



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS
CURSO DE HISTÓRIA**



Vania de Sousa Almeida

**DA ALIMENTAÇÃO AO BEM PATRIMONIAL: A ANÁLISE SOBRE O
USO DA MANDIOCA NA SOCIEDADE SUL MATO-GROSSENSE.**

Campo Grande- MS
2023

Sumário

1	Introdução	3
2	Abordagem Teórica sobre o uso da Mandioca	6
3	Uso direcionado da Mandioca no MS e no Brasil.	7
4	Alimentações – cultura – reutilização e sustentabilidade	9
5	Considerações Finais	14
6	Referências Bibliográficas	15
7	Anexos	
	7.1 Tabela I – Teses e Dissertações com o Tema Mandioca	16
	7.2 Anexo 1 – Receitas com Mandioca	17
	7.3 Anexo II – Receitas Indígenas com mandioca	18

1 Introdução.

A motivação dessa pesquisa se deu a partir de minha participação no Grupo de pesquisa Ensino de História, Mulheres e Patrimônio e minha atuação como nutricionista em que me instigou a preocupação sobre a alimentação enquanto um patrimônio intangível(imaterial). Desde então, comecei a investigar como esse alimento esta inserido em nossa cotidiano, principalmente no Estado de Mato Grosso do Sul e de que forma podemos analisar seu consumo e sua relação na história, enquanto um bem patrimonial. Investigar o cultivo da mandioca como bem cultural, indígena e suas influências na cultura gastronômica regional do Brasil e, mais especificamente do Mato Grosso do Sul

Por ser a Mandioca um alimento muito rico em diferentes tipos de nutrientes e com os quais nosso organismo consegue desenvolver diferentes funções, e tem excelente aceitação no gosto de toda população brasileira, sua diversidade é o que mais impressiona; seu aproveitamento e por possuir uma simplicidade tão singular e secular que nos leva a questionar como é aproveitado, sua origem, influência cultural nos povos indígenas e entre as diferentes culturas que aqui chegaram e a incorporaram com muita facilidade em seus costumes e hábitos alimentares. E se mantem até os dias atuais como um alimento de consumo fácil e diversificado tanto humano, quanto para o consumo animal e na industrialização.

Investigar historicamente um alimento é um desafio, principalmente um alimento tão conhecido e apreciado em nossa mesa como a Mandioca. A importância deste estudo está relacionada não apenas em conhecê-lo, mas trazer também uma contextualização mais aprofundada e diferentes formas de aceitação, consumo e que possamos entender os porquês de sua história cultural e sua influência grandiosa na culinária regional em diferentes partes do Brasil e no Mato Grosso do Sul, suas variedades e aproveitamento e como esse alimento contribuem com o processo de formação das identidades regionais.

E com tantas modificações sociais, ampliam-se e se modificam os hábitos e costumes, sendo assim faz se necessário compreender como a mandioca esta inserida em nossa alimentação e, também como é considerada um patrimônio.

No campo do “biopatrimônio “ e do patrimônio “genético” propondo novos olhares para a relação natureza e cultura. Isso porque, os cientistas sociais inserem outros olhares em relação aos patrimônios emergentes que serão os tesouros de preservação da humanidade, cada conhecimento tradicional como parte do acervo dos pensamentos, genes e um grande elo de uma cadeia maior que reproduz a vida,(ABREU e CHAGAS, 2009).

Atualmente vários estudos sobre comida e alimentação são objeto de pesquisa das Ciências Humanas, assim, a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional e biológico. As formas e variedades de alimentos nos apresentam uma categoria histórica e permanente de diferentes épocas, culturas com práticas alimentares que falam muito sobre a dinâmica social (LODY,R.2008).

No Brasil são grandes as influências dos alimentos na cultura, principalmente nas festas populares, festas regionais, onde há uma quermesse, no carnaval e em diferentes aspectos momentos religiosos, onde são observados um grande sincretismo religioso e ritual.

Desde que foi descoberta a Mandioca tem um grande destaque na cultura brasileira não apenas como um alimento, mais na sua base histórica com a lenda de seu surgimento, e entre os índios ela é muito respeitada e apreciada. A lenda que nos esclarece o surgimento dessa raiz e que nos explica desde os povos mais primitivos, é a confirmação de que este tubérculo possui uma grande característica de sustento e importante manutenção da vida.(SEDMG, UFMG).

A mandioca é uma planta perene, pertencente à família das euforbiáceas, e sua origem tem registro em grande parte da América do Sul. Trata-se de um alimento de grande importância para as populações tradicionais como os indígenas brasileiros, que consomem por diferentes maneiras através de seus hábitos e tradições culturais, e em diferentes regiões e estados pelo Brasil.

O estudo sobre um alimento específico e tão importante como a mandioca é para memória e patrimônio histórico cultural do Brasil, nos faz pensar que por se tratar de uma raiz que foi apresentada por um povo que já vivia em nosso país e que até os dias atuais a mantem em suas tradições, precisa de sua proteção, manutenção e cuidados especiais na forma de se transmitir para as novas gerações os hábitos de cultivos e a tradição da

agricultura mais tradicional e pura que se possa pensar no que se refere a agroecologia e a subsistência dos seres humanos.

Os povos originários, principalmente os indígenas lutam constantemente para que não sejam esquecidos seus costumes, culturas e a maneira agroecológica de se plantar, mantendo vivas os cultivos, manutenção das plantações e principalmente o cuidado para não ocorrer esgotamento do solo.

Conforme apresentado por Marcia Regina A. Maciel e Lin Chau Ming (2022) a mandioca é consumida sobre a forma de biju, farinha e chicha (bebida sagrada para vários povos originários das Américas). Apoio e incentivo aos roçados indígenas, aliados a alternativas sustentáveis para a geração de renda, conservação da agrobiodiversidade podem contribuir na segurança alimentar e na melhoria da qualidade de vida dos povos indígenas.

Com o reconhecimento por parte dos portugueses quando teve acesso à cultura da mandioca, sobre sua variedade de cultivos, seu benefício de conservação não se demorou a utilizarem como meio as diferentes formas de aproveitamento da mandioca, que para eles foram importantíssimos principalmente na questão de exploração do Atlântico Sul. Contribuindo grandemente para que sua expansão em vários países da África, Ásia e outras partes do mundo tivessem conhecimento destes benefícios, e até os dias atuais saber que é um alimento muito rico em carboidratos, com uma gama de variedades e formas de aproveitamento.

Fizeram deste alimento um bem imaterial e cultural de estudos de etnobiologia e ecologia histórica, que o vêm revelando sobre o conhecimento do papel da cultura da mandioca na economia interna e na exportação um relativismo cultural presente nos estudos antropológicos, grupos étnicos e contribuir para a composição da diversidade étnica e cultural que caracteriza a humanidade. (GUIMARÃES, 2016, p 08)

Ao longo do artigo, apresentamos alguns elementos relacionados a mandioca. Assim, dividimos de forma que no primeiro capítulo vamos analisar a historicidade do uso da mandioca, com estado da arte sobre o que foi publicado nesse campo de análise.

E posteriormente, analisaremos como se constitui enquanto patrimônio intangível (imaterial) e suas utilizações na alimentação brasileira e sul mato-grossense. Em que apresentando receitas que utilizam a mandioca.

2 - As abordagens teóricas sobre os usos da mandioca.

Desde o início da colonização brasileira, a mandioca foi destaque como alimento da base alimentar dos povos indígenas e dos diferentes povos que aqui chegaram vindos de diferentes partes do mundo, mantendo-se até os dias atuais com esse princípio. No primeiro registros do Brasil colônia, aproximadamente 1576 com Pero de Magalhães Gandavo e Gabriel Soares de Sousa em 1584, a mandioca foi citada e comparada a um inhame que brotava da terra e que mais tarde seria batizada de “pão da terra”, “pão dos trópicos” ou “rainha do Brasil”, e tendo confirmação em muitos outros registro em que a colocam com evidência nos primórdios da colonização e vinda do grande consumo e cultivo dos nativos que aqui já estavam. Por sua diversidade e grande utilização, serviu de alimento nos porões dos navios negreiros e há relatos de que no período dos desbravamentos a mandioca ou mesmo sua farinha não poderiam faltar, por serem de extrema importância e reserva de provisão as empregadas.

Por um período de tempo a mandioca serviu até de moeda de troca entre os colonos e serviu de barganha para se conseguir posição política e social na sociedade do Brasil colônia e do Império, onde conforme suas plantações é que se poderia até votar ou mesmo pleitear um posição político partidária como: para votar eram necessários ter um patrimônio de 150 alqueires de farinha de mandioca; com 250 alqueires poderia votar na província e caso fosse se candidatar a algum cargo de deputado 500 alqueires e senador 1000 alqueires desta farinha tão cobiçada (AGUIAR, 1982). A importância da mandioca foi predominante no Brasil colônia, e se perpetua até os dias atuais.

O Brasil é o segundo maior produtor de mandioca no mundo ficando atrás somente da Nigéria (FAO, 2012). A mandioca possui diferentes nomes e definições no país conforme a região em que esteja plantada e consumida: Mandioca, aipim, ou macaxeira – as mansas e são mais conhecidas no Sul, no Sudeste e Centro-oeste e apresentam concentração abaixo de 100ppm de ácido cianídrico. A conhecida como brava contem alto teor de ácido cianídrico acima de 100ppm e que apresenta redução quando passa pelo processo industrial (SOUZA,2000)

Para tanto a mandioca é um alimento que substitui bem o trigo no mercado de produções alimentícias não deixando nada a desejar e faltar com componentes nutricionais que vão do carboidrato até as vitaminas e minerais. A mandioca, raiz do Brasil, ainda merecerá o reconhecimento de maior patrimônio alimentar do país.

No Artigo 216, da Constituição Federativa do Brasil, o conceito de patrimônio cultural aparece estabelecido nas dimensões material e imaterial. Abarca tanto os sítios arqueológicos, obras arquitetônicas, urbanísticas e artísticas – bens de natureza material –, quanto celebrações e saberes da cultura popular, as festas, a religiosidade, a musicalidade e as danças, as comidas e bebidas, as artes e artesanatos, mitologias e narrativas, as línguas, a literatura oral – manifestações de natureza imaterial. (VIANNA, Letícia.C.R., 2016).

Entretanto, a mandioca é um elemento que se enquadra perfeitamente neste preâmbulo de exigências e definições, pois, quanto a sua característica gastronômica e sua importância cultural e cheia de ricas informações históricas que são aplicadas desde a chegada dos portugueses ao Brasil, a vinda e exploração dos negros e diferentes povos que dela foram se utilizando e consumindo como o verdadeiro “pão do Brasil”. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), aponta a mandioca como bem imaterial.

3 - Uso direcionado da Mandioca no MS e no Brasil.

A mandioca e suas utilizações em grupos culturais – índios negros e brancos = Conforme registros o consumo da mandioca já está no hábito da mesa do brasileiro bem antes do descobrimento, pois os nossos nativos já a cultivavam e faziam dela seu alimento base. E durante o período de colonização, as plantações tornaram-se expressivas na região do nordeste, mais precisamente na região do Recôncavo baiano, e dois pontos foram o destaque que contribuíram para o plantio nesta região: o grande número de escravos livres e atender cada vez mais as necessidades alimentares dos navegantes e tripulações de navios que aportavam na Bahia.

No contexto de consumo da mandioca, os navios negreiros foram grandes consumidores, pois, era um alimento que possuía valor calórico para desgaste das viagens – ida e volta – no oceano de um continente a outro (SENRA, A.V.et.al., 2013). Isso, foi

introduzindo um lastro de consumo da farinha de mandioca de diversos povos da costa africana, que até hoje a Nigéria é um grande produtor dessa raiz e seus produtos.

No Brasil, essa raiz permeia grandemente em receitas deliciosas e não esquecendo dos terreiros de candomblé, um processo de sacralização constatado e efetivado na sincretização do comer, da adaptação dos africanos à terra e na assimilação de sabores. No que devemos aceitar que esta raiz tão apreciada é de fato uma herança indígena e que também foi muito consumida pelos bandeirantes desbravadores nos sertões do país e que buscavam ouro e riqueza cultural e que semeavam nas adaptações culinárias de certa forma realizavam e temos bons exemplos: a farofa de dendê, as paçocas, o feijão com farinha – comidas secas que eram de fácil conservação, o fazer e o carregar. Tudo nos transfere pequenos tesouros de delícias gastronômicas, que nos deparamos a cada momento, com verdadeiras joias tendo como base a mandioca.

No estado, pesquisamos algumas teses e dissertações que abordam a questão dos usos da mandioca. Nesse levantamento encontramos a tese de George Elias Ayachea ; Denise Renata Pedrinhoa ; José Francisco dos Reis Neto, intitulada: DESCRIÇÃO DAS CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS E PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DA COLÔNIA DO PULADOR, ANASTÁCIO, MS, que atendeu a linha de pesquisa de Gestão da Produção Agropecuária e Agroindustrial, do mestrado em Produção e Gestão Agroindustrial da UNIDERP (2021)

O referido estudo tratou de um levantamento de dados qualitativo e quantitativo segundo seus autores sobre um grupo específico de agricultores familiares do município de Anastácio no Mato Grosso do Sul, e produz farinha de mandioca com sua produção e cultivo desta raiz, onde a realização trata-se de uma casa de farinha artesanal. Apresentam-se as principais características produtivas, descrevendo o perfil educacional e familiar, administrativa, capacidade produtiva e uma breve discussão sobre os elementos facilitadores e complicadores, da produção e da comercialização da farinha de mandioca. E sua conclusão trouxe a reflexão do destino de muitas casas de farinha artesanais, o de ser extinta, caso o poder público não mantenha ou providencie apoio e manutenção deste local.

Já o estudo de Auro Akio Otsubo, Paulo Henrique Ferreira Bitencourt, Carmen Regina Pezarico aborda outra forma de se entender a mandioca: CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO DA MANDIOCA (MANIHOT

ESCULENTA CRANTZ) DE MESA EM DOURADOS, MS – atende a linha de pesquisa Ensaios e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde, Universidade Anhanguera Campo Grande, MS (2002).

Neste estudo a apresenta um trabalho que teve por objetivo traçar um cenário da produção, comercialização e consumo da mandioca em MS. Os resultados mostraram que o sistema de produção da mandioca, em MS, é caracterizado por um baixo nível de tecnologia, tais como cultivo sem fertilizantes e calcário para reduzir a acidez dos solos, controle inadequado de pragas e falta de planejamento para o cultivo da hortaliça e que o consumo de mandioca é elevado em todas as camadas sociais, mas decresce à medida que a renda familiar aumenta.

E na análise do texto de Gilmar Machado cujo tema é: VIABILIDADE TÉCNICA E ECONÔMICA DE UM PROJETO DE PRODUÇÃO DE MANDIOCA EM ALDEIA INDÍGENA – atendendo a linha de pesquisa e Trabalho de Conclusão de Curso de graduação apresentado à Universidade Federal da Grande Dourados, para obtenção do título de Bacharel em Engenharia Agrícola. (2016)

De todos os textos, este foi o que falou sobre mandioca e a maneira de cultivo em aldeia no Mato Grosso do Sul nos dias atuais e suas diferenciações tecnológicas utilizadas, a observação de introdução de novas tecnologias deixando as técnicas milenares e antigas para trás. A dependência que a aldeia tem de recursos oriundos de fora da mesma é fator marcante no país, assim buscar soluções tecnológicas e alternativas para garantir fonte de renda de sua própria produção, seria importante para tornar o produtor indígena autônomo e autossustentável

4 - Alimentações – cultura – reutilização e sustentabilidade

Ocorre em condições de baixa pressão demográfica e implica na diferenciação de, no mínimo, três unidades: roças de primeiro ciclo de plantio da mandioca, roças de segundo ciclo com mandioca que serão progressivamente enriquecidas com fruteiras (sistemas agroflorestais) e capoeira. Essa prática de agricultura de queima e pousio são fundamentais para o Sistema, pois daí advém seu caráter sustentável e de invisibilidade diante do manejo do agronegócio no Brasil, onde a paisagem é marcada por extensas plantações de monocultura (IPHAN, 2017).

A mandioca é o principal cultígeno e sua importância nesse Sistema não se restringem ao tubérculo comestível, mas, além disso, abrange toda a espécie que a planta representa, ou seja, a sua variedade genética. Diante dessa concepção singular de produto agrícola, é notável a grande diversidade de mandioca cultivada nas roças indígenas. Revela-se, assim, um Sistema marcado pela produção de variedades de plantas como um valor em si, uma vez que não há relação direta entre o uso de uma variedade de mandioca e determinado produto (farinha, beiju, mingau, caxiri, etc.) (IPHAN, 2017). Com o passar dos anos, séculos as casas de farinha foram se perdendo e sumindo da tradição de um povoado, uma aldeia e de famílias.

Nos últimos anos, porém, muitas casas de farinha foram derrubadas ou fechadas, o que vem acontecendo lamentavelmente em muitas regiões do Brasil. Junto com as casas de farinha, corremos o sério risco de não termos mais a farinha produzida artesanalmente com suas peculiaridades regionais, o “fazer junto”, o convívio, o sentido “comum” presentes nessas casas e a cultura e saberes que envolvem a produção nesses espaços, como o canto do trabalho e os modos de preparo. (CABRINI, F. et.al., 2013). A farinha de cada região do Brasil é única, uma série de saberes acumulados pelo tempo, e pela experiência de vida, e suas diferenças estão relacionado a cada história de cada região e das comunidades produtoras. O produto é sempre igual, as ferramentas artesanais, os modos tradicionais de fazer e as peculiaridades regionais são substituídos pelas máquinas e as máquinas são destruidoras de culturas.

O processo científico e econômico atacam as tradições e consideram superadas as casas de farinha e na produção industrial de alta escala, sendo consideradas “antieconômicas”, pois, tudo que não produz lucro é antieconômico, e nesse tipo de mercado as únicas preocupações são o menor preço e não há cuidado com as riquezas humanas, culturais e sociais, ou com a diversidade e qualificado dos produtos, causando desta forma desaparecimento das tradições de povo são como raízes: uma vez cortada, a árvore morre. Salvem as casas de farinha (CABRINI, F. et al., 2013).

Por se enquadrar como um artigo científico, será feita a pesquisa bibliográfica qualitativa, com análise de livros, textos e artigos científicos que abordam a questão sobre a Mandioca: histórico, social, econômico e cultural. E como patrimônio intangível.

A partir das leituras da bibliografia relacionada, com o estado da arte, serão abordados os temas: a) mandioca como produto de consumo; b) o conhecimento científico e a subsistência dos povos originários e populações tradicionais que já a utilizavam, c) patrimônio intangível (imaterial). Nesse sentido, as fontes utilizadas são referenciais bibliográficos e a documentação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico nacional (IPHAN), que enquadra a mandioca como bem patrimonial.

No percurso metodológico, definimos alguns passos para o estudo da mandioca, como análise das legislações, intitulado: percurso patrimonial histórico. Para tanto utilizaremos pesquisadores/as que abordam as questões patrimoniais, como Abreu e Chagas(2009); Assim, elencar as possibilidades de se abordar os diferentes contextos da mandioca, na cultura, na tradição regional e suas formas de consumo. O que ela traz de tradicional e peculiar na gastronomia brasileira e para o estado, seus valores de união e convivência com as tradições através de diferentes apresentações e formas de beneficiamentos. Este trabalho apresenta uma análise sobre o conhecimento da Mandioca e seu aproveitamento tanto no consumo quanto de seus produtos diretamente beneficiados.

A análise visa perceber como diferentes pesquisadores abordam a utilização da mandioca, percebendo de que maneira pontuam se é mais utilizada como alimento, como bem patrimonial ou com relação aos povos indígenas. Como esta cultura tão brasileira é encontrada e de que maneira esse alimento promove um meio de sobrevivência para tantas famílias e principalmente às mulheres em diferentes partes do país. Pois são elas que estão a frente da maioria das famílias que cultivam e se beneficiam com os produtos deste alimento e suas receitas tradicionais

Assim, verificar para que se deve elencar as possibilidades de se abordar os diferentes contextos da mandioca, na cultura, na tradição regional, suas formas de consumo e como este alimento apresenta seus valores de união e convivência com as tradições através de diferentes apresentações e formas de beneficiamentos, proporcionando também uma garantia de sobrevivência as famílias brasileiras.

Esta pesquisa tem um perfil mais apropriado ao que Carlos Gil esclarece ser uma pesquisa Exploratória onde, são desenvolvidas com objetivos de proporcionar visão geral, de tipos aproximados a cerca de determinado fato. E este tipo de pesquisa é escolhido quando o tema é pouco explorado como é o caso deste tema da Mandioca. Quando o tema é

considerado genérico para Carlos Gil, há a necessidade de ser uma pesquisa com revisão literária, bibliográfica e qualitativa, pois o processo necessita de uma discussão com especialistas e outros procedimentos (Gil, A.C, 2008).

No levantamento já realizado, percebe-se que alguns enquadramentos no uso da mandioca, que será analisado ao longo do artigo que vamos produzir. Os temas que escolhemos para analisar estão pautados no que encontramos nos documentos, como : Mandioca como bem imaterial(legislação, e as pesquisas produzidas que envolvem essa temática; Contexto histórico de uso da mandioca no Brasil e em Mato Grosso do Sul, a partir de pesquisas que abordam a utilização histórica. E alimentação – cultura – reutilização e sustentabilidade a partir das leituras de autores que abordam essa temática.

Elaboramos assim, um quadro com uma relação de trabalhos disponíveis de teses e dissertações que tratam do tema sobre a Mandioca no Mato Grosso do Sul e como são raros os estudos mesmo que simplistas e nem tanto para análise científicas, mais como o tema não está dentro de um perfil de estudo mais comum, mesmo a população sul-mato-grossense ser uma das maiores consumidoras do produto mandioca e seus derivados. Tendo com um complemento deste tema um levantamento bibliográfico de receitas com a mandioca como base da sua elaboração e suas origens nos povos originário do MS.

As receitas analisadas ainda são utilizadas no consumo dos descendentes dos povos originários com nomes e identificações que são da origem terenas (Ribas, D.L., 2013) onde essas mesmas refeições nos povos não indígenas receberam nomes diferentes como foi o caso do “HÔ’O XÚPU” = Sopa de mandioca com carne picada ; ou o “Biju” = Tapioca.

Comida, mulheres e memórias Teréna, “é um livro de memória culinária”, tratou-se de uma grande obra onde as mulheres foram as grandes protagonistas tanto na execução das receitas quanto na participação de todos da família, onde foram chamados filhos, netos, parentes próximos e estabeleceu-se um evento em apresentar para a comunidade receitas antes esquecidas, alteradas com alimentos processados e que neste momento de elaboração do livro não foram utilizados, e sim os meios e ingredientes do mais tradicional possível – fogão a lenha, folhas de bananeiras, linhas de folhas de bocaiuva, a mandioca e muitos outros pratos tradicionais deste povo Terena.

Segundo Maria Helena Villas Boas Concone –antropóloga (2013), o livro nos trouxe uma grande reflexão da importância de se manter as tradições culturais e o alimento

é o mais expressivo meio desta manutenção cultural dos povos originários do MS. A cultura se mostra na reiteração e no contínuo processo de mudanças. Este livro foi realizado através de um projeto de pesquisa idealizada e orientada pela professora Dra. Dulce Ribas que manteve por 15 anos este grupo de pesquisa na UFMS e especialmente nas Terras Indígenas Buriti / Sidrolândia –MS que sem sobra de dúvida se dedicou com todo carinho, respeito e admiração a este povo.

Se, contudo, formos adequar os estudos e pesquisas sobre a mandioca, podemos levar em conta a opinião de Raul Lody (2013) que nos apresenta não somente a mandioca mais um dos seus maiores derivados: a farinha de mandioca, que é um caso exemplar e verdadeiramente brasileiro. Há uma verdadeira liberdade no uso da farinha e isso compõe as nossas identidades gastronômicas e integra sutilmente sua textura nos sabores do Brasil.

Não se pode deixar de observar que existem diferentes tipos de consumo e aproveitamento da farinha de mandioca com seu sabor, suavidade, versatilidade que nos encanta e amamos há séculos. Tem seu espaço na gastronomia desde antes da chegada dos europeus, africanos e sempre até a metade do século XX foi um grande difusor de união familiar, agregando famílias em volta das casas de farinha, na sua confecção artesanal e que garantiu a conservação de pratos que até os dias atuais são satisfação e presença nas mesas das famílias brasileiras : Pirão, farofas de diversos sabores e cores, paçocas , tutus e tantos outros pratos que de Norte a Sul do nosso país são saboreados.

A farinha ainda nos presenteia com algumas frases que são de ditos populares:

- *Caldo de caridade só não levanta defunto depois que esfria;*
- *Se a farinha é pouca, meu pirão primeiro;*
- *Ele não bebe, como com farinha;*
- *É tudo farinha do mesmo saco;*
- *Enquanto você vai com a mandioca, eu volto com a farinha. Etc..*

Uso o livro do Raul Lody (2013) para apresentar a farinha e como ela é parte de base alimentar brasileira e a referência da cultura indígena.

5. Considerações Finais:

Ao encerrar o material a respeito do Artigo da Mandioca no consumo e tradições do povo sul-mato-grossense, ficou a sensação de se precisar ampliar as informações sobre a “Raiz Branca”, o “Pão do Brasil” e tantos outros nomes que este alimento tão especial recebeu e até hoje tem suas identificações regionalizadas como macaxeira, mandioca, aipim. O fato de ser uma patrimônio intangível (imaterial) já nos trás um certo conforto, mas não preenche a grande falta de informação e conhecimento que todos nós deveríamos ter sobre esta raiz, que nos trouxe a uma construção de uma nação, um povo e seus percalços de sobrevivência e transmissão de conhecimento e saberes, de um povo rico em seus saberes e tão violado por seus invasores – ingratos.

No processo de escolha, realização deste Artigo, ficou muito claro que o conhecimento científico, cultural e mesmo do modo de memória da Mandioca no Brasil e no Mato Grosso do Sul são restritos a poucas publicações científicas que possam trazer esclarecimento e conhecimento sobre um alimento tão rico em suas características, propriedades nutricionais e suas variedades de consumo como ficou bem compreendido. E que com certeza faz parte de uma garantia de segurança alimentar há séculos nos país não só para povos tradicionais, mais para todos que dela se alimentem.

Constatou-se durante a pesquisa do artigo que não há nem um estudo científico com o perfil historiográfico e cultural que relacione a cultura da mandioca com suas origens dos povos tradicionais sulmatogrossenses, que destaque e/ou identifique as raízes deste alimento além da sua produção agrícola e seus proventos econômicos.

A mandioca é um alimento especificamente nacional, que está em nossa história como um pilar cultural. Temos neste alimento uma preciosa reserva de fontes históricas e correlatas com o surgimento do país. Porém, não temos muitos estudos que sejam aprofundados a esse respeito no estado do Mato Grosso do Sul, mesmo sendo este um Estado com a segunda maior população indígena do país, que cultiva, consome e a possui como cultura de subsistência forte e chega a exportar a fécula de mandioca para outros países. Talvez possamos explicar que o Estado é novo e não há tradição em pesquisas de patrimônios imateriais que chamem a atenção dos pesquisadores e a mandioca é um desse.

6 - Referências Bibliográficas:

ABREU, R. e CHAGAS, M. – **Memória e Patrimônio ensaios contemporâneos** - Lamparina – 2ª edição , Rio de Janeiro – RJ , 2009.

AKIO OTSUBO, Auro et. al - **Caracterização da produção, comercialização e consumo da mandioca (Manihot esculenta Crantz) de mesa em Dourados, MS** - Ensaios e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde, vol. 6, núm. 2, agosto, 2002, pp. 35-47 Universidade Anhanguera Campo Grande, Brasil

CASCUDO, L.C. – **História da alimentação no Brasil** – 3ª ed. – São Paulo: Global, 2004

DOLORES, F. e CHAVES, G. - **Gastronomia no Brasil e no Mundo** – Rio de Janeiro, Senac, 2ª edição, 2012 – 304p. II incluindo bibliografia.

RIBAS, D.L. et al. – “ **Comidas, Mulheres e Memória Terena**” - Ed. UFMS – MS -2013

GIL, Antonio Carlos - **Métodos e técnicas de pesquisa social** - 6. ed. - São Paulo : Atlas, 2008.

HUE, Sheila Moura – **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira do Século XVI** – colaboração de Ângelo Augusto dos Santos e Ronaldo Menegaz – Rio de Janeiro : Jorge Zahar – Ed. ,2008

KANATYO, PONIOHOM E JASSANÃ TAPAJÓ – **Cada dia é uma história** – A lenda da Mandioca – pág. 37 – SEE MC – SEF MEC – 2001.

LODY, R. et. al - **Brasil bom de boca** – São Paulo, Senac, 2008.

LODY, R. et. al – **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia** - São Paulo: Ed. Senac, 2013.

MACHADO, Gilmar - **Viabilidade Técnica e Econômica de um Projeto de Produção de Mandioca em Aldeia Indígena** / Gilmar Machado -- Dourados: UFGD, 2016.

Sites:

<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/846>

DOI: <https://doi.org/10.17921/1415-5141.2021v25n2p70-76>

7 - ANEXOS :

Tabela 01 – Teses e Dissertações na Plataforma Google Acadêmico – Mandioca no MS
George Elias Ayachea ; Denise Renata Pedrinhoa ; José Francisco dos Reis Neto, intitulada: DESCRIÇÃO DAS CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS E PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DA COLÔNIA DO PULADOR, ANASTÁCIO, MS, que atendeu a linha de pesquisa de Gestão da Produção Agropecuária e Agroindustrial, do mestrado em Produção e Gestão Agroindustrial da UNIDERP (2021)
Auro Akio Otsubo, Paulo Henrique Ferreira Bitencourt, Carmen Regina Pezarico aborda outra forma de se entender a mandioca: CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO DA MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA CRANTZ) DE MESA EM DOURADOS, MS – atende a linha de pesquisa Ensaios e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde, Universidade Anhanguera Campo Grande, MS (2002).
Gilmar Machado cujo tema é: VIABILIDADE TÉCNICA E ECONÔMICA DE UM PROJETO DE PRODUÇÃO DE MANDIOCA EM ALDEIA INDÍGENA – atendendo a linha de pesquisa e Trabalho de Conclusão de Curso de graduação apresentado à Universidade Federal da Grande Dourados, para obtenção do título de Bacharel em Engenharia Agrícola. (2016)

7.2 - Anexo I

RECEITAS COM MANDIOCA

Feijão Tropeiro – receita feita em todo o Brasil	Farofa de couve – receita feita em todo o Brasil	Tutu à mineira - receita feita em todo o Brasil
Ingredientes: 01 colher (sopa) de banha 50g de toucinho defumado picado 01 linguiça defumada cortada em rodelas 01 cebola picada 01 dente de alho picado 02 ovos Salsa e cebolinha picadas Sal e pimenta do reino 500g de feijão carioca cozido e escorrido 250g de farinha de mandioca torrada	Ingredientes: 02 maços de couve cortada em tiras finas 60g de manteiga ou manteida de garrafa 50g de cebola picada 300g de farinha de mandioca	Ingredientes: 500g de feijão mulatinho ou preto 100g de bacon picado 150g de linguiça defumada picada 10g de alho picado 150g de cebola picada 200g de farinha de mandioca 05 ovos 300ml de óleo 1 kg de linguiça de porco fresca 02 maços de couve cortada fina Sal
Modo de preparo: Fritar a linguiça e o toucinho na banha, em uma panela ou frigideira com borda alta. Retirar e escorrer. Na mesma panela refogue a cebola, o alho. Voltar a linguiça e o toucinho a a panela e fritar os ovos, mexendo para ficarem partidos. Acrescentar salsa e cebolinha tempere com sal e pimenta a gosto. Adicionar o feijão escorrido e a farinha. Mexer, Servir o feijão com couve refogada e torresmos para acompanhar.	Modo de preparo: Lavar as folhas da couve e cortar em tiras bem finas. Refogar na manteiga bem quente com a cebola picada. Misturar em fogo baixo	Modo de preparo: Lavar e cozinhar o feijão em água até marcar. Escorrer, amassar grosseiramente os grãos e reservar o caldo do cozimento. Fritar o bacon e a linguiça defumada em um pouco de óleo. Juntar o alho e a cebola. Acrescentar o feijão, o caldo e cozinhar por 10 minutos. Misturar a farinha aos poucos até adquirir consistência pastosa. Refogar a couve, junto com a linguiça frita e servir junto dos ovos (fritos ou cozidos duros).

Fonte : “Farinha de mandioca- sabor brasileiro e as receitas da Bahia – SENAC/SP- 2013

7.3 - Anexo II

RECEITAS COM MANDIOCA DAS TERRAS INDÍGENAS BURITI

HÔ'O XÚPU	HÔ'O XÚPU – Sopa de Mandioca
<p>Kuáturu koeti kaliké xovoti xupu; Opoékovoti naúm váka; Olíu ou xikiki motováti oyênakeovo; Yúki Yoko herú koeti têti</p>	<p>Ingredientes: 04 porções de mandioca picada 01 porção de carne de sol Óleo ou banha para refogar: sal e pimenta do reino em grão</p>
<p>Itútuka ne têti yûxuke. Meáka ne xúpu ina kelikéxa itóvoku. Sikeane laká'iyea úneke Kelikexa ne váka ina yayenáka kalihutike oliu ou xikixike tuku koeti yiyá'iyeku. Ípiyea ne kalikéxovoti xúpu kalihú koeti oyênakeovo. Ipiheaúne ina yiáxi itóvoku yukina. Puyá'kapa yokóvo itúkeovo koyukinatine ne váka. Yexéxa ne xúruno ina sikêa oyé'ekeovo tukú koeti kináiyeku hô'o. Hunókokuke, ipíhea ne têti ina iviríka it`vokukeyâha. Kehá Kótutikeko póhutike íhaku.</p>	<p>Modo de prepare: Seque a pimenta do reino no pilão. Descasque a mandioca e pique em pedaços pequenos. Deixe de molho na água. Corte a carne de sol em pedaços pequenos e refogue em uma pequena quantidade de óleo ou banha até dourar. Acrescente a Mandioca picada e escorrida e refogue um pouco mais. Coloque água e acerte o sal. Lembre que a carne de sol já é salgada. Tampe a panela e deixe ferver até engrossar. No final, coloque a pimenta do reino a gosto e mexa. Sirva bem quente em uma cabaça ou cuité.</p>
LAPÂPE	BIJU
<p>Póhuti opoékovoti xúpu; yúki itóvoku uhepúneti</p>	<p>Ingredientes: 01 porção de mandioca, sal a gosto.</p>
<p>Meáka ne xúpu ina iphea úne póhutike ínaku. Eíka ina ketikâ póhutike váhere motováti véyohikeovo hô'o. Kéha ne movó'iti aikóvoti xúpu. Kíriukeya yuk'ina iviríka. Yáma yúkuke póhutike hánaiti osoíxopeti xaneâti oliú ou xikixi. Héxakexa ne xúpu, ako sikêa kopópoyea. Enepo ausóne ne lapâpe, se'íriaka poixo'óke tuku koeti hiyá'iyeku. Vina lapó'ehi se'irioki. Ya veô'uviyi itátane. Ixénexaváka, hô'o orópa, mêlatu, xa'a ou káfe.</p>	<p>Modo de preparo: Descasque a mandioca e coloque em uma vasilha com água. Rale e esprema em um pano de algodão para retirar o caldo. Esfarele a massa seca da mandioca ralada. Adicione sal e amasse. Leve ao fogo um tacho ou numa grande frigideira untada com óleo ou banha. Espalhe a massa formando um grande círculo, sem deixar muito grosso. Quando o biju estiver rodando no tacho, vire-o para dourar o outro lado. Use uma peneira para virar. Como com a mão, rasgando em pedaços. Sirva com carne, mel, chá ou café.</p>

Fonte: "Comida, Mulheres e Memórias Teréna – UFMS – 2013