

ORGANIZAÇÃO

RAUL LODY

Farinha de
mandioca

O SABOR BRASILEIRO E
AS RECEITAS DA BAHIA

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](#)