

Maniba, Mandioca e Aipim:

origem, histórias e gastronomia da raiz brasileira

Por Gabriel Chaves Amorim¹

Resumo

Neste trabalho seguimos um roteiro para trabalhar com qualquer tipo de estudante a história da alimentação. Como sugestão trago o exemplo do resgate de receitas, que pode ser feita com base em bibliografia ou com a família do estudante. Neste trabalho buscamos o resgate da gastronomia da mandioca e montamos uma sugestão de prato a partir dessa pesquisa. Como resultado desta pesquisa, podemos ver a recorrência da *Gastronomia da Mandioca* e seus insumos como principais hábitos e identidades alimentares pré-coloniais. Esse pequeno apêndice nos ajuda a entender um pouco mais sobre os hábitos alimentares, ingredientes, subprodutos, técnicas, locais de consumo da gastronomia Amazônica.

Palavras-chave: História da alimentação, História da mandioca, Gastronomia Amazônica.

Abstract

In this paper we follow a script to work with any type of student about the history of food. As a suggestion I bring the example of recipe recovery that can be done based on literature or the student's family. In this paper we seek the recovery of cassava-based foods and suggest a dish. As a result of this research, we can see Cassava Gastronomy and its raw materials recurring in the major food habits and food identities of pre-colonial times. This small sample helps us understand more about eating habits, ingredients, subproducts, techniques, and locations of Amazonian gastronomy .

Keywords: History of Food, History of cassava, Amazonian Gastronomy.

¹FEEVALE - i_cristo@yahoo.com.br

Introdução

Este trabalho foi concebido através das atividades de ensino e pesquisa da disciplina de Introdução à Gastronomia e Nutrição, onde tratamos das bases e da história da alimentação. Inicialmente como um trabalho didático sugerido pela professora, Hosana Esperanza Cimadon, que orientou este trabalho com sua formação de nutricionista. Sou estudante da Gastronomia na Feevale desde 2014. Concomitante curso licenciatura em história na UNISINOS onde venho participando de iniciações científicas e grupos de pesquisa. Tive interações com o estudo do patrimônio também quando atuei como estagiário, no Arquivo Público do Rio Grande do Sul, no setor de educação patrimonial. Tais pressupostos me influenciaram a transcender a atividade propondo para professora me Orientar na pesquisa de um objeto que poderia ser apresentado em mostras de iniciação científica. Já apresentei este trabalho na feira de iniciação científica da Feevale. E agora nesta Jornada Ensino de História e Educação. Que acredito casar com a prática que proponho ao longo do artigo e com o tema pesquisado. Ressalto aqui também a importância de sugerir atividades que reforcem a diversidade em sala de aula, inclusão de referências indígenas e africanas estimulando uma educação intercultural. Pensando nestas possibilidades qual o papel do profissional de história na área da Gastronomia? Ou ainda como o professor de história pode estimular a memória do patrimônio e a alimentação saudável?

A questão central do trabalho é atestar a ideia do resgate feita por educadores como forma lúdica e até prazerosa de resgatar as identidades alimentares e gastronômicas. As pesquisas podem ter como objeto o núcleo familiar, determinadas festas tradicionais da cidade, textos e livros.

Neste trabalho de pesquisa dividi o trabalho em passos:

- 1-Levantamento de ideias, bibliografias.
- 2-Confecção de um texto expondo os resultados.
- 3-Confecção de uma receita tendo como base os principais ingredientes ou principal prato apontados na pesquisa.
- 4-Realizar a confecção de ficha técnica através de uma prática na cozinha.

Muito importante que a prática na cozinha aconteça realmente para que haja um contato prático, para que se desenvolvam as habilidades cognitivas próprias da culinária e gastronomia. A relação com estas técnicas é a relação com a nossa cultura. Muitos estudantes hoje já não tem

uma relação direta com utensílios de cozinha como fogão, panelas, utilizando apenas micro-ondas e fornos elétricos para esquentar preparos prontos. Esta atividade estimula portanto a relação com a cozinha e que o ato de cozinhar que o principal eixo da Gastronomia.

É sugerido que antes de trazer a metodologia de resgate da receita, os estudantes entendam o que é identidade alimentar e como as identidades se transformam. Neste caso vamos buscar as identidades pré-coloniais brasileiras. Para tanto, buscamos trabalhos que relacionem a identidade com a alimentação. Os educadores podem se valer deste apanhado para introduzir o tema que depois pode se dispersar em eixos mais genéricos.

Antropologia e nutrição: um diálogo possível (2005) é uma publicação da Maria Eunice Maciel, nutricionista que busca enxergar a gastronomia como um sistema de identidades:

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (Maciel 2005, 53)

A identidade alimentar está estruturada num sistema de crenças e representações que não dependem de técnicas ou ciências laboratoriais para serem aceitas, nem tampouco são refutados pelos avanços tecnológicos. Quando o homem busca a provisão alimentar ele estabelece um projeto de relação com o ambiente, trabalho e comunidade.

Um importante fator é como as sociedades se organizam para se alimentar. Hoje temos uma ampla rede de logística da alimentação, com caminhões, ceasas, supermercados, açougues, padarias e restaurantes. A partir destes pretextos podemos começar a pensar em identidade gastronômica. Pensar a identidade como sendo a forma/método de como se relaciona, registra, projeta, organiza, executa e consome os alimentos. Identidade gastronômica é gastronomia.

As cozinhas chamadas de clássicas foram cozinhas que vieram de cortes e elites que tinham acesso privilegiado aos recursos de diferentes regiões de um reino ou império, embora constituídas sobre bases das tradições culinárias.

rias locais. Essa ampla cadeia que se estende do cultivo ao consumo, faz parte da gastronomia.

A história da maniba²: contato entre europeus e as roças nativas

Eles não lavram, nem criam. Nem há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem outra nenhuma alimária que seja costumada ao viver dos homens, nem comem senão desse inhame - que aqui há muito -, e dessa semente e frutos que a terra e as árvores lançam de si. E com isso andam tais, tão rijos e tão nédios que não o somos nós tanto, conquanto comamos trigo e legumes. (Carta de Pero Vaz de Caminha a El Rei D. Manuel. Primeiro de abril de 1500.)

Esta é uma passagem documental onde podemos ver o cultivo de mandioca pelos primeiros nativos avistados por Europeus que chegaram à Bahia. A carta de Pero Vaz de Caminha foi usada como exemplo de documento histórico que atesta a identidade alimentar dos nativos brasileiros.

A discussão primária da fonte foi feita com os estudantes envolvidos e temos que ter em vista que eram europeus que nada conheciam escrevendo sobre estes novos povos, com todos seus dogmas religiosos e códigos morais de sua época.

Podemos notar também o desconhecimento inicial de técnicas e cultivo da mandioca em forma de lavouras. Diferente de um nativo avistado neste momento, os europeus estavam acostumados com a agricultura de grandes roteamentos (desmatamentos). Os nativos também usavam as técnicas de desmatamentos através do fogo, as coivaras iniciavam o processo de plantio da mandioca. Porém o cultivo em mató fechado ou clareiras abertas também era utilizado.

Os viajantes colonizadores por vezes se viram a beira da morte pelo desconhecimento dos gêneros alimentícios nativos. Apesar dos europeus *recrutarem* nativos para as expedições mató à dentro, na medida em que esses se afastavam de seu lugar de origem, distanciavam também do conhecimento que tinham sobre o ambiente. [...] *Diante destas, e de outras experiências malsucedidas, os colonizadores suportaram o desgaste da falta de alimentos, e*

²A palavra maniba aparece tanto na cultura popular e história oral indígena, quanto às crônicas e relatos de viajantes da época.

chegaram até a cozinhar pedaços de couro de seus cintos e solas de sapato para saciarem a fome. (Cypriano 2007, 34)

A gastronomia dos marinheiros praticamente se resumia a biscoitos. Assados em média quatro vezes para acabar com a umidade podendo então resistir por longos períodos. A expressão *molhar o biscoito* tem sua origem no hábito de molhar um biscoito duro para que se torne mais palatável. A dieta nos navios era deficiente em legumes, pois eram de difícil conservação, as dificuldades de alimentação acarretavam doenças graves como o escorbuto, causada pela deficiência em vitamina C. A dieta poderia ser enriquecida com pescados e paradas em arquipélagos, ilhas e novas terras. Reunia em suas equipes homens muitas vezes de distintos lugares do mundo com culinárias, gostos, gastronomias e uma vontade de lucrar com o desconhecido.

Outra importante fonte para ilustrar a relação dos nativos com a mandioca são as pinturas produzidas por estes europeus. É um recurso didático mais visual, que traz esta relação entre os europeus e os insumos nativos do Brasil.



Figura 1-A mandioca. Albert Eckhout. 1640.

Nationalmuseet [Museu Nacional da Dinamarca], em Copenhague.

A fim de contextualizar utilizo essa obra de Albert Eckhout, artista que fez parte da comitiva científica e artística do Conde João Maurício de Nassau que atuou na tentativa de dominação do nordeste brasileiro no sec. XVII. Pintou o maracujá, o caranguejo e também a mandioca, numa série de 12 pinturas, naturezas-mortas com frutas e vegetais tropicais ou cultivados em solo brasileiro, pintadas entre 1640-1650. Uma espécie de mídia do século de-

zessete para informar o achado deste tubérculo legitimamente brasileiro, que poderia trazer algum rendimento futuro.

Além das pinturas, os relatos vão se caracterizar como boa fonte para se escrever esta narrativa sobre as identidades gastronômicas brasileiras. Conforme a obra de Luis da Câmara Cascudo, a mandioca teria sido introduzida na Amazônia pelos Tupis e posteriormente se propagado por toda orla litorânea do Atlântico. Portanto o autor atribui aos nativos brasileiros a domesticação da mandioca, discorrendo ainda sobre suas fontes:

Cronistas como Manoel da Nobrega, José de Anchieta, Hans Staden, Pero de Magalhães de Gândavo, Gabriel Soares de Sousa, Fernão Cardim, Jean de Lery, André Thevet, Claude d'Abbeville, Ivo d'Evreux, frei Vicente de Salvador [...] registram minúcias do preparo da farinha, mingaus, beijos, caldos, bolos todos os produtos da [...] *Manihot Utilissima*. (Cascudo 2004, p.90)

A maniba do Grão Pará³: Identidade gastronômica da Amazônia

O ensaio a seguir deve ser encarado como resultado deste levantamento bibliográfico sobre a história da mandioca. Aqui montei esta tímida narrativa que conta com excertos meus e citações de trabalhos que julguei serem os mais importantes.

Dentre os Primeiros europeus a entrarem em contato com a Amazônia² estavam os religiosos padres jesuítas que em missões se dedicavam ao catecismo dos nativos. Fazemos uso desta documentação para tentar trazer o testemunho sobre a interação dos nativos com a alimentação. Os jesuítas possuem amplo registro dos povos nativos do Amazonas. Utilizarei os relatos desses jesuítas, como testemunha dos hábitos e projetos alimentares que os nativos mantinham na Amazônia.

Na obra de Dóris Cristina Castilhos de Araujo Cypriano “*Almas, corpos e especiarias, a expansão colo-*

³Na colônia do Grão-Pará e Maranhão, território que atualmente corresponde à Amazônia, as instituições religiosas organizaram sistemas de trabalho [...] montadas pelos missionários na colônia do Norte, elaboradas a partir do conhecimento que os indígenas possuíam em relação aos espaços onde se encontravam os gêneros e sua forma de extração. Foram também os indígenas, os responsáveis pela transmissão das práticas de agricultura, pesca, caça, de conhecimentos sobre utilização e conservação de gêneros e ainda da fabricação de cestos, cordas, redes e canoas aos colonos e religiosos do Norte ver. (Ravena e Marini 2013, pg.397)

nial sobre os rios Tapajós e Madeira” ela estuda a ação dos missionários jesuítas entre populações nativas da região, nos séculos XVII e XVIII, usando como documentação básica os próprios relatos e reinterpretando-os.

A autora nos apresenta relatos de vários missionários que viajaram pelo alto Amazonas. Dentre está a narrativa de João Daniel, um padre que viajou pelos rios Tapajós e Madeira em meados de 1750, registrando os hábitos dos Tupinambaranas, Tapajós e Iruris nativos daquela região.

Roberto Borges da Cruz nos apresenta uma dissertação que é fruto de seu mestrado no programa de pós-graduação em história social da Amazônia. Com título: *“farinha de ‘pau’ e de ‘guerra’: Os usos da farinha de mandioca no extremo norte (1722-1759).”* O autor analisa a importância da mandioca para os índios e colonos portugueses. Neste trabalho divide a farinha em dois grupos, a farinha fresca e a de guerra. A farinha fresca podemos citar como alimento que consumimos ainda hoje a tapioca, os biscoitos e pães de polvilho, pães de queijo (sem queijo). A farinha seca ou de guerra é aquela usada como acompanhamento para carnes, molhos, caldos e até doces. O autor usou vários documentos, correspondências, autos de arquivo para elucidar o consumo de mandioca no Brasil. Dentre os documentos trabalhados pelo autor, a de se destacar os ensaios sobre os excertos do Padre João Daniel.

“A farinha da mandioca e suas ‘inconveniências’ na Obra de João Daniel” é outro estudo de Roberto Borges da Cruz que podemos encontrar sobre os relatos do Padre João Daniel em relação à farinha de mandioca e seu consumo no alto Amazonas. João Daniel se vê incomodado pelo planto da mandioca pelos nativos, pois esta segundo ele representava um atravanque no progresso. A vida estável dos nativos com o cultivo de mandioca representava um atraso para os portugueses, que queriam um sistema de vida baseado no trabalho e que não dependesse da “farinha de pau”, se valendo de gêneros mais europeus.

O padre jesuíta descreve que a base da dieta dessas sociedades era a mandioca-brava. Dela era aproveitada a haste, chamada maniba, através da qual se tira as mudas para multiplicação da planta; as folhas, chamadas de maniçoba, servem como tempero; e a raiz é a mandioca.

O registro de João Daniel revela a gastronomia dessas sociedades, que se organizavam em torno do cultivo da mandioca. O preparo do solo para o cultivo necessita de trabalho que deve ser conciliado com atividades de pesca e caça. As manufaturas dos produtos derivados da raiz também caracterizam a identidade gastronômica dos povos nativos do Amazonas em geral. (Cypriano 2007, P.150) Vai concluir que [...] *a caça e a pesca forneciam aos povos do Amazonas [...] maior parte das proteínas de sua alimenta-*

ção, mas a base de suas dietas permaneceu sendo obtida através do cultivo da mandioca brava em roças. A gastronomia dos nativos amazônicos está, portanto baseada na mandioca tendo como acompanhamento pescas e caças específicas. Quanto à gastronomia das carnes de caça e pesca, discutiremos mais à frente.

Ao fazer o levantamento da historiografia dos viajantes podemos ver o preconceito europeu frente a “monótona” dieta à base de farinhas de mandioca que acompanhavam o pescado à moquém⁴ ou assado novo. Essa dieta monótona as vezes poderia ser causada por uma determinada estação do ano que diminua as possibilidades de caça e pesca, porém tendo a segurança dos estoques da mandioca.

Os nativos escolhiam o cultivo da mandioca brava por ela conter uma proteção natural contra pragas. Apesar de conter uma toxina mortal, a mandioca brava era escolhida por ter um cultivo mais próspero e se adaptar bem aos solos ácidos.

Teresa Losada Valle que atua como pesquisadora do Instituto Agrônomo de Campinas nos ajuda entender a escolha pela mandioca brava ou amarga. A mandioca não amarga ou mansa é conhecida pela maciez e pela falta de toxidade, não necessitando de longo cozimento como a de qualidade *brava*. O gosto ou sabor não deve ser entendido unicamente como sensação individual, experiência subjetiva, incomunicável que se tem ao provar algum alimento. Dever ser percebido também como “um saber” sensorial do que é próprio ou não ao consumo. Por exemplo, o intenso sabor amargo dos alimentos indica presença de toxidade. Este saber foi transmitido de forma tradicional durante muitas gerações.

O sabor amargo foi utilizado como indicador de substâncias tóxicas no processo de domesticação e utilizado para aumentar os mecanismos de defesa das plantas. Portanto variedades bravas ou amargas somente podem ser consumidas após o processamento para que ocorra a destoxificação. (Valle 2007, 2)

O Tucupi (suco venenoso) que é extraído da mandioca serve de base para um prato ainda consumido nos dias de hoje. Esse é um caldo que se obtém da mandioca espremida que se deve deixar descansar para que o líquido se separe do amido. Sendo necessária a fervura por longas horas para acabar com o veneno. O tucupi é uma espécie de

⁴ *Moquem*; Moquear. Método de conservação de carnes onde a fumaça é utilizada para criar um ambiente anaeróbico “defumando” a carne.

fundo aromático que serve de base para vários molhos e reduções.

Um importante subproduto extraído da mandioca é o seu fermentado alcoólico. Antes da invasão portuguesa, longe do moralismo dos padres, nativos preparavam um composto de mandioca ralada, água e as vezes mel. Este mosto primário era colocado para fermentar junto a leveduras naturais, muitas vezes com a ajuda da saliva e da mastigação.

Na obra do folclorista brasileiro Luis da Câmara Cascudo, podemos ver alguns registros do que ele chama de “*Bebidas vulgares do Amazonas*” em “ *finais do século XIX*”. *De beiju fermentado, caxiri no Negro, caimã no Solimões. Destilada, tikiri, ticuara, do beij de mandioca, tarupá, especialmente feio. De beiju queimado e agua, cimé, cimecibé, xibé* (fora da AmazôniaJacub)” (Cascudo 2004, P.137-1338)

Polvilho Azedo, Polvilho Doce, Farinha Seca, fina, grossa em bagos, Farinhas úmidas de tapioca. Tucupi. Caldo extraído. Também podem ser produzidos biscoitos, chipas e pães de queijo, bolos, biscoitos, bolachas bombocados, salgadinhos, escondidinho com peito de frango, croquetes, nhoques, salgados e coxinhas. Para a produção dos derivados, a raiz é utilizada tanto crua, quanto cozida.

Segundo a nutricionista (Silva 2007, Pg.125) *as escolhas alimentares são influenciadas por preferências individuais, fatores ecológicos, econômicos, sociais e culturais. Com relação ao sistema de tabus alimentares.* Não podemos, portanto achar que os nativos se alimentavam de toda e qualquer espécie de plantas, animais ou carnes que se encontrava no território Brasileiro. Ainda conforme o estudo de (Silva 2007) com populações ribeirinhas do Rio Negro, abordando os hábitos e tabus alimentares destas populações. Que apresentam hábitos e costumes e gostos alimentares que remetem ao modo de viver da Amazônia e de seus nativos.

Queremos afirmar aqui que dentre os motivos para se adotar a dieta da mandioca e peixes havia a segurança, a estabilidade e a saúde. Não da pra sair comendo qualquer coisa também! Há uma tipificação nutricional popular que esses ribeirinhos adotam que é o de alimentos reimosos e não reimosos. Ainda segundo o trabalho de etnonutrição abordado por (Silva 2007, Pg.136) *Os animais reimosos são evitados por aqueles que tenham feridas, erupções cutâneas e doenças inflamatórias, ou ainda pelas mulheres nos períodos de menstruação, gravidez ou pós-parto (resguardo).*

Um importante ponto a ser abordado neste trabalho sobre a identidade gastronômica, ou seja, o projeto que estes nativos tinham para com sua alimentação é sua dedica-

ção com o cultivo de mandioca. Mas também podemos verificar a introdução desses sistemas nutricionais e dietéticos envolvendo gêneros alimentícios amazônicos. Podemos observar que os conhecimentos práticos superaram os estudos formais da ciência tradicional no caso dos ribeirinhos e da domesticação da mandioca. Durante muitas gerações os povos Americanos se dedicaram à observação dos fenômenos naturais, da fauna e da flora nativa. Essas observações se concentraram em verdadeiros estudos sobre a utilização dos bens naturais, criando sistemas populares tradicionais para qualificar e quantificar as dietas. Mantendo também tradições e conhecimentos que são passados de forma oral.

Nem só de mandioca vive o homem. Outros gêneros alimentícios no Amazonas

Podemos ver neste relato, o Europeu de origem espanhola cita as proteínas consumidas pelos nativos. Por certo que pareceria estranho aos olhos europeus o consumo de espécies nativas como o tamanduá, capivara, peixe boi e a anta tão diferentes de espécies domésticas e de caça do velho mundo.

muchocacao, zarzaparrilla, y corteza, que llaman de Clavo para guisados, y tintas. Entre sus innumerables Pecesel mas singular es la Vaca Marina, o PeixeBuey; asídicho por lasemejanza (...). Es abundadísimo de Tortugas, Armadillos, Lagartos o Cocodrilos (...) ayferoces Tigres, Jabalies (Cypriano 2007, p. 35)

Podemos ver que o consumo de carne dependia da caça e da pesca, que estavam sujeitas as estações de reprodução e escassez. A falta de gêneros alimentícios durante certas épocas também nos ajuda a entender o cultivo da mandioca, que além de rentável era de boa preservação em estoques de farinhas.

A antropologia tem contribuído para demonstrar a existência de outras formas de pensar e classificar os alimentos que não em termos de nutrientes, segundo o modelo da moderna ciência da nutrição. Os diferentes grupos sociais, submersos nas próprias tradições e em diferentes matrizes culturais, possuem conhecimentos dietéticos tra-

dicionais acumulados que lhes foram transmitidos pelas gerações anteriores ou pelos agentes de cura tradicionais.

Esses conhecimentos sobre o valor da dieta expressam-se por intermédio da linguagem, mantêm-se, transformam-se, convivem com os da Nutrição - calcados no saber científico - e foram estudados etnograficamente junto aos segmentos das classes populares em diferentes partes do Brasil. (Canesqui 2007, Pg.204)

A classificação tradicional que estamos buscando aqui exemplificar é a da reimosidade. Com relação à reima⁵, aspectos como dieta, comportamento e aparência física são fatores importantes para categorizar um animal como reimoso ou não. Os animais mais difíceis de serem enquadrados em uma categoria como os peixes lisos (sem escamas) e os animais que comem de tudo (como as piranhas e o porquinho) são considerados por algumas populações como reimosos.

Ainda, certas espécies são consideradas reimosas devido ao excesso de gordura, como os peixes de couro, por exemplo, jandiaçu, pirarara, o pirarucu e o peixe-boi. O Mau cheiro da caça ou de alguma carne é um indicativo da reima.

Os igarapés (pequenos rios), que se formavam nas florestas da Amazônia serviam de criadouros de peixes e locais para colocar armadilhas e arapucas. Além desses criadouros de peixes, os nativos recolhiam tartarugas para a engorda dentre outros animais que conviessem tal técnica.

Caçavam antas, javalis, porcos do mato, tatus, capivaras, veados, cotias. Também se usavam de larvas de madeira para alimentação. As abelhas americanas são menores, sem ferrão, tem como característica fazer seus favos enterrados na terra. Ainda se utilizavam da peçonha e do veneno de répteis para produção drogas e neurotoxinas para serem usadas em dardos e flechas de caça.

⁵Entre as noções alimentares [...] estudadas na Amazônia, está a reima (do grego rheum= fluido viscoso), utilizada para classificar o grau de segurança dos animais selvagens e domésticos para o consumo (Moran, 1974; Smith, 1979). A reima é caracterizada por um sistema classificatório de oposições binárias entre alimentos perigosos (reimosos) e não perigosos (não reimosos).

A ligação espiritual com a mandioca: os mitos da mandioca

Em várias culturas existem alimentos que fazem uma ligação entre o natural e o sobrenatural. Como o pão e o vinho para os cristãos. Como as comidas de umbanda e candomblé. Certos itens possuem grande simbolismo para uma cultura e não são muito passíveis de troca. Como entre os gregos, uvas e olivas possuíam grande simbolismo. Neste sentido podemos dizer que a Mandioca possui mais que uma relação biológica ou gastronômica para os nativos, é também um elemento de ligação com a natureza religiosa e mítica.

Um dos exemplos de relação mítica⁶ com a mandioca se encontra na narrativa do Mito dos Enawene-Nawe onde a planta é representada de forma antropomórfica, metade vegetal metade humana concebida, pelo imaginário destes nativos. O mito da mandioca tem uma narrativa em comum entre os nativos do Brasil. No caso da mandioca, o mito de sua domesticação aparece quase sempre ligado à antropofagia vegetal, já que a mandioca seria uma filha dos nativos que renasce como vegetal. Assim os nativos parecem estar intimamente ligados com a mandioca e a maniba com eles:

Certo dia, Atolo, uma menina adolescente, pediu à sua mãe Kokotero que a enterrasse. Diante da insistência e tomada de profunda tristeza, a mãe, por fim, atendeu ao pedido da filha, enterrando-a até a cintura numa terra fofa e fria. Após seu enterro, a menina pediu à mãe que não olhasse para trás, devendo regressar para visitar ela somente depois das primeiras chuvas. Recomendou, por fim, que não esquecesse de lhe trazer peixe, e que mantivesse o terreno a sua volta sempre limpo bem cuidado. Kokotero fez tudo conforme pediu a filha Atolo, e ao voltar no local encontrou uma roça de mandioca bonita e bem formada. De cada parte do corpo da menina havia brotado uma nova planta, dando origem às variedades de mandioca hoje cultivada pelos Enawene-Nawe. A mãe visitava frequentemente a roça, limpava em volta das plantas e retirava suas raízes levando-as para a aldeia, onde todos se alimentavam [...](SANTOS apud CRUZ 2011, P.27)

⁶Aqui entendemos o mito é uma pessoa ou fato representado de maneira exagerada ou modificada pela tradição, pela imaginação popular, no transcorrer do tempo.

Reconstituição histórica de uma receita brasileira: Quibebe de maniba com moqueado de carne

A reconstituição histórica é o passo final para concretizar a pesquisa sobre história alimentar. Falamos bastante sobre a história da mandioca e os hábitos alimentares dos nativos, principais introdutores da mandioca em nossos hábitos alimentares.

A ficha técnica surge como método da gastronomia, já a muito usada por restaurantes comerciais e cozinhas acadêmicas, como forma de padronizar o registro e confecção de pratos e alimentos. Porém aqui usaremos a confecção da ficha técnica como forma de garantir a memória do patrimônio que no caso é o escondidinho de mandioca. Deixamos o desafio aos educadores de realizar tais tarefas de pesquisa e também de confecção de pratos históricos. Pode ser pesquisado a partir da família, da cidade, dos folclore. Seja qual for o eixo que via determinar a pesquisa e o resgate da receita, ficam evidentes os benefícios de uma interação com a gastronomia e as identidades alimentares tradicionais. A seguir a receita do escondidinho de mandioca que surge das pesquisas à bibliografia.

Novamente volto a frisar a importância de se pensar esta metodologia como uma possibilidade para se trabalhar com estudantes as histórias da alimentação. Consiste não só na pesquisa com apresentação oral mas na interação prática com as panelas. Consiste em insistir, até mesmo programar com a cozinha da escola formas de tentar utilizar os espaços da instituição. Utilizar a cozinha de casa na modalidade de trabalhos em grupo com relatório, pode-se coletar fotos e filmagens da confecção das receitas da pesquisa. O registro destes passos é o registro do resgate, a pesquisa é uma parte importante, mas a confecção e o registro do modo de fazer é a forma de manter nosso patrimônio alimentar vivo. De trazer memória as antigas tradições alimentares de nossos pais e avós. Hoje a cultura da tecnologia e da comida rápida ameaça as formas tradicionais de se organizar a alimentação. Tornando esta atividade valioso instrumento de resgate do patrimônio cultural brasileiro.

Uma parte do resgate dos modos de fazer gastronomia é a confecção de uma ficha técnica ou seja o registro da receita. A ficha técnica é uma forma mais objetiva de registrar a receita. As fichas técnicas podem ser em gramagem ou unidades, dependendo da especificação. Restaurantes e cozinhas escolas utilizam as fichas técnicas como principais recursos para reprodução de pratos. A ficha ga-

rante que o prato ou alimento terá suas preparações de forma padronizada.

Ficha Técnica de preparo da receita: escondidinho de mandioca, escondidinho de carne moqueada ou carne curada

Tempo de preparo :		2hr
Categoria :		Cozinha Regional Brasileira (Gastronomia Amazônica)
Porcionamento :		10 de 250g
Qtd	Und.	Item
1	Kg	Maniba, Mandioca, Maniba, Macaxeira, Aipim.
1	Kg	Carne moqueada, curada ou charque
5	Uni.	Tomates para molho.
2	Uni.	Milho
3	Uni.	Cebolas
300	G	Leite de castanhas do Pará
1	Pé	Cebolinha e Salsa
½	Colher	Páprica Picante ou Pimenta Vermelha
	q.s.	Sal Fino

*Mise enplace*⁷:

- Colocar a carne na água quente para retirar o excesso de sal e sebo (gordura). Caso for moqueado ou charque úmido pode ser que haja algum mal cheiro. Troque a água e retire a gordura.
- Cortar a cebola em Brunoise⁸.
- Cortar o tomate com pele e semente em pedaços médios.

⁷ Termo em francês usado na gastronomia para se referir ao momento de preparação e organização dos ingredientes antes de cozinhar. Colocar no Lugar.

⁸ Termo em francês usado na gastronomia para se referir a cubos pequenos.

- Cortar o milho, para facilitar use serra.

Preparo

Cozinhar o aipim até ficar bem macio e misturar com leite de castanhas. Acertar o sal. Pode-se usar panela de pressão. Reserve.

Refogar duas colheres da cebola no azeite, dourar levemente, acrescente a carne moqueada ou charque e um fio de azeite de oliva, não deixe formar muita água cuidando para ficar num ponto crocante Não tampe! Ajuda a sair possíveis odores desagradáveis da carne. Escorrer e secar a gordura da carne. Adicionar a páprica no final da cocção. Reserve.

Para o molho refogue o resto da cebola, adicione o tomate deixe espessar, adicione água ou algum fundo para aumentar o molho, cuidando para não ficar pouco espesso. Não usar espessantes. **Finalização do Prato em duas versões:** Finalize em camadas em recipientes individuais ou um grande coletivo. Preferível servir quente.

Trazemos o registro fotográfico da reconstituição ou criação do escondidinho de mandioca com carne curada, feito nos laboratórios de Gastronomia e Nutrição da Feevale.



Referências Bibliográficas

Canesqui, Ana Maria. “A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular.” in *Revista de Nutrição*, Março e Abril de 2007: 203-215.

Cascudo, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

Cruz, Roberto Borges da. “*Farinha de "pau" e de "guerra": Os usos da farinha de mandioca no extremo norte (1722-1759).*” Belém do Pará: UFP, 2011 de 2011.

Cypriano, Doris Cristina Castilhos de Araujo. “*ALMAS, CORPOS E ESPECIARIAS A expansão colonial nos rios Tapajós e Madeira.*” in *Pesquisas / Instituto Anchieta de Pesquisas*. (Pesquisas / Instituto Anchieta de Pesquisas. Unisinos.), 2007: 1-172.

Filho, Herundino Ribeiro do Nascimento, Reinaldo Imbrozio Barbosa, e Francisco Joaci de Freitas Luz. “*Pimentas do gênero Capsicum cultivadas em Roraima, Amazônia brasileira. II. Hábitos e formas de uso.*” in *Acta Amaz* (Acta Amaz) vol.37, n. 4 (2007).

Maciel, Maria Eunice. “*Olhares antropológicos sobre a: Identidade cultural e alimentação.*” Edição: AM., and GARCIA, RWD Org. CANESQUI. *Antropologia e Saúde collection* (FIOCRUZ), in. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* (2005): 306.

Montanari, Massimo. *História da Alimentação*. 6ª. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Ornellas, LieslotteHoeschl. *A Alimentação através dos tempos*. 4. Florianópolis, SC: UFSC, 2008.

Ravena, Nirvia, e Rosa Elizabeth AcevedoMarinI. “*A teia de relações entre índios e missionários. A complementaridade vital entre o abastecimento e o extrativismo na dinâmica econômica da Amazônia Colonial.*” in *Varia hist.* 29 (Maio/Agosto 2013): 395-420.

Silva, Andrea Leme da. “*Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil).*” *Revista de Antropologia*. Rev.no.1 São Paulo Jan./June 2007, Junho de 2007.

Valle, Teresa Losada. *Mandioca de mesa, macaxeira ou aipim: a hortaliça negligenciada pelo Brasil*. Anais do IV Simpósio Brasileiro sobre Cucurbitáceas, Porto Seguro-BA: Associação Brasileira de Horticultura, 2007, 1-11.