

MACAXEIRA NA CULTURA ALIMENTAR PERNAMBUCANA

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa ¹

VELOSO, Rodrigo Rossetti ²

BORCKMANS, Meiga Von Liebig ³

ALEXANDRE, Elza Ferreira ⁴

PADILHA, Maria do Rosário de Fátima ⁵

RESUMO

A alimentação tem grande importância nutricional e social, e nesse contexto a mandioca, cultivar sul americano, destaca-se por ser um importante alimento do terroir brasileiro. Esse tubérculo encantou o conquistador português e promoveu um casamento culinário entre o conhecimento de diferentes técnicas de cozinha europeia, em conjunto com a habilidade da negra quituteira e o domínio no cultivo da mandioca mansa pelos indígenas, resultando em um patrimônio culinário ímpar. Essa união atravessou o período de construção da sociedade brasileira e resistiu sob diferentes contextos históricos, geográficos e econômicos, sendo até hoje aclamado como importante alimento da cultura brasileira, principalmente do nordeste brasileiro e especialmente em Pernambuco, que foi renomeado de macaxeira. A pesquisa bibliográfica de forma exploratória e descritiva com análise qualitativa foi utilizada para atingir o objetivo da pesquisa, de obter informações sobre a influência da macaxeira, que resultaram em pérolas culinárias pernambucanas de sabores doces e salgadas: Bolo Souza Leão, Bolo de macaxeira, Escondidinho de Charque, Cuscuz de Massa de Mandioca, Macaxeira Frita e Bolinho de Macaxeira. Importante ingrediente do acervo culinário brasileiro, contou desde a colonização com a solidariedade, a miscigenação e a troca de técnicas culinárias, que na tradução do pertencimento, resistiu ao passar do tempo e se consolidou na tradicional alimentação pernambucana.

Palavras-chave: Terroir Brasileiro. *Manihotspp.* Patrimônio Pernambucano. Macaxeira. Mandioca.

¹ Doutora em Ciências Biológicas, Docente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: shinoharanks@yahoo.com.br.

² Discente do Curso de especialização em Gestão da qualidade e segurança dos alimentos da Faculdade Guararapes. E-mail: rodrigorossettiv@hotmail.com.

³ Discente do Curso de Especialização em MBA em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos; Docente da UNINASSAU e FAFIRE. E-mail: chefmeiga@gmail.com.

⁴ Docente de Cursos de Especialização e Graduação da UNINASSAU. E-mail: elzalexandre@gmail.com.

⁵ Doutora em Nutrição, Docente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: fatpadilha@ig.com.br.

ABSTRACT

The alimentation has great nutritional and social importance, and in this context the cassava, South American cultivar, stands out for being a major Brazilian food terroir. This tubercle charmed the Portuguese conquistador and promoted a culinary marriage between knowledge of different techniques of European cuisine, together with the ability of black "quituteira" and mastery in the cultivation of cassava "mansa" by indigenous, resulting in a unique culinary heritage. This union across the construction period of the Brazilian society and resisted in different historical, geographical and economic contexts, being hailed today as an important food of Brazilian culture, especially in northeastern Brazil and especially in Pernambuco, which was renamed from "Macaxeira". The literature of exploratory and descriptive qualitative analysis was used to achieve the goal of the research, information about the influence of cassava, which resulted in Pernambuco culinary pearls of sweet and savory flavors: Bolo Souza Leão, "Macaxeira" cake, "Escondidinho" beef jerky, Mass Cassava Couscous, "Macaxeira" Fries and "Bolinho de Macaxeira". Key ingredient of Brazilian culinary collection, counted since the colonization with solidarity, miscegenation and the exchange of culinary techniques, in the translation of belonging, withstood the test of time and has consolidated in the traditional food of Pernambuco.

Keywords: Brazilian Terroir. *Manihot sp.* Pernambuco Heritage. Macaxeira. Cassava.

INTRODUÇÃO

A comida é tão importante e identificadora de uma sociedade, de um grupo, de um país, como de um idioma, funcionando como um dos mais importantes canais de comunicação. Comer é existir enquanto indivíduo, enquanto história, enquanto cultura, dando sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo. Comer não é apenas uma função biológica, certamente, comer é o mesmo que viver fisicamente; contudo, o conceito de vida vai muito além do ato de matar a fome. Tudo o que é escolhido para comer – forma, volume, cor, maneira de preparar e servir – tem significados, assumem valores e, por tudo isso, o alimento vai além da boca. Onde servir, com o que servir, momento especial, dia, hora, a quem servir e como esse alimento é consumido compõe o ato culturalmente complexo, que é o de comer (LODY, 2008).

Aos índios devemos um pedaço de nosso temperamento e de nossos hábitos alimentares. A culinária brasileira ficaria empobrecida, e sua individualidade profundamente afetada, se acabasse com os quitutes de origem indígena: eles dão um gosto à alimentação brasileira que nem os pratos de origem lusitana nem os manjares africanos jamais substituiriam (CAVALCANTI, 2013). Segundo Dória

(2014), no plano alimentar é preciso prestar mais atenção aos povos indígenas do passado e do presente, para fazer jus à sua contribuição à culinária brasileira. A própria história da mandioca e o modo como os indígenas conseguiram eliminar sua toxicidade, tornando-a apta ao consumo, prova a sabedoria desse povo da floresta.

Os nativos brasileiros acreditavam que a raiz da mandioca era um presente de divindades. Um mito tupi preconiza que a mandioca lhes fora concedida por uma entidade sobrenatural. Com ela, poderiam desenvolver a agricultura e estabelecer novo estágio de sua história material. Diz uma lenda recolhida entre os índios do norte do Brasil, que a filha de um cacique engravidara como que bíblicamente. De seu ventre saía uma menina bonita, de pele alvíssima, codinome Mani que morreu depois de um ano, de causas desconhecidas. Da terra que lhe cobria, surgiu uma planta nova, a mani-oca. Literalmente, a casa de Mani. A menina teria vindo ao mundo apenas para presentear-lhe com a mandioca (ALBERTIM, 2008).

Com o tempo, dependendo da região, o tubérculo foi ganhando outros nomes: aipi, aipim, candinga, maniva, maniveira, macaxeira, moogo, mucamba. Com ela os índios faziam bebida fermentada, farinha, mingau, pirão. Ainda mais, da goma espremida (*tipioka*), depositada na primeira prensa, posta em alguidar para "serenar" por um dia, faziam também beiju (*mbeiyú* – "enrolado" em tupi). Esse beiju passou a fazer parte da dieta de todos os navios que saíam daqui: costumam levar para o mar matalotagem de beijus muito torrados, que duravam um ano a mais sem se danarem como a farinha (CASCUDO, 2004; CAVALCANTI, 2009; DÓRIA, 2014; FRAZÃO, 2008).

No Brasil, quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Confundida inicialmente pelos portugueses com o inhame africano, afirmavam unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional, saboroso, fácil digestão e substancial (CASCUDO, 2004; KOVESI et al., 2007).

É um alimento muito apreciado e de lavoura em expansão. Este é cultivado em todos os estados do Nordeste. Em 2008, o IBGE constatou que 1.593 municípios produziram 9,84 milhões de toneladas de mandioca em uma área de 910.996 ha, com produção média de 10,80 ton/ha, tendo Pernambuco na ocasião, produzido 299.400 toneladas (BEZERRA; ROCHA; BARBOSA, 2010). Diante do exposto, o objetivo desta pesquisa foi o de promover um breve levantamento do uso da

<http://www.uniesp.edu.br/fnsa/revista>

mandioca ou macaxeira, este último como é conhecida na culinária nordestina e assim possibilitar o entendimento da importância social e alimentar desse tubérculo tão presente na dieta de todas as camadas sociais do pernambucano.

METODOLOGIA

Para a realização desta pesquisa, foi utilizado o levantamento bibliográfico em livros, periódicos e sítios virtuais, relacionados à área de sociologia da alimentação, gastronomia e nutrição, objetivando de forma exploratória a obtenção de informações sobre a influência da mandioca (*Manihot spp*) na cultura alimentar pernambucana. A construção dessa pesquisa será focada principalmente na terminologia "macaxeira" por se tratar da forma que o nordestino traduz como sinônimo de mandioca.

Quanto às preparações culinárias, com base na pesquisa descritiva, estas foram confeccionadas por profissional da área de gastronomia, empregando as técnicas culinárias do "jeito" de fazer e de apresentação da casa grande dos engenhos de açúcar, tão peculiar e símbolo da fartura da alimentação e do bem receber em Pernambuco. Assim, foi possível realizar uma análise qualitativa dos dados obtidos.

1. RESULTADOS E DISCUSSÃO: DESCRIÇÃO DA MACAXEIRA E USO CULINÁRIO

Todos os povos têm seus cardápios formados por receitas variadas, unindo opções de produtos locais, outros importados e geralmente integrados às diferentes maneiras de interpretar os próprios alimentos.

A interpretação nasce da necessidade de representar o meio ambiente, os grupos étnicos formadores de um povo, uma nação, uma civilização (LODY, 2008). A macaxeira é uma importante expressão dessa miscigenação, pois precisou da união do conhecimento das técnicas culinárias do colonizador, da caprichosa e habilidosa negra e da competência do índio em buscar da natureza a sabedoria dos melhores ingredientes (CAVALCANTI, 2013).

A macaxeira (*Manihot spp*) é uma planta originária da América do Sul. De uma região onde floresce, também, a maioria das plantas da mesma espécie. Pertence à família das euforbiáceas – grupo de plantas com 2.000 variedades e cerca de 100 espécies, sendo 80 só no Brasil e que pode durar até três anos abaixo da terra. Foi

domesticada no norte da América do Sul e nos últimos 100 anos se disseminou pelas planícies tropicais da África e da Ásia. Sua melhor característica é se adaptar bem a todos os climas, especialmente quentes e úmidos, mesmo nos mais pobres solos nordestinos (CAVALCANTI, 2009;McGEE, 2011).

Há duas variedades de mandioca: as variedades bravas, potencialmente tóxicas, usadas nos países produtores, entre os quais o Brasil; e as variedades comuns, mandioca mansa, que são exportadas para o Primeiro Mundo, consumida de forma *in natura*, isto é, consumidas sem a adição de outro ingrediente, com exceção do sal, podendo ser consumida cozida, assada ou frita. A mandioca brava, variedade atualmente produtiva, tem células de defesa que produzem cianeto em toda a raiz, e deve sofrer um tratamento cuidadoso, que envolve moagem, prensagem e lavagem, para se tornar segura e palatável. Nos países produtores, a mandioca brava é transformada e destinada à indústria para extração de amido, sobretudo na forma de farinha, féculae etanol.A fécula, o Brasil chama de sagu, que são esferas de amido de mandioca seca, que se tornam agradavelmente gelatinosas quando umedecidas em sobremesas, sucos de frutas e drinques (ARAÚJO et al., 2011; CAVALCANTI, 2009; DOMENE, 2011; McGEE, 2011).

A macaxeira e suas diferentes formas de apresentação na culinária estão presentes de forma muito significativa em bolos (Figuras 1 e 2), assada (Figura 3), cozida (Figura 4) e frita (Figuras 5 e 6). Tudo na macaxeira se aproveita, as folhas novas, depois de pisadas, espremidas e cozidas por 24 horas, são utilizadas no preparo de maniçoba, que é um guisado (cozido) de peixe ou carne de boi ou porco, prato típico da Região Norte. Da macaxeira também extrai-se o tucupi, líquido amarelo resultante do longo cozimento do suco leitoso da raiz da mandioca brava, adicionado de ervas e temperos. O ácido cianídrico presente evapora durante a ebulição. O tucupi serve de base para várias preparações da culinária amazônica: pato no tucupi, uma preparação onde o pato é cozido com o tacacá e o jambu (erva típica amazonense) e o tacacá, que é preparado com o tucupi, o jambu (conhecido como agrião do Pará) e camarão seco, ícones da cozinha de Belém do Pará (ARAÚJO et al., 2011, KOVESI et al., 2007).

Segundo Fernandes (2005), o pato no tucupi, prato típico mais conhecido do Pará, homenageia reis e imperadores, amigos íntimos e visitantes ilustres. É nas festas do Círio, porém que atinge a sua maior importância, quando toda Belém celebra os milagres da Senhora de Nazaré. Quanto ao tacacá, provavelmente uma

evolução da palavra indígena *tacacá*, de *tatá* (quente) e *caa* (mato), o tacacá quentíssimo é apresentado nas ruas de Belém e Manaus no final da tarde. Por incrível que pareça, de tão quente, acaba por espantar o calor úmido que abraça essas nossas cidades tropicais.

Na Figura 1, o Bolo Souza Leão, segundo Shinohara et al. (2013), verdadeira lenda da doçaria, traz o nome da família em que nasceu, "Souza Leão", do velho Pernambuco dos engenhos de açúcar, tem em seus ingredientes, um generoso pedaço da história açucareira pernambucana. O sabor doce é bem acentuado, herança da época em que o açúcar era usado sem moderação. A farinha de trigo de origem européia foi substituída pela massa de mandioca; o vinho pela cachaça e leite de coco; e os ovos não eram os europeus, mas das galinhas do quintal das casas grandes.



Figura 1 - Bolo Souza Leão.
Fonte: Arquivo do Autor

O bolo de macaxeira com leite de coco (Figura 2), que segundo Freyre (2007) e Cavalcanti (2009), podem apresentar variações de uso do coco ralado ou leite do coco, mas conserva o uso de macaxeira, podendo ser usada crua e ralada ou a massa de mandioca fresca que após o processo de fermentação, leva a outro sabor (azedo) e textura, que harmoniza perfeitamente com o doce do açúcar e do leite de coco.



Figura 2 - Bolo de macaxeira com leite de coco
Fonte: Arquivo do Autor

A carne de charque chegou com os portugueses, e logo foi usada com sucesso no litoral nordestino, onde havia fartura de sal e sol, assim foi nascendo experiências culinárias do nordeste brasileiro, como o casamento da macaxeira com charque, que passou a se chamar carinhosamente de “escondidinho de charque”, prato típico de sustança, conforme podemos observar na Figura 3 e que possa ser gratinado com queijo coalho (CAVALCANTI, 2009). Essa forma culinária é um importante representante da composição da macaxeira, de nossa terra, com a carne conservada, pelo sol e saldo sertão brasileiro.



Figuras 3 - Escondidinho de macaxeira com charque.
Fonte: Arquivo do Autor

O cuscuz de massa de mandioca (Figura 4) tem sabor levemente azedo, resultado da fermentação da mandioca. As raízes são mergulhadas em água por alguns dias até entrarem em decomposição. Nesse estágio são colocadas em sacos de pano, friccionadas, muito bem lavadas em água corrente e transformadas em massa úmida (KOVESL et al., 2007). Acrescenta-se o coco ralado, sal e posteriormente é cozido em uma panela específica chamada cuscuzeira, que leva água em sua parte inferior, promovendo a cocção em vapor e na parte superior a

massa de mandioca. Pode vir acompanhado de carne de sol, charqueada, linguiça matuta, queijo coalho, queijo manteiga, peixes ou frutos do mar.



Figuras 4 –Cuscuz de Massa de Mandioca.
Fonte: Arquivo do Autor

O bolinho de macaxeira com charque (Figura 5). Usa-se macaxeira cozida e temperada, recheada com charque temperado e desfiado, depois empanado com farinha de mandioca e de preferência frito no momento do consumo. Essa iguaria é bastante apreciada, pois envolve elementos da terra de grande aceitação (casadinho de macaxeira e charque) e ainda é levada a fritura em imersão de óleo, o que é também bem aceito no nordeste brasileiro.



Figura 5-Bolinho de macaxeira e recheio de charque.
Fonte: Arquivo do Autor

Para se obter a macaxeira frita, basta cozinhar a macaxeira em água até que esteja macia, mas sem estar desmanchando, escorrer bem e fritar em óleo à $\pm 190^{\circ}\text{C}$

até ficar dourada, temperado com sal e outros condimentos aromáticos de acordo com a região brasileira (KOSEVI et al., 2007), e se for a moda pernambucana, com um regado generoso de manteiga de garrafa e queijo parmesão ralado (Figura 6).



Figura 6 - Macaxeira frita e regada com manteiga de garrafa
Fonte: Arquivo do Autor

As raízes originárias dos trópicos geralmente contêm menos água que a batata inglesa e até o dobro do seu amido. Os carboidratos correspondem a 18% do peso na batata e 36% do peso na mandioca. Tornam-se farinhentos quando assados e densos e cremosos quando cozidos por imersão ou no vapor. Nesse sentido, ajudam a espessar as sopas e ensopados em que figuram como ingredientes na composição. Tem prazo de conservação curto pela grande quantidade de amido e sofrem deterioração mesmo sob refrigeração, mas podem ser congelados depois de descascados e cortados para aumentar o tempo de prateleira (McGEE, 2011).

Os cianogênicos são moléculas que envenenam os animais por meio do amargo cianeto de hidrogênio, veneno mortal que afeta as enzimas que os animais usam para gerar energia. Quando o tecido vegetal é danificado pela mastigação, os cianogênicos se misturam com a enzima vegetal que os decompõe e liberam cianeto de hidrogênio. Há muitos alimentos ricos em cianogênio, entre os quais podemos citar a mandioca, que só pode ser consumido com segurança depois de fervidos, lixiviados em água ou fermentados (McGEE, 2011).

De acordo com Oetterer, Regitano-d'Arce e Spoto (2006), a mandioca possui considerável fonte de aminoácidos essenciais, conforme descrito na Tabela 1, o que a coloca como alimento importante quanto ao seu aminograma, em relação às necessidades diárias de proteína para humanos.

Tabela 1- Aminoácidos essenciais (mg/g) de mandioca e necessidades diárias em crianças e adultos.

Aminoácidos (mg/g)	Crianças (0 a 6 meses)	Crianças (0 a 12 anos)	Adultos	Mandioca
Histidina	14	0	0	14
Isoleucina	35	37	18	36
Leucina	80	56	25	54
Lisina	52	75	22	44
Metionina + cistina	29	34	24	21
Fenilalanina + tirosina	63	34	25	68
Treonina	44	44	13	36
Triptofano	8,5	4,6	6,5	ND
Valina	47	41	18	45

Fonte: FAO (1973)

ND: não determinado

A fécula da mandioca é obtida da lavagem da massa da mandioca ralada que tem propriedades semelhantes às de outros amidos: espessante, gelatinização, estabilizante na retenção de líquidos. É bem aceita por não possuir nem sabor nem odor característicos quando incorporados às receitas, não interferindo no resultado final; não contém glúten, podendo ser utilizada como fonte alimentar alternativa na fabricação de produtos de consumo para portadores de doença celíaca (ARAÚJO et al. 2011; DOMENE, 2011).

2. MACAXEIRA NO GOSTO DO INDÍGENA, PORTUGUÊS E AFRICANO

Quando os portugueses chegaram ao Brasil, notaram que a mandioca era o principal ingrediente da dieta indígena e preparado de todas as formas. Como farinha pura, pilada com carne ou peixe (paçoca), frutas, folhas; mais beiju, carimã, mingau, pirão e bebidas alcoólicas. Quando mudavam de lugar, por cansaço das terras ou risco de invasão inimiga, todo o mandiocal era transformado em farinha e levado na viagem, entre os mais preciosos bens da tribo. Das comidas, as principais eram as que se faziam com a massa ou a farinha de mandioca. Essa mandioca acabou sendo aos poucos adotada pelo colonizador. Ainda hoje é o alimento fundamental do brasileiro e a técnica do seu fabrico permanece entre grande parte da população, quase que a mesma dos indígenas. E algumas conservam ainda hoje o gosto do mato por ser enrolado em folha de palmeira ou de bananeira (CAVALCANTI, 2013).

Em relação ao modo de vida e de alimentação dos homens da nova terra, o escrivão de Cabral anotou em sua carta: *"Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumava seja ao viver dos homens. Não comem senão desse inhame que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam"*(LEAL, 1998, p.64). O alimento chamado de inhame pelos portugueses e que diziam ser o pão do dia a dia dos índios, não era propriamente o inhame, que só viria mais tarde para o Brasil, trazido da África pelos negros. Tratava-se na verdade, da mandioca, confundida com o inhame devido à semelhança de suas raízes. A mandioca era o alimento que tinha a predileção total dos habitantes desse imenso Brasil recém-descoberto, e com a qual faziam a farinha e o beiju (LODY, 2008).

A mandioca dominou o paladar português na cotidianidade do uso tornando-se indispensável. Era a reserva, a provisão, o recurso. O europeu no Brasil ampliava as roçarias de mandiocas, comendo, vendendo, comprando, valorizando, melhorando as "casas de farinha", fazendo em máquinas de ferro o que antes era de madeira precária e frágil, exportando-a para as colônias africanas, impondo, habituando, viciando o negro na orla atlântica do continente negro com a revelação da mandioca, farinha, beiju, mingau, pirão (CASCUDO, 2004). É um dos alimentos preferenciais na mesa do brasileiro, principalmente nas Regiões Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste (BORGES; FUKUDA; ROSSETTI, 2002).

Com a dificuldade de importação e cultivo de trigo no Brasil, o colonizador se deixou colonizar irrevogavelmente pelo colonizado num dos aspectos mais importantes de sua alimentação cotidiana, catalisador de sua fixação à nova terra. Conta-nos Freyre em Casa Grande & Senzala, que os governadores coloniais Tomé de Souza, Duarte da Costa e Mem de Sá não gostavam de pão de trigo. Achavam-no indigesto. Preferiam a farinha de mandioca (ALBERTIM, 2008).

A mandioca brava é tóxica, tem grande concentração de ácido cianídrico, que provoca náuseas e sonolência, eliminada quando a mandioca é submetida a altas temperaturas. Dela se fazem farinha, fécula, polvilho e goma que são empregados para produção de produtos de panificação, confeitaria e embutidos. Na fabricação de farinha, a mandioca é ralada e prensada para extração do líquido, depois peneirada, torrada e empacotada. A goma é resultante de resíduos que ficam decantados no processo de separação do líquido da massa de mandioca, presente em todas as mesas nordestinas. Um emprego culinário no nordeste brasileiro é na fabricação dos

beijus (Figura 7) e a famosa tapioca que foi sendo aperfeiçoadas por portuguesas e africanas. Hoje são de muitos os recheios da tapioca, mas a tradicional é a de coco e queijo coalho(Figura 08), podendo ser enrolada na manteiga ou ensopada no leite de coco – a tapioca é um bom exemplo dessa nossa miscigenação culinária por usar macaxeira (alimento indígena), leite de coco (africano) e mais açúcar, canela e sal do português (ARAÚJO et al., 2011; CAVALCANTI, 2009).



Figura 07 –Beiju, conhecido como pão de mandioca.
Fonte: Arquivo do Autor

Para grande parte da população do norte e nordeste, é uma cultura de subsistência. Em regiões bem carentes, as populações se alimentavam quase que exclusivamente da macaxeira. Passa-se sem o arroz e sem o feijão, mas nunca sem esse alimento tão nordestino. O pão nessa região não é o francês, nem vem das padarias, vem das rudimentares casinhas de farinha, em geral, uma extensão da própria casa – são essas casas que produzem a matéria prima para os beijus, bolos de macaxeira, biscoitos de polvilho e cuscuz (DÓRIA, 2014; KOVESI et al., 2007). Na figura 7, podemos observar o beiju com coco polvilhado com canela, tão presente e apreciado no café das famílias pernambucanas.

A farinha da mandioca, torrada ou crua, é empregada como guarnição de mesa em diversas regiões do Brasil, especialmente no Nordeste e Norte. Como espessante de caldos e molhos, é ingrediente de diversos tipos de pirão, preparação que acompanha pratos da culinária brasileira, como pescados e carne-seca na forma de pirão de leite e pirão de peixe (DOMENE, 2011).



Figura 08-Tapioca de coco e queijo de manteiga
Fonte: Arquivo do Autor

A macaxeira mansa é uma planta menos produtiva, mas nela as defesas de cianeto só se acumulam junto a casca superficial (rósea), de modo que basta descascá-la e levar à cocção para que seu consumo seja seguro. A polpa da raiz é branca e densa; a casca lenhosa e o âmago fibroso são geralmente retirados antes da cocção. Antes de ser frita ou assada, a mandioca deve ser submetida à cocção para modificar o amido e neutralizar as substâncias tóxicas (McGEE, 2011; ORNELAS, 2007). A cocção é considerada adequada, quando o cozimento da polpa ocorre no mínimo de 30 minutos, após a imersão na água fervente, entretanto, vai depender do cultivar, pois algumas apresentam maior ou menor concentração de composto cianogênico e do tamanho da porção da macaxeira que for levada a cocção (BORGES; FUKUDA; ROSSETTI, 2002).

O colonizador encontrou nas antigas terras de Pernambuco a mandioca e sua versão popular e domesticada, também chamada de macaxeira, representando uma grande aquisição para a cozinha pernambucana. Não há mesa tradicional de Pernambuco que não tenha farinheira, disposta ao lado de um vidro de pimenta curtida com vinagre ou azeite. É a mandioca a grande contribuição indígena no glossário pernambucano de sabores (ALBERTIM, 2008).

3. PRODUÇÃO DE MANDIOCA NO BRASIL E ROMPENDO CONTINENTES

A necessidade de aumentar a produção de alimentos para atender a demanda mundial vem estimulando o crescimento dos plantios, principalmente dos produtos da cesta básica. Assim tem sido o comportamento da cultura da mandioca ao longo das últimas décadas. Com base nos dados da organização das Nações

Unidas para Agricultura e Alimentação – FAO - a produção mundial de mandioca continua com um ritmo de crescimento expressivo, passando de 99,1 milhões de toneladas em 1970 para 233,8 milhões de toneladas em 2009. No período entre 1980 e 2009, foi registrado um aumento médio anual de 2,1%, porém nos últimos 5 anos esta taxa cresceu em torno de 4% segundo a FAO. As Regiões Norte e Nordeste destacam-se como principais produtoras e consumidoras, que se destina basicamente ao consumo humano e a maior parte é transformada em farinha, goma, bijus e tapioca (GROXKO, 2011).

Um das primeiras proposições sobre o centro de origem da mandioca foi feita por de Candolle em 1882, sugerindo um centro Brasileiro-Paraguaio. Este baseou a sua hipótese no fato de haver abundância de espécies selvagens nessa região e, também, devido à antiguidade do cultivo da mandioca e à diversidade de espécies do gênero no nordeste brasileiro. Por seu cultivo ser feito de forma tão simples, a mandioca é um alimento produzido em todo o território nacional. Fato este que pode ser justificado por sua forma rústica de cultivo, sendo produzida por pequenos proprietários de terra, para a sobrevivência destes e suas famílias, sendo garantido desse modo, uma fonte alimentar importante. Tendo em vista que possui uma utilização de insumos químicos em pequena escala comercial, é de grande relevância para a produção orgânica (DOMENE, 2011).

A cultura da mandioca está presente em diversas regiões do mundo, por exercer tolerância às condições antagônicas de clima e solo, as raízes são uma das mais importantes fontes de carboidratos e de subsistência para as populações mais carentes, e as folhas são ricas em proteínas, vitaminas A e C, além de outros nutrientes. Uma vez que genótipos com raízes amarelas podem ser fontes de carotenoides, precursores da vitamina A, e de outros elementos de valor nutritivo funcional, o melhoramento de variedades de mesa tem objetivado aumentar o valor nutritivo da mandioca (FUKUDA; COSTA; SILVA, 2005).

A maior transformação ocorreu com a transferência de cultivos da América do Sul no século XVI, por obra dos portugueses. A mandioca (*Manihot spp*) é o mais importante de todos os cultivos e transformou-se não só na principal produção do Congo, como também em um componente importante da dieta nas áreas mais úmidas de muitos outros países tropicais (MONTANARI, 2009). Está em países do continente africano a maior produção de mandioca no mundo: Angola, Costa do

Marfim, Gana, Nigéria e Zaire. O Brasil, a Indonésia e a Tailândia são os principais países exportadores (LODY, 2008).

Originária da América do Sul, a mandioca (*ManihotesculentaCrantz*) constitui um dos principais alimentos energéticos para mais de 700 milhões de pessoas, principalmente nos países em desenvolvimento. Mais de 100 países produzem mandioca, sendo que o Brasil participa com 10% da produção mundial (é o segundo maior produtor do mundo). De fácil adaptação, a mandioca é cultivada em todos os estados brasileiros, situando-se entre os oito primeiros produtos agrícolas do país, em termos de área cultivada, e o sexto em valor de produção (EMBRAPA, 2014).

A farinha cabocla da aldeia, unida às tradições ensopadas de fogão do colonizador, depois o tempero e retempero da mão africana. Os três principais elementos da decantada miscigenação brasileira fervendo em caldo espesso para a construção de uma das cozinhas ancestrais do país, base da mesa nacional. A mandioca é a espinha dorsal da mesa pernambucana, nos engenhos da antiga capitania, o Brasil se fez um país de farinha e pirão. Outro mito de origem tupi, diz que a mandioca se plantava e se colhia sozinha. A curiosidade das mulheres, contudo, teria atrapalhado a autonomia da raiz. Quebraram o tabu: foram vasculhar a mandioca em seu próprio trabalho. Irado, o Deus Tupã teria determinado que a colheita e a conversão da mandioca em farinha passassem a ser tarefa das mulheres. O que justifica, ainda hoje, tanto em aldeias de menos contato com o Brasil urbano como nas comunidades rurais das cidades do interior, ser o manejo atributo essencialmente às mulheres (ALBERTIM, 2008).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A mandioca ou macaxeira é um importante marcador na formação da culinária no Brasil, especialmente do Nordeste, pois contou com a troca de saberes entre colonizadores portugueses, ameríndios e escravos africanos, gerando iguarias de extraordinária variedade, com ampla criatividade na sua elaboração, agradável sabor e aroma, itens importantes na formação da culinária brasileira e em particular na pernambucana que lista pratos típicos que unem a tradição com a inventividade da região.

Além disso, é importante ressaltar a grande contribuição dos ameríndios, os quais buscaram através de suas relações com um sistema ecológico característico, entender a natureza da raiz e com escolhas sábias, introduzir em cada quitute a

fração ideal, nomeando este tubérculo e seus derivados, alimentos fundamentais da dieta do indígena brasileiro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTIM, B. **Recife: Guia Prático, Histórico da Cozinha de Tradição**. Recife: Santa Marta, 2008.

ARAÚJO, W. M. C. et al. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: SENAC, 2011.

BEZERRA, F. D.; ROCHA, A. M. M.; BARBOSA, M.B. **Nordeste em mapas**. Banco do Nordeste do Brasil S/A, 2010.

BORGES, M. F.; FUKUDA, W. M. G.; ROSSETTI, A. G. **Avaliação de variedades de mandioca para consumo humano**. Pesquisa Agropecuária Brasileira, Brasília, v. 37, n.11, nov. 2002.

CASCUDO. L. C. **História da Alimentação**. São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTI, M. L. M. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013.

CAVALCANTI, M. L. M. **História dos Sabores Pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética: Teoria e Aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DÓRIA, C. A. **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

EMBRAPA. **Mandioca e Fruticultura**. Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=pesquisa-culturas_pesquisadas-mandioca.php. Acesso em: 11/10/2014.

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2005.

FRAZÃO, A. C. **Comedoria Popular: receitas, feiras e mercados do Recife**. Recife: Fundarpe, 2008.

FREYRE, G. **Açúcar**. São Paulo: Global, 2007.

FUKUDA, W. M. G.; COSTA, I. R. S.; SILVA, S. O. **Manejo e Conservação de Recursos Genéticos de Mandioca (Manihotesculenta Crantz) na Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical**. (Circular Técnica, 74). Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, dez. 2005.

GROXKO, M. **Mandiocultural: Análise da conjuntura agropecuária Safra 2011/2012**. Disponível em:

http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/mandiocultura_2011_12.pdf

Acesso em: 10/11/2014.

KOVESI, B. et al.. **400g: técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LODY, R. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: SENAC, 2008.

McGEE, H. **Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

MONTANARI, M. **O Mundo na Cozinha: História, identidade, trocas**. São Paulo: SENAC, 2009.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética: Seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2007.

SHINOHARA, N. K. S. et al. **O Bolo Souza Leão: Pernambuco dos Sabores Culturais**. Contextos da Alimentação. v.2, n.1, p.60-74, 2013.