

Tapioca e beiju: questões culturais do Nordeste.

Sarah Maciel¹

Discente do Curso de Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará. sarah-5-com@hotmail.com

Palavras-Chave: Gastronomia Regional. Macaxeira. Comercialização. Costume.

INTRODUÇÃO

A mandioca apresenta-se no Brasil como uma cultura bastante versátil e que aparece em diversos pratos tradicionais típicos principalmente do Nordeste. Serve de alimento ao homem e ao animal, além da utilização de sua fécula na indústria de alimentos e cosméticos.

No Nordeste açucareiro, a mandioca era principal alimento do nordestino, sempre associada ao charque, feijão e aipim. De acordo com Castro(1), esse regime alimentar era proveniente de relações inter-culturais da cultura alimentar dos indígenas, dos colonizadores portugueses e das pessoas escravizadas que povoaram o Brasil.

Observa-se que a mandioca ganha papel importante na economia local e no modo de vida dos produtores da cultura, tornando-se além de um meio de vida e sustento que garante a segurança alimentar, uma mercadoria de muito ganho. “As raízes vêm cada vez mais sendo diferenciadas (pré-cozida e congelada) e empregadas como matéria-prima para as indústrias de fécula, transformando-se em fonte de receita, sobretudo, para pequenos e médios produtores”(2)

O consumo da macaxeira e seus subprodutos, são largamente introduzidos na dieta do nordestino, que são oferecidos na forma de beijus, tapiocas, mingau e farinha.

MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa desenvolvida é de origem qualitativa, que pode ser definida como o estudo de um experimento por meio da análise de material bibliográfico e

documental. Foi realizada então uma pesquisa a partir de material já publicado, como livros, artigos científicos e publicações em periódicos, que abordam a vivência da macaxeira em uma das preparações mais consumidas no Nordeste.

Sabendo que a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma das culturas mais exploradas no Nordeste e que está diariamente presente na alimentação desse povo, o objetivo deste trabalho foi estudar e compreender a presença e a importância desse insumo para a cultura alimentar dessa região.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na região do Nordeste, a produção de mandioca chega a 35% da produção total nacional, tendo seu maior destino para a produção artesanal e semi industrial de alimentos regionais como tapiocas, beijus, farinha, goma, além do grande consumo “*in natura*”(3)

A feitura da goma, resultante do processo de rala e fermentação da raiz, ainda pode ser encontrada de forma artesanal do Nordeste, proveniente das farinhadas, muito popular e apreciadas no interior. Para o preparo da tapioca pode-se utilizar a goma fresca ou a seca, que darão resultados semelhantes. É preciso somente molhar, acrescentar sal e fazer a desmancha da goma. “Como quase tudo na cozinha sertaneja, a tapioca envolve um esmero trabalho artesanal. A goma de mandioca deve ser umedecida com água e sal e depois esfarelada. Então deve ser espalhada em uma pequena frigideira bem quente; o calor faz a goma se aglomerar”(4)

Segundo Bezerra(5), o beiju do Nordeste é feito com a goma de tapioca caroçuda, que após o processo de fermentação,

lavagem e separação do amido, é feito a secagem e adição da farinha de mandioca, e normalmente é feita em grandes fornos de alvenaria, movidos a lenha. O beiju é feito utilizando a farinha da mandioca e goma da mandioca, em proporções semelhantes. Isso oferece as características desse preparo, que é mais grosseiro pela presença da farinha, a fim de garantir o consumo dos familiares, após o fim da safra.

É possível observar que o consumo tanto da tapioca como do beiju seguem ocasiões e públicos específicos para cada um desses produtos. Entendendo que a tapioca por ser de um preparo rápido e conseguir encontrar seu principal ingrediente, a goma, bem acessível, é bem mais preparada no dia a dia do nordestino e maior difundido na restante do país. Além disso, vem sendo apreciada por quem busca uma alimentação saudável e natural, por se tratar de uma preparação pouco calórica. O beiju ainda requer especificidade em seu preparo, o que torna seu consumo menos acessível.(6)

Durante a farinhada, todos os papéis são divididos entre as pessoas da própria família e conhecidos, desde os mais pesados como a prensa da mandioca e a torra da farinha, que são levados a altas temperaturas, aos serviços mais leves, como a raspagem da raiz e empacotamento, que são trabalhos para os mais jovens, mulheres e crianças. Segundo relatos do hábito das fazendas pertencentes à Rachel de Queiroz(4), contam que a roda da divisão de trabalhos mais alegre nas farinhadas é a roda das raspadeiras, que estão sempre contentes com o acontecimento por associarem essa ocasião à uma felicidade pela fartura, que dará garantia de abundância de alimentos por dias. “E a farinha com o feijão é alimento básico do sertanejo. Com feijão e farinha se enfrenta qualquer tempo e qualquer trabalho”.(4)

CONCLUSÃO

O beiju e a tapioca desenvolvem papel importante na identidade alimentar do nordestino, entendendo que cada um necessita de um cuidado e modo de preparo específico. Os dois preparos mantêm a cultura do consumo da macaxeira, que é de extrema importância à culinária local.

As variações do beiju acontecem de acordo com a região, e isso se dá pelo fato de como foi desenvolvido pelas famílias locais. Esses fatos são pertinentes em várias outras receitas típicas, pois o modo de preparo é baseado na disponibilidade dos ingredientes, nos equipamentos que são disponibilizados e também pelo sabor e textura que mais agrada. Sendo assim, entende-se que essas variações podem não ser malélicas, e sim significar uma adaptação de forma cultural.

REFERÊNCIAS

- (1) CASTRO J. **Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)**. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Antares Achiamé; 1980.
- (2) BARROS, G.S.C (Coord.). **Melhoria da competitividade da cadeia agroindustrial da mandioca no Estado de São Paulo**. São Paulo: Sebrae; Piracicaba: ESALQ/CEPEA, 2004.
- (3) PRESTES, Tânia Mari Vicentini et al. **Parâmetros biológicos de Protortonia navesi (Hemiptera: Monophlebidae) em diferentes variedades de mandioca (Manihot esculenta, Crantz)**. 2014.
- (4) QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha**. 3ª ed. - Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.
- (5) BEZERRA, José Arimatea Barros. **Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições UFC, 2014.
- (6) SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.