



## Mito da mandioca



**Altair Sales Barbosa**

Conta uma antiga narrativa dos índios Pareci, atualmente habitando no Estado de Mato Grosso, que quando estes ainda viviam em abrigos rochosos e não tinham aprendido as técnicas da agricultura, um índio por nome de Zatiamare e sua mulher Kôkôtêrô tiveram um casal de filhos gêmeos, o menino nasceu com a cor da pele de seus pais, mas a menina era toda branca.

Deram ao menino o nome de Zôkôôîê e à menina o nome de Atiôlô. Desde muito cedo o pai desprezava a menina e dispensava todo carinho ao filho. Nunca dirigiu uma palavra à menina, sempre lhe respondia por meio de assobios.

O tempo foi passando, até que um dia Atiôlô, cansada daquela situação, pediu a sua mãe que a enterrasse viva. Depois de muita resistência Kôkôtêrô resolveu atender ao desejo da filha. Esta para convencer a mãe disse:

- Se a senhora atender ao meu pedido fará uma grande ação para nosso povo.

Kôkôtêrô então saiu com a filha Atiôlô e cavou uma cova bem no meio do cerrado. Foi quando Atiôlô falou:

- Neste lugar a terra não é boa para a planta que eu quero. E, eu sofrerei muito com o calor.



Kôkôtêrô procurou então outro local e levou a filha para uma campina. Atiôlô novamente pediu à mãe que a levasse para um local mais fresco.

Kôkôtêrô cavou então uma cova no meio da mata. Atiôlô pode então dizer:

- Aqui está bom, volte para a aldeia e quando eu gritar não olhe para traz.

Depois de muito tempo Kôkôtêrô, ouviu um grito muito forte. A mãe então correu ao local onde enterrara a filha. Ao chegar, avistou um arbusto. Esta então o puxou com força e viu suas raízes todas branquinhas, igual a filha. Era a mandioca.

Obs.: esta narrativa sobre a origem da mandioca é encontrada entre vários povos indígenas. Porém, há variações em sua narração, prevalecendo apenas o foco central do sepultamento.

### **Informações Botânicas**

A mandioca é um recurso vegetal classificado como pertencente a Classe das Dicotiledôneas, à Ordem Euphorbiales, à Família Euphorbiaceae e ao Gênero Manihot.

Existem várias espécies de outras plantas pertencentes ao gênero Manihot, entretanto a espécie comestível que nós conhecemos é classificada como Manihot esculenta (Crantz). Anteriormente na literatura mais antiga, recebia a denominação de Manihot utilíssima, classificação de Phol. Esta classificação foi substituída pela de Crantz.

A planta é representada por um arbusto, que armazena tanto nos caules como nas folhas, glicosídeos cianogênicos, mas esta concentração é variável de subespécie para subespécie, de região para região, dependendo das condições do solo.

Entre os glicosídeos cianogênicos o mais comum e abundante é a linamarina que é produzida nas folhas e transportada até as raízes. Nas raízes a linamarina em contato com uma enzima denominada linamarase, libera um ácido denominado cianídrico, que dependendo da quantidade, faz o gosto da mandioca se tornar mais amargo ou mais doce.

Daí surge a denominação de mandioca amarga ou brava e mandioca doce ou mansa, conhecida em algumas regiões do Brasil pelas denominações de aipim, macaxeira etc.

Quando a concentração do ácido anídrico for excessiva a mandioca é tóxica para o consumo humano. Mas felizmente o ácido anídrico é muito volátil e perde rapidamente com o cozimento da mandioca ou sua exposição ao sol. Por isso embora haja diferenças populares para classificar a mandioca como mansa ou brava etc, sua classificação científica é uma só, como já foi mencionado *Manihot esculenta*. Também atualmente é conhecida apenas uma subespécie denominada *esculenta*. Portanto, a mandioca que é utilizada na culinária brasileira é classificada cientificamente como *Manihot esculenta esculenta*.

A população brasileira inclina-se a utilizar mais a mandioca mansa para o consumo “natural” e cotidiano. Ao passo que utiliza a mandioca brava para processar inúmeros produtos, também consumidos pelo homem, mas após pequeno procedimento industrial, que exige exposição ao sol ou processamento ao forno.

#### Produtos da Mandioca



#### **Maniquera ou manicuera**

É uma aguardente que se extrai da mandioca ralada e fermentada. É destilada em alambique de barro ou cobre, tem excelente sabor e seu teor alcoólico fica entre 38o a 40o.

#### **Maniçoba**

Prato preparado com folhas novas de mandioca, em seguida pisadas num pilão e espremidas para se obter um caldo. O caldo é cozido com toucinho ou carne com pedaços de ossos. Há variações regionais, com modificações de alguns ingredientes e de carnes. O segredo do prato é deixar cozinhar por longo tempo.

## **Crueira**

aspa de mandioca brava, desidratada ao sol em um girau. Após totalmente seca as raspas são trituradas em um pilão e peneiradas, resultando num tipo de amido, que é dissolvido na água quente formando um mingau ralo, recebendo o nome de chotão, utilizado na alimentação infantil com auxílio de mamadeira. A crueira também usada para fazer cremes, papas, bolos, pudins etc.

## **Beijús**

Espécie de pão do sertão, feito da massa ralada e torrada da mandioca, bem como do amido. Há vários tipos:

Beijú de Massa – Feito da massa grossa da mandioca, que é torrada em forno de pedra ou caçarola. Os indígenas usavam vasilhames de cerâmica, sem corpo, para processarem esse tipo de beijú.



Beijuzinhos – Também feitos da massa grossa da mandioca. São pequenos e modelados com as mãos. Depois de torrados ao forno de pedra, podem ser consumidos de imediato, mas geralmente eram guardados em “tuias” junto com a farinha de mandioca, para época de penúria, como reserva alimentícia.

Beijú de Lenço – Trata-se de um beiju refinado, feito de polvilho úmido, peneirado em peneira de malha fina, numa frigideira ou vasilhame raso de cerâmica, onde é torrado e dobrado imitando um lenço de bolso de paletó.

## **Pão-de-índio**

Grande quantidade de farinha torrada, envolta por uma camada de argila, formando uma grande bola que é colocada ao sol para secar. Após este processo a bola é enterrada em lugar seco e aí pode passar longos períodos. Em ocasiões de muita escassez, os indígenas retiram a bola e depois de fragmentá-la, a jogam numa grande vasilha com água (pode ser de cerâmica, um cocho de madeira ou mesmo uma pequena represa). A argila por ser pesada, vai para o fundo da água e a farinha flutua. Esta então é recolhida com carinho, torrada novamente e utilizada para consumo.

## **Polvilho**

Em algumas regiões do Brasil este produto recebe também o nome de tapioca. O polvilho pode ser produzido tanto da mandioca mansa quanto da mandioca brava.

O processo de produção inicia-se com a mandioca descascada e ralada. Após este procedimento coloca-se a massa em um pano de algodão, este é amarrado nos quatro cantos formando uma espécie de rede. A massa é colocada aos poucos e lavada com água, sempre na medida adequada. O caldo é aparado num vasilhame grande, colocado abaixo da rede.

A parte pesada desse líquido leitoso (amido) vai para o fundo do vasilhame. No dia seguinte é retirada a água com cuidado, ficando apenas o amido.

Em seguida, com auxílio de uma espátula feita de madeira, retira-se com cuidado a parte superior do amido, que se chama lodo. Ele é um pouco escuro, meio marrom esverdeado (que após seco, serve para fazer sabão).

O amido mais claro é retirado e novamente lavado passando no pano como na etapa anterior. No dia seguinte, retira-se a água. Se ainda tiver lodo, novamente é retirado.

Com auxílio de uma espátula retira-se o polvilho em pedaços grandes, colocando estes esparramados sobre um girau, forrado com pano de algodão. Deixe ao sol para evaporação da água. Antes que seque totalmente, este é quebrado e passado em uma peneira fina. Devolva o polvilho peneirado para o girau, cubra com um pano e deixe-o secar totalmente, revirando-o algumas vezes até que fique totalmente seco. Pode ser armazenado por muito tempo.

### **Polvilho azedo**

O polvilho azedo é produzido da mesma forma. A diferença é que o polvilho doce fica na água apenas 1 dia e o polvilho azedo é deixado na água para fermentar por 15 a 20 dias, dependendo da temperatura da região.

Ambos os produtos geram inúmeros subprodutos, que são usados em sobremesas, quitandas e outros complementos alimentares.

### **Puba**

A puba é um produto feito principalmente da mandioca “brava”. Os tubérculos após descascados são cortados em tamanho médio de 10 a 15 cm e colocados num vasilhame com água para fermentação. Após a concretização desta, os pedaços são colocados para secarem sobre um girau, ao sol. Após totalmente secos os pedaços são triturados manualmente e esfregados em peneira para obtenção do produto que recebe o nome de puba. Dependendo do tamanho da malha, obtém-se um produto mais fino ou mais grosso.

Este tipo de produto, com granulação variada, uma vez torrado origina-se a farinha de puba, muito apreciada nos cardápios com peixes. A puba gera uma infinidade de subprodutos, dependendo da criatividade, como sorvetes, bolos, biscoitos etc.

### **Farinha de mandioca**

O processo de produção da farinha, inicia-se com a mandioca descascada e ralada. A massa da mandioca deve ser levada a uma prensa que pode ser um tapiti ou tipiti, instrumento tubular feito de folhas de palmeiras trançadas. Após encher o tapiti, prende a parte superior deste em um gancho no alto e na inferior coloca uma pedra, para que este fique bem esticado. Também se utiliza um pedaço de madeira para torcê-lo e fazer sair o excesso de líquido. Outra forma é a utilização de um recipiente, cuja parte superior funciona como uma prensa.



Depois de algumas horas, retira a massa da prensa ou do tapiti, passe-a por uma peneira e leve ao forno apropriado para torrar a farinha, mexendo sempre com uma enxada de madeira, até estar totalmente seca e levemente dourada.

### **Massa da mandioca**

A massa da mandioca é o produto oriundo da mandioca ralada. Desse produto deriva uma infinidade de outros, desde a própria farinha, o polvilho, a cachaça etc.

Como pode-se observar a mandioca fornece inúmeros produtos que podem ser chamados de produtos primários, aqueles resultantes do primeiro processamento e produtos secundários resultantes da transformação dos produtos primários.



Alguns são famosos na culinária brasileira como por exemplo o mané-pelado, bolo feito à partir da massa da mandioca; a peta biscoito feito tanto do polvilho doce, como azedo e assado ao forno; pão de queijo; biscoito de queijo; biscoito frito, cuja massa é frita em gordura quente; paçoca de carne seca, feita no pilão cujos ingredientes são carne seca frita com temperos e farinha de mandioca.

Além desses, dos produtos secundários pode se fazer desde mingaus, sagus, inúmeras espécies de quitandas e até uma espécie de cola denominada goma ou grude utilizada para colar utensílios e fixar corantes minerais na preparação de tintas.

A mandioca ainda pode ser consumida cozida ou frita e acompanhar diversos ingredientes em pratos da culinária brasileira.