7.05.05 História/História do Brasil

Farinha de mandioca: seu poder de aceitação e união de um povo

Gustavo Miguel P. Dias[1], Domingos Alves de Carvalho Junior[2]

1. Acadêmico de Gastronomia do IFPI; * gustavosmiguel@hotmail.com

2. Mestre em Antropologia e Arqueologia; Professor do IFPI/*Campus* São Raimundo Nonato

Palavras-chave: Farinha de mandioca, História da alimentação, Regionalismo.

Introdução

Desde a chegada dos portugueses em 1500, o Brasil vive momentos de adaptações dentro de suas infinitas culturas, dentre elas, a cultura dos “gostos alimentares”. Dessa forma a proposta dessa pesquisa é investigar a adaptação e aceitação da farinha de mandioca na mesa do brasileiro usada na preparação de diferentes pratos do território brasileiro em geral e em particular no Piauí.

Figura 01. Produção de farinha

Fonte: Ivan Viana

A farinha de mandioca de origem indígena foi a pioneira quando falamos em adaptação e união dos povos, pois com a chegada dos portugueses, ela foi apresentada pelos índios como seu principal alimento, o que agradou muito bem os estrangeiros, que introduziram a farinha no seu cardápio adaptando-a a sua cultura através de diversas misturas com alimentos trazidos de sua terra natal. Daí então a farinha de mandioca correu o país inteiro. Consumida com açaí no Pará, usada na paçoca do Piauí, no barreado do Paraná.

Resultados e Discussão

A partir do trabalho Lody (2013), Doris (2014), Silva (2013) observou-se que mesmo com a forte presença do regionalismo em diferentes partes do Brasil, a farinha consegue interagir com todos os sabores, algumas vezes se destacando e outras apenas complementado alguns pratos. No Piauí a farinha é usada na paçoca, nos fritos, nos acompanhamentos e até em doces.

Conclusão

A farinha de mandioca não só nutre os brasileiros, como também tem o poder de unir essas pessoas e se adaptar aos diferentes sabores e fazeres do Brasil.

Referências

LODY, R.(Org). **Farinha de Mandioca**: O sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Editora Senac,2013.