da mandioca e atividades extrativistas.

O índio criou práticas culinárias, receitas, técnicas que até os nossos dias atuais são apreciadas e utilizadas, principalmente tendo a mandioca e seus derivados, no Amazonas a farinha de mandioca não é apenas base ou acompanhamento, mas uma necessidade vital como a água (CAVALCANTE, 2007).

Em última hipótese o índio ou o caboclo, misturam água pura e farinha, fazendo o chibé, e se consideravam alimentados, porém até os dias atuais, sem uma ou outra não sobrevivem, no costume da região farinha se combina com tudo, até com frutas, como é o caso da manga verde com farinha, abacate batido com farinha e açúcar.

Existem vários cardápios da região amazônica, tendo a mandioca ou derivados como base, a saber:

- Chibé

Em algumas regiões, o chibé é feito bem ralo, quase como um suco. Em outras, torna-se mais denso, quase como uma tapioca. Tomando como ponto de partida a farinha e a água, os demais ingredientes também variam, de acordo com os ingredientes disponíveis, de região para região.

Ingredientes

- 2 Xícaras de farinha de mandioca (farinha d'água)
- 3 ½ xícaras de folha de chicória (ou qualquer outra folha verde) picada bem miudinha.
- 1 Cebola média picada em pedaços bem pequenos
- 1 Pitada de pimenta Baniwa (ou malagueta)
- 2 Xícaras de água
- 1 Limão (caldo)
- 1 Pitada de sal

Chibé, preparado de forma mais sólida



Fonte: Rezende (2017)

Modo de fazer

Misture a farinha, a água e o sal e deixe hidratar a farinha, que absorve toda a água. Em seguida, misture o restante dos ingredientes, tempere com sal e pimenta a gosto. Sirva em seguida.

Chibé, preparado de forma mais líquida

Fonte: Rezende (2017)

O Chibé tem uma importância na cultura amazense que, em seu poema “Chico Mendes: *O sonho que cresce no chão da floresta*”, o poeta amazense Thiago de Mello registra a importância do chibé na alimentação das crianças da Amazônia.

...vêm no meu canto o rumor
dos remos dos pescadores
a alegria da palmeira
abraçada pelo vento;
o papagaio banda-de-asa
dos meninos da várzea,
barrigudinhos, magrelos,
mas que já estão na escola
(às vezes dormem com fome,
Viva o chibé de erva-cidreira).
(Tiago de Melo).

O chibé possuiu tanta riqueza cultural, que alcançou a cozinha do estrelado restaurante D.O.M do premiado chef e pesquisador Alex Atala. “*Pensando em tudo isso, lembrando-me do cuscuz e do tabule, resolvi fazer uma receita no D.O.M., que divido com vocês neste mês. Misto de chibé, tabule, cuscuz e com todas as referências das grandes mestras que nos inspiram*” Alex Atala. 5 de setembro de 2011 (<https://prazeresdamesa.uol.com.br/colunas/simplicidade-amazonica/>).

- Bolo podre

Outra preparação, com característica da região amazônica é o bolo podre, iguaria que não leva açúcar, conforme receita (1,2 feijão com arroz, ano, p. 261).

Ingredientes

- 70g de farinha de tapioca
- 10g de ovos de galinha inteiro
- 20g de leite integral
- 2g de manteiga com sal

Bolo podre



Fonte: RECEITANAREDE (2011).

Modo de preparo

Numa tigela, coloque a tapioca com os ovos, o leite, a manteiga e o sal e misture bem. Depois, unte uma assadeira, com o auxílio de uma colher de sopa, retire as colheradas de massa e coloque em montinhos. Leve ao forno e deixe assar por vinte minutos. Corte o bolinho no meio e passe manteiga. Sirva quente.

- A Culinária a base da mandioca no Estado do Pará

Os componentes culturais de cada região intervêm diretamente na seleção de alimentos, e no estado do Pará se encontra muitos costumes alimentares que resultam de uma série de adaptações, experimentações e adoções ocorridas ao longo do tempo.

É importante frisar que que os aspectos econômicos também contribuem para o acesso da população a certos gêneros alimentícios, devido aos elevados preços, ne toda a população tem acesso ao produto. No Pará, pelo lado cultural, encontra-se muitas credices populares, ou seja, tabus alimentares. Trata se de proibições ao consumo de determinados alimentos, por questões de saúde, religião, costume local, ou até mesmo saúde.

Um dos tabus mais populares encontrado no Pará, e por extensão na Amazônia é o conceito de “reina”, ou seja, a chamada comida “reimosa”. Na linguagem popular, também se refere a classe da comida “pesada” ou “carregada” esse termo pode ter variações, que abrange uma serie de alimentos como: peixe sem escama, porco, pato, manga, caju. O momento em que as pessoas prestam mais atenção a comida reimosa, é quando estão

- Maniçoba

A maniçoba trata-se de um prato tão indígena como o arco e flecha, seu preparo requer técnica e paciência, seu maior tempero, a maniva (folha da mandioca) deve ser cozida, moída durante no mínimo de quatro dias, a receita apresentada está adaptada com a influência portuguesa.

Ingredientes

- 3kg de folha de maniva moída (mandioca-brava)
- 500g de toucinho
- 500 g de charque (carne seca)
- 500g de linguiça portuguesa
- 500g de paio
- 500g de lombo de porco
- 500g de orelha de porco
- 500g de pé de porco 500g de rabo de porco
- Alho picado a gosto
- Pimenta de cheiro a gosto.

Maniçoba



Fonte: Martins (2019)

Modo de preparo

No primeiro dia coloque a folha da maniva em uma panela grande, com bastante água. Deixe ferver durante todo o dia, em fogo baixo, sem deixar secar. No dia seguinte, coloque o toucinho e deixe ferver novamente. No terceiro dia, escale todas as carnes e coloque-as na panela da maniva para ferver, mexendo de vez em quando. No dia seguinte, acrescente o alho e a pimenta e deixe ferver por mais 6 horas, mexendo de vez em quando. Sirva com arroz branco e farinha de mandioca crua. Rende 25 porções.

Outro prato típico da região amazônica, em especial o Estado do Pará é o Tacacá no Tucupi, ou seja, dois derivados da mandioca, um líquido e outro mais sólido, formando essa iguaria, que era vendida pelas mulatas tacacazeiras, que elegantemente vendiam o Tacacá, sempre no final da tarde, nas tradicionais cuia-pitinga, toda preta e mais simples possível.

O Tucupi é o líquido extraído da prensagem da massa ralada de raízes de mandioca de polpa amarela, o qual é fermentado e fervido com pimenta, sal e especiarias, e usado como molho. Em algumas regiões usa-se o tucupi sem fermentar (extraído e fervido). Embrapa (2005). O Tacacá é o tucupi acrescido de goma, camarão seco salgado e jambu, erva com sabor típico e que adormece a boca de quem consome o prato, servido quente.

- Tacacá

Ingredientes

- 2 litros de tucupi
- 4 dentes de alho amassado
- 1 colher de chá de sal
- 5 folhas de chicória
(pequena folha usada como tempero)
- 4 pimentas de cheiro
- 2 maços de jambu
- 500g de camarão salgado (seco)
- ½ xícara de polvilho azedo
- 4 xícaras de água

TACACÁ



Fonte: VISITEOBRASIL (2019).

Modo de preparo

Coloque o tucupi numa panela com alho, o sal as folhas de chicória e as pimentas. Leve ao fogo e, quando ferver, abaixe o fogo e deixe fervendo por 30 minutos, com a panela tampada. À parte, cozinhe as folhas de jambu com água até os talos ficarem tenros. Retire do fogo escorra e reserve as folhas. Lave os camarões em bastante água corrente e leve-os ao fogo numa panela para aferventá-los ligeiramente. Retire a cabeça e a casca dos camarões e deixe apenas o rabinho.

Numa panela, misture o polvilho azedo com a água e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme transparente. Em seguida, coloque numa cuia uma concha de tucupi quente, um pouco de mingau, umas folhas de jambu e três camarões. Sirva imediatamente. Rende 6 porções.

6.2 A culinária da região nordeste com base na mandioca

O doce nordeste, a região do nordeste do Brasil é composta pelos seguintes Estados: Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Maceió e Sergipe.

A cozinha nordestina é caracterizada pelos doces, açúcar, região aonde tudo começou, com a chegada dos portugueses na Bahia, no início do século XVI.

Os navegadores, colonos, iniciaram o plantio da cana de açúcar na Capitania de São Vicente, porém dois anos depois já estavam no Nordeste, em Pernambuco alimentando os primeiros engenhos. Para aumentar a produção da cana de açúcar na Colônia, foi preciso trazer os negros africanos, escravizados, para trabalhar nas lavouras e engenho açucareiros, como vimos antes, com o aumento cada vez da população a mandioca era a base da

A cozinha do Nordeste, aproveitou o açúcar, isso devido a influência portuguesa, que já dominava técnicas, através da sua influência dos Árabes, aqui juntando com a escrava, os doces passaram a ser os protagonistas da alimentação, da mesa nordestina. Tão grande a produção do açúcar que a região ficou denominada como a Civilização do Açúcar, expressão que concede o resumo, perfil do Nordeste açucareiro.

Para alimentar todas estas populações de nativos, colonos e escravos, a mandioca, como já vimos era a base alimentar, em cada estado da região, encontramos pratos típicos ou adaptados que caracteriza culturalmente seu povo. Infelizmente, devido a um costume algumas receitas nunca foram encontradas, devido ao analfabetismo das mulheres, fossem simples senhoras ou mesmo viscondessas e baronesas. Segundo Cavalcante.

A maior dificuldade para explorar receitas antigas, no entanto é que muitas delas nunca chegaram a ser escritas. Nossos avós e bisavós, tanto as de condições quanto as mais nobres ... eram com lamentável frequência analfabetas. O regime da dona de casa exigia ignorância e tempo integral. (CAVALCANTE, 2007, p 72).

Igualmente brasileira, porém inteiramente diferente é a comida do sertão nordestino, isso devido ao seu pouco interesse pelo açúcar, enquanto a população da zona da mata, venera o açúcar, o sertanejo desdenha do produto alegando que amolece o corpo, os dentes e cria verme Cavalcante (2007). A farinha de mandioca, rapadura, a paçoca, umbuzada, carne de sol, são alimentos que estão no farnel, do sertanejo durante suas longas viagens, alimentos que dão sustança por muito tempo.

Em uma região tão grande e com forte influência açucareira, desenvolveu-se receitas com base na mandioca e seus derivados, assumindo o papel de protagonista.

- A Culinária a base da mandioca no Estado da Bahia

- Bobó de Camarão

Ingredientes

- 1kg de mandioca (aipim ou macaxeira)
- 2kg de camarão
- 2 cebolas médias picadas
- 4 colheres de sopa de óleo
- 500g de tomate, sem pele e sem semente
- 2 colheres de sopa de coentro picado
- 1 xícara de leite de coco
- 200ml de azeite de dendê
- Sal e pimenta do reino a gosto

Bobó de Camarão



Fonte: Natela (2019)

Modo de preparo

Limpar os camarões e reservar as cascas. Descascar a mandioca e cozinhar em água e sal, juntar com a casca. Bater a mandioca no liquidificador, aos poucos, juntando um pouco de água (calcule 1 xícara para cada quilo de mandioca). Reservar a massa da mandioca.

Outra iguaria baiana é a farofa de dendê, palmeira trazida pelos africanos, que retratava sua trajetória, sua origem, seus hábitos, sua cultura e sua cozinha.

- Farofa de dendê

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de mandioca torrada
- 1 cebola média picada
- 1/3 ml de azeite de dendê
- Sal a gosto.

Farofa de dendê



Fonte: Natela (2019)

Modo de preparo

Frite a cebola com azeite de dendê em fogo baixo, até que ela fique macia. Acrescente a farinha e vá mexendo até formar uma farofa solta e bem sequinha. Tempere e serve, caso desejar frite com a cebola camarão seco ou fresco.

Falar da alimentação da Paraíba, terra aonde o sol nasce primeiro, é poder dizer com prazer como é delicioso poder comer macaxeira e carne de sol, tapioca, jerimum com carne de charque e a tradicional buchada de bode.

- Bolo de Macaxeira Paraibano

Ingredientes

- 750g de macaxeira ralada
- 250g de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 Coco ralado
- 3 ovos
- Caramelo
- 350g de açúcar cristal
- 200ml de água

Bolo de Macaxeira Paraibano



Fonte: Dias (2019)

Modo de preparo

Para a calda, misture os a água e o açúcar na forma de bolo e deixe derreter por alguns minutos. Para o bolo, comece batendo os ovos (clara e gema). Acrescente a macaxeira ralada, mexa, em seguida a manteiga e o açúcar. Misture mais um pouco e, por fim, coloque o coco fresco ralado. Despeje a massa em uma forma caramelizada. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de uma hora e meia. A sugestão é servir o bolo de macaxeira com café.

- Tapioca

Ingredientes

- 1/2kg de farinha para tapioca (beijou)
- Água o suficiente para dar o ponto
- Sal a gosto

Tapioca



Fonte: Carvalho (2019)

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque o polvilho e vá adicionando a água até cobrir e ficar dois dedos acima. Deixe de um dia para o outro. Retire toda a água com a ajuda de um pano limpo sem deixar excesso. Vai ficar parecendo um bloco. Esfarele essa massa com as mãos. Passe pela peneira e acrescente o sal. Em uma frigideira antiaderente, modele a tapioca como uma panqueca. Quando estiver pronta, a massa estará unida. Não deixe escurecer. Vire rapidamente e deixe secar do outro lado. Deve ser retirada do fogo ainda branquinha. Recheie a gosto.

- A Culinária a base da mandioca no Estado de Pernambuco

A cozinha pernambucana, não difere das outras do Brasil, quando falamos na sua formação, foram índios, negros e europeus, que juntos constituíram os pratos que são servidos, tanto em casa, quanto nos restaurantes do Estado.

A culinária tipicamente pernambucana foi criada nas aldeias dos índios, nas casas-grandes e senzalas dos engenhos, nas cozinhas dos mosteiros, nos terreiros de xangô e na beira da praia. Gaspar (2011).

A rotina inicia-se com o típico café da manhã pernambucano além de sucos e frutas regionais de pitanga, caju, abacaxi, acerola, graviola, entre outros, tem mungunzá, tapioca com coco ou queijo de coalho, cuscuz de milho, arroz doce, angu, banana comprida, macaxeira, inhame ou batata-doce, acompanhados de charque frita na cebola ou carne-de-sol assada

Em Pernambuco encontramos uma iguaria, feita com açúcar, mandioca e carregada de história e sabor que é o bolo Souza Leão, que entrou na história da culinária pernambucana por intermédio de Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, esposa do coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, proprietário do engenho São Bartolomeu, povoado de Muribeca, município de Jaboatão dos Guararapes.

Alguns ingredientes do Souza Leão, originalmente europeus, foram substituídos: o trigo pela massa de mandioca e a manteiga francesa, por manteiga feita na cozinha do engenho.

O bolo é tão tradicional de Pernambuco que no dia 22 de maio de 2008, foi sancionada pelo governador Eduardo Campos a Lei nº 357/2007, de autoria do deputado Pedro Eurico, que deu ao bolo Souza Leão o título Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Ingredientes

- 1kg de massa de mandioca, puba, lavada e peneirada.
- 2 Vidros de 200ml de leite de coco mais duas vezes a mesma medida de água.
- 800g de açúcar
- 3 copos americanos de água
- 10 gemas de ovos
- 1 pacote de manteiga (250g)
- Uma pitada de sal

Bolo Souza Leão

Fonte: Ramos (2019)

Modo de preparo

Junte a massa de mandioca com o leite de coco e o sal. À parte, faça o mel com o açúcar com os três copos de água. Leve ao fogo. Quando soltar bolhas, está no ponto certo. Retire do fogo e junta-se a manteiga aos poucos. Quando estiver morno, coloque as gemas uma a uma batendo bem. Junte este mel à massa que se formou com a mandioca e o leite de coco.

Passa esta mistura em uma peneira fina de uma a duas vezes. Forma untada só com margarina. Leva-se ao forno por aproximadamente 35 minutos.

A grande maioria dos portugueses não só se converteu aos novos sabores, como também muito se orgulhava em emprestar o próprio nome, da família ou do engenho a uma receita especial. Era uma homenagem, como o Bolo Souza Leão, Cavalcanti, Tia Sinhá, Don Don, que atravessaram séculos (CAVALCANTE, 2017).

6.3 A culinária da região centro-oeste com base na mandioca

Constituída pelos estados do Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás e o Distrito Federal, a região Centro-Oeste tem na sua culinária tradições fundadas nas típicas festas populares que, por sua vez, receberam influência direta dos povos indígenas da região.

Assim como nas comidas do Norte, o Centro-Oeste tem como herança culinária indígena a farinha de mandioca. Mas, essa região também herdou alguns hábitos alimentares de países vizinhos, como, por exemplo, a sopa paraguaia e as saltenãs bolivianas, que cruzaram a fronteira.

No período colonial, essa região pertencia a Espanha, pelo Tratado de Tordesilhas, dois séculos depois, os bandeirantes tomaram a região em

busca de índios para serem vendidos em São Paulo (FISBERG, 2002).

A presença do negro em grande escala na região ocorre com a Guerra do Paraguai, quase 200 anos após a chegada do europeu. A promessa da Coroa era a liberdade e uma gleba de terra, a maioria dos negros permaneceu na região, mesmo sem ter o que lhe foi prometido. Procuraram se organizar em quilombos cultivando hábitos e tradições africanas, porém se adaptando para viver na região.

A região é caracterizada, pela utilização de muitos temperos especiais, como açafrão, gengibre, jurubeba (fruta silvestre amarga) e pequi. Além dos temperos tradicionais, comuns a todas as cozinhas, como alho, cebola, cebolinha, salsa, coentro e pimentas. Pode-se, ainda, dizer que a caça farta, rios repletos de peixes saborosos, pequi, banana-da-terra e guariroba fazem os pratos típicos da Região Centro-Oeste.

Em Brasília, localizada no centro de Goiás e do Brasil, oferece como pratos típicos, e relativamente exóticos, a paca ensopada, os filés de tatu, os bifês de capivara, as carnes de sol e de jacaré.

No Mato Grosso a culinária simples e de rápida preparação. Por exemplo, para se degustar uma boa carne, é necessário simplesmente limpá-la, salgá-la e, em seguida, colocá-la no espeto para assar. Pode-se encontrar o sabor picante da galinhada, o arroz com pequi e a banana-da-terra, que é o que há de mais característico nesse Estado. O caribéu, guisado de carne seca com mandioca, é prato típico do Pantanal.

Mato Grosso do Sul, além de possuir pratos à base de carnes, também oferece deliciosos pratos preparados com peixes. A população desse estado tem o forte hábito de beber o mate gelado e é comum o consumo das chipas, da sopa paraguaia, do bolo feito com milho, da cebola e do queijo. Outro prato muito popular são as salteñas, pastéis assados e recheados com frango, que são de origem boliviana. Tanto o Mato Grosso, como Mato Grosso do Sul, tem como destaques culinários os peixes de seus rios e a banana-da-terra.

Em Goiás existem pratos típicos, como o peixe assado com creme de coco e o empadão recheado com frango e carne de porco. Além disso, há uma grande variedade de pimentas típicas da região, que são comumente utilizadas e apreciadas pela culinária goiana. Mas, os pratos mais apreciados são feitos à base de uma fruta, chamada pequi, e de um palmito, chamado de guariroba, como o tradicional arroz com pequi, sem esquecer da pamonha, que é outra marca registrada.

- Caribéu Pantaneiro

Ingredientes

- 500 g de charque demolhado (carne seca)
- 500 g de mandioca
- 300 g de tomate sem semente picado
- 300 g de cebola picada
- 150 g de pimentão vermelho picado
- 150 g de pimentão verde picado
- 150 g de pimentão amarelo picado
- 2 dentes de alho
- 50 g de cheiro verde picado
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 400 ml de água

Caribéu Pantaneiro



Fonte: Machado (2019)

Modo de preparo

Refogue o alho e a cebola, acrescente o charque cortado em cubos e a mandioca cortada em toletes, a água e os demais ingredientes, exceto o cheiro verde. Deixe cozinhar até que a carne e a mandioca estejam macias. Ajuste o sal e finalize com o cheiro verde. Sirva quente acompanhado de farinha de mandioca.

- A Culinária a base da mandioca no Estado de Mato Grosso

- Paçoca de Pilão

Ingredientes

- 500 g de carne seca
- 500 g de farinha de mandioca
- 1 cebola picada
- 1 fio de óleo
- 2 dentes de alho picados

Paçoca de Pilão



Fonte: Ribeiro (2019)

Modo de preparo

Corte a carne seca em cubos e deixe de molho, de véspera, para dessalgar. Caso tenha pressa, coloque na panela de pressão com bastante água, por uns 25 minutos. Deixe escorrer a água. Refogue a cebola e o alho, até a cebola ficar transparente. Acrescente a carne seca e volte a refogar. Retire com uma escumadeira a carne frita. Coloque a carne seca em um pilão de madeira e pile até ficar desfiada. Misture a carne seca desfiada à mistura de alho e cebola refogados, jogue a farinha e mexa para esquentar. Dê preferência à farinha fina e já torrada.

- Farofa de Banana

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de mandioca crua
- 3 bananas da terra (ou nanicas, um pouco verde) descascadas e cortadas em cubinhos
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 cebola picada
- Sal a gosto.

Farofa de Banana



Fonte: Rodrigo (2019)

Modo de preparo

Fritar a banana na manteiga até ficar dourada. Retirar a banana e na mesma frigideira, fritar a cebola. Adicionar a farinha e fritar, mexendo bem até tostar. Adicionar sal e juntar a banana, mexendo tudo. Pode ser servida com peixe.

6.4 – A culinária da região sudeste com base na mandioca

A região do sudeste brasileiro é a mais populosa do país, onde localizam-se as duas maiores metrópoles tupiniquins, São Paulo e Rio de Janeiro. É formada por quatro estados: São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Minas Gerais.

- A Culinária a base da mandioca no Estado de São Paulo

O principal polo gastronômico do Brasil está na Cidade de São Paulo, cidade aonde podemos encontrar a maior variedade de restaurantes, com todos os tipos de culinária; local regional e internacional.

São Paulo configura-se em uma grande diversidade de raças, tradi-

ções, modernidades e principalmente sabores e prazeres. A identidade gastronômica paulistana, no entanto, é pouco vista e saboreada nos restaurantes, porém é resistente as mesas caseiras.

A cidade de São Paulo foi formada por bandeirantes, que tinha uma dieta que consistia basicamente em feijão, milho e mandioca, além de toucinho e carne seca. Calvalcante. 2007.

O milho e a mandioca, foram os pilares da cozinha paulista, o primeiro que era cultivado pelas entradas, junto com o feijão no período de escassez, cresciam mais rápido, a mandioca vinha em seguida, servindo como base na produção de bolos, biscoitos, croquetes e pratos adaptados de origem europeia.

- Cuscuz Paulista

Ingredientes

- 1 xícara de farinha de mandioca
- 4 xícaras de farinha de milho
- 4 xícaras de água temperada com sal
- 1/4 xícara de óleo
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- 5 tomates médios picados
- 1/4 de azeitona verde sem caroço
- 1/2 xícara de ervilha
- 1 xícara de rodela de palmito
- 250g de carne de porco cozida cortada em cubinhos
- 250g de carne de frango cozida e picada grossiramente
- 3 xícaras de água
- 2 colheres de (sopa) de salsicha picada
- 2 colheres de (sopa) de cebolinha picada
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Cuscuz Paulista



Fonte: Maciel (2019)

Modo de preparo

Numa vasilha, misture as farinhas de milho e mandioca. Acrescente aos poucos a água temperada com sal e vá desmanchando os flocos da farinha de milho com as mãos. A farinha deve ficar bem fina e úmida. Reserve. Numa panela, aqueça o óleo e faça um refogado com os demais ingredientes, exceto os tomates, os ovos cozidos e as ervilhas. Deixe esfriar. Depois acrescente o refogado as farinhas e misture bem. A mistura deve ser grudenta, enfeite o fundo e o lado da cuscuzeira, com rodela de tomate, ovo cozido e sardinha. Coloque a massa aos poucos, apertando levemente e intercalando com os tomates os ovos cozidos picados e as ervilhas. Faça alguns furos na massa para facilitar a saída de vapor. Cozinhe por 15 minutos, deixe esfriar um pouco e desenforme.

- Virado de feijão Paulista

Ingredientes

- 3 xícaras de farinha de mandioca tipo beiju - 3 xícaras de feijão cozido
- 3 ovos cozidos
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1/2 pimentão picado
- Couve ou vagem a gosto
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- Bacon a gosto
- Sal a gosto

Virado de feijão Paulista



Fonte: Dimas (2019)

Modo de preparo

Frite em uma panela o alho. Acrescente o bacon. Junte a cebola para dourar. Acrescente o restante dos ingredientes picados em cubos e reserve. Em outra panela coloque o feijão cozido. Acrescente a farinha de mandioca tipo beiju. Misture o feijão aos outros ingredientes reservados.

- A Culinária a base da mandioca no Estado do Rio de Janeiro

O Rio de Janeiro, foi sede da Corte durante a Monarquia e capital da República até a fundação de Brasília, a característica dos cariocas é que sempre se divertiram importando, inventando e impondo modas culinárias e regras de etiqueta ao resto do país. Todas as grandes novidades culinárias estrearam no Rio de Janeiro, como é o caso do sorvete.

O sorvete fez sua primeira aparição diante do público brasileiro nos idos de 1834. Foi nesse ano que aportou o navio americano Madagascar,

carregado com matéria prima indispensável: 160 toneladas de gelo Cavalcante (2007). Para muitos autores não existe um cardápio carioca diferenciado e independente do resto do Brasil, como o exemplo da Bahia. O que não se pode negar é a sua personalidade própria, a casinha carioca é marcada pela tradição portuguesa, exemplo o cozido, caldo verde, isca de fígado, bacalhau à Gomes Sá entre outros.

A mandioca está presente na cozinha carioca, através das tapiocas, que o carioca abraçou e hoje está presente em todas as feiras livres e em eventos nobres. Sem falar dos aperitivos, como o bolinho de aipim recheado com carne seca, servido nos bares e botecos da cidade, da orla ao subúrbio. Nas praias, nos semáforos sempre encontramos vendedores de biscoito de polvilho, tradicionalmente da marca Globo.

- Biscoito de Polvilho

Ingredientes

- 500 g de polvilho azedo
- 1 copo pequeno de leite
- 1 copo pequeno de óleo
- 3 ovos
- 1 colher de chá de sal

Biscoito de Polvilho



Fonte: Souza (2019)

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes na batedeira. Deixar bater até a massa ficar homogênea. Depois, coloque a massa em uma sacolinha ou saco de confeiteiro e modele os biscoitos. Leve ao forno de 15 a 20 minutos ou até ficarem sequinhos.

- Aipim Frito

Ingredientes

- 1 kg de aipim
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 colher (café) de manteiga
- 1 colher (chá) de açúcar
- 2 litros de água
- Óleo para a fritar
- Sal a gosto

Aipim Frito



Fonte: Broqui (2019)

Modo de preparo

Pegue o aipim e descasque-o, depois lave, corte em pedaços grandes e lave novamente. Ferva a água, adicione os tabletes de caldo de galinha, a manteiga e o açúcar. Cozinhe o aipim até ele ficar macio e firme, depois escorra-o e torne a limpá-lo. Corte o aipim em bastões medianos e grossos, depois adicione em uma panela de óleo e frite-os. Polvilhe com um pouco de sal antes de servir.

- A Culinária a base da mandioca no Estado de Minas Gerais

Pode-se dizer que a cozinha mineira possui sabor universal se feita com o saber de suas tradições, já que negros, índios e brancos deixaram nela suas marcas. Possui é verdade, por razões históricas, uma predominância dos hábitos e sabores afro-indígenas sendo abundante a presença do urucum, da mandioca, do milho e de brotos nativos.

A influência afro-indígena marca de forma mais profunda a formação da típica cozinha mineira. Os alimentos e utensílios dos primeiros tempos serão os indígenas: a mandioca, os inhames, o milho, a caça, a pesca, assim como, potes, balaios e panelas de barro, dentre tantas outras influências culturais, religiosas, rítmicas, decorativas e curativas.

Em Minas existe duas maneiras diferentes para se obter a farinha de mandioca, uma delas é através da massa pura da mandioca, ou seja, sem ser submetida a lavagem, diferente da outra que obtida da massa ou resíduo da mandioca, após a extração do amido, que é utilizado para obter o polvilho, considerando assim, um sub produto da mandioca.

O polvilho da mandioca pode ser fermentado, polvilho azedo, ou não fermentado, conhecido como polvilho doce. Biscoito de polvilho frito ou assado, mingau de polvilho doce, sequilhos, pirão salgado ou doce, escaldado de farinha de mandioca, tutu mineiro, feijão tropeiro, farofas, paçocas de carne, vaca atolada e o pão de queijo, são alimentos feitos à base de mandioca e ou seu derivado.

Em maio de 2008 a técnica de fabricação do Queijo Minas Artesanal foi registrada no Livro dos Saberes/IEPHAN, como patrimônio Imaterial de Minas Gerais pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/M. (<http://portal.iphan.gov.br/mg/pagina/detalhes/65>)

Paraná e Santa Catarina e Rio Grande do Sul, são os estados da Região sul do Brasil, não diferente das outras regiões o sul do Brasil, era habitado por portugueses, índio e negros, porém com a presença também dos espanhóis. Essa população ocupava se da criação de gado, da erva mate, e com a agricultura, onde cultivavam o milho, o feijão, a batata, o trigo, que propicio as regiões mais frias, o charque, a carne suína, porem a carne bovina sempre se sobressaiu mais, a mandioca, que era transformada em tapioca, pirão, o virado de feijão e os bolinhos típicos, doces e salgados.

- Pão de Queijo

Ingredientes

- 250 g de polvilho azedo
- 1 xícara de leite
- 50 ml de óleo de soja
- 50 ml de água
- 1/2 colher de sal
- 1 ovo
- 250 g de queijo Minas (meia cura ou padrão) ralado.

Pão de Queijo



Fonte: Oliveira (2019)

Modo de preparo

Leve ao fogo a água, o leite e o óleo até começar a ferver. Em uma tigela coloque o polvilho e o sal. Depois de levantar fervura, coloque a mistura da panela na tigela do polvilho, escaldando-o. Quando a massa estiver menos quente, adicione o ovo e o queijo. Sove bem a massa até que ela fique uniforme e grudando pouco nas mãos. Leve a massa à geladeira por 30 minutos, para que a massa fique firme. Retire a massa da geladeira. Unte as mãos com óleo e forme bolinhas com a massa, dispondo-as em assadeira untada. Leve ao forno preaquecido até que os pães de queijo dourem.

- Vaca Atolada

Ingredientes

- 1 kg de mandioca descascada e picada
- 4 tomates
- 3 colheres (sopa) de cebola desidratada
- Cheiro-verde desidratado a vontade
- 3 tabletes de caldo natural
- 1 kg e 1/2 de costela de boi cozida
- Pimenta a gosto
- 1 colher de sopa de colorau
- Tempero a gosto

Vaca Atolada



Fonte: Santos (2019)

Modo de preparo

Refogue a mandioca e deixe cozinhar. Quando já estiver macia, acrescente o tomate picado, a cebola, o caldo natural e deixe cozinhar mais um pouco. Acrescente a costela de boi, deixe apurar mais um pouco. Cozinhe por aproximadamente 40 minutos. Salpique o cheiro-verde e a pimenta de sua preferência. Bom apetite.

No século XIX, houve uma mudança no cenário da região sul, com a chegada dos imigrantes italianos, alemães e poloneses que para cá vieram, fugindo da crise na Europa e buscando melhor condição de vida, lembramos que o fim da escravidão e o incentivo do governo brasileiro também foram fatores que favorecera a vinda de imigrantes.

Com eles chegaram também seus hábitos e costumes, principalmente na cozinha, na lavoura e criação de gado entre outros.

- A Culinária a base da mandioca no Estado do Paraná

A cozinha nos dois estados é marcada, principalmente, pela forte presença dos imigrantes, italianos, alemães, poloneses e portuguesa, foram tantas influências na cozinha dos estados do Sul, que alguns pesquisadores alegam que a mesma não tem uma característica própria. Pratos tradicionais foram mantidos, com o passar dos anos, como é o caso do barreado, considerado comida de caboclo no Paraná tendo a goma de farinha de mandioca como base, em Santa Catarina a tainha na telha recebe todos os elogios, o estado, que é uma ilha, apresenta diversos pratos à base de peixe e sem dúvidas muitos pirões como acompanhamento.

Ingredientes

- 1 xícara de farinha de mandioca
- 1 tainha com cerca de 3 kg
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 a 3 folhas de sálvia (opcional)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 1/2 xícara de cheiro verde picado
- 500 g de camarões pequenos, sem casca e limpos
- 6 azeitonas pretas picadas
- Sal a gosto

Tainha na Telha

Fonte: Olivo (2012)

Modo de preparo

Lave bem a telha e deixe secar. Vede as extremidades com papel alumínio. Limpe o peixe e retire a espinha. Tempere a gosto com suco de limão, sálvia, sal e pimenta. Reserve. Aqueça o óleo em uma panela. Coloque a cebola e o cheiro verde, abaixe o fogo e refogue até a cebola ficar macia. Coloque os camarões e deixe até que fiquem rosados, dê uma mexida de vez em quando. Adicione a farinha de mandioca, azeitonas e tempere com sal a gosto, não pare de mexer até obter uma farofa. Recheie a tainha com essa a farofa e o coloque na telha.

Leve para assar por aproximadamente 30 minutos.

- A Culinária a base da mandioca no Estado de Santa Catarina

- Caldo de Camarão**Ingredientes**

- 300 g de mandioca
- 1/2 kg de camarão
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 envelope de Sazon
- 5 colheres de sopa de colorau
- 2 colheres de chá de Ajisal
- 2 colheres de chá de Ajinomoto
- 1/2 copo de óleo ou 1 tablete de margarina 100 g
- 1/2 copo de conhaque

Caldo de Camarão

Fonte: Rabello (2019)

Modo de preparo

Lave o camarão, ponha o óleo na panela para esquentar, doure o camarão inteiro com a cabeça, assim que estiver bem vermelhinho. Retire da panela e ponha num prato para esfriar, descasque a mandioca, corte em pedaços e coloque num liquidificador. Acrescente o leite de coco, as cabeças de todos os camarões e coloque 250 g de camarão (metade). Acrescente 1/2 litro de água e bata. Na mesma panela que você fritou o camarão acrescente alho moído, colorau, doure os temperos e depois acrescente a mistura do liquidificador, mexendo e acrescentando água para não ficar grosso demais. Deixe cozinhar por 15 minutos, ao final acrescente 1/2 copo de conhaque, mexa e pronto.

- A Culinária a base da mandioca no Estado do Rio Grande do Sul

O Rio grande do Sul, com o os outros estados da região, atraiu imigrantes de diferentes países, do velho mundo, com isso sua cozinha ficou mais alegre e extravagante, havendo satisfação para todos os gostos (CAVALCANTE, 2007).

O gado bovino chegou no Rio grande do Sul, no século XVII, por via de São Vicente, era chamado gato xucro, ou gado de chimarrão, que vivia solto sem cerca, sem controle, até os índios os caçavam e os devoravam. O churrasco é o prato mais típico, que caracteriza muito o Estado, culturalmente o gaúcho possui duas técnicas de churrasquear, a primeira é o assado no barro, onde a carne é enterrada a meio metro e em cima acende se uma fogueira, o tempo estimado e de até 5 horas. Segunda é ficando as grades no chão, horizontalmente e assando a carne, esse é o churrasco propriamente dito (CAVALCANTE, 2007).

O acompanhamento para o churrasco não é algo que entusiasma os gaúchos, o chamado “entulho” indispensável mesmo é a farinha de mandioca, porem pouca para que não se perca o apetite.

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Farinha de mandioca crua
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola média picadinha
- ½ xícara de toucinho defumado picado
- 3 tomates picadinhos
- 4 dentes de alho picados
- 2 xícaras (chá) de carne cozida desfiada
- 1 pitada de pimenta do reino moída
- Sal

Pão de Queijo

Fonte: Culinária Luso Brasileira
(2019)

Modo de preparo

Aqueça o óleo e frite a cebola e o toucinho defumado. Junte o tomate, o alho e o sal, a carne e a pimenta do reino. Frite um pouco mais e misture a farinha de mandioca frita crua. Sirva.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se extrair como resultado desta pesquisa importantes posicionamentos sobre a visão constitucional da diversidade cultural brasileira, de forma mais abrangente da caracterização do patrimônio cultural, relacionados especificamente a cultura imaterial brasileira.

Em relação as políticas públicas neste sentido, pode-se notar um avanço com a criação de política específica para a cultura imaterial, principalmente na área da gastronomia, onde se inicia uma organização do conhecimento culinário, visando a sua transmissão, principalmente, às gerações futuras, mantendo assim a memória nacional da cozinha brasileira que nem sequer é considerada um tema da cultura.

Outro grande avanço observado foi o de pesquisas que concluem que a comida possui um papel muito mais importante num país do que somente alimentar a sua população, esta imprimir uma identidade nacional, que no caso da cozinha brasileira seria um caleidoscópio de cores e sabores, tal qual a sua diversidade.

Este trabalho obteve êxito na divulgação da importância da mandioca na culinária brasileira, pelo seu reconhecimento com o registro pelo IPÀHN como um bem imaterial no Livro de Registro dos Saberes, destinado aos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano do povo

brasileiro.

Os primeiros habitantes do Brasil já se utilizavam desta raiz, hoje denominada de mandioca, na sua alimentação e deixaram para a civilização atual conceitos e manejos de extrema importância na utilização deste alimento para a saúde humana e animal., uma vez que não somente a raiz, mandioca, possui valor nutricional, mas também outras partes da planta, possuem elementos que fazem parte da alimentação desde os indígenas, como é o caso da maniva.

Não existe exagero se for adicionado mais um adjetivo a este tubérculo, dos muitos já recebidos durante a história. Pode-se chamar a mandioca de comida do trabalhador, pois foi alimento dos desbravadores do mares, desde os tempos da busca da ampliação territorial e do poderio dos países europeus, principalmente Portugal, França e Holanda, depois que estes povos a descobriram no solo brasileiro. Foi alimento fundamental para os trabalhadores rurais, como da lavoura canavieira, desde os escravos.

A mandioca não exerceu relevante papel apenas na alimentação da população rural, mas a corte portuguesa teve a mandioca como a salvadora de sua dispensa, quando das épocas de crise de produção de cereais desde o Brasil Colônia , passando pelo contemporâneos do Brasil Império e chegando aos patriotas do Brasil da República Velha, sustentando a tropa nas batalhas, de acordo com registros da época, encontrados e anotados neste memorial descritivo, como reverência a mais brasileira das plantas.

As negras da senzala foram as mães da culinária brasileira, uma vez que adaptaram as receitas oriundas de além-mar às condições climáticas tropicais, substituindo os ingredientes de clima temperado pelos nativos, sendo que a mandioca foi a solução que mais contribuiu para a aprovação da degustação pelos da casa grande.

A peculiaridade da cozinha brasileira repousa nas dimensões continentais do Brasil associadas a mistura de culturas e hábitos alimentares, seja pelas invasões sofridas no país pelos franceses e holandeses, desde o século XVI, seja pela imigração, principalmente de alemães, de italianos, de japoneses e de portugueses e as profundas mudanças climáticas contínuas ou sazonais, influenciaram de maneira definitiva a utilização de ingredientes nos cardápios de forma regionalizada, formando um caleidoscópio de sabores, cores, aromas , manejos, texturas, acidez, quando da junção de elementos presentes em abundância em determinadas regiões deste país e, por outro lado, ainda surpreende nativos de outras regiões que nunca tenham tido contato com estes elementos.

Uma unanimidade entre as diferentes regiões do Brasil, de norte à

sul, é a mandioca e este estudo pode trazer à análise esta afirmação, materializando-a nas diferentes receitas registradas neste memorial, agrupando-as regionalmente e mostrando suas variações intra e inter-regionais.

Este alimento nutricionalmente energético está presente no agronegócio, tanto na ração animal, como no seu beneficiamento gerando diferentes produtos para a alimentação humana, abrangendo as diferentes tendências gastronômicas e, muitas vezes, sendo a base de sustentação nutricional de populações que vivem abaixo do nível da miséria ou em estado de vulnerabilidade, como nas comunidades das periferias dos centros urbanos ou das populações reféns da seca no sertão da região nordeste do Brasil..

Pela ampla utilização do arbusto da mandioca, desde as folhas, passando pelo caule, como matriz de propagação e, chegando ao tubérculo, principal parte comestível deste vegetal, existe a necessidade de se implantar políticas públicas de incentivo ao plantio, ao beneficiamento e a comercialização desta planta, tornando-a um moeda do agronegócio para alavancar a economia de populações rurais e urbanas, como instrumento do desenvolvimento local, ampliando sua utilização e a sua visibilidade na gastronomia brasileira, fortalecendo identidades culturais, já aqui demonstradas pelas diferentes transformações nas receitas conferindo-lhe a devida importância histórica, econômica e social.

8. REFERÊNCIAS

- A MANDIOCA. **Terra Brasileira**. In: [http://www.terrabrasileira.com.br / indigena/ cotidiano/421mandioc.html](http://www.terrabrasileira.com.br/indigena/cotidiano/421mandioc.html), acessado em em 28/12/2018.
- AGUIAR. P. **Mandioca pão do Brasil**. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira (Ed.), 1982. 181p.
- ALBERT, B.; KOPENAWA, D. **Yanomami**, l'esprit de la forêt. Paris: Fondation Cartier pour l'Art Contemporain; Arles: Editions Actes Sud, 2003. 199p.
- ALENCASTRO, L. F. **O Trato dos Viventes: formação do Brasil no Atlântico do Sul, séculos XVI e XVII**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 544p.
- BALÉE, W. **Cultura na vegetação da Amazônia brasileira**. In: NEVES, Walter Alves (Org.). *Biologia e ecologia humana na Amazônia: avaliação e perspectivas*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, p. 95-109. 1989.
- BRASIL. **Constituição (1988)**. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, Senado, 1998.
- BROGUI, A. M. **Aipim frito**. In: <https://www.anamariabrogui.com.br/receita/aipim-frito-921824>, acessado em 09 de abril de 2019.
- CARVALHO, E. **Tapioca**. tudogostoso In: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/6584-tapioca.html>, acessado em 09 de abril de 2019.
- CARVALHO, P. C. L. **Mandioca: o produtor pergunta a Embrapa responde**. Coleção 500 perguntas 500 respostas. 2006. p.18, Brasília, Embrapa (ed.). In: [http:// www. Embrapa.org.br](http://www.Embrapa.org.br), Disponível em: file:///C:/Users/vsfarias/Downloads/500perguntasmandioca.pdf, acesso em: 02//02/2018.
- CARVALHO, P. M. **Arqueologia da Diáspora Africana**. <http://arqueoafro.blogspot.com/2014/06/>, acessado em 20 de janeiro de 2019.
- CASCUDO. L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2007. 955p.
- COLLAÇO, J. H. L. **Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo Concepções de fartura e distinção**. Goiás. Anuário Antropológico. v. 1,; 211-236.2012.
- COUTO, M. **O Selvagem**. São Paulo. Itatiaia (Ed.). 1988. 362p.
- CRUZ, R. B. **Farinha de “pau” e de “guerra”**: os usos da farinha de

mandioca no extremo norte. Universidade Federal do Pará. Dissertação de Mestrado em História Social da Amazônia, 2011. Disponível em: [file:///C:/Users/Mi/Documents/Dissertacao_FarinhaPauGuerra%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Mi/Documents/Dissertacao_FarinhaPauGuerra%20(1).pdf). Acesso em: 20 abr. 2018.

CULINÁRIA LUSO BRASILEIRA. **Roupa Velha**. In: [http://cclbdobrasil.blogspot.com/02/2017.culinaria-luso-brasileira-roupa-velha.html](http://cclbdobrasil.blogspot.com/02/2017/culinaria-luso-brasileira-roupa-velha.html), acessado em 09 de abril de 2019.

DANIEL, J. **Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas**. Rio de Janeiro: Contraponto (ed.), 2004. Total de páginas 597p.

DESCOLA, P. **A selvageria culta**. In: NOVAES, Adauto (Org.). *A outra margem do Ocidente*. São Paulo: Companhia das Letras, p.107-123. 1999.

DIAS, I. **Bolo de macaxeira**. Casa dos Frios. In; <https://receitas.ig.com.br/bolo-de-macaxeira/4fe101a00f033684120002f8.html>, acessado em 09 de abril de 2019.

DIMAS, F. **Virado à Paulista**. In: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/26749-virado-a-paulista.html>, acessado em 09 de abril de 2019.

EMBRAPA– EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Mandioca**: o produtor pergunta e a embrapa responde. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/busca-de-publicacoes/-publicacao/643719/mandioca-o-produtor-pergunta-a-embrapa-responde>. Acesso em: 22 de maio de 2018.

FAO. **Produzir mais com menos**: Mandioca Um Guia. Para a Intensificação Sustentável da Produção. São Paulo: FAO, 2013.

FAO. **Produzir mais com menos**: Mandioca. In: <http://www.fao.org/ag/save-and-grow/cassava/pt/index.html>. 2014, acessado em 20 de janeiro de 2019.

GASPAR, L. **Casa de farinha**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisa-escolar/> acessado em: 4/02/ 2019.

GUIMARÃES, F. A. M. **A cultura da mandioca no brasil e no mundo**: um caso de roubo da história dos povos indígenas. Encontro Estadual de História, VIII, FERIA de Santana, anais... p.1-11. 2016.

HISTÓRIA & OUTRAS HISTÓRIAS. **História, Preservação do Patrimônio Histórico e Debate de Questões Atuais**. In: <https://martaiansen>.

blogspot.com/2016/01/farinha-de-mandioca-na-alimentacao-colonial.html, acessado em 19 de janeiro de 2018.

KALB, C. H; FLORES, M. B. R. **Tombamento, Inventário e Registro:** nuances e efeitos jurídicos aos sistemas de proteção do patrimônio cultural brasileiro. Revista das Faculdades Integradas Vianna Júnior. v.1 n. 8, p. 196-226. 2017.

KIYOMURA, L. **USP coloca a arqueologia brasileira no dia a dia das escolas.** Jornal da USP. Editorias:Cultura 14/10/2016, São Paulo. In: <https://jornal.usp.br/cultura/usp-coloca-a-arqueologia-brasileira-no-dia-a-dia-das-escolas/>, acessado em 20 de janeiro de 2019.

MACHADO, P. **Caribéu Pantaneiro.** In: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/76055-caribe-u-pantaneiro.html>, acessado em 09 de abril de 2019.

MACIEL, A. R. O. **Cuscuz Paulista.** In: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/65172-cuscuz-paulista.html>, acessado em 09 de abril de 2019.

MACIULEVICIUS, P. **À base de mandioca, comida passa por gerações enrolada em folha de bananeira, em 28/12/2015.** In: <https://www.campo-grandenews.com.br/lado-b/sabor/a-base-de-mandioca-comida-passa-por-geracoes-enrolada-em-folha-de-bananeira>, acessado em 20 de janeiro de 2019.

MARTINS, A. M. **Maniçoba.** Redação Paladar. In: <https://paladar.estadao.com.br/receitas/manicoba>, acessado em 09 de abril de 2019.

NATELA, L. LECTICIANATELA'S BLOG: **Bobó de camarão.** <https://lecticianatela.wordpress.com/bobo-de-camarao>, acessado em 09 de abril de 2019.

NERY, M. **Gastronomia** - Patrimônio à mesa. In: http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39, acessado em 26 de fevereiro de 2019.

OLIVEIRA, S. R. **Pão de Queijo.** <https://www.tudogostoso.com.br/receita/93107-pao-de-queijo-caseiro.html>, acessado em 09 de abril de 2019.

OLIVO, M. **Tainha na telha 2012.** In: <https://gshow.globo.com/receitas-gshow/receitas/tainha-na-telha-4f68ffb07dc079761f0005eb.ghtml>, acessado em 09 de abril de 2019.

PINTO, M. D. N. **Mandioca e farinha:** subsistência e tradição cultural. Disponível em: http://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf

Acesso em: 20 de abril, 2018.

POSEY, D. A. **Introdução:** Etnobiologia: teoria e prática. In: RIBEIRO, Berta (Coord.). Suma etnológica brasileira. Petrópolis: Vozes: FINEP, v.1: p.15-25. 1986 a.

POSEY, D. A. **Manejo da floresta secundária, capoeiras, campos e cerrados (KAYAPÓS).** In: RIBEIRO, Berta (Coord.). Suma etnológica brasileira. Petrópolis: Vozes, v.1, p.173-185. 1986 b.

PREZIA, B.; HOOMAERT, E. **Brasil Indígena: 500 anos de resistência** São Paulo: FTD, (ed.) 2000.

RABELLO, R. **Caldo de Camarão Maravilhoso.** In: <https://www.pinterest.couk /pin/ 112590059413052352/>, acessado em 09 de abril de 2019.

RAMOS, A. **Notas Sobre a Culinária Negro Brasileira.** In: ANTOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL. CASCUDO. L. C. (Org.). São Paulo, Global (WEd.), 2007. p. 304.

RAMOS, C. **Bolo Souza Leão, o bolo mais tradicional do Brasil.** In: <http://www.portaltudoaqui.com.br/bolo-souza-leao-o-bolo-mais-tradicional-do-brasil>, acessado em 09 de abril de 2019.

RECEITANAREDE. **Trainné de cozinheiro.** Bolinhos de tapioca (Bolo Podre) 14 de setembro de 2011 In: Fonte: <https://receitasnarede.com/receita /bolinhos-de-tapioca-bolo-podre>, acessado em 09 de abril de 2019.

REIS, R. **Índia preparando a tapioca durante o Kuarup em 08/2012.** In: <http://tyba.com.br/br/resultado/?busca=Tapioca&pag=0#pag-1>, acessado em 20 de janeiro de 2019.

RESENDE, L. **Chibé:** Prato básico da culinária Amazônica. 2017. In: Xapuri Socioambiental: gastronomia. <https://www.xapuri.info/category/gastronomia/page/3/>, acessado em 09 de abril de 2019.

RIBEIRO, E. **Receitas Água Doce:** Paçoca de Pilão. In: <http://www. agua-doce.com.br/receitas/comidas /detalhe/pacoca-de-pilao/>, acessado em 09 de abril de 2019.

RODRIGUES, G. **Farofa com banana e uva passa.** In: <https://www. tudogostoso .com. br/receita/ 184842-farofa-com-banana-e-uva-passa.html>, acessado em 09 de abril de 2019.

RODRIGUES, J. **Dossiê:** O protagonismo indígena na história. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da

mandioca em perspectiva atlântica. Departamento e Programa de Pós-Graduação em História, Escola de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (EFL-CH), Universidade Federal de São Paulo Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-1882017000200069&lang=pt. Acesso em 20 de maio 2018.

RUGENDAS, J. M. In: **Enciclopédia Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras**. São Paulo: Itaú Cultural, 2019. Disponível em: <[http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa707/rugendas%27,%27%27,%27width=799,height=448,scrollbars=yes,left=0,top=0%27\);%3E](http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa707/rugendas%27,%27%27,%27width=799,height=448,scrollbars=yes,left=0,top=0%27);%3E)>. Acesso em: 20 de jan. 2019.

SANTOS, C. **Receita com Especiaria: Farofa de dendê**. in: <http://armazemdas Especiarias.com.br/01/10//2015.receita-com-especiaria-farofa-de-dende>, acessado em 09 de abril de 2019.

SANTOS, M. M. S. **Vaca Atolada**. In: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/4131-vaca-atolada.html>, acessado em 09 de abril de 2019.

SILVIA, P. P. **Farinha Feijão e Carne Seca: Um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: SENAC, 2005.

SOARES, A. **Carimã** - Cardápio indígena que transformamos em bolos, mingaus, papas e pamonhas, em 4 de maio de 2015. In: <https://papjerimum.blogspot.com/2015/05/carima-cardapio-indigena-que.html>, acessado em 20 de janeiro de 2019.

SOUZA, F. **Chimango (biscoito Polvilho)**. In: <http://gshow.globo.com/receitas-gshow/receita/ca/chimango-4ff502654d388579e300004a.html>, acessado em 09 de abril de 2019.

VIANNA, L. C. R. **Patrimônio Imaterial**. In: GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016. (verbeta). ISBN 978-85-7334-299-4.

VILHENA, A. **Ralando a Mandioca**. In: Alta's Impressões <https://altasimpressoes.com/2008/06/16/ralando-a-mandioca/>, acessado em 20 de janeiro de 2019.

VISITEOBRASIL. **Tacacá**. <https://www.visiteobrasil.com.br/norte/para/culinaria/conheca/tacaca>, acessado em 09 de abril de 2019.

YACHE, G. E. **Diagnóstico das condições socioeconômicas dos produ-**

tores de farinha de mandioca da Colônia Pulador, Anastácio- MS. Programa de Mestrado Profissional em Produção e Gestão Agroindustrial. Disponível em: <http://repositorio.pgsskroton.com.br//handle/123456789/3141>, acesso em: 4/01/2019.