ORGANIZAÇÃO

RAUL LODY

Farinha de mandioca

O SABOR BRASILEIRO E AS RECEITAS DA BAHIA

Senac

IL INDICALIVROS

Resumo de Farinha De Mandioca

Na carta que escreveu ao rei de Portugal, em 1500, Pero Vaz de Caminha deixou registrado, sobre os hábitos naquela localidade recém-descoberta: ,Eles não comem senão d,outra coisa a não ser dum inhame que brota de terra,.

Base alimentar dos indígenas, a mandioca acompanhou a miscigenação que resultou no povo brasileiro , índio, europeu e negro , e passou a integrar pratos de inspirações variadas que, hoje, formam a autêntica culinária nacional.

Não à toa, em seu História da alimentação no Brasil, o folclorista Luís da Câmara Cascudo dedicou um capítulo especial à mandioca, denominando-a de ,rainha do Brasil,, por conta de seu valor histórico e nutricional.Em alguns estados do país, a farinha de mandioca , o subproduto mais famoso da raiz , é mais do que um ingrediente de cozinha.

É o caso da Bahia, onde a dupla feijão com arroz é, na verdade, trio (feijão com arroz e farinha) e onde a farinha de mandioca envolve todo um conjunto de práticas e relações que se estabelecem por meio de sua produção e de seus usos.

Esses aspectos econômicos, sociais e culturais compõem os textos da presente coletânea, tão diversos em suas abordagens quanto a própria utilização da farinha. As receitas típicas reunidas pelos pesquisadores temperam esta leitura.

Acesse aqui a versão completa deste livro