

MANIHOT UTILISSIMA POHL
MANDIOCA

MANIHOT UTILISSIMA POHL
MANDIOCA

ANA LAURA MANTOVANI
BETO RICARDO
CARLA FERNANDES DESANO
CHARLES R. CLEMENT
CLAUDE TROISGROS
EDUARDO GÓES NEVES
ELZA LIMA
ESTHER KATZ
FAMÍLIA MARTINS
FLORA DIAS CABALZAR
GENTIL BARREIRA
GEOVANE CARNEIRO
HELENA RIZZO
IÉDA MARQUES
ISABEL GOUVÊA
JERÔNIMO VILLAS-BÔAS
JUSSARA GRUBER
MARA SALLES
MARINA KAHN
MIGUEL CHIKAOKA
NEIDE RIGO
NIGEL SMITH
PEDRO MARTINELLI
RENATO SOARES
RITA CARELLI
RODRIGO OLIVEIRA
RUBENS SALFER
SANDRA ALVES
SÉRGIO COIMBRA
VINCENT CARELLI
WALDA MARQUES

ALEX ATALA

MANIHOT UTILISSIMA POHL
MANDIOCA

EDITORA
ALAUDE

INTRODUÇÃO

1. AS RAÍZES DA RAIZ

O REINADO DA MANDIOCA

UMA RAIZ QUE CIRCUA

TROCA DE PLANTAS GARANTE A DIVERSIDADE

A DUPLA DOMESTICAÇÃO DA MANDIOCA

MANDIOCA TAMBÉM É GENTE

2. O PLANTIO, O PROCESSAMENTO E OS PREPAROS

O PLANTIO TEM CIÊNCIA

MUTIRÃO DE PLANTIO

UM DIA DE CLAUDIA

A DIVERSIDADE DAS VARIEDADES E DOS NOMES

MANDIOCA É MAIS QUE SIMPLEMENTE MANDIOCA

A MULHER PROVIDORA

SENHORA RAIZ

QUEM DIZ QUE FARINHA NÃO PODE TER TERROIR?

“COMPREI UM QUILO DE FARINHA PRA FAZER FAROFA...”

OS ENGENHOS RESISTEM

A RAIZ DA RESISTÊNCIA E SUA FARINHA DE GUERRA

O CRU, O COZIDO E O FERMENTADO

QUANDO MANDIOCA VIRA BEBIDA

3. INOVAR É MANTER A TRADIÇÃO

CULTURA É TRANSFORMAÇÃO

O PRAZER DE ABRIR AS PORTAS DE CASA

GLOSSÁRIO

AGRADECIMENTOS

CRÉDITO DAS IMAGENS

REFERÊNCIAS

8

11

12

29

44

49

59

75

76

83

97

121

146

209

221

229

256

260

277

304

308

327

328

366

394

402

404

410

INTRODUÇÃO

Este é um livro escrito por muitas mãos. Pessoas que, de um modo ou de outro, estão envolvidas com a tradicional cultura da mandioca no Brasil. Amigos homens e mulheres, pesquisadores, cronistas, cozinheiros, indigenistas e fotógrafos, vieram dar forma e conteúdo a um ansiado projeto para destacar e valorizar a versatilidade da mandioca na culinária brasileira. Embora seu nome científico mais amplamente referido seja *Manihot esculenta*, dado pelo botânico Heinrich Johann Nepomuk von Crantz, o sinônimo *Manihot utilissima*, como o botânico Johann Baptist Emanuel Pohl classificou o tubérculo, foi mais compatível com essa versatilidade.

Já existe muita informação publicada sobre a mandioca. Para que mais? Por que um chef de cozinha se interessaria em abordar um único ingrediente culinário sem ser em um livro exclusivamente de receitas? Pois quem colaborou com o livro compartilha da percepção de que as populações

tradicionais, com seus conhecimentos e modos de vida, têm contribuído para a permanência de bons usos e costumes da nossa sociedade e também – ninguém consegue negar – para o nosso bem viver urbanizado. Ainda. Há notícias que levam a compartilhar o receio de isto estar em risco. A permanência da mandioca em seus variados formatos é um forte fio condutor entre a tradição e os modos atuais de compor os pratos para nossa mesa. As mãos e os olhos de quem aqui deixou um registro se identificam com o roteiro traçado para compor o livro: explicitar o que cada um, dentro de seu recorte profissional, afetivo ou artístico, enxerga ou sabe sobre os conhecimentos, os manejos e os modos de cultivar, processar e transformar a mandioca.

Na América, os milhos, as batatas, as favas e os amendoins são tão nativos quanto a amazônica mandioca. Curiosamente, esta raiz veio sendo deixada em segundo plano na caracterização de nossa tradição alimentar. A referência à farinha de mandioca pode ser exceção, mas a colonização logo se ocupou de trazer o trigo para “dignificar” a mesa dos brasileiros. Não se trata, aqui, de questionar a primazia nutritiva do milho e do feijão, fundamentais para o alastramento e a estruturação do novo espaço social da colônia. É impossível, no entanto, ignorar como de norte a sul a farinha de mandioca perdurou, por excelência, como alimento de encher a barriga de quem trabalhou para nos tornar nação, sobretudo daqueles que não tinham acesso à carne e ao feijão.

Mesmo quando o refrão infantil apregoa que o cardápio terá “Arroz, feijão, salada e macarrão!”, a vasilha de farinha ou a travessa de farofa estará discretamente em algum lugar da mesa ou do aparador, ainda que não rime na quadrinha. Somos redimidos, no entanto, pela exaltação popular citada na epígrafe.

O REINADO DA MANDIOCA

Quando os primeiros portugueses aportaram nas praias brasileiras provavelmente estavam famintos (e sujos...). A historiografia nos revela que, depois de três a quatro meses no mar, os estoques das caravelas ofereciam apenas pães e bolachas mofadas, restos de presunto defumado e peixe seco, além de vinho azedo.

Eis que ao desembarcarem encontram, para seu encanto e deleite, nativos curiosos, saudáveis, limpos e bem alimentados. Água pura, peixes frescos, carnes de caça, frutas, beiju, farinha, bebidas refrescantes e embriagantes – tudo isso os anfitriões tinham a oferecer. Uma diferença e tanto da alimentação da maioria dos europeus, a qual, até o século 18, era composta de sopas grosseiras; mingaus de grãos e cereais como trigo e aveia; lentilhas, favas, ervilhas e grãos-de-bico; ovos, caldos de legumes como repolho e alho-poró, alguma carne defumada ou salgada. Caça ou

carne fresca só para alguns poucos, muito poucos. Cebola e alho também eram um privilégio, sobretudo para quem morava longe do Mediterrâneo. Já os povos que ocupavam o litoral do que veio a se chamar Brasil eram, em sua maioria, pertencentes a grupos Tupi, para quem o cultivo e o processamento da mandioca estavam sedimentados. Conheciam também milhos, batatas, leguminosas e outros tubérculos nativos jamais vistos nos continentes explorados pelos navegadores-comerciantes. Mais tarde, a partir do século 18, essa diversidade foi divulgada mais detalhadamente pelos viajantes e expedições científicas que por aqui se aventuraram.



Até então, o canibalismo era um bom assunto para ser reportado à metrópole, como de fato o foi, servindo de argumento para legitimar a catequese forçada e a

Esboço para uma das oito famosas pinturas de Albert Eckhout, que podem ter sido feitas para constituir uma tipologia dos habitantes do Brasil holandês do século 17. Neste retrato, uma touceira de mandioca é representada praticamente no mesmo plano do personagem principal

2

escravidão indígena. Hoje sabemos que o canibalismo era um modo ritualizado de absorção do poder e da força de inimigos admirados por sua valentia. No entanto, supondo que comer carne humana fosse mesmo regra e única alternativa de alimentação, nenhum português aventureiro ou francês huguenote ou inglês pirata ou holandês comerciante teria sobrevivido ao moqué. João Ubaldo Ribeiro, aliás, nos brinda em *Viva o povo brasileiro* com uma cena apetitosa: os índios, ao descobrirem a diferença entre



uma deliciosa carne branca e tenra dos holandeses, tão raros de capturar, e a dura e fibrosa carne dos portugueses que apareciam aos borbotões, se viram impelidos a criar holandeses em cativeiro para, assim, devorá-los como raro repasto em solenidades especiais.

As primeiras levas de portugueses, pouco numerosas, chegavam sem muito compromisso em ocupar a terra. Como o ouro e a prata não se fizeram explícitos – os espanhóis tiveram mais sorte –, a solução era ir ficando e se ajeitando nas aldeias indígenas, cultivando amizade com as lideranças políticas, procriando com as mulheres e colocando o marido delas no trabalho de corte de madeira para devolver as caravelas à Europa com os porões carregados de pau-brasil. Os missionários jesuítas não fizeram muito diferente: crianças internadas nas missões jesuíticas sustentadas pelo trabalho na roça e na cozinha das mulheres indígenas, afastadas do marido e dos filhos. Foram os primeiros passos para a destruturação das sociedades indígenas e para a composição das famílias de brasileiros.

Logo os portugueses se viram obrigados a ocupar a terra e fazê-la render e, ainda no primeiro século após a chegada, começaram os esforços de colonização, com o plantio da cana-de-açúcar, o tráfico de escravos e a vinda de levas de colonos solitários, quase todos sem família e dependentes das roças indígenas para se alimentar.

A cultura canavieira incrementou a cultura da mandioca. No Nordeste, as roças disputavam espaço com a cana, pois delas saía o sustento da casa-grande e da senzala. Na Amazônia, onde os portugueses se embrenharam atrás das drogas do sertão, a mandioca reinava absoluta.

Na Capitania de São Vicente, sem espaço ou terrenos adequados para a expansão do cultivo da cana-de-açúcar,

os colonos subiram a Serra do Mar e se embrenharam pelo sertão, adotando práticas alimentares dos índios – as raízes mandioca e macaxeira; os tubérculos, como cará, inhame e batata-doce; milho, frutas silvestres e palmito, além da caça e de alguns animais de criação que traziam aos poucos da Europa, como porcos, galinhas e gado. Farinha de mandioca e de milho dividiam o embornal dos bandeirantes. No sertão, o milho muitas vezes substituía a mandioca, por ser de colheita mais rápida, mais fácil de transportar e de preparar.

A cozinha nos engenhos de açúcar tinha muito de indígena nos alimentos utilizados, nos preparos, na forma de comê-los: uma comida seca, à base de farinha, carne e peixes secos, tubérculos cozidos – cozinha que passou a ser feita por africanas, que incluíam novos condimentos e folhas aromáticas aos produtos da terra. Como diz Paula Pinto e Silva em seu *Farinha, feijão e carne-seca*, “o beiju saiu das aldeias e entrou nos alpendres e varandas, alargando as possibilidades do paladar europeu”. Muitos viajantes estranhavam a farinha crua, pois fazia “côcegas no céu da boca”. Feijão e farinhas dominavam as refeições. As farinhas eram servidas diretamente sobre a mesa e usadas para apurar os caldos, formando paçocas que iam à boca pela mão, jogadas, pontaria aperfeiçoada por anos de treino. Se a nobreza europeia em seus palácios só passou a usar talheres no século 17, aqui comer com a mão continuou algo comum por pelo menos mais dois séculos.

Além da paçoca seca, a farinha de mandioca veio atender a uma antiga tradição alimentar dos portugueses, de origem camponesa. Acostumados às papas feitas com cereais, aqui os portugueses acrescentavam a seus caldos, seja de peixe ou tartaruga, seja de carne ou até de parques legumes, uma cuia de farinha de mandioca. Obtinham

uma mistura granulada, com aparência pegajosa, grudenta, viscosa: o pirão, resultado de técnica portuguesa com ingredientes nativos, produto de um longo processo de experimentação entre o encontro do líquido quente e a farinha seca, com uma mão sempre a mexer para não empelotar.



A mandioca, principalmente a farinha, também se imiscuiu na forte cultura do doce que se desenvolveu por aqui. Na casa-grande, as compotas de frutas utilizavam o açúcar refinado; na senzala, a farinha se fazia presente misturada aos restos de melaço de cana que sobravam nos engenhos, sobras do açúcar mascavo, primeira fase da produção do açúcar. No início, melaço, o mel de engenho, misturado com farinha de mandioca era comida de escravo. Melaço endurecido, a rapadura, doce rústico em formato de tijolo, que durava muito tempo e podia ser levado facilmente em um embornal, conquistou

todos os espaços pela facilidade e praticidade. Adoçava a vida na casa-grande e, misturado com a farinha de milho ou mandioca, servia de alimento em viagens e acampamentos.

A mandioca não é algo que se planta na horta e em pouco tempo está pronta para comer. Exige tempo de maturação na terra – de oito a onze meses – e, depois de colhida, muito trabalho de processamento em casas de farinha, engenhos ou farinheiras, com seus equipamentos e utensílios – a variedade brava, por exemplo, precisa ser tratada até perder o veneno e se tornar comestível. Gerou conhecimentos – na seleção de variedades, no plantio, na colheita e no processamento – acumulados ao longo de séculos. Tecnologia indígena agregada ou aperfeiçoada no contato com a tecnologia do colonizador, exigência do aumento da demanda: a prensa de lagar substituindo o tipiti, rodas e ralos de ferro aumentando a eficiência dos raladores indígenas, fornos de flandres ou de cobre substituindo os de cerâmica.

A professora Mariza de Carvalho Soares, em seu ensaio “Engenho sim, de açúcar não: o engenho de farinha de Frans Post”, analisa duas obras do pintor holandês e questiona sua catalogação como “engenhos de cana”, concluindo que as pinturas retratam um engenho de farinha. Diz ela: “As culturas da cana e da mandioca coexistiram muitas vezes na mesma propriedade. A produção do açúcar dependeu da produção de farinha para alimentar escravos e toda a população dos engenhos. É a perspectiva de uma sociedade hierárquica que dá maior visibilidade ao açúcar em detrimento da farinha, fazendo com que homens de maior distinção não quisessem ver-se associados a um produto tão baixo”. A autora conclui: “Quase quatrocentos anos

mais tarde, arrisco dizer que, para os historiadores, um dos grandes méritos de Post foi ter representado um engenho de farinha dos tempos do Brasil holandês”.

Além de alimentar os povos da colônia brasileira, farinha de mandioca e beijus grossos e bem assados também abasteciam os navios portugueses nas viagens de volta à terrinha e os que, de passagem pelo Brasil, iam para as Índias e a África. Eram mercadorias a serem negociadas e alimento para os escravos que seriam trazidos, disseminando a raiz na metrópole e também nas colônias e nos entrepostos portugueses. Hoje, o maior produtor mundial é a africana Nigéria, seguida pela asiática Indonésia. O Brasil, país de origem da mandioca, é o terceiro lugar.

Diz Câmara Cascudo em sua *História da alimentação no Brasil*: “Há quase cinco séculos a mandioca continua mantendo o prestígio no crédito popular”. Reina absoluta nos trópicos, nas terras da Amazônia e no litoral brasileiro, dividindo seus louros com o milho no sertão do Brasil e nos altiplanos andinos. É encontrada de norte a sul, do churrasco gaúcho aos caxiris amazônicos, da tapioca que acompanha o açai ou absorve os caldos dos guisados ao espessante na indústria de alimentos.

Apesar dessa presença na vida cotidiana de grande parte dos brasileiros, a mandioca entra para nossa história não como uma iguaria, mas relegada a segundo plano, como comida de pobre, algo que enche barriga, “que dá sustância”, sacia a fome na falta de algo mais saboroso ou nutritivo. É a vaca atolada. Essa é a visão de Gilberto Freyre em *Casa-grande & senzala*.





**MANDIOCA TAMBÉM
É GENTE**

**OS MITOS
DE ORIGEM DA MANDIOCA**

ATOLÔ, A MENINA MANDIOCA

Atolô, filha de Kokoterô e Datawali, em uma tarde, afastou-se da aldeia com sua mãe à procura de frutos e raízes que pudessem coletar. Andaram muito e, no meio da mata, encontraram uma clareira bonita, bem aberta e limpa, onde a terra era fofa e fresca. A menina parou para fazer xixi, e da vagina dela saiu dela um pó muito branco. Atolô ficou olhando e depois pediu para a mãe que a enterrasse ali. A mãe achou graça, concordando que era um lugar muito bonito para ser enterrada e continuou a andar, mas a menina não se moveu e tornou a pedir:

— Me enterre até a cintura, minha mãe. E depois peça para

meu pai pescar para mim. Só volte nas primeiras chuvas.

A mãe percebeu que a filha falava sério, então a enterrou bem no centro da clareira deixando apenas o tronco e a cabeça de fora. Em seguida, a menina pediu que a mãe fosse embora:

— Vá e não olhe para trás, para não ver as flautas, minha mãe. Não olhe quando ouvir meus gritos.

A mãe virou-se e foi embora depressa, muito triste. Chegando à aldeia, correu para pedir a Datawali que fosse pescar para a menina. Ele pescou muito, levou pacu cor de prata, matrinxã vermelho, piaba dourada e deu para a menina comer. Também havia uma chicha farta de mel que a mãe preparou e verteu na terra, para que a menina se alimentasse e

crescesse forte e saudável. Com o passar do tempo, do corpo da menina brotaram ramas verdes, que foram crescendo e crescendo e se espalharam até tomarem a clareira toda. Cada rama era uma espécie diferente de mandioca.

Quando a mãe voltou, junto com as primeiras chuvas, já encontrou a roça madura. Intrigada, ela cavou a terra onde tinha enterrado a filha e encontrou um tubérculo branco, da espessura de uma coxa. Era a mandioca. A mãe colheu a mandioca com cuidado, enquanto a menina cantava e ensinava a mãe a tratar a mandioca, descascar, lavar, ralar e secar, para fazer a fazer farinha, beiju e mingau. Atanerô, irmã de Kokoterô e mulher de Ayariokô, que por sua vez é irmão de Datawali, ficou com ciúmes de ver a irmã com

tanta fartura de comida. Eram todos vizinhos e, numa tarde, curiosa, resolveu seguir a irmã pela mata. Escondeu-se no caminho e viu a irmã passar de volta para aldeia com o cesto cheio de mandioca. Foi então procurar a roça com intenção de roubá-la.

Quando lá chegou, arrancou a mandioca de qualquer jeito, sem dó, até os tubérculos pequenos. A menina gritou muito! A mãe, ouvindo os gritos da filha, voltou correndo, mas a menina já estava muda, nunca mais falou. A mandioca continua a existir e alimentar os Enawenê, mas a menina parou de produzir sozinha e hoje todos têm que plantar a mandioca para comer o beiju e tomar a bebida.

* * *

TERRA INDÍGENA PANARÁ (MT E PA)

Nomes de variedades de mandioca (*kwyjy*) cultivadas pelo povo Panará. As informações foram retiradas de Bechelany e Sturlini, e a grafia da língua foi definida por Bernat Bardagil-Mas e Myriam Lapierre.

impe

Mandioca verdadeira para *kjãpo* do dia a dia e de festa e o *kwyysô*, outro tipo de beiju.

kârânprâ

Mandioca de raiz bem vermelha, para *kjãpo* e farinha.

kâtâti

Macaxeira de raiz amarela assada diretamente no *kjê* (forno de pedra).

kjãnsi

Mandioca com tubérculos grandes. Usada para *kjãpo* e *sunmro*, um beiju de massa pubada feito na panela; chamado também de “pão xinguano”.

krejya

Mandioca para *kjãpo* e farinha.

krensy

Mandioca de polvilho, boa para fazer beiju branco.

pâriyj

Mandioca para farinha e *kjãpo*.

saajy

Mandioca para farinha bem amarelinha.

saakĩân

Mandioca (de ramas curtas) para beiju tradicional – o *kjãpo* amarelo – feito no forno de pedra.

saapôa

Mandioca doce que tem o caldo clarinho, bom para o *kwyyankô*.

saapôa

Mandioca para farinha clarinha.

sajakĩã

Mandioca de rama preta para fazer *kjãpo* como os dos Kawaiweté.

sajanprâ

Mandioca de rama avermelhada para fazer *kjãpo*.

sajanprâa

Mandioca doce de ramas brancas. Tem o caldo bem vermelho. Bom para *kwyyankô*.

MÉDIO E ALTO RIO NEGRO (AM)

Os inventários de nomes listados nesta e nas próximas páginas foram extraídos do Dossiê Sistema Agrícola do Rio Negro, formulado para conduzir o processo de registro deste sistema como Patrimônio Cultural do Brasil pelo Iphan, deferido em 2010. O embasamento para a defesa da patrimonialização resultou de ação coletiva entre populações indígenas da Bacia do Rio Negro e suas associações representativas, trabalhando como parceiras no projeto Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Associados (Pacta), iniciado em 2005 no âmbito do convênio entre a Universidade de Campinas, o Conselho Nacional de Pesquisa e o Institut de Recherche pour le Développement, com a retaguarda do Instituto Socioambiental e da Diretoria de Patrimônio Imaterial do Iphan.

Nomes enunciados em português e/ou em nheengatu por quatro agricultoras da Comunidade Tapereira em levantamento feito por Laure Emperaire e Florence Pinton (IRD) entre 1995 e 1996.

açaí
acará
amarelão
arraia
bacaba
bacurau
baixinha
barcelos
branquinha

buya (cobra)
cacau
çakáy (galho seco)
carioca
chorona
comandante
cor-de-rosa
cucura
cunhado malave (sem tradução)
dabiru
do pará
esteio
fino
inajá
jabuti
japurá
juriti
juruna
kaipara (sem tradução)
kumã (sorva)
kupixá-ima (sem roça)
lito (sem tradução)
mamaruka (sem tradução)
manaquiri
manipeba
manteiguinha (macaxeira)
maranhão
mucura branca

MANDIOCA É MAIS QUE SIMPLESMENTE MANDIOCA

Geovane Carneiro, chef no restaurante D.O.M., em São Paulo, nasceu no povoado de Alto Bonito, em Conceição do Coité, interior da Bahia. Por ser o filho mais velho, trabalhou com os pais na roça e na farinhada. Quando ele narra as etapas básicas e os respectivos instrumentos para o processamento da mandioca, vemos que a tradição indígena está presente na técnica e nos nomes de alguns artefatos, alterados apenas pelo tempero do sotaque e dos regionalismos.

A começar pelo fato de que fazer farinha em Alto Bonito também é trabalho coletivo. Homens, mulheres e crianças se reúnem na “ajuita” (a esposa de Geovane chama esse mutirão de “ajutório”, porque ela é de outro município baiano). Ajutório, aliás, era o termo usado pelos Tupiniquim do Espírito Santo antes de conhecerem a palavra mutirão, agora adotada por força do jargão associativista. Na terra do Geovane, a mandioca sai da roça dentro de balaios que as

mulheres carregam na cabeça protegida por uma rodilha. Na casa de farinha, as raízes não são descascadas, mas raspadas; em seguida são cevadas no rodete ou moídas em moinho, a massa sendo recolhida em um cocho – designação que parece ser nacional até segundo aviso.

A próxima etapa é prensar a massa que foi acondicionada em sacos grosseiros, de estopa, algodão ou plástico trançado, sobrepostos e intercalados por uma grade. Um cepo grande e pesado é colocado por cima de tudo, e um fuso girado por manivela operada por pelo menos dois homens ou por roda puxada pela força animal (burro ou jegue) vai acochando os sacos para que o caldo escorra pelas tramas da sacaria.

Depois, as mulheres passam a massa úmida na arupema de taboca ou de arame. A crueira é jogada para as galinhas e o resto vai para o torrador, sendo revolvida com um rodo de cabo grande até ficar bem seca e solta.

Geovane vive há mais de 25 anos em São Paulo. Tudo o que foi relatado acima está vivo em sua memória, mesmo porque, quando vai para a Bahia visitar os pais, as casas de farinha estão ali a pleno vapor.

Podemos admitir com tranquilidade, então, que arrancar a mandioca da terra, descascar, retirar o sumo, peneirar e torrar são cinco etapas rigorosamente seguidas, nessa ordem, na produção artesanal da farinha de mandioca. Em todo o Brasil. O que varia é a tecnologia e as peculiaridades culturais na organização do espaço social e do trabalho das famílias envolvidas.

Textura, tonalidades, granulação e sabor da farinha serão certamente influenciados pelos saberes das culturas locais. Mais adiante, Neide Rigo vai nos contar um pouco mais sobre isso.



Aldeia Pyulaga, povo Maurá, Alto Xingu (MT)



NEM TUDO É FARINHA DO MESMO SACO

Para mim, durante muito tempo, farinha de mandioca era mandioca ralada, espremida e seca. E só. Era tudo farinha do mesmo saco.

Foi na feira de São Joaquim, em Salvador, que comecei minha formação mais apurada no assunto. Degustando diferentes farinhas descobri, por exemplo, que há farinha “quente” e “fria”. A quente é aquela que trinca nos dentes, como se diz por lá, de tão crocante, tão fresquinha. É aquela que acabou de ser feita, parece ainda estar morna. A fria é aquela cujos grãos não se quebram porque absorveram umidade, já estão meio murchos.

Uma farinheira da região do Recôncavo Baiano conta que a qualidade da farinha depende bastante das condições da mandioca. Quando aguada, rende farinha “pobre”, com muita fibra em relação ao amido (nesse caso, boa parte do amido vai embora quando a massa ralada é espremida). E isto tem a ver com a época do ano em que a

raiz é plantada e colhida e com a variedade.

Em Belém, no Mercado Ver-o-Peso, foi a descoberta de farinha ácida, pouco ácida e... nem um pouco ácida. Tudo varia conforme a quantidade de vezes que a massa ralada foi lavada e mesmo conforme a qualidade da água usada para isso, dizem alguns. Outros não dizem nada, outros dizem que tudo isso é bobagem. E tem a farinha ácida caroçuda, menos caroçuda, nada caroçuda... E a farinha não ácida não caroçuda, meio caroçuda, não caroçuda...

Outra coisa que só sabe quem faz farinha artesanal é que o peso das mãos de quem rala também tem influência no produto final. Gente de mão leve produz farinha mais fina já que a mão pesada demais força a raiz no ralo, deixando passar pedaços maiores. E quem reclama é aquele que está no comando do tacho, que fica com o braço doendo de mexer aquela farinha pesada.

Então, posso me preservar: saibam que a confusão de nomes é geral. Temos uma legislação brasileira que tenta padronizar

nomes e definir qualidades, mas as farinhas artesanais ganham nomes e formas de preparo diversos dependendo da região e da criatividade. O importante é reconhecer estes produtos e valorizar essas diferenças.

Ou seja, nem tudo é farinha do mesmo saco.

Farinha de raspa

Meu interesse na farinha de raspa nasceu de uma visita a uma aldeia Guarani anos atrás, quando comi chipês, umas panquecas grossas e fritas – eram feitas à base de farinha de mandioca e, em vez de óleo, usavam gordura de yxo, a larva de palmeiras. Não foi difícil chegar à farinha de mandioca usada pelos Guarani (que sempre tiveram o milho como alimento principal). No livro *Etnografia de los Guarani del Alto Parana*, de Franz Muller, entre os modos de preparar a mandioca, está lá a farinha de raspa.

A farinha guarani volta à cena, agora por conta da repulsa ao glúten. Num mesmo momento em que a farinha de raspa é usada principalmente como ração, outro nicho se abre para

ela: a farinha de raspa é a mesma *cassava flour* encontrada nos mercados nacionais e internacionais de *gluten free*. Diferentemente da farinha de mandioca de mesa, a farinha seca conserva todo o amido original e, melhor que o polvilho (que é o amido isolado), conserva todas as fibras sem ser granulada.

A farinha de raspa dá mais liga à massa, sem ser grudenta como o amido puro, pois tem o equilíbrio das fibras. No passado foi usada para substituir o trigo, pelo menos em parte, na panificação e daí vem seu outro nome: farinha de mandioca panificável. Por isso, sempre que encontro uma cooperativa que produz farinha, tento convencê-los de que deveriam também produzir a farinha de raspa e mandá-la para o mercado numa nova roupagem.

É o caso dos agricultores ribeirinhos da Terra do Meio, no Pará. Com eles, o Instituto Socioambiental já vem trabalhando na produção de farinha de babaçu. Estando o investimento feito em galpão e maquinário instalados, sugeri processarem mandioca como farinha seca ali também.

Esta gravura consta no livro do explorador alemão Karl von den Steinen sobre sua expedição à região do rio Xingu entre os anos 1884 a 1888 e foi identificada como Festa do Caxiri, do povo Juruna (que hoje se autodenominam Yudjá)









CULTURA É TRANSFORMAÇÃO

A mandioca é uma raiz comestível e ponto final. E dela se faz a farinha e mais um ponto final. Mas poucos sabem de suas virtudes ocultas.

No D.O.M., a equipe liderada por mim, Geovane Carneiro e Rubens Salfer encara todos os dias o desafio de pesquisar outros modos de explorá-la para além do seu formato *in natura*. Alguns povos da Amazônia dão as pistas de que é possível agregar a pratos já consagrados pela gastronomia os elementos que a matéria-prima contida na mandioca tem a oferecer. Os mingaus, o tucupi e as bebidas fermentadas demonstram o virtuosismo do tubérculo.

Ao redor do mundo, meus colegas de profissão seguem à risca métodos tradicionais de cocção para preparar ingredientes que não necessariamente eram conhecidos no tempo em que a receita foi inventada (ou

registrada). Assim surge o novo, a partir da tradição. De maneira inversa, nosso ofício nos leva a utilizar ingredientes tradicionais de maneira pouco usual, para chegar a novos sabores ou sensações. Assim quebra-se a tradição, agregando-lhe o novo.

A partir daqui, apresentamos os pratos e as histórias por trás das receitas que integram o Cardápio Pré-Descobrimento que veio culminar na comemoração de 20 anos de existência do D.O.M. e no qual a mandioca é a protagonista. Compartilhar essa trajetória é o melhor jeito de homenagear a todos os brasileiros e demonstrar o respeito devido às constantes “tentativas e erros” da incansável equipe da nossa cozinha.

Bala de cachaca

Esta bala é um dos nossos orgulhos. Segue a tradicional técnica da bala de licor, que vem sendo consumida pela vida, mas ninguém tinha ido atrás de como aquilo era feito.

A bala de licor resulta de uma quantidade exata de açúcar e álcool cozidos de modo a deixar o açúcar cristalizar por fora, mas ainda mantendo o álcool por dentro. Mas como cristalizar? Fazemos uma calda com água e açúcar e, quando atingem exatos 116 °C, retiramos do fogo e juntamos a cachaça crua. A temperatura diminui, só que a calda mantém o álcool, justamente por causa da temperatura do cozimento.

Outro processo de pesquisa se deu com o polvilho, e tem que ser com o doce pois com o polvilho azedo não dá certo. Foram mais de dois anos tentando chegar a um resultado satisfatório até descobrirmos que o polvilho precisa estar fino e seco como talco. Para tanto, fica horas e horas em uma panela sem nenhum pingão de

umidade, em fogo baixo e muito bem regulado. É obrigatório garantir que seja constantemente mexido para não queimar. Esse polvilho finíssimo será a camada externa da bala. O passo seguinte é espalhar esse polvilho finíssimo em uma assadeira grande e fazer uma cavidade (como não existe um formato específico para essa bala, até uma tampinha de garrafa plástica pode servir como molde). Basta prensar a camada de polvilho com os dedos ou o molde, despejar a calda de cachaça na cavidade, cobrir com outra camada de polvilho e pronto. Essa bala de cachaça vem sendo servida no D.O.M. com uma lâmina de limão cristalizado por fora. Para o cardápio comemorativo dos 20 anos, demos um passo além. Conseguimos deixá-la translúcida, o que nos tentou a inserir uma formiga içá em seu interior. O resultado nos remete ao âmbar, a algo pré-histórico. O perfume de capim-santo exalado pela formiga combina maravilhosamente com a cachaça.

Beiju de mandioca

As pessoas costumam perguntar se recriamos o beiju. A resposta é não. Seguimos o modelo tradicional indígena, aquele que é feito exclusivamente pelas mulheres e que testemunhamos ser muito presente no Pará. As variações do beiju são muitas Brasil afora – o beiju crocante, as tapiocas mais conhecidas, servidas com recheios; algumas mais docinhas, até com baunilha.

O beiju do DOM é feito com a massa da farinha pubada, aquela que sai ainda úmida do tipiti e que dá um sabor ligeiramente fermentado, muito característico desse tipo de beiju. Para dar liga, estabilizar, ficar mais gomoso, agregamos um pouco da goma, que é mais conhecido

como polvilho, aquele dos pacotes encontrados no supermercado, o doce e o azedo.

Calda de fruta crua

O exercício da confeitaria é difícil, quase misterioso. Fazer caldas, purês, coulis ou compotas com frutas frescas pode ser muito frustrante, pois o resultado quase sempre não corresponde ao sabor e ao perfume da fruta quando crua. Ao amassar um morango, a fruta libera um perfume intenso e encantador que não perdura no prato pronto. O termo técnico para isso é “aroma volátil”. Os aromas desaparecem na nossa frente, e parece não haver manipulação que dê conta de impedir esse fenômeno detectável pelos sentidos apenas nos primeiros instantes. Além disso, a perda da acidez durante o cozimento é comum. Imagine-se, então, trabalhar com frutas brasileiras como cajá, umbu, bacuri, uvaia e tantas outras que são ácidas e bastante perfumadas.

O que estava em jogo para o preparo desta receita era enfrentar a volatilidade do aroma da fruta crua e manter a acidez de uma calda a ser usada no restaurante. Trabalhando intensamente na cozinha, imergindo, estudando e explorando técnicas, tínhamos que tentar vencer esses desafios.

Ao longo dos anos, cada vez mais fascinados com a versatilidade da tapioca, descobrimos ser um ingrediente fabuloso para engrossar caldos com menos interferência no sabor, como ocorre com o tradicional roux – a mistura de manteiga com farinha tostada – ou o amido de milho. Diferente dos demais, a tapioca, uma vez fria, precisa ser reaquecida para se integrar ao novo líquido e agir como espessante. Mas nossas experiências nos fizeram entender que a curva de redução de temperatura do amido da mandioca é bem mais lenta.

BALA DE CACHAÇA

1 kg de polvilho doce

9 ml de água

30 g de açúcar

14 ml de cachaça

(1) Em uma panela média, coloque o polvilho e leve ao fogo baixo para secar bem, mexendo sempre para não queimar, até obter uma consistência parecida com talco. O processo pode demorar até um dia.

(2) Em outra panela, coloque a água e o açúcar e leve ao fogo médio até atingir 116 °C. Quando atingir essa temperatura, retire do fogo e adicione a cachaça, mexendo bem; esta é a calda de cachaça. Reserve.

(3) Esquente o polvilho já seco até chegar a 90 °C. Peneire $\frac{2}{3}$ dele em uma assadeira pequena, deixando sua superfície reta e lisa. Coloque forminhas de quindim na superfície do polvilho peneirado e afunde-as, a fim de criar um molde. Retire as forminhas cuidadosamente com o auxílio de uma pinça.

(4) Preencha os moldes no polvilho com a calda de cachaça, sem deixar transbordar. Peneire o restante do polvilho quente por cima dos moldes com a calda. Cubra com papel-alumínio e deixe descansar de um dia para o outro.

(5) No dia seguinte, retire as balas e remova o excesso de polvilho com um pincel limpo.



O PRAZER DE ABRIR AS PORTAS DE CASA

Amigos são amigos porque nos acolhem, nos respeitam e nos ensinam. Para este livro, trouxe alguns amigos como forma respeitosa de retribuir-lhes o carinho e o companheirismo e agradecer pelos ensinamentos que me propiciaram.

O barreado de Mara Salles

Se preparado com boas carnes e temperos, respeitando o tempo correto de cozimento, não tem porque um cozido não ficar gostoso. Consta que barreado é um derivado de cozido. Um dia Mara Salles me serviu seu barreado. Perplexidade. Ela disse que não tinha segredo a revelar, tanto é que nos ensina a prepará-lo aqui. Mas o barreado da Mara Salles é de uma delicadeza ímpar, o oposto do que o nome do prato sugere. Só pode ser por causa da farinha polvilhada de Santa Catarina. Será?!

O tucupi da família Martins

Paulo Martins militava pela gastronomia brasileira e pelos ingredientes paraenses e deixou um legado que a família preserva à altura. Graças a Tânia, Joanna e Daniela, consigo ter um tucupi de excelência em São Paulo. Não tenho como não honrar essa herança.

O mil-folhas de mandioca de Claude Troisgros

Foi Claude quem me apresentou o mil-folhas de mandioca e me permitiu incluí-lo no Cardápio Pré-Descobrimto. Claude exemplifica de que maneira um clássico da cozinha francesa – o gratin dauphinois – pode se adaptar a um novo formato sem se transfigurar em um *grrratinado de mandiôcã à la dauphinoise*. Não poderia deixar de constar neste livro.

O biscoito de polvilho de Helena Rizzo

Biscoito de polvilho sempre foi modelado em formato de argola ou em bolinhas. Eis que Helena Rizzo resolveu apresentá-lo em placas. Não poderia ser mais bonito e prático: leva mais tempo para acabar e querer outro. Jeito elegante de comer biscoito de polvilho, como é Helena Rizzo.

Os dadinhos de tapioca de Rodrigo Oliveira

Rodrigo Oliveira inventou o dadinho de tapioca, que já se tornou um clássico. Foi degustando os dadinhos que muito do que eu intuía sobre o potencial da tapioca se transformou em inspiração para experiências com bons resultados. Obrigado, Rodrigo.

BISCOITO DE POLVILHO

POR HELENA RIZZO

500 g de polvilho azedo

10 g de sal

20 g de açúcar

200 ml de água

200 g de óleo

1 ovo

125 ml de leite

sal grosso a gosto

(1) Em um bowl, misture o polvilho azedo, o sal e o açúcar e reserve.

(2) Em uma panela grande, coloque a água e o óleo e leve ao fogo médio. Assim que aquecer, despeje sobre a mistura de polvilho para escaldar.

(3) Acrescente o ovo e depois o leite aos poucos e misture até dar o ponto: a massa deve ficar homogênea, lisa e suficientemente firme para ser manuseada com uma espátula, sem que escorra.

(4) Leve a mistura à geladeira e deixe descansando por 12 horas.

(5) Na hora de assar, aqueça o forno a 165 °C.

(6) Sobre um tapete de silicone, espalhe uma camada fina de massa, usando uma espátula. Polvilhe com um pouco de sal grosso e leve ao forno. Asse por 18 minutos ou até ficar crocante.



Copyright © 2019 Alex Atala
Copyright desta edição © 2021 Alaúde Editorial Ltda.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta edição pode ser utilizada ou reproduzida – em qualquer meio ou forma, seja mecânico ou eletrônico –, nem apropriada ou estocada em sistema de banco de dados sem a expressa autorização da editora.

O texto deste livro foi fixado conforme o acordo ortográfico vigente no Brasil desde 1ª de janeiro de 2009.

Os textos sem autoria especificada tomaram por base registros de pesquisas e reflexões de estudiosos. Todas as obras consultadas constam das referências. A grafia dos nomes de povos indígenas segue o formato adotado no site Povos Indígenas no Brasil, do Instituto Socioambiental.

Coordenação do projeto: Andrea Uchida Campos
Coordenação editorial: Bia Nunes de Sousa
Pesquisa de conteúdo e redação: Marina Kahn
Assistente de pesquisa e redação: Luci Ayala
Revisão de texto: Claudia Vilas Gomes
Capa e projeto gráfico: Suno Design
Produção gráfica: Lilia Góes

1ª edição 2021, Impresso no Brasil

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Manihot utilissima pohl : mandioca / organização Alex Atala. -- 1. ed. -- São Paulo, SP : Alaúde Editorial, 2021. Vários autores.

ISBN 978-85-7881-604-9

1. Culinária brasileira 2. Mandioca 3. Mandioca - Brasil 4. Mandioca - Cultivo
5. Receitas culinárias I. Atala, Alex.

21-84551

CDD-641.5

Índices para catálogo sistemático:

1. Mandioca : Receitas culinárias : Gastronomia 641.5
Eliete Marques da Silva - Bibliotecária - CRB-8/9380

Alaúde Editorial Ltda.
Avenida Paulista 1337, conjunto 11
São Paulo, SP, 01311-200
Tels.: (11) 3146-9700
www.alaude.com.br
blog.alaude.com.br





ISBN: 978-85-7881-604-9



GASTRONOMIA