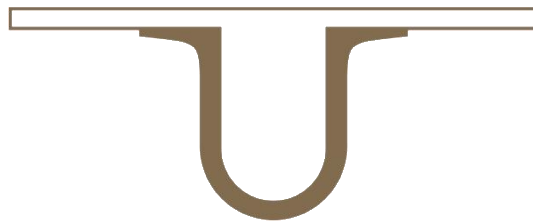




UNIVERSIDADE D
COIMBRA



Ilnar Claudia Lopes Pinheiro

**A MACAXEIRA À MESA NO CEARÁ: DO SILENCIAMENTO À
PRESENÇA**

Dissertação de Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade.

Orientada pelas Professoras Doutoradas Carmen Soares e Maria Cecília Amorim Pilla

Setembro de 2019

FACULDADE DE LETRAS

A MACAXEIRA À MESA NO CEARÁ: DO SILENCIAMENTO À PRESENÇA

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Dissertação
Título	A macaxeira à mesa no Ceará: do silenciamento à presença
Autor/a	Ilmar Cláudia Lopes Pinheiro
Orientador/a(s)	Carmen Isabel Leal Soares Maria Cecília Barreto Pilla
Júri	Presidente: Maria José Azevedo Santos Vogais: Leila Mezan Algranti Maria Cecília Amorim Pilla
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História das Culturas
Data da defesa	22-10-2019
Classificação	16 valores



UNIVERSIDADE D
COIMBRA



À minha mãe, Ilnar, minha irmã Cleia, meus sobrinhos Gabriel, Gabriela e Ícaro, pelo amor tão certo, tão seguro de sempre. Este estudo não teria sido possível, se eu não tivesse tido o apoio incondicional de cada um deles,

À amiga querida, Nadja Almeida, pela ajuda inestimável,

À amiga querida, Marcela Martins, pela amizade,

De forma especial ao meu irmão, Clemilton, por ter sido o maior incentivador e mentor deste trabalho,

À Professora Doutora Carmen Soares, pela eficiente orientação e palavras de estímulo,

À Professora Doutora Maria Cecília Pilla, pela co-orientação, também muito eficiente e amiga,

Agradeço

Ao meu pai, Airtinho, *in memoriam*

Dedico

RESUMO**A macaxeira à mesa no Ceará: do silenciamento à presença**

Neste trabalho, consideramos o pressuposto de que a cada momento histórico correspondem estilos alimentares em um determinado grupo social, e nos perguntamos sobre a temporalidade alimentar da macaxeira no Estado do Ceará, Brasil. Nosso objetivo é, portanto, propor uma reconstrução do consumo da macaxeira no Estado do Ceará, entendendo esse consumo como uma das peculiaridades alimentares de cada época, nesse Estado. Para atingir esse objetivo, optamos por analisar discursos escritos sobre o uso da macaxeira nas refeições dos cearenses. Utilizamos para análise uma seleção de textos injuntivos (receitas, cardápios, guias gastronômicos, programas de curso de formação de profissionais de cozinha ou gastronomia) e narrativo-descritivos (registros de saberes como relatos, crônicas e notícias), dispostos em quatro períodos de tempo (primeira metade do século XIX, primeira e segunda metades do século XX, e início do século XXI). Constatamos que o consumo da macaxeira no Ceará é completamente silenciado na segunda metade do século XIX, embora o silenciamento se dê, em alguns casos, como guia gastronômico e programa de curso e ficha técnica, por ausência de fontes. Na primeira metade do século XX, uma pequena alteração é percebida nas receitas em que se registram preparos à base de macaxeira. Outra pequena alteração é percebida na segunda metade do século XX, quando mais preparos à base de macaxeira são registrados em receitas e cardápios. Finalmente, no começo do século XXI, se registra a presença da macaxeira em todos os textos. Nos registros de saberes, ocorre apenas um registro no século XIX e outro no começo do século XXI. Contando que essas fontes aportam informações sobre a classe social mais alta, é possível pensar que o consumo da macaxeira esteve, em um longo período, associado a alimento de classes sociais baixas.

Palavras-chave: Macaxeira, Alimentação, Cozinha cearense, Fontes, História

ABSTRACT

Cassava (“macaxeira”) of table in the State of Ceará-Brazil: from silencing to presence

In this study, we considered the hypothesis that eating habits in a certain social group correspond to a specific historical moment, which makes us wonder about the food temporality of table cassava (“macaxeira”) in the State of Ceará, Brazil. Therefore, our goal is to propose a restructuring of the consumption of “macaxeira” in the State of Ceará, by being aware that this consumption is one of the food peculiarities of each historical moment, in that State. In order to achieve this goal, we chose to analyze written discourses about the use of “macaxeira” in the cuisine of Ceará. For this analysis, we made use of a selection of injunctive (recipes, menus, gastronomic guides, and Gastronomy vocational training course programs) and narrative and descriptive texts (books of registration of knowledge such as reports, chronicles, and news items), which were organized in four time periods (the first half of the nineteenth century, the first and second halves of the twentieth century, and the beginning of the twenty-first century). We found that the mention of the consumption of “macaxeira” in the recipes in Ceará was completely neglected in the second half of the nineteenth century, although this neglect can be attributed, in some cases, such as gastronomic guides and course programs, and technical records, to the lack of bibliographic sources. In the first half of the twentieth century, a small change is noticed in the recipes in which “macaxeira”-based preparations are registered. Another slight change can be noticed during the second half of the twentieth century, when more “macaxeira”-based preparations are registered in recipes and menus. Finally, in the beginning of the twenty-first century, the presence of “macaxeira” was registered in all texts. In the book of register of knowledge, there is only one register in the nineteenth century and another one in the beginning of the twenty-first century. Considering that these sources provide information about the upper class, it is possible to conclude that the consumption of “macaxeira” was, for a long period of time, associated with food of the lower class.

Keywords: Cassava; Cuisine of Ceará; Food; History; Sources

ÍNDICE

Introdução	05
1. A História da Alimentação como um campo de saber	07
1.1. O percurso de formação do campo do saber chamado História da Alimentação	07
1.2. A dinâmica social do alimento como categoria histórica	10
1.3. A História da Alimentação no Brasil	12
2. A macaxeira: contextualização do objeto de estudo	16
2.1. O estatuto da macaxeira, variedade da espécie <i>Manihot esculenta Crantz</i>	16
2.2. Os interesses acadêmicos pela macaxeira	21
2.3. A macaxeira como alimento: tema pouco explorado	26
3. A História social e cultural do Ceará e as fontes históricas sobre a macaxeira	31
3.1. O contexto social, político e cultural do Ceará	31
3.2. Fontes para a História da Alimentação	34
3.3. O levantamento de fontes para a história da macaxeira no Ceará	37
4. A história do uso da macaxeira na cozinha cearense	42
4.1. A cozinha cearense no quadro do regionalismo culinário brasileiro	42
4.2. A macaxeira à mesa no Ceará: análise de fontes escritas	48
4.2.1. Receita	48
4.2.2. Cardápio	51
4.2.3. Guia gastronômico	55
4.2.4. Programa de curso e ficha técnica	59
4.2.5. Registros de saberes em relatos, crônicas e notícias	61
4.3. A macaxeira à mesa no Ceará: do silenciamento à presença	67
Conclusão	70
Referências bibliográficas	72

Introdução

A macaxeira é o termo popular, utilizado principalmente no estado do Ceará, para designar uma espécie de mandioca mansa ou de mesa (a *Manihot esculenta Crantz*), destinada ao comércio *in natura*, conhecida também, como aipim, em outras regiões do Brasil. O termo genérico “mandioca” é bastante usado em função das características físicas da planta, mas existem diferenças significativas entre as diferentes espécies. Entre essas diferenças, destaca-se o fato de que a mandioca mansa é a única que vai à mesa. As demais espécies, conhecidas como mandiocas bravas ou amargas, são usadas na alimentação humana apenas após processamento.

Quando se fala da mandioca como a “Rainha do Brasil, ou como o “Pão do Brasil”, um símbolo da identidade cultural brasileira, e quando, sobretudo, se põe em relevo a sua importância cultural, social, econômica e a inserção na história do país, emprega-se o termo genérico “mandioca”, e a distinção entre as duas espécies, normalmente, não é levada em conta. Por vezes, também, focaliza-se a diversidade de usos, e exploram-se os diferentes aspectos dos produtos derivados, principalmente, a farinha, o amido industrial, e a fécula, que é o ingrediente usado para o preparo de alimentos como a tapioca. É também tema de interesse o uso que se faz das folhas no preparo de alimentos como a maniçoba e o tacacá, típicos da região Norte do Brasil. Em todos esses casos, pode-se falar, simplesmente, de mandioca.

No entanto, entendemos, que cada um desses usos da mandioca, para efeitos de estudos, deve ser recortado, pois apresenta questões próprias e, conseqüentemente, requer abordagens diferentes. Embora se possa usar o termo genérico “mandioca”, a macaxeira (mandioca mansa) não corresponde conceitualmente à mandioca brava da qual é produzida a farinha, por exemplo. Pode-se falar da importância socioeconômica da mandioca, de forma geral, sem fazer distinção de espécie. No entanto, ao se tratar do consumo de tapioca ou da macaxeira *in natura*, a distinção é primordial, visto que não se pode incluir tudo em uma só categoria. Ao se focalizar o consumo alimentar, essa distinção se acentua mais, pois o alimento que vai à mesa, de fato, são os derivados, como a farinha, conforme já falamos, a tapioca, feita a partir da fécula, e a própria macaxeira, cozida, frita ou como ingrediente para outros preparos, como o purê.

Este trabalho se situa nesse contexto. Realizamos um recorte, que não é apenas de natureza terminológica, e tomamos como objeto de estudo a macaxeira como alimento no Estado do Ceará, Brasil. Nossa experiência como pessoa nascida nesse Estado nos fez pensar que a macaxeira é um alimento bastante consumido no Ceará, mas quase não existem trabalhos investigativos que a tomam como tema, principalmente focalizando a sua presença nas relações

sociais e culturais. Nossa questão de pesquisa segue, portanto, nessa direção. Partimos do pressuposto de que a cada momento histórico correspondem estilos alimentares em um determinado grupo social e nos perguntamos sobre a temporalidade alimentar da macaxeira no Ceará. Como a macaxeira é consumida à medida que a sociedade cearense se desenvolve histórica e culturalmente?

Nosso objetivo, nesse sentido, é propor a reconstrução do consumo da macaxeira no Estado do Ceará, entendendo esse consumo como uma das peculiaridades alimentares de cada época, nesse Estado. Para atingir esse objetivo, optamos por analisar discursos escritos sobre o uso da macaxeira nas refeições dos cearenses. Pensamos em dois grupos de textos: os de natureza injuntiva, ou seja, textos que estabelecem ingredientes e pratos passíveis de serem preparados e/ou consumidos pelos leitores, tais como receitas, cardápios, guias gastronômicos, programas de curso e fichas técnicas de formação de profissionais de cozinha ou gastronomia; e os de natureza narrativo-descritiva, ou seja, textos de registros de saberes como relatos, crônicas e notícias. Essas fontes estão dispostas em quatro períodos: primeira metade do século XIX, primeira e segunda metades do século XX, e início do século XXI.

O percurso de pesquisa compreendeu quatro etapas. Como propomos abordar, uma dimensão social da macaxeira, a sua história como alimento, realizamos, como ponto de partida, uma breve discussão sobre o fazer história da alimentação. Essa etapa constitui a primeira parte deste trabalho.

A segunda etapa foi a contextualização da macaxeira como objeto de estudo. Realizamos um breve levantamento de estudos já desenvolvidos sobre o tema com o objetivo de situá-lo no que diz respeito aos aspectos que vêm sendo destacados ou privilegiados, e os que são pouco explorados, na produção acadêmica no Brasil.

A terceira etapa guardou relação com os procedimentos metodológicos adotados. Considerando que recortamos o Estado do Ceará como o espaço de pesquisa, buscamos apresentar um panorama da história política, social e cultural do Estado. Além disso, contextualizamos o trabalho de levantamento das fontes a serem analisadas.

Por fim, empreendemos a análise das fontes, receitas, cardápios, guias gastronômicos, programas de cursos, de um lado, e registros de saberes (relatos, crônicas e notícias), de outro, para identificar, em cada período de tempo considerado, as textualizações da macaxeira, e as maneiras como ela é consumida. Essa análise compõe a quarta e última parte do trabalho.

1. A História da Alimentação como um campo de saber

1.1. O percurso de formação do campo do saber chamado História da Alimentação

A história das sociedades se confunde com a história da alimentação. Ao produzir seu espaço de morar, de viver, o homem cria as suas necessidades básicas, como a alimentação. Esse ato passa pelo simples ato de comer e manter-se vivo, e chega ao ato de se construir enormes empreendimentos e empresas para fazer circular mundialmente os alimentos.

A alimentação é fator primordial na rotina da humanidade, por fazer parte da sobrevivência. O alimento se apresenta em uma posição histórica, nos campos culturais e econômicos de uma sociedade. O alargamento do conceito de cultura, principalmente no âmbito da Antropologia, a partir da primeira metade do século XX, contribuiu para a ampliação da noção de alimento. Sendo assim o alimento passa a ser visto para além da noção de nutrição, seu significado é ampliado para a experiência de vida individual e coletiva. Montanari (1998, p.15-16) aponta o seguinte:

Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas ambiciona também criar a própria comida. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.

Ao longo do tempo, é possível perceber a multiplicidade de caminhos passíveis de serem percorridos no estudo dessa natureza da alimentação. Meneses e Carneiro (1997) procuram apresentar uma reflexão acerca da maneira como diferentes autores vêm estudando a história da alimentação, percorrendo ramos diversos do conhecimento, contemplando distintas áreas como a botânica, a zoologia, a medicina, a nutrição. Da mesma forma, as denominadas ciências humanas buscam, no estudo dos alimentos, em sua mais vasta complexidade, envolver os aspectos culturais, sociais, políticos e econômicos. Nesse trabalho, Meneses e Carneiro (1997) traçam um percurso ao longo do qual se formou um ramo do conhecimento, hoje, conhecido como História da Alimentação.

Tomando como base os historiadores franceses, Meneses e Carneiro (1997) apontam como “marco referencial” da História da Alimentação o trabalho de Adam Maurizius, polonês, botânico, professor da escola técnica superior de Lvov, publicado em 1926: *História dos Alimentos Vegetais Desde a Pré-História até os Dias Atuais*. Maurizius traçou uma história dos

vegetais com o objetivo de preencher um vazio existente à época no estudo sobre a história da alimentação. Esse trabalho possibilitou, que historiadores franceses e ingleses desenvolvessem e introduzissem o tema na pauta da historiografia.

A área, no entanto, só ganha fisionomia, na França, anos depois. Como observam Meneses e Carneiro, (1997, p. 28), “é com a proposta da Escola dos *Annales*, que, na década de 60, ganha fisionomia definitiva e explicitamente programática nosso campo de pesquisa”. Na Escola dos *Annales*, se destaca a importância do estudo da alimentação no campo social e econômico. Essa escola revolucionou o estudo geral da história, e tratou não só os aspectos macro, mas também deu importância aos aspectos micro da história em sociedade. A obra *A história da vida material e dos comportamentos biológicos*, de Fernand Braudel, por exemplo, teve como objetivo uma pesquisa em que a vida material se relacionava aos hábitos as heranças e as escolhas¹.

Em uma nova perspectiva metodológica, portanto, se constrói uma série de estudos sobre a História da Alimentação, publicados na revista da Escola dos *Annales*. Uma série de outros trabalhos foram sendo publicados, tendo como objeto a História da Alimentação, criando assim um grupo de pesquisadores dedicados a esse tema. Segundo Meneses e Carneiro (1997, p. 31), essa fase de implantação do campo se caracteriza por uma “tônica macroeconômica, preocupada por questões agrárias, com insuficiências tecnológicas, as crises, as fomes, os ingredientes demográficos e climáticos, as curvas de preços e o comércio internacional”.

Nessa fase, a História da Alimentação explora os aspectos mais quantitativos do que qualitativos, criando uma base metodológica de tratar o alimento como referência de mercadoria. Os estudos eram estáticos, e davam explicações quantitativas. De acordo com Meneses e Carneiro (1997), a procura de dados estáticos é intensiva e as fontes eram buscadas na área fiscal de hospitais, mosteiros, em registros sobre rações de marinheiros, soldados, operários e prisioneiros. As publicações, nessa fase, eram, portanto, pobres em análises sociais. Em um segundo momento, “explora-se o consumo, mais que a produção, o que traz ao primeiro plano a nutrição” (Meneses e Carneiro, 1997, p. 32). O foco para o ato de comer e para o sujeito que come é dado apenas numa terceira fase, que assume uma perspectiva psicossocial.

¹ Diferentemente da vida econômica ou social, a vida material se situa num outro patamar, onde quase não há consciência da parte dos atores. É como uma “infra-história”, portanto, ou uma “infraestrutura”, que se apresentava essa história dos alimentos, vestimentas e habitações. Enquanto a vida econômica, as instituições, a sociedade, as crenças, as ideias, a política, relacionam-se às atenções e vigilâncias, a vida material relaciona-se aos hábitos, heranças e escolhas longínquas. (Meneses e Carneiro, 1997, p. 29)

Uma vez institucionalizada, a História da Alimentação é difundida pelo restante da Europa, para os Estados Unidos e outras regiões. A sua instituição e reconhecimento como área de investigação é um fenômeno consolidado nos finais do século XX². Hoje, essa institucionalização está presente nas publicações de caráter científico, tanto em livros, como artigos de periódicos acadêmicos, na promoção de seminários, colóquios, congressos e na formalização de cursos e plataformas de ensino.

Samper (2009) apresenta um desenho da trajetória da História da Alimentação semelhante ao de Menezes e Carneiro (1997). A autora também defende o trabalho de do polonês Adam Maurizius como o marco inicial dessa trajetória, assim como o papel da Escola dos *Annales* na institucionalização desse campo do saber. No entanto, a autora volta um pouco mais no tempo e reconhece uma série de trabalhos, a que chama de velha história, anteriores a essa trajetória que se inicia, em 1926, com o trabalho de Maurizius. Samper (2009) cita, por exemplo, uma larga trajetória que se inicia com relatos de viajantes desde a Idade Média, que recolheram abundante informação sobre costumes alimentares de diferentes povos, até relatos da vida privada dos franceses, já na Idade Moderna, dedicados também a estudar costumes alimentares. Essa velha história, para a autora, apesar de trazer interessantes informações, apresenta uma série de problemas: como é demasiada descritiva, e, como ignora o igual, focalizando o global, transmite uma visão deformada da realidade; e falta rigor científico à luz dos padrões de investigação atuais.

Como síntese da trajetória, Samper (2009, p. 138) destaca a natureza plural e eclética da História da Alimentação na atualidade:

Enquanto para alguns autores, formados no materialismo histórico, os sistemas alimentares de cada povo, em cada época, dependiam das condições do âmbito natural e das estruturas econômicas e sociais, para outros, influenciados pelo estruturalismo, os sistemas respondiam a fatores sociais e culturais, pois consideravam irrelevantes as vinculações com o meio ambiente e as estruturas econômicas. Atualmente os especialistas tendem a fugir de esquemas tão radicais para inclinar-se para uma atitude eclética e plural, admitindo um amplo conjunto de condicionamentos e vinculações, desde o natural, passando pelo econômico e social, até o cultural.³

² No limiar da década de 90, no prefácio da terceira edição de uma obra famosa, *Plenty and want. A Social History of food in England from 1815 to the present days*, originalmente publicada em 1966, John Burnett reconhecia que, no espaço de vinte anos, a História da Alimentação tornar-se uma área de pesquisa academicamente reconhecida e que nenhum estudo sério da mudança econômica e social dos últimos dois séculos da Inglaterra ousaria omitir a referência à maneira como o alimento nasceu, foi produzido, distribuído e consumido (Menezes e Carneiro, 1997, p. 33).

³ Mientras para algunos autores, formados en el materialismo histórico, los sistemas alimentarios de cada pueblo en cada época dependían de las condiciones del ámbito natural y de las estructuras económicas y sociales, para otros, influidos por el estructuralismo, los citados sistemas respondían a factores sociales y culturales, pues consideraban irrelevantes las vinculaciones con el medio ambiente y las estructuras económicas. Actualmente los

Ao assumir essa natureza plural e eclética, os estudos sobre História da Alimentação permitiram novas discussões sobre temas antigos, como a fome, por exemplo. O estudo da fome ultrapassa a perspectiva da falta ou carência de alimento, e avança, apresentando e reproduzindo óticas antagônicas (Menezes e Carneiro, 1997). Nesse sentido, a revitalização de antigos temas foi fundamental para a institucionalização da História da Alimentação enquanto campo de saber.

1.2. A dinâmica social do alimento como categoria histórica

De acordo com a trajetória, brevemente resumida, no item anterior, pode-se definir, portanto, História da Alimentação como um campo de estudo que, desde a segunda metade do século XX, vem assumindo certa personalidade própria. Segundo Santos (1997, p. 166), trata-se de um campo amplo de estudo de natureza multi- e interdisciplinar que busca entender, “mesmo entre linhas, num sentido transversal, as mentalidades dos homens através da história oral, da recuperação da memória, que evidencie seus sentimentos, suas sensações e seus sistemas de valores” (Santos, 1997, p. 166). Esse entendimento passa pela análise do papel da alimentação na sociedade, das mudanças oriundas do ato de produzir e consumir alimentos.

Santos (1997) apresenta uma discussão sobre alimentos que influenciaram e mudaram o comportamento das pessoas em diferentes sociedades, por exemplo, o trigo no Ocidente, e o arroz no Oriente. O caráter social do pão em países como a França se deu ao longo de toda a sua história, se inscreve como um elemento religioso e de expressão na culinária. Nesse país, como em grande parte da Europa Ocidental, o pão é uma das principais fontes nutritivas, além de manter seu valor sagrado nas religiões cristãs. esse alimento não pode ser descartado e nem desvalorizado, pois constitui um ato de sacrilégio.

Tanto no público como no privado, no sagrado como no profano, o pão é respeitado. Numa aula de religião em escola católica, o padre professor ensina que o pão foi sacrificado por Jesus na Eucaristia. Na escola pública o professor ensina que o pão simboliza o trabalho do homem (Santos 1997, p.158).

Assim, o papel do pão é verificado no cotidiano das pessoas, que criam mudanças e mantêm tradições religiosas que caminham *vis à vis* com a evolução da sociedade. Nesse

especialistas tienden a escapar de esquemas tan radicales para inclinarse por una actitud ecléctica y plural, admitiendo un amplio abanico de condicionamientos y vinculaciones, desde lo natural, pasando por lo económico y social, hasta lo cultural. (tradução nossa).

sentido, entende-se que o papel do alimento vai além do ato de se alimentar, mas faz parte de uma construção de estruturas conjunturais e estruturais em épocas e espaços diferenciados. De acordo com Santos (1997), o trigo sempre foi o referencial e o termômetro dos outros alimentos. O trigo com preços elevados puxa os alimentos para cima. E para os pobres se falta trigo, tudo falta.

Estudar a história dos alimentos é também compreender a influência que um ato primário da humanidade pode causar na sociedade. A carência de alimento não proclamou uma guerra, mas foi um dos pilares de muitas. A religião cristã propagou pelo mundo inteiro a celebração eucarística, tendo o pão como seu referencial sagrado.

Santos (1997) pontua ainda que o sabor dos alimentos se tornou um requisito no tocante à escolha e preparação dos pratos. Passa-se, assim, a dar importância aos sentidos que são provocados no momento de se cozinhar e se degustar os alimentos. Consequentemente, ao estudar a história dos alimentos, é imprescindível incluir a memória olfativa, as lembranças e os costumes. Ademais, no ato de comer, existe todo um ritual que também acompanha a celebração à mesa, como o quê, onde e com quem se come. A apresentação do alimento no prato virou uma verdadeira obra de arte.

Tudo isso serve para mostrar que as perspectivas mais recentes da História da Alimentação consideram o alimento como objeto de análise histórica, cultural e estética, logo como uma categoria também histórica. Nesse sentido, a questão da alimentação se situa no centro das atenções de vários estudiosos, historiadores ou não, possibilitando reflexões sobre a evolução da alimentação em uma perspectiva multi- e interdisciplinar, embora a História seja a disciplina que oferece o suporte fundamental.

As fontes históricas para abordar essa categoria e base das pesquisas essencialmente ainda são matérias escritas: livros, revistas, periódicos, cardápios, cadernos de receita. No entanto, atualmente, fontes de outras linguagens já se esboçam como possibilidades, filmes, pinturas, programas de TV. O ato de cozinhar tem sido, nos últimos tempos, tema no cinema (Santos, 1997). Assim, tem-se acesso a informações sobre a geografia, produção agrícola, relação da comida com costumes e crenças dos povos.

Nesse sentido, considera-se que, através das cozinhas e dos produtos resultantes dos saberes e fazeres culinários, passa a existir uma intensa troca de práticas culturais. Nessa troca, as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais se apresentam como produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais (Santos, 2005).

Portanto, o alimento e o gosto alimentar constituem uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

Atualmente, verifica-se um crescente interesse pelos alimentos e sua história, através da transmissão de receitas, das relações que o alimento mantém em cada sociedade, produção, circulação, consumo, preferências alimentares, a significação simbólica do alimento, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos alimentares, as práticas alimentares e os comportamentos à mesa. Estamos perante saberes próprios de cada cultura, modos de fazer que já atravessam os anos, preservados através das diferentes memórias.

Essa maneira de olhar para o alimento era uma das demandas da História da Alimentação reivindicadas já nos primeiros momentos de consolidação do campo, conforme se atesta em Aymard (1975, p. 431):

Mais profondamente, a história da alimentação parece hesitar entre múltiplas sollicitações. Três grandes vias lhe estão abertas. A de uma psicossociologia da alimentação: o homem se alimenta não de nutrientes, mas de alimentos e esses se organizam segundo um código relativamente rigoroso de valores e regras e de símbolos que evoluem lentamente. A de uma abordagem macroeconômica que buscaria atingir, ou ao menos enquadrar estatisticamente, pelo desvio do consumo, da população, do comércio exterior e dos preços, “a impossível produção”. E por fim, a do valor nutritivo dos alimentos antigos e de suas carências em quantidade e qualidade: é a direção de pesquisa mais evidente, mas não a mais fácil.⁴

1.3. A História da Alimentação no Brasil

Há mais de uma década, estudiosos como Carneiro (2003) e Santos (2005; 2007) observaram que, no Brasil a História da Alimentação ainda é uma novidade, pois são ainda poucos os trabalhos produzidos nesse campo, sobretudo se comparado com o ativo mercado editorial nos países europeus. Como observa o primeiro, “no Brasil, não temos ainda uma historiografia exaustiva da alimentação nacional e das diversas regiões do país” (Carneiro, 2003, p. 155). No entanto, o levantamento bibliográfico de obras sobre a história da alimentação na América Latina, na última década (anos 2000), feito por Asfora e Escobar (2012), mostra

⁴ Plus profondément, l’histoire de l’alimentation paraît hésiter entre de multiples sollicitations. Trois grandes voies lui sont en fait ouvertes. Celle une psycho-sociologie de alimentation: l’homme se nourrit non de nutriments mais d’aliments et ceux-ci ordonnent selon un code relativement rigoureux de valeurs de règles et de symboles qui évolue avec lenteur. Celle une approche macroéconomique qui chercherait atteindre, ou du moins encadrer statistiquement, par le détour de la consommation, de la population, du commerce extérieur et des prix, « l’impossible production ». Celle enfin de la valeur nutritive des alimentations anciennes et de leurs carences en quantité comme en qualité: c’est la direction de recherches la plus évidente mais non la plus aisée. (tradução nossa).

que a situação tem mudado. Segundo os autores, “no caso brasileiro, há um número crescente de dissertações e teses sobre História Alimentar brasileira (e história alimentar em geral), mas infelizmente muito poucas delas foram publicadas como livros ou mesmo em forma de artigo” (Asfora e Escobar, 2012, p. 202-03)⁵. Nesse levantamento, os autores distinguiram três tipos de trabalhos quanto à abordagem e ao objeto examinado: os que abordam a alimentação e a história colonial, os que exploram os alimentos e os processos de modernização na virada do século XIX para o XX, e os que discutem questões de alimentação e identidade.

Costuma-se dizer que Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo foram os primeiros estudiosos a contribuir para os estudos sobre a História da Alimentação no Brasil. O primeiro, na célebre obra *O açúcar* (Freyre [1932] 1997), recupera receitas e descreve práticas antigas de preparar e decorar doces, os utensílios utilizados e a própria geografia do açúcar. Trata-se, de fato, de “sociologia do açúcar”, estudada através dos doces que permanecem ou saem de moda das preferências dos admiradores, dos que são consumidos na rua ou na confeitaria, dos que são produzidos pelas quituteiras negras e pelas sinhás brancas. Tudo isso faz parte da cultura do açúcar na região Nordeste do Brasil. O segundo, “além de escrever a obra mais completa sobre alimentação no Brasil, exatamente a sua *História da Alimentação no Brasil* (1967), permeou o conjunto extenso de sua obra de referências etnográficas, históricas e gastronômicas sobre a alimentação” (Carneiro, 2003, p. 155).

Muitos autores são unânimes em afirmar que a História da Alimentação de Câmara Cascudo é a mais completa obra sobre a história da alimentação no Brasil (Santos, 2005). A obra, de fato publicada em dois volumes, respectivamente em 1967 e 1968, é uma importante referência para os estudiosos dessa temática, considerada a “bíblia” dos estudos da alimentação brasileira, obra volumosa e de conteúdo diversificado. Tem sido considerada por muitos como uma leitura obrigatória para os interessados no surgimento de uma identidade cultural alimentar brasileira⁶.

Cascudo ([1967/1968] 2011), ao propor a historicidade da alimentação brasileira, mas do que uma proposta de esquematizar a cozinha nacional, busca suas raízes para fortalecer os costumes tradicionais, diante dos desafios propostos pela vida em tempos de consumo e homogeneização. A alimentação brasileira, segundo Cascudo, compreende comida e costumes. Por isso, ele divide a obra em duas partes. Na primeira parte (História), o autor localiza o

⁵ In the Brazilian case, there is an increasing number of MPhil dissertations and PhD thesis concerning Brazilian food history (and food history in general), but unfortunately very few of them have been published as books or even in article form. (tradução nossa).

⁶ Convém assinalar a leitura crítica dessa obra, no que toca o papel do elemento português na formação da cozinha brasileira, feita por Algranti e Asfora (2014).

momento fundador do Brasil e da cultura nacional, logo, a origem da alimentação tradicional brasileira. Índios, africanos e portugueses teriam contribuído de formas distintas para a formação dos hábitos alimentares no Brasil. Nessa primeira parte, prevalece, portanto, o enfoque de cunho histórico.

Ao recorrer ao tema das três raças formadoras da nacionalidade brasileira, Cascudo defende a formação de um paladar brasileiro a partir de uma seleção local de gêneros comestíveis e de hábitos alimentares tomados por empréstimo a diferentes etnias. Em três capítulos distintos: Cardápio indígena, Dieta africana e Ementa portuguesa, ele examina, portanto, a fusão de usos e costumes que gerou uma sociedade mestiça.

No que se refere aos alimentos do cardápio indígena, por exemplo, o autor destaca a mandioca, para ele, a “Rainha do Brasil”, como a reserva, a provisão, o principal recurso alimentar no Brasil colonial, (Cascudo, 2011, p. 90). Além disso, destaca o inhame, o palmito, o milho o amendoim, o feijão, a pimenta e frutas, como caju, abacaxi, goiaba, cajá, maracujá e mamão. A banana recebeu particular destaque. Para ele, (Cascudo, 2011, p. 113), “a banana é fruta boa comida de gente pobre. Toda a gente gosta dela, quem seja plebeu ou nobre”.

Da dieta africana, ressalta a importância do leite de coco e das pimentas, e faz algumas observações sobre as diferenças regionais na alimentação dos escravos. O autor relata que a alimentação do escravo foi relacionada com sua atividade essencial. Assim, escravos dos engenhos de açúcar, das fazendas de gado, da mineração e dos cafezais, não deviam ter a mesma dieta. Observou que a alimentação dos escravos era a mesma das classes mais pobres do império.: “Muito mais carne-seca que carne fresca, verde, dos açougues. Farinha e milho, peixe, quase totalmente salpreso. Alimentos mais cozidos que assados, ao inverso dos indígenas” (Cascudo, 2011, p.217).

Da ementa portuguesa, cita a galinha, o ovo, a vaca, o porco, a cana-de-açúcar, o trigo, o arroz a alface, a couve, o coentro, a salsinha, a cebolinha, a hortelã e frutas, como maçã, pera, pêssigo, uva e limão. Cascudo ressalta ainda dois preparos: o pirão e o mingau, como uma técnica portuguesa com insumos brasileiros, uma vez que o pirão foi criado através da farinha de mandioca. No que se refere aos temperos, lembra que o sal é um gosto europeu.

Se a cozinha nativa brasileira seria marcada pela presença de ingredientes da terra, como farinha de mandioca, sua constituição teria sido viabilizada pela força da mão colonizadora portuguesa. Técnicas como secar a carne, cozinhar vegetais e fritar alimentos, teriam chegado ao Brasil com as naus portuguesas.

Na segunda parte (Cozinha brasileira), o foco são os diversos aspectos da culinária brasileira, através de um olhar sociológico, embora se perceba a temporalidade dos hábitos de

consumo como marca da argumentação. Nessa parte, deparamos com um estudo de cunho culturalista sobre a alimentação brasileira, centrado nas peculiaridades do sistema instituído e sob um prisma difusionista apropriado a incorporações de práticas alimentares herdadas de diversos povos. Nesse sentido, Cascudo ressalta a importância da alimentação do ponto de vista sociológico para a constituição de regras sociais.

Há, em síntese, na obra, uma evidente tentativa de construção das especificidades regionais, a partir de fontes históricas e etnográficas, dentro de um quadro sociológico, cujo objetivo maior é o de caracterizar a alimentação no Brasil Colonial a partir dos alimentos nativos.

Muitos trabalhos já foram realizados, no Brasil, sobre o conjunto da obra e do pensamento de Câmara Cascudo. De forma especial, Corção (2014, p. 17) faz um levantamento específico das leituras de *História da Alimentação no Brasil*, e conclui o seguinte:

De uma forma geral, percebemos que o denso conteúdo informativo de História da Alimentação no Brasil é o principal aspecto explorado pelos pesquisadores das diferentes áreas de interesse que abarcam a temática alimentar. Observamos também que nesse texto que se pretende história, ficou ressaltado seu caráter etnográfico. Escrito num contexto de valorização da produção em história política e econômica na Academia, a inovadora perspectiva cultural desta obra se destacou na produção intelectual brasileira.

Além disso, a autora aponta que, apesar da delimitação temática da cultura, a obra desconhece fronteiras, ou seja, não se atém a recortes espaço-temporais, segundo um determinado enquadramento metodológico. Com base nessa característica, a autora afirma “que a miscelânea cascudiana em *História da Alimentação no Brasil* conjuga história e sociologia na mesma medida em que conjuga memória e costumes tradicionais” (Corção, 2014 p. 131), ou seja, estabelece um diálogo entre variados acontecimentos históricos e experiências pessoais.

Câmara Cascudo não se refere à produção científica sobre História da Alimentação da época ou alguma outra perspectiva que dê aporte teórico e metodológico ao seu trabalho. A obra está, portanto, às margens de uma metodologia de uma área específica: história e cultura da alimentação, por exemplo. Como observa Corção (2014, p. 114-115):

Cascudo não faz referências às produções de Febvre, Braudel ou aos Annales em sua história alimentar, apesar da proximidade do tema e do contexto de produção. Acreditamos que ele não teria tido acesso a essa produção, uma vez que não encontramos nenhum exemplar de obras desses pensadores no acervo que conserva sua biblioteca.

Embora tenha pretendido arquivar tudo o que podia ser visto como significativo do que seria a alimentação no Brasil, dando delineamento a seu todo, e traçando os seus contornos, o perfil alimentar da nação, em uma perspectiva histórica, o que vemos na obra é um rosto da nação multifacetado e fragmentário. Apesar disso, faz uma reflexão sobre a alimentação,

salientando a perspectiva histórica, mas sobretudo etnográfica, inovadora para a época. Segundo Dória (2014, p. 39), atualmente, Câmara Cascudo é visto como importante, porque ele foi um precursor da antropologia histórica e colocou a alimentação em um plano inédito, como fonte de identidade do povo brasileiro”. Assim, o alcance da sua obra não é pequeno e representa uma quebra do padrão anterior de percepção da cozinha brasileira.

Em relação à produção historiográfica que trata da História da Alimentação no Brasil, convém retomar também a retrospectiva de Santos (2005). Além de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, o autor, além também de reconhecer a carência, cita outros trabalhos. O dele próprio (Santos, 1995, p. 18), que “a partir da História Econômica, busca entender o cotidiano da alimentação e dos elementos que concorrem para a formação do gosto alimentar, considerando os contextos históricos”, e o de Alves Filho e Giovanni (2000), que explica a historicidade das cozinhas regionais. Além disso, destaca a produção historiográfica do grupo de pesquisa em História da Alimentação, à época, vinculado aos cursos de graduação e pós-graduação em História da UFPR (Universidade Federal do Paraná). Em consulta, à página na internet do referido Programa de Pós-Graduação, podemos perceber que esse grupo já não mais existe.

2. A macaxeira: contextualização do objeto de estudo

2.1. O estatuto da macaxeira, variedade da espécie *Manihot esculenta* Crantz

A mandioca é “uma planta de origem sul-americana, cultivada desde a Antiguidade pelos povos nativos desse continente. Oriunda de região tropical, encontra condições favoráveis para seu desenvolvimento em todos os climas tropicais e subtropicais” (Mattos, Farias e Ferreira Filho, 2006, p. 26). É também considerada a mais brasileira das culturas. Cascudo (2016, p. 90), por exemplo, faz referência a ela como “a rainha do Brasil”. Segundo o autor, os primeiros registros sobre o Brasil mostram que era diariamente consumida, era “o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos” (2016, p. 90).

Segundo Mattos, Farias e Ferreira Filho (2006), a existência de uma considerável quantidade de espécies no Brasil e o polimorfismo vegetativo apontam para a teoria de que o centro de origem provável e domesticação é o Neotrópico, especialmente no Brasil Central. Para os autores, nessa região, ocorre a maior diversidade biológica, mas ela se estende para a região da caatinga, com epicentro localizado no Distrito Federal e partes próximas do Estado

de Goiás. Plantas desse gênero também se distribuem desde o Arizona até a Bacia do Prata, com outra área de concentração importante no México.

A domesticação da mandioca foi realizada pelos índios, e com eles o aprendizado da técnica de plantio, conforme é descrita no relato do cronista Gabriel Soares de Sousa⁷ no *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*.

Planta-se a mandioca em covas redondas como melões, muito bem cavadas, e em cada cova se metem três quatro pauzinhos da rama, de palmo cada um, e não entram pela terra mais que dois dedos, os quais paus quebram à mão, ou os cortam com faca ao tempo que os plantam, porque em fresco deitam leite pelo corte, de onde nascem e se geram as raízes; e fazem-se essas plantadas mui ordenadas seis palmos de uma cova à outra. (Sousa, 1879 p.153)

Os índios também desenvolveram a técnica de remover o ácido cianídrico tóxico (HCN) das raízes e folhas, como deixa ver o relato de Sousa (1879, p. 155):

As raízes da mandioca come-se as vacas, éguas, ovelhas, cabras, porcos, e a caça do mato, e todos engordam com ela, comendo-as cruas, e se as comem os índios, ainda que sejam assadas, morrem disso por serem muito peçonhentas; e para se aproveitarem os índios e mais gente destas raízes, depois de arrancadas rapam-nas muito bem até ficarem alvíssimas, o que fazem com cascas de ostras, e depois de lavadas ralam-nas em uma pedra ou ralo, que para isso tem, e, depois de bem raladas, espremem esta massa em um engenho de palma, a que chamam tapitim, que lhe faz lançar água toda fora, e fica essa massa toda muito enxuta, da qual se faz a farinha que se come, que cozem em um alguidar para isso feito, no qual deitam esta massa e a enxugam sobre o fogo, onde uma índia a mexe com um meio cabaço, como quem faz confeitos, até que fica enxuta e sem nenhuma umidade, e fica como cuscuz, mas mais branca, e desta maneira se come, é muito doce e saborosa.

Atualmente, a cultura da mandioca está estabelecida mundialmente, principalmente nas zonas tropicais das Américas, África e Ásia. A maior região produtora é a África, com aproximadamente 42% da produção mundial, seguida pela Ásia, com 37%, e América do Sul, com 21%. O Brasil, hoje, é um dos principais produtores. (Fialho e Vieira, 2013).

No Brasil, os Estados do Pará (17,9%), Paraná (14,5%), Rio Grande do Sul (5,6%) e Amazonas (4,3%) respondem por 59% da produção do país. A região Nordeste se sobressai com uma participação de 34,7% da produção nacional. As populações das regiões Norte e Nordeste destacam-se como principais consumidores, sobretudo sob forma de farinha. Quase toda a mandioca é cultivada no semiárido⁸, que corresponde a cerca de 85% desta região (Fialho e Vieira, 2013).

⁷ Gabriel Soares de Sousa foi colonizador, dono de engenho, comerciante. O *Tratado Descritivo do Brasil* constitui um dos primeiros relatos sobre o Brasil colonial.

⁸ Região do Nordeste brasileiro caracterizada basicamente pelo clima: “O clima da região apresenta características específicas, que podem ser resumidas da seguinte forma: a) temperaturas altas, acima dos 20° C de médias anuais; b) precipitações escassas, entre 280 a 800 mm; e c) déficit hídrico”. (Araújo, 2011, p. 91).

A mandioca é uma planta de porte arbustivo, perene, resistente à seca, que pode variar entre um pouco mais de um metro até cinco metros de altura. As raízes são do tipo tubérculo, grosso e alongado, podendo atingir, em casos extremos, até 2,5 metros de comprimentos. Chegam a alcançar os 40 quilogramas de peso, mas, em média, a raiz da mandioca pesa entre quatro e sete quilos. As folhas são tripartidas ou heptapartidas, com contorno linear-lanceolado. As flores, de 1,2 centímetros de comprimentos, se agrupam em inflorescência do tipo panícula. Pertence à ordem *Malpighiales*, família *Euphorbiaceae*, gênero *Manihot* e espécie *Manihot esculenta* Crantz (Mattos, Farias e Ferreira Filho, 2006).

A espécie *Manihot esculenta* Crantz apresenta ampla variedade genética, mas é, popularmente, dividida em dois grandes grupos, genericamente chamados de “mandioca amarga” e “mandioca doce”, dependendo da quantidade de HCN⁹. No que diz respeito ao método de identificação entre os dois grupos, Dias *et al* (2003, p. 2), dizem o seguinte:

As mandiocas consideradas doces (macaxeiras) contêm naturalmente quantidades baixas de ácido cianídrico (HCN); são plantas que não diferem visualmente da mandioca brava, considerada venenosa. O agricultor tem como teste para diferenciar a mandioca doce da amarga, primeiramente, a gustação da polpa crua da raiz (sabor adocicado, é considerada como macaxeira); outro, é pelo descascamento fácil da entrecasca (córtex da raiz). Consideram-se esses tipos de teste não muito seguros para diferenciar essas mandiocas. Os melhores métodos são os qualitativos e os quantitativos, este mais preciso.

As raízes amargas são usadas apenas para fins industriais. É necessário um complexo processamento para serem consumidas, que envolve, entre outras etapas, ralar e espremer para tirar o caldo, no qual se concentra a maior quantidade da toxina. As espécies desse grupo são as destinadas à fabricação de farinha ou fécula (ou amido). Já as variedades doces, aipim ou macaxeira, são consumidas *in natura*. Essas, para serem consumida, basta o cozimento em água. Como referem Mattos, Farias e Ferreira Filho (2006, p. 172), “estima-se que 22,1% da produção nacional de mandioca seja destinada à produção de farinha, 10,0% à produção de fécula e 2,0% ao consumo *in natura*”

Os primeiros cronistas da recém-descoberta terra brasileira, que descreviam seus costumes agrícolas e alimentares, já registravam essas diferenças de cultivo da mandioca existentes no Brasil: as mandiocas, que possuem peçonha, utilizadas para a produção de

⁹ “São consideradas variedades com baixo teor de glicosídeos (mansas ou doces) as que apresentam menos de 100 mg de HCN/kg, e com alto teor (bravas ou amargas) as que apresentam mais de 100 mg de HCN/kg” (Mattos, Farias e Ferreira Filho, 2006, p. 160-61).

farinhas, e os aipins, consumidos assados ou cozidos¹⁰. Gândavo¹¹ (1576, p. 60), por exemplo, afirmava, no século XVI, que “outra raiz há de uma planta que se chama aipim da qual fazem uns bolos que parecem pão fresco deste reino e também se come assada como batata, de toda maneira se acha nela muito gosto”. Outros cronistas como Jean de Léry e Gabriel Soares de Sousa fazem relatos semelhantes, o que nos permite dizer, portanto, que, desde o século XVI, há registros da existência desses dois grupos de mandioca.

Os americanos têm duas espécies de raízes, a que chamam aypi e maniot que crescem dentro da terra em três ou quatro meses, tornando-se tão grossas como a coxa de um homem e longas de pé e meio mais ou menos. Quanto à raiz do aipim, não só se presta para ser transformada em farinha, mas ainda para ser assada inteira na brasa ou no fogo: fica assim mais tenra e torna-se farinácea como a castanha assada no borralho e cujo gosto é muito semelhante. O mesmo não se pode fazer com a raiz da mandioca, que só serve para farinha sendo venenosa quando preparada de outro modo. (Léry, 1578, p. 172).

Dá-se n’esta terra outra casta de mandioca, a que o gentio chama aipins, cujas raízes são da feição da mesma mandioca, a rama e a folha são da mesma maneira, sem haver diferença, e planta-se de mistura com a mesma mandioca, e para se recolherem estas raízes as conhecem os índios pela cor dos ramos, no que atinam poucos portugueses. (Sousa, 1587, p. 159).

Essa distinção está também presente nos trabalhos recentes sobre alimentação no Brasil e no mundo, como fazem Freixa e Chaves (2013, p. 9), em uma obra que visa “contemplar toda a história da gastronomia no mundo com atenção especial ao Brasil”.

Sabe-se que a mandioca era a base da alimentação indígena. Habilidade no manejo desse tubérculo, os nativos sempre souberam diferenciar os dois tipos existentes: a brava e a mansa. Para comer a mandioca brava, venenosa, eles até hoje utilizam a mesma técnica dos tempos do Descobrimento, que consiste em descascar e ralar a raiz até que vire uma massa que é espremida pelo tipiti (ou tapiti), espécie de cesto cilíndrico de palha, que serve para separar o caldo venenoso da massa, depois torrada para fazer a farinha. Há uma infinidade delas, como a d’água e a de puba. A mansa ou doce, também chamada macaxeira ou aipim, não precisa de tratamento para ser consumida. É dela que se fazem hoje mandioca frita ou cozida e diversos pratos, bolos e doces. (Freixa e Chaves, 2013, p. 169)

Convém assinalar que, apesar de ser saliente e reconhecida a diferença entre as variedades da espécie *Manihot esculenta* Crantz, há uma grande variação terminológica na língua portuguesa, quando são postas em discurso. Em um trabalho de organização de um glossário de termos da culinária típica brasileira, Rebechi (2013, p. 188) afirma que o preenchimento da ficha do termo “mandioca” causou muita dificuldade: o termo “não possui

¹⁰ Convém assinalar que para esses cronistas, a farinha de mandioca tem o papel de “substituto” da farinha de trigo e do pão, na mesa do europeu. Sobre isso, pode-se ser mais em Soares (2015).

¹¹ Pero de Magalhães Gândavo foi historiador, cronista português, e autor do primeiro manual ortográfico da língua portuguesa e da primeira história do Brasil.

apenas um conceito em português”. A autora atesta que alguns autores tratam como sinônimos os termos “mandioca”, “macaxeira” e “aipim”. Já “mandioca mansa” e “mandioca brava” seriam termos mais específicos (hipônimos) de “mandioca”. Outros autores, ao contrário, tratam “mandioca”, “macaxeira” e “aipim” como quase-sinônimos geográficos, “uma vez que são utilizados em diferentes regiões do Brasil para se referir a um mesmo produto, também conhecido como mandioca doce” (p. 188). No entanto, o termo “mandioca”, no Nordeste, está relacionado a um significado diferente do que lhe é dado na região Sudeste.

Considerando, portanto, as variações de uso dos termos, Rebechi (2013, p. 189) constrói o seguinte verbete para o termo “mandioca”.

Mandioca (Manihot utilíssima), mandioca, aipim, macaxeira. Uma planta tropical com folhas verdes e raízes tuberosas. // Basicamente existem dois tipos básicos utilizados: um tipo não venenoso, conhecido como *aipim* no Rio e nos estados do Sul, *macaxeira* no Norte e Nordeste, e *mandioca* em São Paulo, e um tipo venenoso, conhecido como *mandioca* em todo o Brasil. (Rebechi, 2013, p. 189)

Nesse sentido, para fazer jus à região brasileira contemplada, o estado do Ceará, adotamos o termo “macaxeira”. No entanto, frisamos, não se trata apenas de uma questão terminológica. A nossa opção é a de focalizar o tipo não venenoso, que, de fato, é o alimento que vai à mesa.

2.2. Os interesses acadêmicos pela macaxeira

Para dar cabo da revisão dos trabalhos já realizados que divulgam pesquisas sobre a macaxeira, usamos como ferramenta o *Google Acadêmico*, e realizamos uma busca simples, em trabalhos brasileiros, dos termos “macaxeira”, “aipim”, “mandioca mansa” e “mandioca de mesa”. Excluimos o termo “mandioca”, porque, como vimos, engloba outra espécie da planta que não é foco do nosso interesse. A busca apontou um conjunto muito grande de trabalhos, entre artigos publicados em periódicos ou anais de eventos, dissertações de mestrado e teses de doutorado (mais de 1000 resultados). Como não poderíamos dar conta desse vasto universo de dados, considerando os limites deste trabalho, tivemos que realizar alguns recortes. Assim, refizemos a busca, utilizando um único termo (“macaxeira, aipim, mandioca mansa, mandioca de mesa”), delimitando um período (de 2000 a 2018), e indicando páginas apenas em português.

A nova busca nos deu, então, um resultado de 142 trabalhos. Consideramos, portanto, esses trabalhos como uma amostra dos dados que intencionamos conhecer, e realizamos a leitura dos resumos. A leitura dos resumos foi importante para nos certificarmos de que os

trabalhos focalizam explicitamente o mesmo objeto, mesmo se os termos empregados variassem entre macaxeira, aipim, mandioca mansa ou mandioca de mesa. Em seguida, agrupamos os trabalhos por tema. Nesse sentido, defendemos que esses grupos podem, em certa medida, expressar alguns dos principais aspectos e dimensões que são abordados nas pesquisas, o que pode servir para se ter uma ideia do estado do conhecimento, mesmo que mínimo, sobre o tema, no Brasil. Identificamos cinco grandes grupos de temas que abarcam diferentes aspectos e dimensões sobre a macaxeira como objeto de pesquisa.

O primeiro grupo, que denominamos de “produção e cultivo”, reúne trabalhos que estudam os diferentes aspectos da atividade do plantio, cultivo e produtividade da macaxeira.

Silva e Chabaribery (2006), por exemplo, constatam que a cultura da mandioca para mesa (macaxeira) tem se apresentado como uma alternativa para a agricultura familiar, principalmente ancorada em um sistema de comercialização criativo. Nesse sentido, os autores objetivam propor a construção de uma matriz de coeficientes técnicos de utilização de insumos, que permite a realização da estimativa de custo de produção no contexto da agricultura familiar na região de Mogi-Mirim, no Estado de São Paulo.

Segundo os autores, o sistema de produção de mandioca de mesa teve início na região a partir de meados dos anos 1980. Antes disso, a região já era um polo mandioqueiro, mas voltado principalmente para a produção de mandioca industrial. A diversificação ocorrida com o aumento do cultivo de mandioca de mesa permitiu que os agricultores tivessem novas possibilidades de comercialização. Atualmente, a parte significativa da produção de mandioca de mesa na região é vendida a agentes distribuidores, que atuam diretamente no varejo, de porta em porta, nas cidades de São Paulo, Piracicaba, Campinas e Santos.

A elaboração da matriz de coeficientes técnicos possibilita a atualização dos custos, a qualquer momento, constituindo-se em um importante parâmetro para tomada de decisão aos diversos segmentos da cadeia de produção da mandioca de mesa.

Aguiar (2003), em direção semelhante, estuda a produção e a qualidade de raízes da mandioca de mesa em diferentes densidades populacionais e épocas de colheita. A mandioca de mesa é colhida normalmente com 10 a 12 meses de ciclo. Nesse período apresentam produtividade satisfatória e um bom desenvolvimento, mas também têm rápida perecibilidade pós-colheita, o que exige agilidade na comercialização para atender as exigências de mercado.

O estudo mostrou que a produção total de raízes aumenta com o incremento das densidades populacionais em todas as épocas de colheita avaliadas. Por outro lado, as baixas densidades populacionais possibilitam precocemente a produção de raízes comerciais.

O segundo grupo engloba um conjunto de trabalhos sobre as “variedades de macaxeira”. Essa variedade, por sua vez, é explorada a partir de sub dimensões, tais como as variedades que melhor se adaptam a diferentes tipos de solo e contextos de cultivo, a descrição da diversidade genética, as variedades que surgem com o melhoramento genético entre outros aspectos relativos à dimensão.

Botelho, Rodrigues e Rodrigues (2009) defendem que é necessário definir variedades de macaxeiras que sejam mais produtivas e adaptadas às condições regionais. Os autores, então, definem as variedades de macaxeira, com maior valor econômico e mais adaptados às condições edafoclimáticas do município de Salvaterra, na Ilhado Marajó, estado do Pará.

Considerando as condições em que o experimento realizado na pesquisa foi conduzido, os resultados mostram que, pelo critério da alta produção de raízes e rentabilidade econômica, a variedade de macaxeira mais adequada para plantio, na região é a Paraíba. As variedades Mineirinha, Amarelinha e Manteiguinha, embora apresentem desempenho inferior ao da Paraíba, também podem ser indicadas para cultivo na região. Já a variedade Parmada não deve ser recomendada, pois o cultivo não é lucrativo.

Morales (2015) também explora as variedades de macaxeira, mas em um estudo mais amplo. A autora objetiva avaliar genótipos de mandioca de mesa, com base em características agronômicas e culinárias, pertencentes à coleção de germoplasma de mandioca, bem como genótipos selecionados pelo programa de melhoramento de mandioca da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - empresa pública de pesquisa vinculada ao governo brasileiro), e identificar genótipos que possam contribuir para o aumento da produtividade da mandiocultura gaúcha, e que possuam características agronômicas superiores para atender as demandas do mercado de raízes *in natura*.

As avaliações e os resultados obtidos permitem concluir que, nos experimentos realizados na Embrapa, as espécies estudadas apresentam um desempenho satisfatório quanto às características agronômicas e culinárias, demonstrando haver, na coleção de mandioca de mesa da Embrapa variabilidade genética de grande valor para a agricultura familiar. Os genótipos provenientes de outros programas de melhoramento também tiveram destaque, mas requerem avaliação em outros locais, para possível recomendação para cultivo.

Em outra direção, mas ainda dentro do grande tema das variedades de macaxeira, Mezette (2007) estuda o melhoramento genético da mandioca de mesa e avalia clones que estão em processo de seleção pelo programa de melhoramento do IAC (Instituto Agronômico de Campinas). O estudo de Mezette considera os graves problemas nutricionais das populações de países subdesenvolvidos, onde a mandioca de mesa é a base alimentícia. Assim a obtenção de

variedades ricas em nutrientes é vantajosa tanto pelo baixo custo de produção, quanto pelo suprimento das necessidades nutricionais da população. O objetivo é, portanto, identificar os clones com características diferenciadas para a promoção de melhorias nutricionais que podem ser cultivados.

O programa de melhoramento genético da mandioca do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) tem como meta atual desenvolver novas variedades para mesa com ótimas características nutricionais e que possuam característica pelo menos semelhantes às de uma variedade denominada IAC 567-70. Essa variedade é a principal do mercado, e domina quase totalmente as áreas de produção, o que deixa vulnerável a cadeia de produção. Por esse motivo o programa do IAC vem buscando selecionar outras variedades, que possuam características padrões como: alta produtividade, resistência ao agente causador de bactéria, baixos teores de compostos cianogênicos e boa qualidade sensorial das raízes, principalmente em sabor, além de promover a melhoria nutricional do produto.

As comparações agronômicas de diferentes clones mostraram a existência de alguns com teores de carotenoides e vitamina A três vezes superior ao da variedade comercial. Nos carotenoides existentes nas raízes da maioria dos clones avaliados predominou o B caroteno. Todos os clones avaliados, exceto um, apresentam baixo teor de glicosídeos cianogênicos, o que permite o uso à mesa, com boa qualidade nutricional, e alta produtividade.

As diferentes “características da macaxeira” compõem o terceiro grupo. As pesquisas desse grupo exploram aspectos físico-químicos (características estruturais gerais da planta), agronômicos e nutricionais, seja da raiz crua ou cozida de variedades. Feniman (2004), por exemplo, caracteriza uma variedade específica de macaxeira, denominada de IAC 576-70, considerando tempo de cocção, parâmetros como composição química, físicas, textura e análise sensorial das raízes cozidas. Segundo o autor, essa variedade foi selecionada para estudo, porque é uma das mais importantes para o estado de São Paulo.

Feniman (2004) conclui que a variedade apresenta características significativamente diferentes se comparadas as idades ou os momentos fisiológicos. Não foi possível generalizar se essas diferenças são decorrentes da idade ou da fisiologia da planta: alguns comportamentos são mais bem explicados pela idade, outros pela fisiologia.

As características da macaxeira cozida são, dentro desse grupo, um aspecto bastante recorrente. Talma *et al.* (2013), por exemplo, desenvolvem um estudo que objetiva avaliar a adequação de medidas instrumentais de textura como índice de qualidade de raízes de mandioca de mesa e sua correlação com o tempo de cozimento. Nas condições do estudo, a medida instrumental de textura não correspondeu a um bom índice da qualidade das raízes, em função

da heterogeneidade do material e da alta sensibilidade de equipamento. Já a determinação do tempo de cozimento, mesmo sendo medido através de um método parcialmente subjetivo (penetração do garfo pelo pesquisador), foi mais adequada.

Em função da alta variabilidade observada nas medidas de textura instrumental e tempo de cozimento, a conclusão do estudo aponta para a importância de se identificar a variedade de raízes de mandioca comercializadas, à semelhança do que se faz com outros vegetais. Algumas características de textura (farinácea e moldável), por exemplo, podem variar conforme a finalidade. Para os autores, outras características de textura adequadas para outras finalidades (frita, cozida com sal ou açúcar) ainda devem ser verificadas a partir de estudos com consumidores.

As características agronômicas da macaxeira também são tratadas nesse terceiro grupo, como faz Andrade (2013) com cultivares em diferentes idades de colheita. O estudo mostra a interação significativa entre idades de colheita (8, 10, 12 e 14 meses) e variedade de cultivares (Mossoró, Rosinha e Recife) segundo as variáveis número de bifurcações, diâmetro das raízes, massa seca, espessura da periderme, estande final, índice de colheita, produtividade e sólidos solúveis. Em relação a outras variáveis (altura média de plantas, diâmetro do caule, massa fresca da parte aérea, massa fresca da folha e pecíolo, massa seca da parte aérea, massa seca das folhas e pecíolo, número de raízes por planta, comprimento do pedúnculo e massa fresca da raiz), os efeitos significativos são isolados.

Os diferentes aspectos do “processamento da macaxeira” constituem a dimensão do quarto grupo. O tema processamento, da mesma forma, envolve uma série grande de subtemas, tais como a análise da qualidade após processamento ou as diferentes técnicas de processamento. O estudo de Freire *et al.* (2014) ilustra essa dimensão. Os autores estudam a qualidade de raízes minimamente processadas em dois formatos, chamados de Minitolete e Rubiene. O objetivo é quantificar o rendimento agroindustrial e avaliar a qualidade da mandioca de mesa minimamente processada nesses formatos. Conclui-se que a raiz apresenta rendimento agroindustrial acima de 60%. Além disso, o resultado do estudo mostra que o formato Rubiene favorece maiores valores médios de açúcares solúveis conferindo-lhe maior doçura.

O “consumo” é a tônica do conjunto de trabalhos do quinto grupo. Da mesma forma como ocorre nos demais temas, diferentes e variados aspectos do consumo da macaxeira são estudados sob diferentes perspectivas. Borges, Fukuda e Rossetti (2002), por exemplo, estudam os fatores que afetam o consumo de raízes frescas de mandioca de mesa com o objetivo de identificar e selecionar variedades para consumo. A qualidade culinária das raízes é um parâmetro importante na seleção de variedades de mandioca de mesa. A identificação dessa

qualidade envolve fatores variados e complexos, como as características físicas químicas e sensoriais. Algumas dessas características são determinadas objetivamente, como teores de cianeto, amido, fibra, e tempo de cocção, e, outras subjetivamente, como o sabor a consistência e a textura da poupa cozida.

Foram, então, avaliadas 26 variedades quanto à produtividade das raízes, aos teores de amido, ao tempo de cocção e nível de deterioração pós colheita. Dessas variedades, duas das 26 variedades, chamadas de Três meses e Caiabana, são promissoras para consumo humano na forma de raízes frescas, considerando as características como qualidade culinária, produtividade de raízes, teores de cianeto, de matéria seca e de amido.

O trabalho de Silva *et al.* (2011) ilustra outra perspectiva a partir da qual o consumo da macaxeira é abordado. Os autores analisaram o grau de aceitabilidade de “palitos” de mandioca submetidos a desidratação e condimentados com bacon, charque e ervas finas, seguidos de fritura, relacionando três propriedades sensoriais (aparência geral, sabor e aroma) e a intenção de compra.

Foram avaliados às cegas quatro tipos de “palitos” de mandioca (com condimento bacon, charque, ervas finas e sem condimento) por um grupo de 60 avaliadores não treinados, no estado de Pernambuco. A conclusão mostra que os “palitos” de mandioca desidratados, condimentados, são bem aceitos. O palito condimentado com charque, no entanto, é mais bem aceito em todos os parâmetros sensoriais, provavelmente, porque o charque faz parte do hábito alimentar do Nordeste.

2.3. A macaxeira como alimento: tema pouco explorado

Vimos, no item anterior, cinco grandes linhas temáticas que caracterizam as pesquisas brasileiras sobre a macaxeira: produção e cultivo, variedades, características, processamento e consumo. Esses temas privilegiam basicamente dois aspectos da macaxeira como objeto de estudo: a planta em si e o produto dela derivado. O produto derivado da raiz da planta, a macaxeira, é estudado apenas como ingrediente para o preparo de alimento, o que deixa de fora uma série de outras dimensões do alimento.

Em uma discussão sobre o processo de escolha de alimentos, Lima, Neto e Farias (2015) retomam uma série de pensadores que defendem a ideia de que o ato de comer ultrapassa as necessidades de sobrevivência, mas é também um comportamento simbólico e cultural. Com base nesses pensadores, os autores põem em destaque a diferença entre o alimento como fator biológico e como cultura. Retomam, por exemplo, Poulain (2013), para quem um alimento

possui quatro tipos de qualidades: nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas. O que caracteriza um alimento, além das três primeiras características de qualidade, segundo Poulain (2013, p. 240), é o fato de que “um produto natural deve poder ser o objeto de projeções de significados por parte do comedor. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo”.

É essa também a tese já defendida por DaMatta (1984, p. 58):

Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (...) O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou da casa (...) Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (...) Temos então o alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se (...) A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver.

Nesse sentido, o estudo do alimento deve contemplar, além da sua função fisiológica, de natureza nutricional, sua presença nas relações sociais. Nessa ótica, no que diz respeito às pesquisas que envolvem a macaxeira, como já dissemos, o foco é a planta. Quando o interesse se volta para o alimento, ela é vista como mantimento, oposto à comida. Embora a comida se origine no mantimento, ela é transformada através da culinária, é o alimento transformado pelas representações sociais e culturais, o que gera um fenômeno relativo às relações humanas em sociedade. Segundo (Lima, Neto e Farias, 2015):

A natureza produz os alimentos, mas a cultura faz surgir códigos importantes, como por exemplo, as diferentes opções de cardápios, as receitas, os hábitos, que por sua vez se relacionam ao paladar, ao prazer relacionado às propriedades organolépticas dos alimentos e, sobretudo, ao prazer da degustação. (Lima, Neto e Farias, 2015, p. 512)

De acordo com o enfoque de interesse, segundo Meneses e Carneiro (1997), muda, inclusive, a própria natureza do objeto:

O alimento pode ser focado enquanto plantas econômicas ou animais domésticos (ou, hoje, matérias-primas de diversa proveniência ou sintetizadas), como mercadorias ou nutrientes, como vetores de ação social e política, como elementos simbólicos ou ideológicos e suportes de práticas culturais. (Menezes e Carneiro, 1997, p. 11)

Nessa perspectiva, diferentes frentes de estudo se abrem para a compreensão do alimento e das práticas de alimentação. Para Carneiro (2005, p. 72), por exemplo, os costumes

alimentares podem revelar fatos importantes, característicos de uma civilização, “desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas”.

Considerando que o espaço alimentar é um objeto sociológico, Poulain e Proença (2003) propõem o conceito de “espaço social alimentar” como um instrumento de estudo de modelos alimentares em que se assinala a conexão bioantropológica de um grupo humano ao seu meio. Esse instrumento prevê a existência de cinco dimensões sociais da alimentação: o espaço do comestível, o espaço do culinário, o sistema alimentar, o espaço dos hábitos de consumo, a temporalidade alimentar.

O espaço do comestível está relacionado à seleção entre as múltiplas substâncias naturais, minerais, vegetais e animais que podem ser utilizadas como alimento. Esse espaço é, portanto, “a escolha que é operada pelo grupo humano no interior do conjunto de produtos vegetais e animais colocados à sua disposição pelo meio natural, ou que poderá ser implantada pela decisão do grupo” (Poulain e Proença, 2003, p. 252).

O espaço culinário se baseia na visão de cozinha evidenciada por Claude Lévi-Strauss (Lévi-Strauss, 2004) como um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transformam em consumível. Nesse sentido, o espaço culinário é, ao mesmo tempo, concebido em três sentidos: geográfico (distribuição dos lugares, por exemplo, a posição da cozinha, o lugar onde se realizam as operações culinárias, dentro ou fora de casa), social (a repartição sexual e social das atividades de cozinha), lógico (relações formais e estruturadas).

O espaço do comestível “corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais empregadas desde a coleta até a preparação culinária, passando por todas as etapas de produção e de transformação” (Poulain e Proença, 2003, p. 252). Em outras palavras, são as ações responsáveis pela chegada do alimento ao consumidor, a compra, o cultivo, a colheita, por exemplo. O movimento do alimento em cada uma das ações é controlado por indivíduos em interação, que “agem de acordo com lógicas profissionais ou familiares, em função de suas representações de necessidades e desejos dos comensais e de seus papéis sociais recíprocos” (p. 252).

Os rituais que envolvem o ato alimentar, como organização estrutural, forma da jornada, localização, constituem a dimensão o espaço dos hábitos de consumo. Esses rituais, da mesma forma, variam conforme a cultura e os grupos sociais. Por fim, a temporalidade alimentar tem a ver com os diferentes ciclos temporais socialmente determinados: “A cada

etapa correspondem estilos alimentares, compreendendo alguns alimentos autorizados, outros proibidos, os ritmos das refeições, os status dos comensais, os papéis, as condicionantes, as obrigações e os direitos” (Poulain e Proença, 2003, p. 253).

A temporalidade alimentar apontada por Poulain e Proença (2003) como uma dimensão social da alimentação, a nosso ver, parecer englobar algumas das preocupações dos estudos sobre História da Alimentação, que procuram, entre outras coisas, propor reconstruções das peculiaridades alimentares de cada época e lugar:

Muito mais do que a história de um alimento específico, de uma forma de preparo, de uma receita ou de uma tradição específica, a História da Alimentação tem o desafio de focar o alimento em sua transcendência maior como símbolo. O que não significa que não devemos estudar também os pratos, as receitas, os molhos e os preparos em sua historicidade. (Carneiro, 2005, p. 76).

A questão da História da Alimentação e do seu contributo para a compreensão da identidade alimentar é tratada, por exemplo, por Soares (2014, p. 21), ao discutir a presença do pão e do vinho na alimentação portuguesa contemporânea. Para a autora, esses produtos são estruturais da identidade alimentar lusa, e a consciência de uma identidade alimentar própria e diferenciadora foi formada ao longo da história do contato dos portugueses com outros povos. Apoiada, portanto, na história, a autora analisa os vários sentidos do consumo do pão e do vinho, de herança antiga mediterrânea, e constata que “não é legítimo caracterizar a identidade cultural alimentar portuguesa sem buscarmos as fontes primevas de que brotam” (p. 49). Além disso, constata também dois importantes aspectos:

1. a herança alimentar mediterrânea da Antiguidade deve ser presentificada, por forma a não correremos o risco de viver em sociedades não apenas anamnésicas, mas, mais grave do que isso, mal informadas a ponto de, por pura ignorância, terem por novo e exclusivo da contemporaneidade em que vivem realidades com uma longa história (passado esse que também faz parte da sua história);
2. o achamento do Brasil, pelos portugueses, e de Portugal pelos brasileiros, continua a fazer-se hoje também através de identidades gastronômicas, cujo lastro remonta e tem aspectos em comum com um outro achamento, ocorrido há mais de dois milênios, por povos mais evoluídos (como os Gregos, com a sua civilização assimiladora) de povos então também tidos por primitivos. (Soares, 2014, p. 50).

No que diz respeito à discussão sobre identidade alimentar, aliás, Contreras (2013) constata um paradoxo entre, de um lado, a globalização e a standardização e, de outro, a patrimonialização e a reivindicação identitária. Em outras palavras, enquanto a globalização e a standardização cria um contexto em que os alimentos são processados industrialmente, as pessoas comem em qualquer lugar, a qualquer hora, de qualquer maneira, os códigos normativos desaparecem, e a individualização da alimentação tem maior autonomia e menor formalidade, de um lado, de outro lado, busca-se a patrimonialização dos produtos locais, das

cozinhas nacionais/regionais e se reivindica a recuperação das receitas e das tradições culinárias ligadas ao lugar, defendendo-se, portanto, a identificação dos alimentos em si e a identificação dos grupo sociais através desses alimentos.

Contreras (2013), no entanto, defende que, apesar do paradoxo ligado à identidade alimentar, a alimentação será sempre um reflexo da sociedade, e, como tal, é complexa, dinâmica e diversa. Ao longo do ano, uma mesma pessoa pode, segundo as ocasiões, apresentar comportamentos alimentares diferentes: pode se comportar como autóctone ecologista ou como cosmopolita, pode comer só ou acompanhada, pode se preocupar com a saúde ou buscar o prazer etc. Em resumo, o paradoxo aponta para a existência de uma identidade alimentar plural:

Seguimos sendo o que comemos, mas, hoje, somos muitas e diferentes pessoas no decorrer da semana e do ano. Trata-se de uma identidade plural, ainda em construção, ou em construção permanente, e que ainda não recebeu a atenção acadêmica necessária para descrevê-la e compreendê-la em toda sua extensão. (Contreras, 2013, p. 46)¹².

Assim, considerando essas diferentes e variadas possibilidades de estudo sobre o alimento como um fenômeno relativo às relações humanas em sociedade, reiteramos a existência de um espaço à espera de ser explorado no que diz respeito especificamente à macaxeira como alimento¹³. Reconhecemos a existência de grande produção acadêmica que explora diferentes aspectos do uso da mandioca. No entanto, entendemos que grande parte dessa produção focaliza os alimentos derivados da mandioca, principalmente a farinha¹⁴, e, em relação a esse assunto, de fato, muita coisa está dita. Por outro lado, de forma específica, os aspectos sociais, culturais e históricos do consumo alimentar humano da mandioca mansa ainda não têm tido protagonismo nos estudos. Como mostramos no item 2.2., o interesse das pesquisas tem se voltado para a planta em si e para o produto dela derivado, que é estudado apenas como ingrediente para o preparo de alimento, o que deixa de fora uma série de outras dimensões do alimento. Trata-se, assim, de um espaço de estudo que precisa ser ocupado.

¹² Seguimos siendo lo que comemos, solo que hoy somos muchas y diferentes personas a lo largo de la semana y del año. Se trata de una identidad plural, todavía en construcción, o en construcción permanente, y que todavía no ha recibido la atención académica necesaria para describirla y comprenderla en toda su extensión. (Tradução nossa).

¹³ Em Canesqui e Garcia (2005), podemos aceder a uma visão bastante ampla dessas possibilidades de estudo.

¹⁴ Como exemplo, lembramos os trabalhos de Pinto (2002) e Velthem e Katz (2012).

3. A História social e cultural do Ceará e as fontes históricas sobre a macaxeira

3.1. O contexto social, político e cultural do Ceará

Segundo Pinheiro (2015, p. 55), o território cearense foi ocupado definitivamente nas primeiras décadas do século XVIII, tendo a ocupação sido realizada de forma violenta pelos colonizadores europeus, que se tornaram grandes proprietários de terras na capitania do Ceará:

É importante destacar que a violência se tornou dado constitutivo da ocupação da capitania do Ceará. Esta violência pode ser detectada tanto na guerra sangrenta que foi travada entre os povos nativos e os luso-brasileiros, como também em atos, aparentemente pacíficos, feito a imposição da religião cristã e a desqualificação dos pajés e das demais lideranças indígenas.

As missões jesuíticas, além da catequização, serviram para abrir caminhos aos portugueses e possibilitaram o processo de colonização. Economicamente, o período colonial foi marcado pela criação de gado, que era considerado o símbolo do poder econômico. As constantes estiagens, notadamente quatro grandes secas nos anos finais de 1700, e outros fatores favoreceram a decadência desse negócio e proporcionaram a retomada de investimentos na agricultura. Nesse contexto, o algodão assumiu a cena econômica (Lemenhe, 1991). Culturalmente, esse período é marcado pela mistura de culturas e de etnias, e sobretudo pela influência portuguesa e francesa, que já se fazia presente nos modos de vida da capitania cearense.

A contribuição da atividade algodoeira na economia cearense seguiu de forma muito significativa, no período imperial, que se inicia com a independência do Brasil, em 1822, e vai até a proclamação da República, em 1889. Fortaleza, que já era a capital do Estado desde 1726, ganhou maior visibilidade, passou a ser o centro administrativo e se tornou o único centro de exportação de algodão, o que favoreceu também a criação das primeiras indústrias cearenses para a produção têxtil (Silva, 2015). Segundo Silva (2015, p. 220), a intensificação do processo de produção do algodão, a interiorização das fazendas de gado e a produção da lavoura canavieira contribuíram para o surgimento, em meados do século XIX, das cidades cearenses, perto da foz dos rios e conectadas ao litoral.

As lavouras algodoeiras acentuaram o uso da mão de obra escrava, que também era empregada nas fazendas, mas “a escravidão, no Ceará, foi pouco expressiva” (Funes, 2015, p. 103). Funes (2015) narra que o número de população escrava sempre foi pequeno, no Ceará.

Em 1872, por exemplo, a taxa era de 4,4%, a qual se manteve até 1884, quando ocorreu a libertação dos escravos. No entanto, segundo o autor, a etnia negra estabelece, no Ceará, uma experiência social construída historicamente, que apresenta “marcas visíveis de sua sociabilidade, de seu engajamento no mundo do trabalho, de suas práticas culturais e de lutas contra a discriminação e o preconceito” (2015, p. 104).

De fato, ainda segundo Funes (2015), em meados do século XIX, a entrada de negros no Ceará diminuiu devido ao aumento no valor de importação de negros. Por outro lado, houve um aumento significativo da população livre negra e de seus descendentes, oriundos, inclusive, de outras regiões. A presença de negros, no Ceará, sempre foi constante: “Uma etnia que constituiu o universo de trabalhadores livres, ao lado do nativo, mas, também o mundo dos cativos” (Funes, 2015, p. 106).

Os ciclos festivos, ocasiões nas quais os negros experienciavam momentos de alegria, liberdade e autonomia, eram formas de vivenciar a cultura africana e experienciar a liberdade e a autonomia. ¹⁵Festividades como Maracatu¹⁶, atualmente ainda bastante representativo no Carnaval cearense, são essencialmente afro-brasileiras.

Em 1889, foi proclamada a República no Brasil, resultado, na verdade, de um movimento de um pequeno grupo da elite e de militares insatisfeitos com o regime imperialista de Dom Pedro II. Estavam em jogo os interesses de uma pequena minoria. O povo não foi protagonista desse novo regime, de caráter republicano, pelo contrário, a participação popular foi isenta (Carvalho, 2006). A República serviu, portanto, para legitimar o poder das elites locais, a política oligárquica. No Ceará, que passa a partir de então a ter status de Estado, essa política foi fortemente representada por Antônio Pinto Nogueira Accioly. Entre os anos de 1896 a 1912 seu governo foi caracterizado pelo autoritarismo, nepotismo, violência e corrupção.

Em 1912, as eleições para presidente do Estado deram vitória a Franco Rabelo através da política das salvações, implantada pelo presidente da República Hermes da Fonseca no intuito de depor os grupos oligárquicos. Segundo Ramos (2015), a consolidação do governo de Franco Rabelo não significou o fim das práticas oligárquicas, pois “apenas aconteceu uma mudança de grupos políticos no poder estatal. Permaneciam as velhas práticas do coronelismo, com suas velhas tramoias, feitas de violência e arbitrariedade” (Ramos, 2015, p. 359). Citemos, a esse propósito, a conhecida expressão “Ceará dos coronéis”, que faz alusão aos governos de

¹⁵ “São momentos em que as origens africanas se manifestam e novas identidades culturais se constituíam” (Funes, 2015, p. 124).

¹⁶ O Maracatu é uma expressão cultural em que um conjunto musical percussivo acompanha um cortejo real, evocando as coroações de reis e rainhas do antigo Congo africano.

Virgílio Távora, Adauto Bezerra e César Cals. Esse contexto político é marcado, em um primeiro momento, pela fragilidade estrutural das elites cearenses, e pelo seu fortalecimento alheio à estrutura do Estado, em um segundo momento (Parente, 2015).

Esse ciclo político é rompido, segundo Gondim (2015), com as eleições para governador no Ceará, em 1986. Nessas eleições, o coronel Adauto Bezerra, representante das forças políticas dominantes, é derrotado por um jovem empresário, novo também na política¹⁷. Esse grupo, ainda segundo Gondim (2015), teve o êxito de converter um Estado interventor de natureza oligárquica e utilitarista em um Estado também interventor, mas de natureza burguesa, essencialmente urbana, mercantil e universalista. Foi implantado, no Ceará, um projeto de modernização que visou fortalecer setores como o turismo, e construir uma visão distanciada do atraso e de miséria associada às constantes secas que castigaram o Estado.

O final do século XIX e o início do século XX formaram um período de grandes mudanças em todo o Brasil, não apenas no âmbito político. Segundo Cordeiro (2015, p.135-36), o Ceará, ao seu jeito, viveu intensamente todo esse processo:

Todo o burburinho transformador não só ecoou aqui [no Ceará], como teve daqui uma contribuição importante, a qual pode ser avaliada por uma série de variáveis: a quantidade de jornais circulando em Fortaleza e no Ceará como um todo, bastante representativos das diversas tendências ideológicas (liberais, católicos, maçons, republicanos etc), políticos de estatura nacional, como o senador Martiniano de Alencar, José de Alencar e o senador Pompeu; intelectuais engajados do porte de Silva Bezerra, Rocha Lima e Capistrano de Abreu; movimentos intelectuais atualizados com o pensamento europeu como a Academia Francesa.

Essas mudanças são muito mais visíveis na capital Fortaleza, e estão alinhadas ao processo de remodelação sociourbana da cidade, marcado por novos costumes e equipamentos tecnológicos¹⁸.

Ponte (2015) destaca, notadamente, nos “frenéticos anos 20”, período de declínio da *belle époque*, o choque entre os anseios das elites em higienizar e disciplinar a cidade e a irreverência de outra camada da população, que, entre outras questões, evidenciavam os problemas sociourbanos ainda existentes. Desenvolveu-se, assim, um tipo de comportamento debochado e galhofeiro, uma conduta “amolecada”, “o que à época convenciou-se denominar,

¹⁷ “Inicia-se, assim, um novo ciclo na política cearense, dominado pelo grupo liderado por Tasso Jereissati, o qual elegeu seu sucessor, Ciro Gomes, em 1990, e por duas vezes, reelegeu-se, em 1994 e em 1998” (Gondim, 2015, p. 409).

¹⁸ “Com efeito, esse período, momento fundante do nosso mundo contemporâneo, é marcado por um intenso fluxo de mudanças que não só produziu transformações de ordem urbana, política e econômica, como também afetou profundamente o cotidiano e a subjetividade das pessoas, alterando seus comportamentos e condutas, seus modos de perceber e sentir”. (Ponte, 2015, p. 163).

pejorativamente, de Ceará Moleque” (Ponte, 2015, p. 189). As práticas “amolecadas” representavam uma forma singular e significativa de expressar o descontentamento da população marginalizada contra a ordem social modernizadora, autoritária e disciplinadora da época.

Segundo Silva (2015, p. 226), as cidades mais importantes do Ceará, com raras exceções, eram vilas no século XVIII¹⁹. Especificamente a cidade de Fortaleza, hoje, tem porte de metrópole, mas ainda guarda muita coisa do seu passado provinciano. O autor destaca que não pode ser negligenciada “a intensa e acirrada competição urbana que ela estabelece com tradicionais metrópoles brasileiras, especialmente as do Norte e Nordeste” (Silva, 2015, p. 226).

Atualmente o Estado do Ceará é o 4º maior Estado da região Nordeste, e o 17º do país, em extensão territorial, com uma área de 148.886,3 km². Aproximadamente 93% dessa área está inserida na região do semiárido nordestino, caracterizada basicamente pela escassez pluviométrica e altas taxas de evaporação/evapotranspiração (IPECE, c2007).

Em termos populacionais, em 2010, o Ceará contava com uma população de 8.448.055 habitantes. Essa população não está distribuída uniforme e se concentra sobretudo na capital Fortaleza e na sua região metropolitana. As principais atividades econômicas são a agropecuária, o comércio, a indústria e o turismo (IPECE, c2007). A realidade urbana atual do Estado, segundo Silva (2015, p. 236), compreende um quadro contraditoriamente composto:

Cidades incompletas, com infraestrutura frágil, com problemas de conexão exterior, que revelam uma rede urbana com rupturas, compõem o quadro das cidades cearenses. A expansão da malha rodoviária, da rede telefônica, de infovias, o reaparelhamento portuário e aeroportuário atestam progressos que acenam para a superação de enormes problemas. Entretanto no interior das cidades, os contrastes acirram as contradições e aguçam a efervecência de movimentos sociais na luta por melhores condições de vida.

3.2. Fontes para a História da Alimentação

Uma das questões que julgamos importantes para fundamentar a discussão que pretendemos desenvolver, neste trabalho de natureza histórica, é o conceito de fontes históricas, e, conseqüentemente, a maneira de lidar com elas. Barros (2012) nos aponta, resumidamente, um caminho nesse sentido. O autor não nega o conceito de fonte histórica que já é considerado truísmo: “é tudo aquilo que, produzido pelo homem ou trazendo vestígios de sua interferência, pode nos proporcionar um acesso à compreensão do passado humano” (Barros, 2012, p. 130).

¹⁹ “Poucas mudanças ocorreram na hierarquia urbana cearense, se for considerado o tempo transcorrido entre a fundação da primeira vila (Aquiraz – 1713) e o quadro atual da realidade urbana estadual”.

No entanto, ele julga necessário refletir sobre esse conceito, considerando as perspectivas teóricas e os métodos da História ao longo da sua constituição como ciência. No século XIX, por exemplo, a expressão “documento histórico” era mais usado do que “fonte histórica”, porque refletia o que se entendia por arquivo e a própria perspectiva positivista de se conceber a História:

No entanto, nota-se certa tendência à preferência cada vez maior pela expressão “fonte histórica”, talvez porque a expressão “documento histórico” tenha ficado um pouco associada à historiografia positivista, e um pouco também porque o historiador não espera mais dos materiais e evidências que lhes chegam do passado apenas ou necessariamente uma “prova”. (Barros, 2012, p. 132)

Da mesma maneira, o que é considerado uma fonte histórica também sofre mudanças de perspectiva. De início, eram considerados os “documentos textuais”, como “crônicas, memórias, registros cartoriais, processos criminais, cartas legislativas, obras de literatura, correspondências públicas e privadas e tantos mais” (Barros, 2012, p. 130). Depois, outras possibilidades, além de documentos textuais, passaram a ser incluídas e consideradas fontes, como vestígios arqueológicos, representações pictóricas e registros orais. E, mais adiante, já no decorrer do século XX, quando a historiografia expandia seus limites, passou-se a considerar as fontes imateriais, sem suporte físico, pertencentes ao chamado patrimônio imaterial, “como as festas dramáticas populares e os ritos religiosos que se deslocam e perpetuam-se na realidade social, os sistemas integrados e reconhecíveis de práticas e representações, os gestos e modos de sociabilidade” (Barros, 2012, p. 130).

Levando em conta essas considerações, Barros (2012, p. 132) propõe, então, que o conceito de fontes históricas deve abarcar também os “discursos a serem analisados ou redes de práticas e representações a serem compreendidas”.

Para que haja uma melhor aproximação e problematização das fontes históricas pelo analista, Barros (2012, p. 133) propõe a tarefa de classificá-las. Para ele, “classificar é aproximar-se do objeto com uma pergunta, com uma questão que se faz incidir sobre o objeto para melhor compreendê-lo”. O autor, então, retoma a taxionomia de Aróstegui (2006), baseada em quatro critérios: posição, intencionalidade, qualidade, serialidade. A posição classifica uma fonte em direta ou indireta, conforme o processo histórico a que ela dá acesso. O critério da intencionalidade considera o fato de uma fonte ser produzida de forma voluntária ou involuntária. Segundo o critério da qualidade, as fontes podem ser materiais ou culturais. Por fim, a serialidade classifica as fontes em seriais e não seriais²⁰.

²⁰ “As fontes seriais podem ser definidas como aquelas que se apresentam constituindo um todo (uma “série”)” (Barros, 2012, p. 147).

Barros (2012) faz algumas revisões da proposta de taxionomia de Aróstegui. Não é pertinente, no momento, retomar essas revisões. Julgamos pertinente, por outro lado, a proposta que o autor apresenta com base nessas revisões. O critério usado para sua classificação é o suporte. Para o autor, as fontes admitem a existência ou não de um suporte. As fontes materiais são as que admitem um suporte, e podem ser subclassificadas em fontes textuais, iconográficas, musicais, orais. As fontes imateriais, em geral, não admitem um suporte e correspondem a: “Um sistema de gestos, uma festa dramática, um ritual religioso, uma prática que sobrevive milenarmente com variações, uma outra que já foi mesmo tombada como ‘patrimônio cultural imaterial (Barros, 2012, p. 149).

As fontes textuais, segundo Barros (2012), são, até hoje, as mais utilizadas pelos historiadores, apesar do considerável uso de outras fontes como as iconográficas, musicais, entre outras. Para o autor, as fontes escritas abarcam um grande número de tipos ou gêneros de textos, que permitem, conseqüentemente, diferentes possibilidades de análise. Crônicas, ensaios, por exemplo, se prestam mais à análise qualitativa, já registros cartoriais, documentos comerciais, por outro lado, se prestam mais à análise serial. Cada tipo ou gênero, portanto, requer uma abordagem singular, porque atendem a objetivos específicos. A poesia, por exemplo, tem como objetivo entreter ou comover. Já um documento legislativo objetiva regulamentar a vida jurídica. Em cada caso, se requer um discurso próprio, mais ou menos preciso e objetivo, por exemplo.

Focaliando, portanto, algumas das principais características das fontes textuais escritas, Barros (2012, p. 152) apresenta um quadro com os diversos gêneros de texto que estão à disposição do pesquisador. Os gêneros, crônicas, ensaios, certidões, atas entre muitos outros, são organizados de acordo com diferentes esperas da sociedade: documentos policiais, privados, jurídicos, cartoriais, eclesiásticos, comerciais, administrativo-comerciais, governamentais, diplomáticos, políticos, fontes realistas e literárias.

Essa discussão de Barros (2012) pode se aplicar à pesquisa de natureza histórica. No entanto, percebemos que a discussão, em alguns pontos, deixa de tratar de fontes, por exemplo, pertinentes para a abordagem e o interesses próprios da História da Alimentação. Na classificação do autor, por exemplo, não são previstos gêneros como receitas, cardápios, que servem de forma muito pontual aos interesses de um estudo histórico da alimentação. Essa ausência percebe-se melhor, se atentarmos nas palavras de Carneiro (2005, p. 2)

A história da alimentação, diferentemente da história política e social, possui poucos documentos oficiais. Os documentos estatísticos sobre produção e comércio de

alimentos trazem informações sobre a história econômica, mas não esclarecem os aspectos da cultura da alimentação.

Ainda segundo Carneiro (2005, p. 2), a História da Alimentação pode ser registrada em diferentes tipos de fontes. As crônicas de viagens, de costumes, de época, por exemplo, agrupam “longos aspectos múltiplos da vida social”. Os inventários de posse e propriedade aportam informações sobre plantação e beneficiamento de alimentos, assim como sobre as pratarias e cristais em que os alimentos são servidos. Registros de despesas e de estatísticas em geral apresentam informações numéricas, mas nada dizem sobre os aspectos sociais e culturais do alimento. Essa natureza das fontes, segundo o autor, constitui uma dificuldade para os estudos sobre a história da alimentação:

Onde encontrar, em meio a tanta informação dos cronistas, escritores e memorialistas, aquelas que tratam dos alimentos? Como selecionar, em meio a toda a literatura nacional, as menções significativas sobre usos e costumes? Como, nos inventários e testamentos, encontrar a relevância específica dos produtos alimentares, dos artefatos de cozinha usados para preparar e consumir os alimentos? (Carneiro, 2005, p. 2)

A solução parece ser uma política de tratamento específico dado à heterogeneidade de fontes gerais com as quais a História da alimentação pode contar. Exemplo disso é o *Projeto Acervo Virtual do Museu da Casa Brasileira*²¹, que segundo Carneiro (2005, p. 3) é, “possivelmente, o mais completo banco de dados sobre alimentação na história brasileira”, sem que os pesquisadores e o público em geral precisem “selecionar como pescadores submarinos no oceano das fontes primárias as melhores referências sobre o assunto”.

Um trabalho semelhante nesse sentido é a proposta de Pilla (2015), que objetiva fazer um levantamento do material sobre alimentação contido em *Jornal das moças*, revista feminina que circulou no Brasil, no período de 1914 a 1961. Ao fazer esse levantamento, o trabalho demonstra a “potencialidade das fontes no sentido de instigar reflexões sobre a construção histórico-cultural de padrões alimentares” (Pilla, 2015, p. 625), de forma particular, relacionados ao papel da mulher na sociedade naquele período.

3.3. O levantamento de fontes para a história da macaxeira no Ceará

Conforme expomos anteriormente, o trabalho de busca de fontes históricas sobre alimentação tem suas peculiaridades e dificuldades. Isso foi, de fato, muito emblemático na nossa busca de fontes sobre o consumo de macaxeira no Ceará. Em um primeiro momento, inspirados na classificação de Barros (2012), e considerando o contexto social e cultural do

²¹ <http://www.mcb.org.br/pt/museu/apresentacao/>

Ceará, como exposto no item 3.1, optamos por coletar fontes escritas. A busca para essa coleta de fontes se deu em diferentes instituições, como institutos históricos, museus e universidades. Destacamos que não foi encontrado, em alguns casos, como em museus e bibliotecas, materiais relacionados diretamente à temática da alimentação. O material que coletamos foi encontrado, nesses casos, em maior parte, em escritos sobre História do Ceará.

A primeira busca foi feita no Instituto do Ceará (Histórico, Geográfico e Antropológico). O Instituto foi fundado em 1887, que é, hoje, a instituição cultural mais antiga do Estado e que “tem como finalidade o estudo e a difusão da História, da Geografia, da Antropologia e ciências afins, especialmente no tocante ao Ceará”²². O trabalho de pesquisa no Instituto pode ser realizado nos arquivos com a presença de um funcionário, que auxilia na busca da documentação.

No Instituto do Ceará, realizamos três visitas. Consultamos livros, jornais, e almanaques do século XIX, em busca de referências à alimentação e à macaxeira. De relevante, coletamos apenas um conjunto de receitas, publicadas em um artigo de um número da Revista do Instituto.

Em um segundo momento, fomos à Academia Cearense de Letras, entidade literária máxima do Estado, fundada em 1894. Essa Instituição possui uma importante Biblioteca com 25.000 livros. Tem por finalidade a preservação, o cultivo e o desenvolvimento da literatura e da produção científica, filosófica e cultural reconhecida em toda a sociedade cearense. A consulta nos levou ao trabalho de Campos (1996), obra em que o autor relata sua intimidade com o fogão, com o arruído das panelas e os múltiplos odores de essências de cravos e canela, e faz um resgate de velhos cadernos e livros de receitas de sua infância, escritos pelas criadas da casa e por sua sogra.

Fomos também à algumas bibliotecas. A primeira delas foi a Biblioteca Pública Governador Menezes Pimentel, criada em 1867 como Biblioteca Provincial do Ceará, inaugurada com cerca de 1.700 livros. Na atualidade, a Biblioteca possui um acervo de aproximadamente 132.000 volumes. A consulta a esse acervo nos levou a alguns guias gastronômicos, publicados em Fortaleza, no início do século XXI.

Na Biblioteca da Universidade Federal do Ceará (UFC) – Campus do Pici, uma das mais importantes do Estado, apesar de dispor de curso na área da alimentação, não encontramos nenhum material relacionado à alimentação que pudesse configurar como fonte histórica para nosso propósito.

²² <https://www.institutodoceara.org.br/instituto.php>

O Instituto de Cultura e Arte (ICA) da UFC é uma unidade acadêmica que congrega vários cursos de graduação, incluindo o curso de gastronomia. Esse Instituto dispõe de uma biblioteca setorial. Nessa biblioteca, encontramos cardápios de restaurante de Fortaleza. Do curso de Gastronomia do ICA, coletamos o programa do curso e fichas técnicas.

No âmbito das instituições de ensino que oferecem o curso de Gastronomia, consideramos também o Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), *campus* de Baturité, instituição pública de ensino de graduação, tecnológico e técnico. Nessas instituições, também coletamos os programas de curso e fichas técnicas. Recolhemos ainda os programas de curso e fichas técnicas dos cursos técnicos do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac). Trata-se de uma escola de formação técnica e profissional, fundada em 1946.

Por fim, realizamos uma visita ao restaurante *Ideal Clube de Fortaleza*, fundado em 1931, em Fortaleza, quando a cidade tinha cerca de 120 mil habitantes. Os doze fundadores do restaurante pertenciam às famílias que, por várias gerações, ocuparam posições de destaque na sociedade cearense. Em um projeto ousado e uma visão empreendedora, fundou-se não apenas um restaurante mas um clube social moderno para a época. Nos anos 50, Fortaleza já tinha 300 mil habitantes e uma vida social intensa. As famílias elegantes se reuniam em festas cheias de *glamour*, e o *Ideal Clube de Fortaleza* sempre sediou os mais importantes concursos de beleza. Palco há 84 anos das mais importantes festas e reuniões sociais, o clube até hoje é símbolo de elegância e charme. Nesse restaurante, coletamos duas revistas onde se conta a sua história, descrevem-se os alimentos preferidos pela sociedade fortalezense, e mostra-se o cardápio, que é utilizado desde a sua fundação.

Ao final de todas essas consultas, conseguimos compor um conjunto de fontes históricas que podem nos levar à reflexão sobre como o uso da macaxeira é discursivizado, considerando diferentes recortes temporais. As fontes são escritas e recobrem diferentes gêneros de texto, produzidos em diferentes atividades: receita (atividade culinária), cardápio (atividade comercial), guia gastronômico (atividade turística), programas e fichas técnicas de curso (atividade de formação), relatos, crônicas e notícias (atividade jornalística). Para dar conta dos recortes temporais, consideramos quatro metades de séculos (segunda metade do século XIX até a primeira metade do século XX). O primeiro recorte se justifica em função do fato de que, como mostramos no item 3.1, a segunda metade do século XIX é um período em que o Estado do Ceará e, particularmente, a cidade de Fortaleza, passam por diferentes transformações sociais, políticas e culturais que mudam e instauram um modo de vida.

Apesar desse recorte, as fontes não podem ser classificadas como seriais, ou seja, não homogêneas; e não apresentam uma continuidade, pelo contrário, formam um conjunto de pontos com lacunas de tempo (Barros, 2012, p. 152).

O quadro 01, a seguir, resume o conjunto dessas fontes.

Período	Tipo de fonte				Registros de saberes
	Receita	Cardápio	Guia	Programa/Ficha	
2ª. metade do século XIX	Velhas receitas da cozinha nordestina	Banquetes do Imperador			Os manuscritos do botânico Freire Alemão Capítulos de História da Fortaleza no século XIX.
1ª. metade do século XX	Coleção de receitas e petiscos Lembranças e sabores	Ideal Clube de Fortaleza			Ideal Clube – história de uma sociedade Lembranças e Sabores: histórias e receitas dos meus
2ª. Metade do século XX	Nova Cozinha Nordestina Lembranças e sabores	Caravele Caicó	Guia de Fortaleza Guia Turístico e Informativo de Fortaleza		Ideal Clube – história de uma sociedade Lembranças e Sabores: histórias e receitas dos meus

Início do século XXI	Sabores e sabores do Ceará;	Coco Bambu	Guia Conhecendo o Ceará	Curso de cozinheiro (Senac)	Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí
	Delícias da sardinha;	Lá na Roça	Revista veja Fortaleza: comer e beber	Tecnólogo em Gastronomia (IFCE);	Artes da tradição”
	Colher de Pau: Culinária Cearense	Encosta da Serra		Bacharelado em Gastronomia (UFC)	Não me deixes
		Vila Mosquito	Guia de Gastronomia Abrasel Ceará		
		Saturno Beach			

Quadro 01: Resumo das fontes

Fonte: Elaborado pela autora

4. A história do uso da macaxeira na cozinha cearense

4.1. A cozinha cearense no quadro do regionalismo culinário brasileiro

Os critérios utilizados nas primeiras propostas de divisão regional do Brasil foram principalmente as características físicas, como clima, vegetação e relevo. O país foi, assim, dividido em quatro regiões: Setentrional, Norte Oriental, Oriental, Meridional. Após sucessivas atualizações dessa divisão, o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) produziu uma nova regionalização, no final dos anos 1960, que até o momento dá os contornos das regiões do país (IBGE, 2017). Define-se, assim, uma divisão do Brasil em cinco regiões: Centro-Oeste, que abrange três estados (Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul) e o Distrito Federal; Nordeste, que abrange nove estados (Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe); Norte, com sete estados, a saber: Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins; Sudeste, composta pelos estados Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo; e Sul, com os estados do Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina (Figura 01).



Figura 01: Mapa do Brasil

Fonte: www.geografiaparatodos.com.br

As diferenças de natureza geopolítica entre as regiões são acompanhadas de outros tipos de diferenças, culturais e linguísticas principalmente, que caracterizam hábitos regionais. Nesse contexto de diferenciação, insere-se a discussão sobre as cozinhas regionais ou a também chamada “territorialidade gastronômica” de que falam Bahl, Gimenes e Nitsche (2011, p. 5-6).

As cozinhas regionais, portanto, “falam” do homem e de seu meio, na medida que apresentam não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresentam a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural. A “territorialidade gastronômica”, desta forma, se constrói na medida em que uma determinada região se torna intimamente associada a um conjunto culinário, fazendo com que a menção a uma determinada iguaria remeta à ideia que se tem de uma região.

De acordo com Dória (2014, p.147), a ideia de cozinhas regionais, no Brasil, emergiu “como tema a partir de 1920, e de maneira mais forte no Nordeste”, no contexto mais amplo da discussão sobre a formação nacional, inclusive da culinária, no período de 1870 a 1930, que “envolveu nos debates as elites econômicas e os intelectuais de todo o país”. Segundo o autor, o regionalismo culinário brasileiro apresenta uma trajetória diferente do modelo europeu, notadamente o francês. Enquanto que, na França, o regionalismo culinário se apoia na “valorização histórica e revalorização cultural das características locais, consubstanciadas no moderno conceito de *terroir*”, no Brasil, objetivou o reforço do regionalismo político, em um primeiro momento, e estratégias de marketing turístico, em um segundo momento, sobretudo em alguns Estados (Dória, 2014, p. 166).

No que diz respeito à existência de cozinhas regionais no Brasil como forma de discutir o regionalismo político, Dória (2014) destaca o debate entre Gilberto Freyre e Câmara Cascudo. O primeiro rebelou-se contra a acelerada modernização arquitetônica, urbanística, de hábitos e valores, notadamente em Recife, sua terra natal, que descaracterizava o que a cidade tinha de mais virtuoso. Nesse sentido, era um regionalista. O segundo por sua vez evitou aderir ao regionalismo e preferiu estudar as características tradicionais locais como elementos da diversidade cultural do país.

Gilberto Freyre defende, portanto, a valorização da culinária regional, e é quem primeiro estabeleceu um mapa culinário do país. Nesse sentido, Dória (2012, p. 158) retoma as próprias palavras de Freyre, publicadas na revista *O Cruzeiro*, em 1951:

Venho há anos tentando organizar um mapa culinário do Brasil em que se exprima a geografia não da fome, mas da velha e autêntica glutoneria brasileira [...]. Esse mapa, hei de publicá-lo um dia: um mapa a cores, acompanhado de guia para o turista que deseje viajar pelo Brasil sabendo que pratos característicos deveriam pedir em cada

região principal do país cujo encanto queria surpreender pelo paladar e não apenas pelos olhos e pelo ouvido.

Câmara Cascudo, ao contrário, procura desenhar uma cultura alimentar brasileira herdada de uma longa história, entre os séculos XVI e XVIII. Essa perspectiva coloca, portanto, lado a lado, as contribuições indígena, africana e portuguesa para a formação da cultura alimentar brasileira, “uma hipótese que liberta Câmara Cascudo das amarras histórico-regionais do regionalismo de Gilberto Freyre, centrada na casa-grande” (Dória, 2012, p. 157).

No Brasil, o uso turístico da ideia de cozinha regional, segundo Bahl, Gimenes e Nitsche (2011), surgiu no final da década de 1970, quando começou a se desenvolver o chamado turismo cultural²³.

Na esteira dessa perspectiva turística, os restaurantes contribuíram para a instituição das cozinhas regionais nos Estados brasileiros. As cozinhas regionais são vendidas como expressão das especialidades culinárias locais, marcadores que estimulam sentimentos de pertença a uma determinada coletividade. Ao se tornarem referência identitária, essas cozinhas se transformam também em uma via de entrada da cultura, um meio pelo qual é possível conhecer e experimentar um modo de ser do outro. Nesse sentido, emergem inúmeros pratos emblemáticos associados aos Estados: o Churrasco Gaúcho (associado ao Rio Grande do Sul), a Muqueca Capixaba (associada ao Espírito Santo), o Barreado (associado ao Paraná), o Tacacá no Tucupi (associado ao Pará), o Acarajé (associado à Bahia), o Baião de Dois (associado ao Ceará).

Ao olhar para esse fato em que o regionalismo se torna tipicidade, Dória (2014) defende que, no caso brasileiro, a tipificação de pratos é bastante simplificada, diferente do que ocorre ao se falar de uma cozinha basca, catalã, por exemplo, cuja tipificação é fixada por regulamentos²⁴.

Diante desse cenário, Dória (2014, p. 167) defende a necessidade de se mergulhar fundo no território sem a perspectiva do regionalismo político e de se levantar dados sobre como e o

²³ A cozinha regional também complementa a oferta turística e a experiência do visitante, na medida em que materializa uma série de costumes, técnicas e tradições. A possibilidade de provar ingredientes típicos de uma localidade, preparados com técnicas tradicionais que remetem à história local e permeados por valores simbólicos ajuda o visitante a interagir e, de certa forma, a degustar a localidade visitada. (Bahl; Gimenes; Nitsche, 2011, p. 10).

²⁴ “Assim, é forçoso considerar que o “típico” do turismo não se baseia na história ou etnografia do prato, e a ênfase em determinado conjunto de pratos dependerá muito mais do esforço de marketing de cada unidade da federação do que da investigação de sua história” (Dória, 2014, p. 161).

que o brasileiro come. O autor defende “uma revisão do país culinário que parta de uma desconstrução de sua abordagem regionalista”.

Nesse contexto, situamos o Ceará cuja cozinha já tem contornos delineados seja pela intensa elaboração publicitária do Estado na busca por sua consolidação como destino turístico, seja por trabalhos acadêmicos que visam catalogar os alimentos que, ao longo do tempo, têm feito parte das particularidades culturais desse território.

Como mostramos, na seção anterior, a ocupação do Ceará foi marcada pela criação de gado e pelo plantio de algodão. Além disso, no plano da agricultura familiar, se desenvolveu a plantação de milho e feijão. A área territorial sertaneja é uma das principais marcas da culinária cearense. Essa marca da culinária cearense é caracterizada pela seguinte citação de Queiroz (2010, p. 17):

Assim, a cozinha do nosso Nordeste pobre (o que não produzia nem café, nem açúcar, a exigir grande mão de obra servil) seguia mais a tradição indígena. Mas se não tínhamos riquezas baianas ou pernambucanas, havia as fazendas de gado. E nelas estabeleceu-se como dieta básica, pelo menos entre os pobres, o feijão temperado com um pedaço de carne ou de toucinho, ou nem isso, o simples feijão de água e sal.

Alguns alimentos são, portanto, emblemáticos da culinária cearense. Passemos a descrever alguns deles. Nos períodos de grandes estiagens, o transporte das boiadas para venda nos mercados de gado era um processo dispendioso. Para minimizar as perdas, nasceu a manufatura da carne denominada de Charquada, hoje conhecida como **carne do sol**²⁵.

De acordo com Rocha (2002), paralelamente à entrada do gado no período do povoamento do território cearense, deu-se a chegada de outros animais para o consumo doméstico, entre eles estava o carneiro. Os pastos das regiões de criatório eram excelentes para alimentação de ovelhas e carneiros, cabras e bodes. Nesse contexto, é criada a **buchada de carneiro**, que é, hoje, um prato bastante emblemático da cozinha cearense. É feito com o estômago, também chamado bucho, e as vísceras. Há também o **carneiro guisado**, que é um cozido de costelas.

Desde os primeiros tempos do povoamento do sertão, podemos citar ainda a **paçoca** como um dos principais pratos da cozinha cearense. Trata-se de uma mistura de carne seca e farinha de mandioca, pilados, até que se forme uma espécie de farofa em que prenomina a carne. Atualmente, a paçoca é um alimento comum, e extrapolou os limites do sertão. Come-se paçoca

²⁵ A famosa carne-de-sol do Ceará, também chamada de charque ou jabá, foi produzida por essa indústria, que tratava a carne de boi da seguinte forma: depois de abatido, as carnes do gado eram abertas em mantas, postas em salmoura e secadas ao sol. A salga da carne era uma atividade que estava circunscrita a uma produção de larga escala para comercialização. (Rocha, 2002, p.31)

de várias maneiras: pura, com café, acompanhada de banana. Sem requintes culinários, é um prato que se transporta até dentro de um saco de papel, ou, mais protegido, dentro de uma lata com tampa (Queiroz, 2003). Na região sertaneja, sobretudo nas fazendas de gado, originou-se também o **queijo de coalho**, alimento comumente associado ao Ceará.

Do sertão veio o que pode ser considerado uma obra prima da culinária cearense: o **baião de dois**. É feito a partir da mistura do arroz com feijão, temperado com um tipo de manteiga, chamada manteiga da terra²⁶, queijo de coalho e nata. A receita surgiu nas levas de gado, quando os vaqueiros, para economizar uma panela, cozinhavam o feijão e o arroz na mesma água. Costuma-se dizer que, em dias de chuva, “quando está bonito pra chover”, uma cachacinha, logo após comer um prato de baião de dois, com **pirão escaldado, galinha à cabidela**²⁷, é “a melhor coisa do mundo”, “é falar com os anjos”, “é ficar nas nuvens” (Rocha, 2008, p. 92). Atualmente, o baião de dois é um prato de referência do povo cearense. Alcança todas as classes sociais, é servindo tanto em restaurantes requintados como em restaurantes populares. Pode-se dizer que é a marca dos cearenses, pois na casa onde mora um cearense não pode deixar de comer baião de dois.

O **feijão** e o **milho**, aliás, são uma das bases da alimentação no Ceará. São usados de maneiras muito diversas. O feijão verde com nata, por exemplo, é muito comum. O milho, além de ser consumido verde, cozido ou assado na brasa, serve de base para a canjica, a pamonha, o mungunzá, o cuscuz, e variedades de bolos.

O clima árido e seco do sertão também favoreceu o plantio de **mandioca**. Os produtos derivados da chamada mandioca brava, a farinha e a fécula, são usados no preparo de alguns alimentos que também compõem a culinária cearense. A farinha pode ser seca, d’água e mista. A fécula, amido ou polvilho, é um pó branco, sem cheiro ou sabor, comercializado para uso doméstico e como insumo industrial, para dar consistência em alimentos como molhos, sopas, pudins e sorvete.

Feita de fécula, a **tapioca**, de preparação rápida, tem o formato arredondado, pode ser umedecida com leite de coco, temperada com sal, com manteiga, e recheada com queijo, carne de sol, banana frita, doce de goiaba com queijo, queijo com presunto, carne de caranguejo ou

²⁶ Tipo de manteiga que se mantém líquida em temperatura ambiente, também conhecida como manteiga de garrafa.

²⁷ No Brasil, a expressão mais comum é galinha à cabidela, mas se usa também, como em Portugal, a expressão “galinha de cabidela”

até mesmo com ovos mexidos. Os cearenses costumam consumir a tapioca sobretudo na hora da merenda²⁸.

Além desses alimentos preparados com farinha ou fécula, a mandioca mansa ou de mesa, no Ceará chamada **macaxeira**, também se configura como um alimento da culinária cearense.

O território cearense é constituído também por uma vasta região serrana, atualmente muito conhecida pelo clima mais ameno e pelas belezas naturais. De acordo com (Rocha 2002), no passado colonial, essa região teve grande importância religiosa, com a presença de aldeamentos indígenas. O clima serrano estimulou a produção de cana-de-açúcar, e a implantação de casas de moagens, muito identificadas com a organização social e econômica das serras (Rocha 2002). O principal produto alimentício cearense oriundo da cana é a **rapadura**, uma espécie de doce, muito popular e apreciado em todo o território cearense. A rapadura pode ser encontrada em qualquer lugar, nos supermercados, nas feiras, e é consumida como sobremesa, ou acompanhada em pratos salgados ou com farinha. Da cana-de-açúcar é extraído também o **caldo**, bebida de grande popularidade.

O litoral exerce também importante influência na cozinha cearense. Uma variedade de **frutos do mar** é encontrada em toda a longa extensão do litoral do estado: caranguejos, lagosta, siri, camarão, ostra e uma diversidade de espécies de peixes. Em termos de preparação culinária, Rocha chama a atenção para a herança indígena e para as valências dietéticas e gastronômicas do ingrediente-rei dos frutos do mar, a pimentinha:

Os índios brasileiros preparavam-no [o ingrediente-rei] de diversas formas: cozido, assado, salgado e moqueado. Era indispensável, no seu preparo, um condimento fundamental para o brasileiro, - a pimenta. A pimentinha é uma companheira sem rival para todos os pratos feitos com frutos do mar, transformando-os em obra-prima. A pimenta nesses pratos exerce a função digestiva e apura o sabor. (Rocha, 2008, p.132)

O litoral cearense é rico também na produção do **caju**. O cajueiro é uma fruta típica da região Nordeste, mas o Ceará tem uma produção bastante significativa. Do caju é aproveitado tanto o pêndulo, que representa a parte mais suculenta, como o fruto, que é a castanha. Desse pêndulo se fazem doce, compota, suco, e uma variedade de sobremesas. Há também uma infinidade de usos da castanha: é consumida in natura, assada ou torrada, e é utilizada no preparo de bolos, como o tradicional **pé-de-moleque**, de doces, e na finalização de uma diversidade de pratos.

²⁸ A merenda na cultura cearense pode ser entendida como o café da manhã ou como a refeição rápida e leve que é feita no meio da manhã e no meio da tarde.

Ao situar todos esses alimentos no contexto territorial do Estado do Ceará, o sertão, a serra e o mar, queremos mostrar que eles têm um vínculo histórico e cultural com o lugar e configuram uma realidade culinária local.

4.2. A macaxeira à mesa no Ceará: análise de fontes escritas

No conjunto desses alimentos emblemáticos da cozinha cearense, interessa-nos, como já deixamos explícito anteriormente, a macaxeira. Neste ponto, portanto, passamos a descrever e discutir o uso desse alimento na mesa cearense a partir do conjunto de fontes escritas que foram apresentadas no capítulo anterior. Começaremos pelas receitas, depois os cardápios, os guias gastronômicos, os programas de curso e fichas técnicas, e, por fim, os registros de saberes em relatos, crônicas e notícias.

4.2.1. Receita

A receita é reconhecidamente um texto de instrução, que se revela pelos procedimentos a serem seguidos para o preparo de um alimento. Entre as fontes selecionadas, há sete conjuntos de receitas: um da segunda metade do século XIX, um da primeira metade do século XX, um da segunda metade do século XX, e quatro do início do século XXI.

O conjunto de receitas da segunda metade do século XIX está compilado no trabalho de Aderaldo (1962): *Velhas receitas da cozinha nordestina*. São 35 receitas da avó materna do autor, que viveu em Fortaleza. Para a primeira metade do século XX, usamos Campos (1996), *A gramática do paladar*, que faz um regaste dos cadernos de receitas de Dona Nina Cortez, sua sogra. Segundo o autor, as receitas inventadas e guardadas por Dona Nina Cortez se encaixam no percurso dos anos trinta até o expirar da década de quarenta do século XX. O caderno conta com 89 receitas de bolos, tortas e outras sobremesas. Além dessa, compõem as fontes da primeira metade do século XX, a compilação de receitas de Ribeiro (2014): *Lembranças e Sabores – histórias e receitas dos meus*.

Já as receitas da segunda metade do século XX integram dois conjuntos. Um deles é composto de 99 receitas do livro de Gentil (1995), *Nova cozinha nordestina*, que reúne receitas de pratos da região Nordeste e em especial no Estado do Ceará. No início da década, a autora foi pioneira como chef de cozinha em Fortaleza e elaborou uma proposta diferenciada para os

pratos regionais. O outro conjunto é formado por receitas, também, de Ribeiro (2014): *Lembranças e Sabores – histórias e receitas dos meus*²⁹.

As receitas do início do século XXI estão compiladas em três livros: Rocha (2003), em *Sabores e saberes do Ceará*, faz um levantamento de receitas que revelam o jeito de ser cearense pelo ato de fazer o comer. Campos (2013), em *Colher de pau – cozinha cearense*, reúne as principais receitas de um conhecido restaurante de Fortaleza, especializado em cozinha cearense, o *Colher de Pau*. Martins e Mendes (2016), em *Delícias da sardinha*, apresentam uma série de receitas de chefs cearenses renomados, focalizadas na variedade de peixes existentes na costa cearense.

Na segunda metade do século XIX, a macaxeira é completamente silenciada nas receitas. As receitas da avó de Aderaldo (Aderaldo, 1962), por exemplo, focalizam o preparado de pães, biscoitos, sequilhos, bronhas, roscas doces e bolos. As receitas de bolo são destaque: bolo de São João, feito com farinha de mandioca, bolo do amor, que utiliza especiarias como água de flor, cravo, erva-doce, bolo bom bocado de queijo, bolo de tapioca escaldado no forno, bom-bocado de coco. Nada, como se vê, é preparado com macaxeira.

Na primeira metade do século XX, a macaxeira aparece em apenas uma receita da coleção de petiscos de Nina Cortez (Campos, 1996), como base para um prato salgado (bolinho). Nessas receitas, ensina-se a fazer rosca de goma, pudim, grude de goma, sonhos especiais, pão de ló, bolinhos de vento, inúmeros tipos de bolos (bolo de coalhada, bolo de fécula, bolo pé de moleque, bolo de aveia feito com araruta, bolo de milho verde, bolo de batata doce), panquecas, torta de laranja, e bolinhos de macaxeira com batatas fritas.

Já, no outro conjunto de receitas dessa primeira metade do século XX, as receitas de Suzana Dias da Costa Ribeiro (Ribeiro, 2014), é completamente ausente. Essas receitas ensinam a se fazer bife de tartaruga, peixada, pernil de porco da dona Filó, salmão ao molho de maionese caseira, torta de maçã da Dorothy, doce de goiaba em pasta, cozido, pirão, torta de frango, frango ao molho, galinha ao molho dourado, galinha à cabidela, peru com farofa de miúdos, torta de camarão e lagosta. Como se pode ver, são receitas que se caracterizam basicamente pelo uso de insumos nobres entre os quais, naturalmente, não figura a macaxeira.

Na segunda metade do século XX, as receitas de Sandra Gentil (Gentil, 1995) contemplam a cozinha nordestina com um toque de classe da chefe. Entre essas receitas, a macaxeira aparece como insumo no preparo de uma torta, e como ingrediente principal do preparo de um acompanhamento. É caso da torta de caranguejo, que utiliza como insumos a

²⁹ Esclarecemos que a obra de Ribeiro (2014) compreende dois períodos, primeira e segunda metade do século XX. Por essa razão, a obra se repete no conjunto das fontes.

macaxeira, o leite de coco e carne de caranguejo. Essa torta se alinha ao quiche *Lorraine* ou torta de queijo de coalho, e à torta salgada de caju. Entre os pratos à base de carne, a chefe sugere filé com pimenta verde, filé ao *roquefort*, lagarto desfiado, carne de sol, lombinho ou bife com purê de maça. As receitas que incluem aves são codornas recheadas, supremo de frango ao catupiri, galinha caipira com arroz de nata, salpicão de frango, pato ao tucupi, peru recheado entre a pele e a carne. A macaxeira aparece no contexto dos pratos com frutos do mar entre os quais se destacam a peixada tradicional, filé de peixe com frutos do mar, bacalhau à nordestina, camarão ou lagosta na moranga, lagosta tropical, moqueca de caju, creme de macaxeira com frutos do mar, sururu, peixe cozido.

A segunda parte das receitas de Suzana Das da Costa Ribeiro (Ribeiro 2014) referentes à segunda metade do século XX, traz o preparo de lanches (tapioca de forno caranguejo ao molho, torta de caranguejo, torta fria, torta de queijo), doces e sobremesas (pavê de chocolate, doce de banana, cocadas), pratos tradicionais (bacalhau, camarão, peru, salmão). Assim como ocorre com o conjunto de receitas da primeira metade do século da mesma fonte, não há referência a preparos com macaxeira.

No início do século XXI, a macaxeira ganha protagonismo ao lado de outros ingredientes ditos como regionais. Ela aparece em todos os conjuntos de receitas e é usada de formas variadas em diferentes preparações, doces e salgadas, como mostramos na descrição das receitas a seguir.

O livro *Sabores e Saberes do Ceará*, de Delfina Rocha (Rocha, 2003), organiza as receitas em três grupos: sertão, serra e litoral. Do sertão, ensina-se o preparo da carne de sol assada na manteiga da terra com cebolas roxas, a carne de sol no jerimum, roupa velha (macaxeira, carne do sol, queijo de coalho, e leite de vaca), o carneiro guisado feito com a carne e costela do carneiro, batata doce, macaxeira, jerimum. Da serra, ensina-se o preparo do baião de dois, o feijão verde com nata, o cozido cearense (peito de boi, macaxeira, jerimum, linguiça, milho verde, couve, ovos, cenouras e o chuchu), e o capote guisado. Por fim, representam o litoral peixe à delícia, peixe ao molho de camarão, lagosta *thermidor*. Além desses grupos de receitas, há ainda as de doces: mungunzá doce, musse de caju, grude, pé de moleque, bolo de milho e bolo de macaxeira.

As receitas do restaurante *Colher de pau* também são organizadas por temas: receitas da terra e receitas do mar. As receitas da terra ensinam a preparar a carne de sol fatiada com macaxeira, batata doce, banana, leite, o arroz de rabada, a salada cearense com carne de sol, o escondidinho de carne de sol (feito com carne de sol desfiada, macaxeira, queijo de coalho, requeijão cremoso), o arroz com carne de sol, a batata recheada com carne de sol, o arroz de

carneiro, o bolinho de carne seca com abóbora, a língua ao molho madeira, a feijoada brasileira, o bolinho de macaxeira com queijo de coalho. Entre as receitas do mar, estão a moqueca de peixe, o serigado grelhado com molho de maracujá, a moqueca de arraia, o camarão empanado com farinha de tapioca, o escondidinho de camarão preparado com macaxeira, queijo de coalho, manteiga da terra, leite de coco, o atolado de caranguejo com camarão, a casquinha de caranguejo, a ostra gratinada, o polvo à moda do chefe, o baião de dois com frutos do mar, o bobó de camarão feito com macaxeira, leite de coco, azeite de dendê.

Por último, como o próprio nome sugere, são as receitas que tomam como base a sardinha: filé de sardinha ao molho picante, sardinha à Caponga, sardinha à moda cearense, filé de sardinha ao molho de camarão (nessa receita, usa-se o purê de macaxeira) sardinha ao molho tropical, sardinha à nódoa de caju, mil folhas de sardinha, sardinha na crosta de castanha do Brasil, entre outras. Observamos que são utilizados nessas receitas, insumos da região Nordeste.

Em resumo, a descrição que acabamos de fazer dessas receitas mostra um crescimento do uso da macaxeira ao longo do tempo. Na segunda metade do século XIX, ela é completamente silenciada. No século XX, aparece de forma tímida em uma receita da primeira metade e em uma da segunda metade. No início do século XXI, o silenciamento da segunda metade do século XIX é convertido em protagonismo já que passa a compor as receitas ao lado de outros ingredientes ditos como regionais.

Além disso, convém assinalar que as receitas analisadas apresentem, ao mesmo tempo, semelhanças e diferenças no que diz respeito ao meio em que circulam. Algumas delas, por exemplo, foram produzidas, inicialmente em um contexto familiar, privado, como é o caso das receitas da avó, da sogra e da professora. Outras foram produzidas para circular em contexto público, como é o caso das receitas dos chefes. Por outro lado, todas circulam em um ambiente de pessoas de classe socioeconômica mais elevada. Isso sugere a interpretação de que a macaxeira ou não era consumida ou não assumia valor simbólico nessa classe social, até o início do século XXI, a ponto de ser tomada como tema em uma receita.

4.2.2. Cardápio

O cardápio, também chamado de menu, lista ou carta, pode ser entendido como uma lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõem todas as refeições de um dia ou período determinado. Nos restaurantes ou em outros serviços de comércio de alimentos, é um veículo de informações e publicidade, que tem como finalidade auxiliar os consumidores na escolha de alimentos e bebidas. No conjunto de fontes, contamos

com quatro grupos de cardápios. O primeiro grupo, da segunda metade do século XIX, é constituído por apenas um cardápio, o que foi usado em uma recepção do príncipe Luís Filipe Maria Fernando Gastão, conhecido como o Conde d'-'Eu, no palácio do governo, na cidade de Fortaleza, no dia 22 de junho de 1889. Esse cardápio compõe a coletânea organizada por Lellis e Boccato (2013). Trata-se de uma obra que reúne 140 cardápios do século XIX colecionados por D. Pedro II, e doados pelo próprio Imperador à Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro.

O segundo grupo, da primeira metade do século XX, também conta com apenas um cardápio: o do restaurante *Ideal Clube*, fundado em 1931, em Fortaleza. Da segunda metade do século XX, são dois cardápios, correspondentes ao terceiro grupo: do restaurante *Caravele*, que foi inaugurado em Fortaleza, em 1960, e se mantém até os dias hoje como um dos mais tradicionais restaurantes da cidade, e do restaurante *Caicó*³⁰.

Finalmente, o quarto grupo, de início do século XXI, é composto pelos cardápios de cinco restaurantes: *Coco Bambu*, *Lá na Roça*, *Hotel Encosta da Serra*, *Vila Mosquito*, e *Saturno Beach*. Esses restaurantes representam diferentes estilos de cozinha e têm como público alvo diferentes grupos socioeconômicos. O *Coco Bambu* é um restaurante localizado em um bairro nobre da cidade, frequentado por pessoas de poder aquisitivo mais alto. Representa uma franquia de uma rede nacional especializada em frutos do mar. O *Lá na roça* se localiza em uma pequena cidade que compõe a região metropolitana da cidade, e é considerado um lugar informal, embora seja também frequentado por pessoas de poder aquisitivo alto. É especializado em comida típica cearense. O restaurante *Hotel Encosta da Serra* se localiza na região serrana, na cidade do Crato. É um restaurante de hotel, frequentado por pessoas de poder aquisitivo médio. O *Vila Mosquito*, também localizado em bairro nobre, é especialista em cozinha mediterrânea com toques de tropicalidade e ingredientes do Ceará. Finalmente, o *Saturno Beach* é um restaurante de praia, portanto, bastante informal e frequentado por pessoas de diferentes classes sociais. Essas diferentes características foram consideradas na seleção dos restaurantes. A opção por esses e não outros se justifica pela facilidade de acesso aos cardápios. Todos foram consultados *in loco* na biblioteca do Instituto de Cultura e Arte (ICA) da UFC, como já dissemos no capítulo anterior.

³⁰ O restaurante *Ideal Clube* é um dos mais antigos de Fortaleza ainda em funcionamento. Foi fundado em 1931, e é reconhecido como um restaurante de elite. O *Caravele*, fundado em 1960, é também um restaurante de longa história na cidade. Não é visto como um restaurante requintado. O *Caicó* é conhecido como um restaurante especializado em comida nordestina, tendo como prato principal a carne do sol, preparada com ingredientes caseiros. Também não é visto como um restaurante requintado. Os cardápios a que nos referimos foram coletados *in loco*.

Convém ressaltar o que Campos (1996, p. 63) observa acerca do uso de restaurantes em Fortaleza e da existência de poucos restaurantes, no final do século XIX e início do século XX. Isso pode explicar a dificuldade de se encontrar cardápios no final do século XIX e início do século XX.

O hábito de sair de casa para fazer refeições em restaurante, na cidade, pelo menos em Fortaleza, pertence a dias mais próximos do início do século [século XX]. A regra na capital [Fortaleza] era a maioria dos habitantes almoçar e jantar em casa, ficando a frequência às casas de pasto como se dizia, para oportunidades especiais, presença de visitante importante ou gentileza que se quisesse prestar a algum parente, pagando obséquio assemelhado.

Apresentada a origem dos cardápios, passamos a destacar a presença que neles tem a macaxeira.

A macaxeira começa a aparecer nos cardápios da segunda metade do século XX. Ela é servida basicamente sozinha, cozida ou frita, como acompanhamento ou como petisco, como é possível perceber na descrição dos cardápios dos restaurantes *Caravele* e *Caicó*. O cardápio do restaurante *Caravele* é composto por *pizzas* e pratos à base de carne, galinha e peixe. Destaquem-se a carne de sol, acompanhada de paçoca, macaxeira, batata doce e arroz branco, a picanha Argentina, acompanhada de batata frita, farofa e arroz branco, a galinha caipira à cabidela, acompanhada de pirão e arroz branco. São servidas também porções de paçoca, macaxeira, batata frita, feijão verde, purê, bolinho de bacalhau, bolinha de carne de sol, camarão empanado, carne de sol trinchada. Já o cardápio do restaurante *Caicó* é centrado na carne do sol, preparada de várias maneiras. A sertaneja, por exemplo, é acompanhada de baião, macaxeira frita, e pirão de queijo. A carne de sol de Caicó vem acompanhada de feijão tropeiro, arroz de leite e macaxeira cozida. Destacam-se também as entradas: queijo de coalho na brasa, macaxeira frita, camarão ao alho e óleo.

Já os cardápios do início do século XXI mostram o consumo mais amplo da macaxeira. Ela é usada em diferentes preparações em todos os estilos de restaurante. O restaurante *Coco Bambu* oferece uma série de pratos à base de carne nos quais a macaxeira aparece como acompanhamento, frita ou como purê. Há a carne do sol do Sertão (carne do sol refogada com manteiga da terra, cebola, e nata acompanhado de arroz de leite e macaxeira frita), e a carne do Sol do Maranhão (carne de sol de filé, baião de dois, farofa de ovos, banana à milanesa, purê de macaxeira e vinagrete). Há também um série de opções de escondidinho, prato bastante apreciado na cozinha cearense em que é usada a macaxeira: escondidinho de salmão (salmão refogado com alho, cebola e ervas finas coberto com purê de batata, gratinado com queijo parmesão), escondidinho de carne do sol (carne de sol desfiada e refogada com cebola roxa,

coentro e nata do sertão, coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo parmesão), escondidinho de camarão (camarões refogados com cebola, salsinha, nata do sertão e catupiry, coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo parmesão).

O restaurante *Lá na Roça* oferece a peixada completa, galinha caipira, capote guisado, panelada. Esses pratos são acompanhados por arroz branco, macarrão, baião de dois, pirão, farofa de mandioca, farofa de cuscuz, macaxeira frita e batata frita. O restaurante oferece ainda costela de porco, carneiro cozido, galinha caipira, cozido de boi, também acompanhados de purê de macaxeira, vatapá, baião de dois, arroz de leite feijão verde, fava, paçoca, macaxeira frita e bolinha de macaxeira. Vemos, portanto, nesse cardápio, três maneiras de servir a macaxeira.

O restaurante do *Hotel Encosta*, em seu cardápio de entrada, oferece batata frita, camarão com fritas, filet com fritas, macaxeira assada com queijo de coalho. Como prato principal, são servidos carnes, massas, peixes e camarão. Entre os acompanhamentos, há feijão tropeiro, purê de macaxeira e feijão verde com jerimum. Nesse cardápio, além do purê, aparece uma maneira diferente de servir: assada com queijo de coalho.

No restaurante e pizzeria *Vila Mosquito*, as entradas são macaxeira assada acompanhada com molho de abacaxi, *carpaccio* de carne, casquinha de alecrim e parmesão. Como pratos principais são servidos o salmão grelhado com arroz selvagem e tomate *confit*, peixe fresco grelhado com cebolas caramelizadas e purê de macaxeira, o camarão puxado no *cointreau*, acompanhado de batatas flambadas e arroz de aipo, o filé de carne de sol picadinho, acompanhado de feijão verde e cuscuz marroquino com legumes, e o filé mignon grelhado com molho madeira. Esse cardápio, além de trazer o purê, oferece também uma maneira diferente de servir: acompanha com molho de abacaxi. Podemos observar que a macaxeira nesse caso é adaptada ao estilo do restaurante, mas é também servida da forma mais tradicional, como purê.

A barraca de praia *Saturno Beach* serve entradas como a casquinha de caranguejo, moqueca de arraia, ostra ao limão, macaxeira frita, patinha de caranguejo à milanesa, panelada, carne de sol em cubinhos com purê de macaxeira gratinado, camarão sem casca com purê de macaxeira gratinado. Além dessas entradas, destacam-se uma variedade de pratos à base de peixe, camarão e lagosta. Destaca-se a carne do sol grelhada, servida com baião de dois, macaxeira frita, farofa e vinagrete. Nesse cardápio, vale destacar as formas mais tradicionais de consumo da macaxeira: frita ou como purê.

Dissemos que a macaxeira começa a aparecer nos cardápios da segunda metade do século XX e que ganha presença significativa nos cardápios do início do século XXI. Ao contrário, nos cardápios dos períodos anteriores, ela é completamente silenciada.

O *menu* do Conde d'Eu, por exemplo, apresenta o consumo de insumos sofisticados. Para o início, há uma canja de galinha. No chamado aperitivo do serviço, há ostras, sardinhas, salame, mortadela, rabanetes, conservas, azeitonas. Já no aperitivo quente, há maionese de camarão. Nos demais pratos, há peixe cozido com molho de alcaparras, galinha à marengo, massa folhada assada e recheada com creme preparado com cogumelos, molho madeira e suco e frutas, filé com cogumelos, costelas de carneiro, galinha assada, pernil de carneiro, coxinha de galinha, peru trufado, presunto. O menu prevê também o consumo de aspargos, ervilhas, alcachofra e frutas variadas. No que diz respeito às bebidas, há café, conhaque, licor e vinho.

No que diz respeito a esse cardápio, deve ser assinalada a sua particularidade. Circulou em um ambiente privado e de grande requinte. Mesmo se neutralizarmos esse dado, não há referências a insumos ou alimentos a que se possa atribuir o status de regional ou cearense, talvez apenas a costela de carneiro. Nesse sentido, cabe assinalar o silenciamento da macaxeira.

A mesma coisa pode ser dita em relação ao cardápio do restaurante *Ideal Clube*. O cardápio é organizado em seções em que estão ausentes qualquer uso da macaxeira. A seção de petiscos apresenta preparações culinárias ligeiras, como bolinhos e espetinhos, à base de camarão, carne, bacalhau, carne, frango e camarão. Na seção de entradas, há saladas de camarão, canja de galinha, *bruscheta*, *carpaccio*, e uma variedade de espetinhos. Entre os pratos principais, oferecem-se massas, frango *Cordon Bleu* (um filet de frango, recheado com queijo e presunto coberto com molho mesclado acompanhado de purê de batata e arroz à grega, e uma grande variedade de pratos à base de carnes, como carneiro guisado, carré de cordeiro, filet ao gorgonzola, peixe e outros frutos do mar como lagosta e camarão Ideal.

4.2.3. Guia gastronômico

Uma guia gastronômico objetiva dar visibilidade às culinárias regionais e informar a oferta comercial dessas culinárias através dos restaurantes presentes em cada cidade ou estado. Não conseguimos guias gastronômicos de Fortaleza anteriores à segunda metade do século XX. Há um fato que pode ser considerado para se compreender essa falta. A abertura do Ceará para o turismo começou apenas no final da década de 1980. Segundo Araújo (2011, p. 61), “nos anos 1980-1990, a valorização do litoral é reformulada pelas atividades turísticas, que se tornam uma das estratégias do planejamento e desenvolvimento econômico do Ceará no Governo das Mudanças em 1987.” O primeiro programa turístico no Ceará, o Programa de Desenvolvimento do Turismo no Litoral do Ceará (PRODETURIS) foi iniciado, em 1989, e instituiu zonas turísticas em todo o litoral cearense. No entanto, a infraestrutura para o turismo só se consolida

em 1993, com o Programa de Desenvolvimento do Turismo na Região Nordeste (PRODETUR/NE) (Araújo, 2011). Dessa forma, as estratégias de endomarketing são recentes.

Assim, trabalhamos apenas com dois grupos de guia. Dois da segunda metade do século XX: *Guia Turístico e Informativo de Fortaleza*, edição de 1974, e *O Guia de Fortaleza*, uma publicação de 1980, ligada a órgãos de turismo do Estado do Ceará. E três divulgados no início do século XXI: *Guia de Gastronomia Abrasel Ceará* (2010), *Revista veja Fortaleza: comer e beber* (2012); *Guia Conhecendo o Ceará* (2018).

A análise dos guias aponta para uma constatação semelhante à observada nas receitas e nos cardápios. A presença da macaxeira é marcadamente presente apenas no início do século XXI.

No guia de *Gastronomia Abrasel – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - Ceará 2010*, são apresentadas as ofertas culinárias de alguns dos principais restaurantes, bares e lanchonetes de Fortaleza. Alguns deles apontam a macaxeira entre essas ofertas. O bar temático *Engarrafamento*, por exemplo, serve pratos à base carne de sol, picanha, maminha, e acompanhamentos como calabresa e macaxera frita com manteiga da terra. O bar *Chopp* do Bixiga oferece em seu cardápio filezinho à mineira (filé trinchado coberto com queijo muçarela e guarnecido com macaxeira). A barraca de praia *Paraíso do Pedro*, especializada em culinária regional e frutos do mar, oferece como sugestão de prato a moqueca de arraia, o caranguejo ao molho de coco, a carne de sol com macaxeira e baião de dois, tripa suína acompanhada de feijão verde. No guia, a sugestão de prato é o *Pai D'égua*, sanduíche de carne de sol com queijo de coalho acompanhado de macaxeira.

O guia *Revista Veja Fortaleza comer e beber* apresenta uma seleção de 114 estabelecimentos entre bares, restaurantes, barracas de praias e, cafés, que são conhecidos por adotar a cozinha cearense em seus cardápios. Não convém, aqui, mostrar o levantamento de tudo que é citado em relação às produções culinárias que esses estabelecimentos servem. Convém assinalar que a macaxeira é citada em 28 deles. Entre esses 28 estabelecimentos há padarias, bares, cafés, lanchonetes, restaurantes, ou seja, estabelecimentos de diferentes estilos e para públicos diferentes. Todos anunciam a oferta de macaxeira, frita, cozida ou como purê.

O quadro 02 apresenta uma seleção de alguns estabelecimentos que demonstra essa variedade.

Estabelecimento	Serviço
Padaria Ideal	Pães como o carioquinha, o multicereais sem adição de açúcar, folhados com salame, dez variedades de bolos: nata, laranja e macaxeira . Frutas, sanduiches e sucos.
Skina 7 Pastelaria	A casa é famosa pelos pasteis recheados de frango, muçarela, presunto, ovo, uva-passa. O cardápio também lista pizzas e pratos como a carne de sol <i>guarnecida de</i> baião de dois, macaxeira , paçoca e vinagrete.
Café Passeio	Dispõe de porção de carne do sol com macaxeira cozida na manteiga da terra , receitas brasileiras como a peixada de pargo com pirão. Aos sábados o bufê dispõe da feijoada e as sobremesas doce de mamão com coco.
Açaizeiro	O açaí é servido na tigela adoçado com xarope de guaraná, acompanhado de granola, banana, hortelã e limão, além do suco de açaí. Completam o cardápio outros sessenta sabores. São quinze receitas de crepe, e o xique-xique, prato recheado com muçarela, carne do sol, manteiga da terra e macaxeira .
Barraca do <i>Beach Park</i>	Além do tradicional caranguejo servido cozido inteiro em molho de leite de coco, azeite, pimentões, há também as patolas, parte mais nobre da espécie, o bolinho, e escondidinho com purê de macaxeira .
Boteco Arcos	Os espetos de carne aparecem como boa companhia para as cervejas, além da carne de sol guarnecida de macaxeira frita , baião de dois, paçoca e vinagrete. E às quintas-feiras é servido o caranguejo no molho feito com leite de coco, tomate, pimentão e cheiro verde.
Choperia Chopp do Bixiga	Tradição da casa é o <i>Chopp</i> de vinho, para acompanhar os pasteis de camarão, filé bovino trinchado acompanhado de macaxeira frita e queijo de coalho
Restaurante Brazão	As refeições podem começar com a porção de camarão crocante. A peixada é preparada com o

	pargo, legumes, arroz e pirão. A carne do sol é guarnecida de baião de dois, macaxeira , paçoca.
--	---

Quadro 02: Estabelecimentos que servem macaxeira

Fonte: elaborado pela autora

O guia *Conhecendo o Ceará* também apresenta 100 estabelecimentos entre bares, restaurantes e barraca de praia. Entre a grande variedade de sugestões de comidas, figuram pratos da cozinha mediterrânea, cozinha francesa, cozinha regional e cozinha contemporânea. Nem todos fazem referência a insumos ou pratos específicos. Alguns divulgam os pratos mais pedidos, a exemplo dos restaurantes *Tempero do Mangue* cujo prato mais pedido é o pargo frito acompanhado de baião de dois e macaxeira. Outros divulgam o que consideram os seus pratos representativos, como restaurante *Benjamim*. Um desses pratos é carne de sol arretada, (uma camada de carne de sol assada com queijo de coalho na brasa e servida com macaxeira cozida, embebida na manteiga da terra).

Mas vejamos, agora, os dados dos guias da segunda metade do século XX. São poucos em relação à referência a alimentos específicos, mas, mesmo assim, não há nenhuma alusão à macaxeira em relação a outros alimentos ditos como regionais, como a própria farinha de mandioca, o jerimum, a rapadura, o queijo de coalho e a carne de sol. A macaxeira é silenciada, nesses guias.

No *Guia Turístico e Informativo de Fortaleza*, constam 17 estabelecimentos que oferecem alimentação, entre restaurantes, churrascarias e lanchonetes. Esses estabelecimentos são classificados quanto à natureza da cozinha. A churrascaria *Boi na Brasa*, por exemplo, é especializado em churrasco, já o restaurante e churrascaria *São Francisco*, em comidas típicas regionais. O guia oferece ainda informações sobre as principais regiões supridoras de gêneros alimentícios de primeira necessidade para Fortaleza. Ao citar essas regiões, o guia faz uma lista de alguns insumos na qual consta farinha de mandioca, a par de: arroz, feijão, milho, goma, batata doce e batata inglesa, hortaliças (alface, cebola, cenoura, jerimum, alho, tomate e repolho), frutas (abacate, abacaxi, banana, coco, laranja, lima, limão, mamão), carne bovina, carne de sol, carne de suíno, açúcar, café, leite em pó, ovos de granja, o queijo de coalho e rapadura. Apesar de citar a farinha de mandioca, a macaxeira é também silenciada nessa lista.

O *Guia de Fortaleza*, apesar de ter como objetivo oferecer orientação no que diz respeito às opções de restaurantes da cidade, faz poucas referências a restaurantes. São citados o restaurante *Baião de Dois*, que serve carne do sol, paçoca, mariscos, e comidas regionais, e as churrascarias *Meu Refúgio*, que serve churrasco, frango, peixe, leitão, costela e aperitivos

diversos, e *Kuxixo*, especializada em cozinha regional e internacional. Na área de lanchonetes, cita a lanchonete *Rendeira*, que serve caldo, panelada, peixada, feijoada, rabada, pizza, frango e sanduiches. Como podemos ver, não há nenhuma referência à macaxeira.

4.2.4. Programa de curso e ficha técnica

O programa de curso ou plano de ensino pode ser entendido, de forma geral, como a expressão do planejamento global das atividades de um determinado curso. No programa de curso, são definidos, basicamente, os objetivos, o conteúdo programático, as estratégias e recursos para facilitar a aprendizagem, os critérios de avaliação. Ao analisar o programa de cursos da área de alimento, podemos observar se o consumo da macaxeira é considerado como conteúdo programático e com qual objetivo esse conteúdo é abordado.

Não conseguimos coletar programas de curso anteriores à segunda metade do século XX, pois não encontramos informação sobre a existência, no Ceará, de cursos específicos relacionados à alimentação anteriores à década de 1950. O SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem), por exemplo, que, atualmente, é uma instituição de formação profissional e oferece diversos cursos nessa área, foi fundado em 1946, no Brasil. O curso de cozinheiro profissional na unidade de Fortaleza teve início em 1963. Não há registro do programa desse curso. Também não nos foi possível aceder a programas de cursos anteriores. Está em vigor o do ano de 2015, o qual usamos como fonte.

Os cursos de gastronomia de nível superior passaram a existir, em Fortaleza, a partir do início do século XXI. O curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, uma das principais universidades públicas do estado, por exemplo, iniciou suas atividades em 2010. Assim, compõem as fontes os programas de curso da disciplina “Cozinha Brasileira” do curso de Gastronomia da UFC, da disciplina “Cozinha Cearense” do curso tecnológico em Gastronomia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). Além dos programas, as fichas técnicas, documentos que organizam os detalhes do preparo de alimentos, produzidas para as aulas práticas também compõem as fontes.

O programa do curso de cozinheiro do SENAC-Ceará prevê seis unidades curriculares (UC), que se organizam em torno de habilidades gerais, competências e atitudes esperadas pelo profissional. No desenvolvimento do plano, não há alusão a produções culinárias específicas. Uma das habilidades previstas, por exemplo, é preparar e apresentar produções culinárias e elaborar cardápios. Logo, não se sabe, com base no plano, quais as produções culinárias são previstas. Há, por outro lado, uma lista considerável de insumos como previsão do material de

consumo. A lista é composta por 275 itens. Dessa lista, já faz parte a macaxeira, além de frutas, castanhas, chocolate, arroz, feijão, milho, carnes, peixes e outros frutos do mar, farinha, pão, leite, massas, batata, temperos etc.

Na unidade UC5, centrada no preparo e apresentação de produções culinárias, aparece como um dos pontos do conteúdo a cozinha regional brasileira. Nessa unidade, são usadas fichas técnicas de preparo de produções culinárias cearenses à base de macaxeira e de derivados da mandioca. Entre outros preparos, destacam-se o bolo e o muffins de macaxeira, feitos a partir da macaxeira crua ralada, bolinho de macaxeira, feito com purê de macaxeira, e o pão de forma de macaxeira, feito com a macaxeira cozida, a tapioca, feita a partir de três tipos de base (goma tradicional, goma fresca e fécula) e a rosca de goma com queijo, feito com fécula.

O curso de cozinha brasileira II do curso de Gastronomia da UFC tem como ementa o estudo das influências das populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira ao nível da contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas na culinária brasileira tradicional e contemporânea e o preparo de alimentos dos Estados das regiões Norte e Nordeste. O conteúdo das aulas sobre o Ceará é percebido através das fichas técnicas. São quatro fichas que abordam o modo de fazer de quatro produções, entre as quais figura uma com macaxeira. Trata-se da torta de macaxeira, feita com carne de sol temperada com cebola, sal e pimenta do reino e purê de macaxeira cozida³¹.

No curso superior de Tecnologia em Gastronomia do IFCE, existe um curso exclusivamente dedicado à cozinha cearense. O curso tem como objetivo estudar os aspectos históricos, geográficos e socioculturais da culinária cearense, assim como as técnicas e os ingredientes dessa culinária. Nas fichas técnicas das aulas práticas, é possível saber sobre as produções culinárias, os ingredientes e o modo de fazer. Entre essas produções constam a roupa velha, o escondidinho de macaxeira, e outros preparos relacionados à culinária cearense: a carne de sol (preparada de diferentes maneiras), o carneiro (também preparado de diferentes maneiras), a galinha, os peixes como (tilápia e tucunaré), a malassada (termo cearense para o omelete), a panelada, o sarrabulho, a tapioca.

Os dados presentes nos programas de curso e nas fichas técnicas só podem ser analisados sincronicamente. Como vemos, a macaxeira está significativamente presente nesses textos. Esse é um dado que corrobora o que vem sendo sustentado até aqui com bases em outras fontes: a significativa presença da macaxeira à mesa no Ceará no início do século XXI.

³¹ As outras três receitas são: canjica de jerimum (um doce feito à base de abóbora), feijão verde (prato feito à base de feijão verde, abóbora e maxixe), e peixada cearense (peixe cozido com legumes).

4.2.5. Registros de saberes em relatos, crônicas e notícias

As fontes analisadas até aqui, de maneira geral, têm em comum a injunção, ou seja, um procedimento discursivo que almeja incitar à realização de uma situação, requerendo-a ou desejando-a, ensinando ou não como realizá-la. Cardápio, receita, guia gastronômico, programa de curso, e fichas técnicas compõem, nesse sentido, um grupo de textos que atualizam esse procedimento injuntivo, induzem atos e tratam explicitamente de um fazer e de um agir-saber sobre o mundo.

Ao catalogar as fontes do domínio da injunção, fomos nos deparando com outros textos não injuntivos, de características diferentes entre si, mas que têm em comum o fato de abordarem o tema da cozinha cearense numa perspectiva memorialista, individual ou coletiva. São relatos, crônicas e notícias sobre a vida cultural e social do Ceará, direta ou indiretamente ligados à alimentação.

Achamos, portanto, importante considerar também esses textos como fontes, inclusive porque revelam dados importantes que contextualizam e ajudam a entender as outras fontes. Todos esses registros de saberes são textos que têm em comum o relato, ou seja, um procedimento discursivo que objetiva organizar acontecimentos e fatos em episódios e/ou caracterizar os componentes ou partes de um objeto.

A primeira dessas fontes são as narrativas sobre o Ceará escritas por Freire Alemão, um dos cientistas que compuseram a Comissão Científica de Exploração das Províncias do Norte, entre 1859 e 1861 (Damasceno e Cunha, 1961)³². Campos (1985), em *Capítulos de histórias da Fortaleza no século XIX*, embora seja historiador, escreve sobre o “mundanismo cearense, precisamente o da Fortaleza”, como cronista, folclorista e sociólogo, em uma espécie de “exercício literário e saudosista”. Nesse trabalho, encontram-se também registros da vida social e cultural da Fortaleza da segunda metade do século XIX especificamente ligados aos modos de diversão e usufruto dos bens materiais.

Vieira (2003), em *Ideal Clube, História de uma sociedade – Memórias, Documentos, Evocações*, reúne memórias e documentos sobre o restaurante *Ideal Clube*. No trabalho, há registros sobre a vida cultural e social da Fortaleza na primeira metade do século XX,

³² A seguinte citação explica a razão de ter sido o Ceará a província escolhida para a expedição: “Pensara-se na penetração de províncias interiores através de grandes rios; prevaleceu, no entanto, a ideia de se tomar o Ceará como campo experimental e ponto de irradiação” (Damasceno e Cunha, 1961, p. 25).

relacionados ao funcionamento e aos eventos promovidos pelo restaurante. Também da primeira metade do século XX, são os registros dos “pedaços de vida”, das “lembranças e sabores”, das histórias e receitas de uma professora cearense chamada Suzana Dias da Costa Ribeiro, compilados em *Lembranças e sabores, histórias e receitas dos meus* (Ribeiro, 2014). Esses registros de Ribeiro (2014), assim como as memórias e documentos sobre o restaurante *Ideal Clube* (Vieira, 2003) constituem também as fontes da segunda metade do século XX.

O conjunto de fontes de registros de saberes do início do século XXI é composto por três obras. A primeira é um conjunto de reportagens-crônicas sobre o patrimônio imaterial do Ceará, escritas por Carvalho (*Artes da tradição – mestres do povo*, 2005). Uma segunda obra são as crônicas-lembranças da escritora cearense Rachel de Queiroz (*O Não Me Deixes*, 2010) sobre a fazenda *Não me deixes*, propriedade muito usada por ela e sua família para momentos de lazer. A terceira são os relatos organizados por Bezerra (*Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí*, 2014), que “buscam uma aproximação do conhecimento popular, movidos pelo desejo de registro de saberes práticos sobre alimentos do Nordeste Brasileiro” (p. 7). Embora o autor anuncie tratar do Nordeste, os relatos ficam restritos a alguns Estados, notadamente Ceará, Piauí e Alagoas.

Começemos pela fonte mais antiga dessa tipologia de textos.

Em umas das narrativas, Freire Alemão faz referência ao que é servido e consumido durante um almoço na casa de um senhor dono de um engenho. Devemos destacar, nessa referência, a ausência da macaxeira.

Como disse, passamos o dia com o Senhor Costa, dia de inverno, com grandes chuvueiros de tempo em tempo. Tratou-se êle e sua senhora o melhor que podíamos desejar; mesa farta e variada, leite coalhado, requeijão, queijos mui bons feitos no seu sítio de criar, arroz de leite excelente. Tivemos cuscus ao almoço, excelente café com leite, vaca, carneiro, galinhas, etc. (Damasceno e Cunha, 1961, p. 199).

Especificamente em um trecho de suas narrativas em que aborda, de forma pontual, o tema “alimentação da gente do Ceará”, Freire Alemão compara os tipos de alimento consumidos por diferentes grupos sociais. Ele diz que na casa do Presidente, os hábitos alimentares são como no Rio de Janeiro: comida, massas, doces. Nas casas particulares, ele observa “muitas carnes, alguns pastéis, ou massas, muito pouca, ou nem uma verdura”. “Usam muito do leite e a toda a hora em coalhadas, em requeijões, e em garapas”. “Abundam as frutas na mesa principalmente neste tempo – são laranjas mui grandes, e assaz boas; bananas de várias qualidades e boas; atas, abacaxis, jacas, e outras menos usuais” (Damasceno e Cunha, 1961, p. 216). “Na cidade e portos de mar há bom peixe; mas no interior é raro achá-lo. Há muito pouco

camarão. O sustento geral do povo é carne e farinha, rapadura” (Damasceno e Cunha, 1961, p. 217). Da mesma forma, devemos destacar, nessas descrições, a ausência da macaxeira.

Por outro lado, quando o estudioso descreve, também, de forma pontual, a comida dos trabalhadores, em uma dessas descrições, ele diz que a macaxeira é consumida entre esses trabalhadores:

Aos trabalhadores se dá por alimentos carne assada ou bacalhau, duas vezes ao dia, com farofa, ou com angu de milho, ou arroz. A ceia é munguzá, ou milho cozido, ou cará, batata etc. A macaxeira, ou aipim, é também estimada mas plantam pouco porque é muito roubada. Há atualmente grande carestia de tudo; e admira como vive esta gente pobre. (Damasceno e Cunha, 1961, p. 217).

Além dessa referência, a macaxeira é citada apenas mais uma vez: nas reportagens-crônicas do escritor e jornalista cearense Gilmar de Carvalho (Carvalho, 2005), que compõem os registros dos primeiros anos do século XXI. Em um relato, especificamente sobre os alimentos consumidos durante as festas do mês de junho, dedicados a Santo Antônio, São João e São Pedro o autor fala, de forma especial, sobre uma festa em um sítio no Mondubim, bairro de Fortaleza “sob o céu estrelado, com bandeirinhas e papel de seda, balões errantes, e o crepitar das fogueiras ao som da sanfona de oito baixos” (Carvalho, 2005, p. 88).

Ele reforça que o principal ingrediente das receitas das comidas juninas é o milho com o qual se fazem os bolos, a canjica, o munguzá, o cuscuz e a pamonha. “Mas a festa tem outros sabores, como a batata doce assada na fogueira, a macaxeira, a goma (dos grudes, tapiocas e beijus), as cocadas e a castanha do caju” (p. 88). Entre os bolos, ganham destaque o bolo de macaxeira, como uma variante do bolo de milho, e o pé-de-moleque.

Nas demais fontes, nenhuma alusão é feita ao consumo da macaxeira. Nos registros de Campos (1985), por exemplo, encontramos alusão a práticas alimentares em algumas passagens. Quando o autor narra o modo como eram organizados os bailes e discorre sobre as normas de etiqueta impostas aos frequentadores, é comum fazer referência a alimentos servidos e consumidos na ocasião.

Dá notícia ainda o mestre de etiqueta do final do século passado, que só depois das primeiras danças é que, de ordinário “se faz circular bandejas com xaropes, bolinhos e outras iguarias, e depois sorvetes, bebidas quentes, chá, chocolate etc, e mais tarde ainda são levados os convidados à sala de jantar, onde se lhes servem doces, fructos, pão de ló, bolos etc. (Campos, 1985, p. 29)

O autor relata que a sociedade, no final do século passado, era apoiada nas relações familiares. Uma das características dessas relações eram as reuniões dominicais: “Horas de intimidade diante de mesas bem servidas sob a assistência de escravas, em sua maioria já

consolidadas em crias de casa, alertadas ao fazimento de guloseimas capazes de tornar tais momentos realmente apetecentes” (Campos, 1985, p.49). Nos relatos sobre esses momentos, são feitas referências genéricas aos alimentos servidos e consumidos. Pontualmente, são citados o café, os vinhos franceses e portugueses e as filhós, uma especialidade portuguesa também conhecida como fritos ou bolos fritos.

Outro tópico dos registros de Campos (1985, p. 91) sobre a sociedade fortalezense do final do século XIX é o seu comportamento comunitário, social e artístico, identificado pela agenda de anúncios publicados em jornais. Os anúncios davam a conhecer, por exemplo, que não havia grandes fortunas na cidade, ou quais os melhores restaurantes. Aí, encontramos também referências a alguns alimentos que eram comercializados nos estabelecimentos (açúcar, aguardente e outras bebidas espitituosas, farinha de mandioca) ou consumidos nos restaurantes (empadinha de camarão, canja de galinha, fiambre, peixe, chocolate, bolo, café, chá). Em nenhum desses registros, como vemos, se faz referência ao consumo da macaxeira.

Nas memórias e documentos sobre o restaurante *Ideal Clube*, na primeira metade do século XXI (Vieira, 2003), as referências a alimentos específicos, apesar da narração de grandes eventos gastronômicos, são praticamente nulas. É o caso da seguinte notícia: “Às 20 horas de anteontem, no Ideal Clube, realizou-se o lauto banquete com o qual a nova diretoria homenageou os dirigentes da gestão passada” (Vieira, 2003, p. 29). Em outra notícia sobre uma “grande festa”, é feita referência a um “variadíssimo cardápio”, mas apenas uma carne é citada de forma pontual, o peru (p. 36). Conseqüentemente, não encontramos, também, nenhuma referência à macaxeira.

As histórias de Suzana Dias da Costa Ribeiro (Ribeiro, 2014) da primeira metade do século XX se reportam a uma série de reuniões e encontros entre familiares e amigos que eram marcados sempre por refeições. As duas passagens a seguir retratam bem isso.

Por volta dos anos de 1930, quando nossa família morou em Sobral, era costume, na temporada mais quente, muitas famílias procurarem um lugar mais agradável, fugindo do calor sobralense. Nessa época, os sítios eram procurados não só pelo clima como pelos atrativos sociais, festas, passeio aa cavalo, alimentação com muitas frutas. Nós íamos para o nosso na Meruoca, a Petrópolis de Sobral. (Ribeiro, 2014, p. 41)

O ponto forte era o almoço, acompanhado de vinho. Cada casal se encarregava de levar um prato. Ivete levava um empadão de camarão; Maria Alice, como não sabia cozinhar, levava um filé cru, que eu ajudava a fritar; eu levava sempre um pernil, de fogo ou de forno. Esse pernil era um sucesso. O Everardo dizia que o pernil parecia um presunto de tão macio que era. Na sobremesa fazia sucesso um bolo levado pela Gerarda, acompanhado de doce de banana ou goiaba. O queijo nunca faltava. Estela não levava nada, pois já oferecia a casa e a bebida. (Ribeiro, 2014, p. 105)

As reuniões e encontros culminavam sempre em almoços, jantares ou lanches. Em suas histórias, Suzana Dias da Costa Ribeiro nos deixa saber quais os alimentos, preparados em diferentes receitas, eram servidos nessas refeições. Havia carnes (bife de tartaruga, filé, pernil, galinha, frango), frutos do mar (peixes, camarão, lagosta), doces (doce de banana, doce de goiaba, bolo de chocolate, geleia de goiaba). Entre os acompanhamentos, são citados o arroz, o feijão e o pirão.

A autora, algumas vezes, se reporta a pratos, que segundo ela, são comuns no Ceará, como o cozido e a galinha à cabidela. O cozido é “encontrado em todo o Nordeste, muito comum aqui no Ceará e apreciado por todos da minha família, é bastante rico em nutrientes e de tamanho bem grande, o que o torna prato único” (Ribeiro, 2014, p. 51-2). Já a galinha à cabidela é, para a autora, um prato famoso da culinária do sertão central do Ceará (p. 21). Da mesma forma, como vemos, nada sobre a macaxeira aparece nessas histórias.

As histórias de Queiroz (2010) sobre a cozinha da fazenda *não me deixes*, situada na cidade de Quixadá, Ceará, constituem um espaço significativo que alia o passado e o presente de sua família. Assim, como o livro teve sua primeira edição publicada em 2000, três anos antes da morte da escritora, o consideramos como registro do início do século XXI.

A cozinha que Rachel de Queiroz apresenta nessas histórias é marcada pelo uso do feijão, do milho, das carnes de carneiro, de peru (principalmente em dias de festa), de galinha, de peixe de água doce e de pato. As bebidas são o café, o aluá e a conhecida cajuína, feita com cajus bem maduros. Não faltam ainda os doces feitos de frutas da região e os bolos (pé-de-moleque, bolo de milho, bolo Luiz Felipe). A paçoca é lembrada como o alimento que acompanha o cearense desde o povoamento do sertão. O queijo de coalho é também apresentado como um importante componente alimentar desse ambiente. “Quase todas as fazendas se empenham na produção do queijo de coalho. Os requeijões e, especialmente, os queijos de manteiga são luxo de mesa rica. Já o queijo de coalho não falta à mesa de quem possua no curral ao menos duas ou três vacas paridas”. (Queiroz, 2010, p. 30). Podemos notar, nessa descrição, a presença marcante de alimentos emblemáticos do Ceará. No entanto, a macaxeira não é citada.

Por fim, no início do século XXI, contamos com os relatos organizados por Bezerra (2014, p. 7), que “buscam uma aproximação do conhecimento popular, movidos pelo desejo de registro de saberes práticos sobre alimentos do Nordeste brasileiro”. No que diz respeito especificamente ao estado do Ceará, são apresentados relatos sobre tradições alimentares de diferentes regiões, como as cidades de Crateús, Canindé, Caponga, Baturité e Viçosa. Da mesma forma, em nenhuma desses relatos, é feita referência ao consumo de macaxeira. O relato

de Viriato et al. (2014) merece destaque, porque o autor detalha uma refeição servida a um grupo de pesquisadores em uma fazenda. Podemos observar, na citação a seguir, a referência a uma série de alimentos considerados emblemáticos da culinária cearense (tapioca, nata, queijo de coalho), mas a macaxeira não entra no rol dos alimentos servidos aos convidados.

Por volta de oito horas, fomos convidados para a sala de jantar da casa principal. Não era tão grande, mas o suficiente para caber todos os pesquisadores. Foi então que começou uma sucessão de pratos, preparações, que não sabemos se nos marcaram pelo afeto, pela quantidade ou pelo inesperado. Tudo começou com pães, tapioca fina, bolachas, servidos com manteiga e nata feitas lá mesmo na fazenda. Suco, café e leite coado acompanhavam a refeição. Na sequência, foi servida uma espécie de galinhada, ou como conhecemos aqui no Nordeste, uma canja: grandes pedaços de frango caipira com arroz e legumes servidos no próprio caldo. Fartamo-nos. Depois vieram queijo coalho, ovos fritos, mais pães e nata, e quando nada mais cabia no estômago, ofereceram-nos bolo caseiro de maracujá. (Viriato et al., 2014, p.37)

Neste ponto, vale destacar que o conjunto de tipo de fontes conduz a conhecimento diferente sobre o uso da macaxeira à mesa em relação ao conjunto de fontes de textos injuntivos. Os registros de saberes apontam para uma pequena discursivização do consumo da macaxeira para os períodos históricos considerados. Esse consumo é objeto de discurso em apenas dois registros: um no século XIX e um no início do século XXI. No entanto, esses dados trazem uma informação nova acerca do consumo da macaxeira que não pode ser observada nos textos injuntivos. No século XIX, a macaxeira é apontando como um alimento usado pela classe trabalhadora, ou seja, por pessoas de classe socioeconômica baixa. Ao descrever o almoço do dono da fazenda e dos trabalhadores, Freire Alemão, como vimos atrás, deixa transparecer isso.

Os relatos das duas metades do século XX fazem referência aos hábitos alimentares de pessoas de classe socioeconômica mais alta, como os relatos do restaurante *Ideal Clube*, os relatos da professora Suzana Ribeiro. Mesmo no século XXI, os relatos de Rachel de Queiroz fazem referência aos hábitos de uma família afortunada financeiramente. Em nenhum desses relatos se fala de macaxeira.

O jantar ao qual se referem Viriato et al. (2014), servido em uma fazenda na cidade de Canindé, foi oferecido por pessoas de vida simples, mas para convidados socialmente diferentes, os pesquisadores de uma universidade. Assim, ao não servir a macaxeira aos convidados, parece possível interpretar que o anfitrião não atribui à macaxeira um traço de comida regional importante. Por outro lado, a festa junina descrita por Carvalho (2005) acontece em um bairro popular, à qual comparecem pessoas cujos vínculos são próximos. Nesse caso, a macaxeira é servida.

4.3. A macaxeira à mesa no Ceará: do silenciamento à presença

O quadro a seguir (quadro 03) representa visualmente uma síntese da análise que empreendemos das fontes sobre o consumo da macaxeira no Ceará.

Fonte	XIX ₂	XX ₁	XX ₂	XXI
Receita				
Cardápio				
Guia				
Programa e ficha				
Registro de saberes				

Quadro 03: Consumo da macaxeira no Ceará

Fonte: elaborado pela autora

Como se percebe na análise do quadro, no conjunto de textos injuntivos, esse consumo é completamente silenciado na segunda metade do século XIX (o que pode ser visualizado pela linha branca), embora o silenciamento se dê, em alguns casos, (como guia gastronômico e programa de curso e ficha técnica), por ausência de fontes. Na primeira metade do século XX, uma pequena alteração é percebida nas receitas (parte da linha em azul) em que se registra uma produção à base de macaxeira. Mais uma pequena alteração é percebida na segunda metade do século XX, quando mais produções à base de macaxeira são registradas em receitas e cardápio (também parte da linha azul). Finalmente, no começo do século XXI, se registra a presença da macaxeira em todos os textos (todas as linhas preenchidas em azul).

O outro grupo de fontes (os registros de saberes) aponta para outro resultado. Um registro no século XIX e um registro no começo do século XXI. Essa diferença de resultado, no entanto, considerando a diferença de domínio discursivo dos textos, aponta para a compreensão do contexto das fontes do primeiro grupo (textos injuntivos). Todos são discursos de um grupo socioeconômico elevado. Isso é corroborado, inclusive, pela própria história social do Ceará. Não é esperado o registro em textos escritos de hábitos alimentares de pessoas de

classe socioeconômica baixa, já que a prática de escrita não é acessível a essas pessoas. Além da prática de escrita, da mesma forma, algumas práticas alimentares também não pertencem a esse grupo de pessoas, como frequentar restaurantes, por exemplo. Esse contexto começa a mudar, em parte, a partir da segunda metade do século XX.

Os dados do segundo grupo de fontes permitem, portanto, dizer que o consumo da macaxeira em estudo se refere basicamente à classe socioeconômica mais alta. Nesse sentido, essa classe social não consumia a macaxeira ou não atribuía a ela um valor simbólico a ponto de registrar o consumo nos textos. A situação muda, consideravelmente no começo do século XXI.

Esse quadro parece ser semelhante ao que descreve a história da batata. Segundo Teuteberg e Flandrin (1998), a batata, em um dado momento da história, suscitou a opinião negativa dos nutricionistas e o preconceito dos consumidores, e assumiu a imagem de alimento dos pobres. O argumento dado pelos autores para defender essa afirmação é, exatamente, a ausência nos cardápios de festa. Em função de ter permitido o aumento populacional, por exemplo, na Europa nos séculos XVIII e XIX, a batata ganha, mais tarde, outro status.

Seguindo esse raciocínio, podemos nos perguntar também qual o fato ou mudança de contexto sociocultural que possibilitou a presença da macaxeira na mesa dos cearenses. Camargo Filho e Alves (2004) afirmam que o comércio de raízes de mandioca de mesa (macaxeira) é regional. Devido a condições intrínsecas, elas só podem ser transportadas a média distância. Os autores defendem, portanto, a difusão de novas formas de uso e preparo e opções que agreguem valor ao produto, “por exemplo, o processamento mínimo como lavagem, descacamento e embalagem da raiz” (Camargo Filho e Alves, 2004, p. 50). O pouco consumo de macaxeira, segundo esse estudo, pode ser explicado pelas dificuldades de cultivo, colheita e conservação em função das suas características intrínsecas. No entanto, nos últimos anos, muitas pesquisas têm apresentando propostas de melhoramento da espécie, que tendem a sanar algumas dessas dificuldades. Isso tem ajudado para dar à macaxeira outro status nas relações de consumo.

Por outro lado, há um movimento midiático que relaciona o consumo de mandioca, seja a de mesa (macaxeira) ou os produtos derivados da brava (farinha, polvilho, tapioca), a boas práticas alimentares, sobretudo para pessoas que praticam atividades físicas. Uma publicação, no site *Saúde*, de 2013³³, por exemplo, aponta as vantagens do consumo da raiz. Entre essas

³³ <https://saude.abril.com.br/alimentacao/o-que-e-que-a-mandioca-tem-as-vantagens-do-consumo-da-raiz/> (acessado em 27 de maio de 2019).

vantagens, apontam-se a riqueza de nutrientes, a quantidade de carboidratos, que prolonga a saciedade e ajuda no emagrecimento, e a inexistência de glúten, que permite o consumo pelos portadores de doença celíaca. A publicação destaca, ainda, o movimento da *Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura*, que endossa o consumo de mandioca de mesa e dos derivados da mandioca brava e quer acabar com o status de “comida de pobre”.

Conclusão

Nos últimos anos, a alimentação tem saído do espaço circunscrito às revistas e programas de TV de culinária e tem ganhado o espaço acadêmico, passando a ser objeto de estudo em diferentes campos do conhecimento, da Biologia aos Estudos Culturais, passando pela Antropologia, Sociologia e História. Esse interesse se justifica pelo reconhecimento de que a alimentação é uma forma de socialização e de expressão cultural, que permite conhecer parâmetros socioculturais construídos e reconhecidos por um grupo social.

Este trabalho se situa nesse contexto e foi concebido, exatamente, porque reconhecemos a importância do estudo das determinações mútuas entre História e hábitos alimentares. Com base na nossa própria experiência como pessoa nascida no Estado do Ceará, no Nordeste brasileiro, supomos um interesse muito tímido, uma quase ausência, de estudos nesse sentido no que diz respeito a um alimento que está muito presente na mesa do cearense: a macaxeira.

No que diz respeito especificamente ao consumo alimentar, entendemos que a macaxeira se distingue de forma acentuada das diferentes espécies de mandioca. Os alimentos que vão à mesa, como a farinha, a tapioca, feita a partir da fécula, e a própria macaxeira, têm a sua própria história e, claro, um papel diferente nos hábitos alimentares das pessoas. Assim, ao especificarmos a macaxeira, nos deparamos com a questão de saber como ela tem sido consumida ao longo do tempo na população cearense. Nosso objetivo foi, portanto, propor a reconstrução do consumo da macaxeira no Estado do Ceará, entendendo esse consumo como uma das peculiaridades alimentares de cada época.

Para atingir esse objetivo, analisamos um conjunto de fontes escritas, distribuídas em quatro períodos: primeira metade do século XIX, primeira e segunda metades do século XX, e início do século XXI. As fontes foram organizadas em dois grupos conforme o tipo de texto: injuntivo (receitas, cardápios, guias gastronômicos, programas de curso de formação de profissionais de cozinha ou gastronomia) e narrativo-descritivo (relatos, crônicas e notícias).

Anterior à própria análise das fontes, podemos constatar a dificuldade de discutir historicamente, por meio do discurso escrito, o uso da macaxeira no Ceará em função da existência de poucas fontes escritas sobre essa matéria. Por alguns momentos, achamos, inclusive, que não seria possível levar o trabalho a cabo por falta de dados. A existência escassa de fontes, o que chamamos uma lacuna nos registros escritos do Estado, já pode ser entendida como um dado a ser pensado acerca da questão.

Uma segunda constatação, também anterior à análise, foi a confirmação da nossa hipótese de que a macaxeira não tem sido tema de trabalhos que exploram as dimensões social,

cultural e histórica da alimentação. No trabalho de revisão bibliográfica, identificamos cinco grandes linhas temáticas que caracterizam as pesquisas brasileiras sobre a macaxeira: produção e cultivo, variedades, características, processamento e consumo. Esses temas privilegiam basicamente dois aspectos da macaxeira como objeto de estudo: a planta em si e o produto dela derivado. O produto derivado da raiz da planta, a macaxeira, é estudado apenas como ingrediente para o preparo de alimento, o que deixa de fora uma série de outras dimensões do alimento.

No que diz respeito aos resultados da análise das fontes, contatamos o seguinte:

- a) no conjunto de textos injuntivos, o consumo da macaxeira no Ceará é completamente silenciado na segunda metade do século XIX, embora o silenciamento se dê, em alguns casos, (como guia gastronômico e programa de curso e ficha técnica), por ausência de fontes. Na primeira metade do século XX, uma pequena alteração é percebida nas receitas em que se registram preparos à base de macaxeira. Outra pequena alteração é percebida na segunda metade do século XX, quando mais preparos à base de macaxeira são registrados em receitas e cardápio. Finalmente, no começo do século XXI, se registra a presença da macaxeira em todos os textos.
- b) no conjunto de texto de registros de saberes, ocorre apenas um registro no século XIX e outro no começo do século XXI.
- c) com base na comparação dos resultados dos dois grupos de texto, foi possível perceber que a classe social mais alta, até o início do século XXI, não consumia a macaxeira ou não atribuía a ela um valor simbólico a ponto de registrar o consumo nos textos.
- d) a macaxeira esteve, em um grande período, associada a alimento de classe social baixa.

Devemos reconhecer que essas constatações sobre o consumo da macaxeira pelos cearenses podem apresentar limitações em virtude sobretudo da escassez de fontes. No entanto, devemos reconhecer também, que, apesar da limitação, o trabalho traz uma contribuição para o conhecimento sobre um aspecto específico do hábito alimentar de uma região brasileira. A comparação com trabalhos semelhantes, que podem ser desenvolvidos com dados de outros Estados, abre a possibilidade de se ir conhecendo pouco a pouco novos aspectos da história da alimentação no Brasil.

Por fim, salientamos a possibilidade de desenvolvimento do tema através do uso de outros tipos de fontes, como inquéritos e entrevistas.

BIBLIOGRAFIA/FONTES CONSULTADAS

Aderaldo, Soriano Mozart. Velhas receitas da cozinha nordestina. *Revista do Instituto do Ceará*, v.LXXVI 1962, pág. 153-215.

Aguiar, B. E. *Produção e qualidade de raízes mandioca de mesa (manihot esculenta crantz) em Diferentes Densidades Populacionais e Épocas de Colheita*. Dissertação de Mestrado, Instituto Agrônomo de Campinas-IAC. Campinas, 2003.

Algranti, Leila Mezan; Asfora, Wanessa. Luis da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira. In: Soares, Carmen, Macedo, Irene Coutinho de (eds.). *Ensaio sobre o Patrimônio Alimentar Luso-brasileiro*. Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Coimbra-São Paulo, 2014, p. 253-273.

Alves Filho, Ivan; Di Giovanni, Roberto. *Cozinha brasileira: com recheio de História*. Rio de Janeiro: Revan, 2000

Andrade, P. D. *Cultivares de mandioca de Mesa e Idades de Colheita: Avaliação Agrônômica e Adequação ao processamento Mínimo*. Serra Talhada-Pe. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2013.

Araújo, Sérgio Murilo Santos. A região semiárida do Nordeste do Brasil: Questões Ambientais e Possibilidades de uso Sustentável dos Recursos. *Rios Eletrônica - Revista Científica da FASETE*, ano 5, n. 5, 2011, p. 89-98.

Aróstegui, Julio. *A pesquisa histórica : teoria e método*. Bauru (São Paulo): EDUSC, 2006

Asfora, Wanessa; Escobar, Gregório S. A Decade of Research in Ibero-America. *Food & History*, v. 10, n° 2, 2012, p. 201-214.

Aymard, Maurice. Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, N. 2/3, 1975, p. 431-444.

Bahl, Miguel; Gimenes, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; Nitsche, Letícia Bartoszeck. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. *Revista Geográfica da América Central – Número especial*, 2011, p.1-16.

Barros, José D´Assunção. Fontes históricas: revisitando alguns aspectos primordiais para a pesquisa histórica. *Mouseion*, n. 12, 2012, p. 129-159.

Bezerra, José Arimatea Barros (org.). *Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí*. Fortaleza: Edições UFC, 2014.

_____. Mugunzá e pamonha: tradições do milho e das festas juninas. In: Bezerra, José Arimatea Barros (org.). *Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí*. Fortaleza: Edições UFC, 2014a , p. 25-31.

- Borges, F. M.; Fukuda, G. M. W.; Rossetti G.A., 2002, Avaliação de Variedades de Mandioca Para Consumo Humano. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, v. 37, n. 11, p. 1559-1565.
- Botelho, M.S.; Rodrigues, F.L.E.J, Rodrigues, F.E., 2009, Competição de variedades de macaxeira (*manihot esculenta*) para agricultura familiar, no município de Salvaterra, Marajó - Pa. *Revista Raízes e Amidos Tropicais*, V.5, n.1, 2009, p. 651-658.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Os Menus em Portugal: Para Uma história das Artes de Servir à Mesa*. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações S.A., 2006
- Brandão, Beatriz Helena P. et al. O peixe assado na brasa com pirão escaldado: tradição alimentar do mar, na praia de Caponga, Cascavel-Ceará. In: Bezerra, José Arimatea Barros (org.). *Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí*. Fortaleza: Edições UFC, 2014, p. 43-55.
- Camargo Filho, Waldemar Pires de; Alves, Humberto Sebastião. Produção e mercado de mandioca: análise de preços ao produtor. *Informações Econômicas*, v. 34, n. 9, 2004, p. 47-52.
- Campos, Ana. *Colher de Pau: Culinária Cearense*. Fortaleza: Lumiar comunicações, 2013.
- Campos, Eduardo. *A Gramática do Paladar*. Fortaleza: Casa José de Alencar, 1996.
- Campos, Eduardo. *Capítulos de História da Fortaleza do Século XIX: o Social e o Urbano*. Imprensa Universitária – UFC, Fortaleza, 1985.
- Canesqui, Ana Maria (org.) Antropologia e nutrição: um diálogo possível. / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p
- Carneiro, Henrique e Menezes, Ulpiano Bezerra T. A História da Alimentação: Balizas Historiográficas, *Anais do Museu Paulista*, V. 5, 1997 p. 9-91.
- Carneiro, Henrique S. Comida e Sociedade: significados sociais da história da alimentação. *História: Questões & Debates*, 42, 2005, p. 71-80.
- Carneiro, Henrique Soares. As fontes para o estudo histórico sobre a alimentação. *Arquivo Ernani Silva Bruno*, 2005, p. 1-8, disponível em: http://ernani.mcb.org.br/docs/ernani/pdf/As_Fontes_para_Estudos_Históricos_sobre_a_Alimentação.pdf, acessado em 07/03/2019.
- Carneiro, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- Carvalho, Gilmar. *Artes da tradição: mestres do povo*. Fortaleza: Expressão Gráfica/UECE/UFC, 2005.
- Carvalho, José Murilo de. *Cidadania no Brasil: o longo caminho*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
- Cascudo, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.

- Corção, Mariana. *Câmara Cascudo, “o provinciano incurável”: desvendando os caminhos da História da alimentação no Brasil*. Tese. Doutorado em História. Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2014.
- Contreras, Jesus. Seguimos siendo lo que comemos, in: CONABIO. *Identidad a través de la cultura alimentaris*. Tlapan: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2013, p.39-58.
- Cordeiro, Celeste. O Ceará na segunda metade do século XIX. In: Souza, Simone de (Org.). *Uma nova história do Ceará*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2015, p. 135-160.
- Damasceno, Darcy; Cunha, Waldir. *Os manuscritos do botânico Freire Alemão*, Anais da biblioteca nacional, 1961. V.8
- DaMatta, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1984.
- Dias, Miguel Costa *et al.* Aipim Manteiga: cultivar de macaxeira para o Amazonas. *Comunicado Técnico*, n. 17, 2003, p. 1-4.
- Dória, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- Feniman, M.C. *Caracterização de raízes de mandioca (Manihot Esculenta Crantz) do cultivar IAC 566-70 quanto a cocção, composição química e propriedades do amido em duas épocas de colheita*. Piracicaba-SP, Dissertação de Mestrado. Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, 83p. 2004.
- Fialho, Josefino de Freitas; Vieira, Eduardo Alano. (eds.). *Mandioca no cerrado: orientações técnicas planaltina*, Embrapa cerrados. Planatina: Embrapa Cerrados, 2013.
- Freire, Clarissa Soares *et al.* Qualidade de raízes de mandioca de mesa minimamente processada nos formatos minitolete e rubiene. *Revista Caatinga*, v.27, n. 4, 2014, p. 95-102.
- Freire. S.C., Simões.N.A., Silva. da R.M., Junior. B.P.A., Francileudo Bezerra da Costa. da B.F., 2014, Qualidade de Raízes de Mandioca de Mesa Minimamente Processada nos Formatos Minitolete e Rubiene, *Revista Caatinga, Mossoró*, v. 27, n. 4, p95 a 102.
- Freixa, Dolores; Chaves, Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. 2. Ed.3. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.
- Freyre, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- Funes, Eurípedes Antonio. Negros no Ceará. In: Souza, Simone de (Org.). *Uma nova história do Ceará*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2015, p. 103-132.
- Funes, Eurípedes Antonio. Negros no Ceará. In: Souza, Simone de (Org.). *Uma nova história do Ceará*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2015, p. 103-132.

Gândavo, Pero de Magalhães. *Tratado da terra do Brasil: história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil*, conselho editorial, Brasília: Senado Federal, 2008.

Gentil, Sandra Getty. *Nova Cozinha Nordestina: a Comida Regional Com um Toque de Classe*; Organizador Gilmar de Carvalho. São Paulo, Maltese, 1995.

Gondim, Linda M. P. Os Governos das Mudanças (1987-1994). In: Souza, Simone de (Org.). *Uma nova história do Ceará*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2015, p. 409-424.

IBGE - Coordenação de Geografia. *Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias: 2017*. Rio de Janeiro : IBGE, 2017.

IPECE - Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará. *Ceará em Mapas*. c2007. Disponível em <http://www2.ipece.ce.gov.br/atlas/credito/index.htm>, acessado em 10/04/2019.

Lellis, Francisco e Boccato, André. *Os Banquetes do Imperador*. São Paulo: Editora Senac, 2013.

Lemenhe, Maria Auxiliadora. *As razões de uma cidade: onflito de hegemonias*. Fortaleza: Stylus Comunicações, 1991.

Léry, Jean de, *Viagem à Terra do Brasil*, biblioteca do exército-editora, 1961.

Lévi-Strauss, Claude. *O cru e o cozido: Mitológicas I*. São Paulo: Cosac Naify, 2004 [1964].

Lima, Romilda de Souza; Neto, José Ambrósio Ferreira; Farias, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura – o exercício da comensalidade. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*, 10(3), 2015, p. 507-522.

Martins,Uiara; Mendes Nair. *Delicias da Sardinha*, Fortaleza, Pouchain Ramos Gráfica e Editora, 2016.

Mattos, Pedro Luiz Pires; Farias, Alba Rejane Nunes; Ferreira Filho, José Raimundo (eds.). *Mandioca: o produtor pergunta, a Embrapa responde*. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

Mattos, Pedro Luiz Pires; Farias, Alba Rejane Nunes; Ferreira Filho, José Raimundo (eds.). *Mandioca: o produtor pergunta, a Embrapa responde*. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

Menezes, Ulpiano T. Bezerra; Carneiro, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas.1997, *Anais do museu paulista, N.sér. v.5, p.9-91*,

Mezette, F. T. *Seleção de variedades de mandioca de mesa (Manihot esculenta Crantz) com altos teores de Carotenoides e vitamina A*. Dissertação de Mestrado. Instituto Agrônomo de Campinas – IAC, Campinas, 60p. 2007.

- Montanari, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 1998
- Morales, G.F.C. *Avaliação do Desempenho Agronômico e Culinário de Genótipos de Mandioca (Manihot Esculenta Crantz) em Pelotas-Rs, Cruz das Almas-Ba*. Pelotas-RS., Tese Doutorado, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 90p. 2015.
- Parente, Francisco Josênio C. O Ceará dos Coronéis (1945-1986). In: Souza, Simone de (Org.). *Uma nova história do Ceará*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2015, p. 381-408.
- Pilla, Maria Cecília Barreto A. Fontes para a história da alimentação e patrimônio alimentar: a coluna “Vamos preparar os quitutes”, no *Jornal das moças*, nos anos 1950. *Demetra*, 10(3), 2015, p. 623-635.
- Pinheiro, Francisco José. Mundos em confronto: povos nativos e europeus na disputa pelo território. In: Souza, Simone de (Org.). *Uma nova história do Ceará*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2015, p. 17-55.
- Pinto, Maria Dina Nogueira. *Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. Série Encontros e Estudos*. Seminário Alimentação e Cultura-Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002.
- Ponte, Sebastião Rogério. *A belle époque em Fortaleza: remodelação e controle*. In: Souza, Simone de (Org.). *Uma nova história do Ceará*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2015, p. 162-190.
- Poulain, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.
- Poulain, Jean-Pierre; Proença, Rossana P. Da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, 16(3), 2003, p. 245-256.
- Queiroz, Raquel de. *O Não Me Deixes*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010
- Ramos, Francisco Régis Lopes. Juazeiro e Cadeirão: espaços de sagrado e profano. In: Souza, Simone de (Org.). *Uma nova história do Ceará*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2015, p. 345-379.
- Rebechi, Rosane Rodrigues. A linguística de corpus como metodologia para a compilação de um glossário de termos da culinária típica brasileira. In: Tanin, Stella e Bevilacqua, Cleci (orgs.). *Corpora na terminologia*. São Paulo: Hub editorial, 2013, p. 173-194.
- Ribeiro, Suzana Dias da Costa. *lembranças e Sabores Histórias e Receitas dos Meus*, Fortaleza: Expressão gráfica e editora, 2014
- Rocha, Delfina. *Sabores e Sabres do Ceará*. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 2003

Samper, Maria de los Ángeles Pérez. La historia de la historia de la alimentación. *Chronica Nova*, n. 35, 2009, p. 105-162

Santos, Carlos Roberto Antunes. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

_____. Por uma história da alimentação. *História: Questões e Debates*, n. 26/27, 1997, p. 154-171.

_____. A alimentação e seu lugar na História: Os Tempos da Memória Gustativa. *História: Questões e Debates*, n. 42, 2005, p. 11-31.

Silva, Edneide R. Lopes *et al.* Avaliação sensorial de palitos de mandioca condimentados com bacon, charque e ervas finas. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, v.13, n. Especial, 2011, p. 427-434.

Silva, José Borzacchiello da. A cidade contemporânea no Ceará. In: Souza, Simone de (Org.). *Uma nova história do Ceará*. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2015, p. 215-236.

Siqueira, Adriana Camurça P., Alcântara, Cláudia Sales e Cidrack, Marlene Lopes. Sabores de Viçosa do Ceará: tradições alimentares da Serra da Ibiapaba. In: Bezerra, José Arimatea Barros (org.). *Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí*. Fortaleza: Edições UFC, 2014, p. 93-99.

Soares, Carmen. Odisseia de sabores: integrações luso-brasileiras. In: Ribeiro, Cilene e Soares, Carmen (eds.), *Odisseia de Sabores da Lusofonia*. Imprensa da Universidade de Coimbra-Editora PUCPress, Coimbra-Curitiba, 2015, 109-168.

Soares, Carmen. Pão e vinho sobre a mesa: um “clássico” da alimentação portuguesa. In: Soares, Carmen, Macedo, Irene Coutinho de (eds.). *Ensaio sobre o Patrimônio Alimentar Luso-brasileiro*. Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Coimbra-São Paulo, 2014, p. 17-50.

Sousa, Gabriel de Soares. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. Instituto histórico do Brasil. Tipografia de João Ignacio da Silva, Rio de Janeiro, 1879

Talma, Simone Vilela *et al.* Tempo de cozimento e textura de raízes de mandioca. *Brazilian Journal Food Technology*, v. 16, n. 2, 2013, p. 133-138.

Teuteberg, Hans Jurgen e Flandrin, Jean-Louis. Transformações do consumo alimentar. In: Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (orgs.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 539-555.

Vieira, Vanius Meton Gadelha, *Ideal Clube-História de uma Sociedade-Memória: Documentos, Evocações*. Fortaleza, F& N Editora Ltda, 2003.

Viriato, Rodrigo Araújo *et al.* O chouriço da fazenda Pedras Pretas, em Canindé-Ceará. In: Bezerra, José Arimatea Barros (org.). *Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí*. Fortaleza: Edições UFC, 2014, p. 33-42.

