



UNIBRA
CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO

**CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**MICAEL WALTER VIEIRA DA SILVA
GUILHERME CARLOS SANTOS DE SANT'ANA
MARCILIO EDUARDO DE LIMA
NATÁLIA KALINE GOUVEIA DA SILVA REIS**

**DO SOLO AO BOLO MANUÊ – CAMINHOS PERCORRIDOS PELA
MANDIOCA**

**RECIFE - PE
2023**



UNIBRA

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO

**CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**MICAEL WALTER VIEIRA DA SILVA
GUILHERME CARLOS SANTOS DE SANT'ANA
MARCILIO EDUARDO DE LIMA
NATÁLIA KALINE GOUVEIA DA SILVA REIS**

**DO SOLO AO BOLO MANUÊ – CAMINHOS PERCORRIDOS PELA
MANDIOCA**

Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado no Centro Universitário Brasileiro -
UNIBRA como pré-requisito básico para
conclusão do Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia. Orientador(a): Prof.^a Adriana
Borges

RECIFE/2023

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

S689 Do solo ao bolo manuê – caminhos percorridos pela
mandioca / Micael Walter Vieira da Silva [et al.]... - Recife: O Autor, 2023.
13 p.

Orientador(a): Adriana Borges.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2023.

Inclui Referências.

1. Mandioca. 2. Farinha. 3. Bolo manuê. I. Silva, Micael Walter Vieira da. II. Sant'ana, Guilherme Carlos Santos de. III. Lima, Marcilio Eduardo de. IV. Reis, Natália Kaline Gouveia da Silva. V. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. VI. Título.

CDU: 641

RESUMO

O caminho logístico percorrido pela mandioca de sua extração a elaboração do Bolo Manuê através de registro fotográfico destacando sua importância cultural bem como nutricional frente a população brasileira. A metodologia utilizada foi descritiva e observacional, sendo esta realizada por observação de processos de trabalho e registro fotográfico das técnicas de produção alimentar. Resultados: foi realizada uma visita a uma granja em Jaboatão dos Guararapes/PE observado o período de colheita no campo, higienização e trato da mandioca; produzido o bolo Manuê em forno à lenha envolto em folha de bananeira; cortado e degustado. Concluímos que é necessário manter viva as raízes brasileiras, o bolo Manuê ainda é produzido, tem sua venda em comércio local, sendo bem aceito na comunidade Pernambucana.

Palavras chaves: Mandioca. Farinha. Bolo Manuê.

ABSTRACT

The logistical path taken by cassava from its extraction to the elaboration of Bolo Manuê through photographic records highlighting its cultural and nutritional importance for the Brazilian population. The methodology used was descriptive and observational, which was carried out by observing work processes and photographing food production techniques. Results: a visit was made to a farm in Jaboatão dos Guararapes/PE, observing the period of harvesting in the field, cleaning and treatment of cassava; the Manuê cake is produced in a wood-fired oven wrapped in a banana leaf; sliced and tasted. We concluded that it is necessary to keep the Brazilian roots alive, the Manuê cake is still produced, it is sold in local commerce, being well accepted in the Pernambuco community.

Keywords: Cassava. Flour. Manuê cake.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	4
2. METODOLOGIA	6
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	9
4. CONCLUSÃO.....	16
5. REFERÊNCIAS.....	17

1 INTRODUÇÃO

A mandioca é o alimento mais democrático do Brasil pois dela é extraído uma diversidade de subprodutos. Essa extração é realizada por diversos povos, índios, brancos e pretos, sua manipulação é realizada por homens e mulheres de todas as idades. Um alimento que comumente está presente na mesa dos Brasileiros em formato de farinha, bolos, polvilho ou ainda cozinhada acompanhada de alguma proteína ou de apenas uma manteiga.

Antes do descobrimento do Brasil pelos portugueses os índios instalados no território consumiam esse produto, ao que se data, quatro mil anos antes dos europeus pisarem nas Américas. E passou a ser levada para Europa nas longas viagens nos navios em formato de farinha uma vez que esse processo permitia a conservação do alimento por muitos meses sem que se deteriorasse, servindo de base das refeições. Oliveira (2009) descreve:

O consumo culinário de raízes de mandioca é generalizado em todo o mundo, sendo utilizada na forma cozida, assada, frita ou integrando pratos mais complexos. Atualmente a mandioca para uso culinário é comercializada como vegetal fresco ou minimamente processada, refrigerada ou congelada, ou também na forma pré-cozida, facilitando o preparo e consumo (OLIVEIRA et al., 2009).

Dentre as propriedades alimentícias que podemos citar, a mandioca tem ótimas quantidades de amido resistente e fibras, nutrientes que diminuem o tempo de digestão, e, por isso, a mandioca ajuda a prolongar a saciedade, diminuindo a fome ao longo do dia e auxiliando na perda de peso. No que tange os benefícios no consumo da mandioca elencamos que ela auxilia na contração muscular, previne anemia, ajuda na absorção de nutrientes no intestino, melhora o sistema imunológico, auxilia no combate ao câncer, tem ação anti-inflamatória, reduz colesterol e tem ação antioxidante.

Da mandioca se extrai produtos alimentícios como farinhas, broas, beiju, tapioca, biscoitos e bolos. Um desses bolos é o Manuê, bolo indígena produzido com massa de mandioca assado embalado em folha de bananeira, que alimentou e alimenta muitas famílias, uma vez que tem seu custo baixo e seus insumos são

facilmente encontrados no mercado ou estão disponíveis no roçado da família. Como revela Otsubo e Aguiar (2001):

o consumo de mandioca é alto em todas as camadas sociais, porém, nas classes de renda mais baixa esse volume é significativamente superior, confirmando a identidade dessa cultura com as camadas mais humildes da sociedade (2001).

Para o preparo de bolos requer a mistura de outros ingredientes que em conjunto torna-se fonte de fibras, pois ajuda a regular o intestino, evitando problemas como a constipação. Também é rico em cálcio, tonando ossos e dentes mais fortes, além de deixar o sistema imunológico mais forte, reduzindo as chances de o organismo sofrer com alguma doença.

Um bolo bastante conhecido que utiliza a mandioca como base de preparo é o Bolo Manuê ou Manauê, este bolo é de origem indígena, que mistura poucos ingredientes e é considerado o bolo mais brasileiro de todos os bolos, também chamado de enche-bucho, engana-fome ou engodo, uma vez que era considerado uma comida pesada. Santos (2019) afirma:

“Os bolos de influência indígena as pessoas ainda tem um pouco de receio, por exemplo o bolo Manuê que é um bolo assado em uma folha de bananeira, no fogo ou em uma pedra [...] (Santos, 2019)

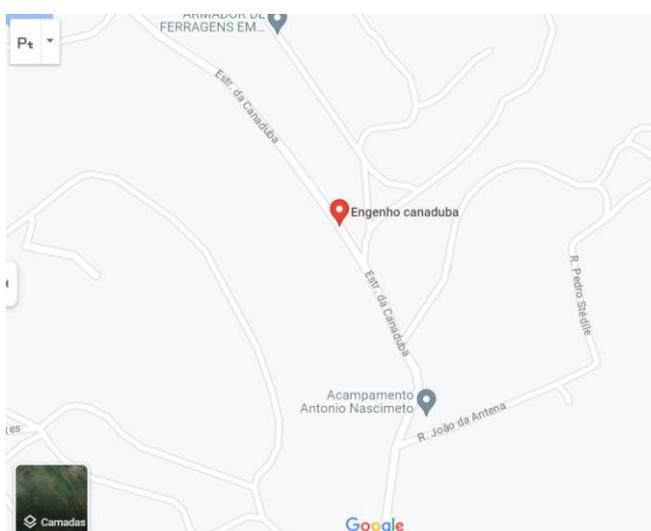
Uma vez que a mandioca está presente na mesa de todas as regiões do Brasil esta pesquisa propõe conhecer o caminho logístico percorrido pela mandioca de sua extração a elaboração do Bolo Manuê através de registro fotográfico destacando sua importância cultural bem como nutricional frente a população brasileira.

2 METODOLOGIA DA PESQUISA

Trata-se de uma pesquisa descritiva e observacional, que segundo Severino (2013), aborda as questões pertinentes ao estudo, através de pesquisa bibliográfica e de campo, sendo esta realizada por observação de processos de trabalho e registro fotográfico das técnicas de produção alimentar.

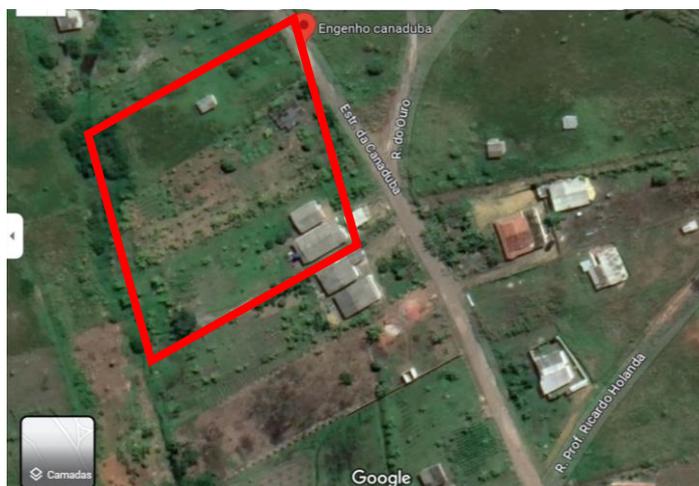
A pesquisa foi desenvolvida na Granja trans Brasil localizada no Engenho Canaduba, Jaboatão dos Guararapes/PE, uma estrutura familiar, que tem cultivo de hortaliças e raízes, conta com 7 (sete) trabalhadores.

Imagem 1: Mapa padrão do Google para geolocalização.



Fonte: Google, Granja Trans Brasil, Engenho Canaduba BR 232, Jaboatão dos Guararapes, Pernambuco/PE, 2023.

Imagem 2: Mapa satélite com a demarcação da área de cultivo da mandioca.



Fonte: Google, Granja Trans Brasil, Engenho Canaduba BR 232, Jaboatão dos Guararapes, Pernambuco/PE, 2023.

O local de estudo foi escolhido por conveniência dos pesquisadores e a pesquisa de campo foi iniciada após autorização dos proprietários. A Granja Trans Brasil foi fundada pelo Senhor José Albuquerque Silva, conhecido como “Zaia”, que também estruturou a padaria. Falecido em 2007 Sr. Zaia deixou seu legado nas mãos de dona Marlene que continua deixando a granja em todo seu potencial, com o cultivo de diversas frutas, vegetais, leguminosa e raízes como a macaxeira. Dona Marlene produz o bolo Manuê desde dos seus 14 anos de idade receita essa passada por gerações da família, a mesma aprendeu com sua mãe que aprendeu com sua avó. Na granja também se produz farinha de mandioca, farinha mole, beju, grude (receita da própria dona Marlene). Receita passada de gerações, cultura mantida por toda família. Produção para consumo familiar e comercial da Padaria União que se encontra em Jaboaão Centro, na rua Barão de Moreno número 263, Vila Rica, Jaboaão dos Guararapes, onde também é produzindo pães e bolos com receita familiar. A padaria é conhecida com “Padaria de zaia ou seu zaia sendo administrada nos dias atuais por sua filha Marli.

A coleta de dados se deu entre janeiro a março de 2023 e foi subdividida em etapas, sendo a primeira etapa o acompanhamento do processo de colheita da mandioca e preparo da farinha e o segundo momento destinado a produção do bolo Manuê e seu registro fotográfico.

As fotos foram registradas em smartphone com imagem de boa qualidade digital e as fotografias foram selecionadas conforme cronologia de extração da mandioca até a produção do bolo Manuê. Todas as fotos foram registradas no formato horizontal considerando esta uma maior amplitude focal. A descrição dos processos de transformação da mandioca em farinha e por conseguinte em bolo foram construídas em documento de edição de texto do tipo Word 2010.

Para sistematizar a leitura e acompanhamento dos processos de produção os dados serão apresentados em etapas de produção, a saber: Etapa 1. Colheita e higienização da mandioca; Etapa 2. Separação de ingredientes e preparo do bolo Manuê; e Etapa 3. Corte e finalização do bolo Manuê.

O presente estudo ofereceu risco mínimo a empresa participante bem como aos pesquisadores. Ao que se propõe o estudo traz benefício para a população brasileira o registro do processo de produção do bolo Manuê. Os custos com deslocamento, alimentação e transporte foram realizados pelos pesquisadores.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A mandioca está presente na mesa dos brasileiros desde o período antes da colonização portuguesa que aconteceu em meados do Século XV com a chegada das grandes navegações, ao que se data, indígenas plantavam a mandioca e produziam alimentos de subsistência na região amazônica há 4 mil anos.

ETAPA 1. Colheita e higienização da mandioca

Figura 1: Capinação da área de cultivo da mandioca.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 2: Inspeção do local de cultivo (início da extração da mandioca)



Fonte: os autores, 2023.

Figura 3: Extração da mandioca.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 4: Colheita da mandioca.



Fonte: os autores, 2023.

Para o cultivo da mandioca nessa localidade não é utilizado aporte tecnológico ou técnicas agrônomicas rebuscadas. Os agricultores relataram que não utilizam o processo de mecanização, fertilizante químicos ou agrotóxicos, a produção da mandioca ocorre de maneira tradicional.

Depois de realizada a colheita a mandioca é higienizada, raspada e por fim tem suas cascas retiradas.

Santos Filho (2008) aponta as principais características para ter um bom produto à mesa, em especial quanto ao tempo de cozimento, dentre elas a colheita em tempo certo tem seu destaque: “os fatores que mais influenciam o tempo de cozimento [...] foram o clima, o solo, a idade e a época da colheita.”

A produção das culturas é destinada ao consumo da família, e, caso a colheita ofereça um excedente, é comercializada na padaria da família.

ETAPA 2. Separação de ingredientes e preparo do bolo Manuê

Figura 5: Separação da folha de bananeira para cozimento do bolo Manuê.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 6: Separação da folha de bananeira para cozimento do bolo Manuê.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 7: Selagem da folha de bananeira.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 8: Selagem da folha de bananeira.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 9: Estudante preparando o Bolo Manuê em folha de bananeira.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 10: Estudante preparando o Bolo Manuê em folha de bananeira.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 11: Estudante preparando o Bolo Manuê em folha de bananeira.



Fonte: os autores, 2023.

Para a produção bolo é utilizado elementos como a mandioca, o açúcar, leite de coco, ovos, manteiga, raspas de limão e sal. O açúcar pode ser substituído pela rapadura, quanto mais claro o produto utilizado, a cor do bolo Manuê será clara também. A dosagem é feita de maneira empírica, sem utilização de balança ou outra medida de precisão. A selagem da folha de bananeira – em fogo - é feita para que a mesma não fique dura e quebradiça. Santos (2011) reforça:

O bolo de puba ou Manuê, é um alimento originário da cultura das regiões Norte e Nordeste do Brasil e, tal como a própria obtenção da puba, a preparação deste bolo ainda é um processo realizado de maneira rústica; sua formulação mais tradicional preconiza a utilização dos seguintes ingredientes: puba da mandioca, farinha da mandioca, leite de coco ou bovino, canela, cravo da Índia, ovos, manteiga ou banha de porco, além de rapadura derretida ou açúcar cristal (Santos et al, 2011).

A massa produzida para o bolo é posta na folha de bananeira e realizada de duas a quatro dobras, sendo reinserida no fogo de lenha, desta vez para que o bolo seja assado.

ETAPA 3. Corte e finalização do bolo Manuê

Figura 12: Bolo Manuê feito em forno de lenha.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 13: Estudante realizando corte do Manuê em folha de bananeira.



Fonte: os autores, 2023.

Figura 14: Bolo Manuê cortado em folha de bananeira.



Fonte: os autores, 2023.

Monteiro (1963) publicou a receita do bolo Manuê na Revista do Folclore Brasileiro, tal produção ganhou o prêmio Silvio Romero de 1962, prêmio este, idealizado com o propósito de estimular a produção de conhecimento científico sobre os diversos temas do folclore e da cultura popular. A saber:

MANUÊ (doçaria). Bôlo de massa de mandioca fresca << com leite de côco, três xícaras d'água, manteiga, erva-doce, cravo e açúcar; feita a massa é dividida em porções que se enrolam em folha de bananeira para assar em forno quente>> (Monteiro, 1963).

Receita do Bolo Manuê do Engenho Canaduba

A receita foi disponibilizada pela família e contém elementos de construção linguística própria da cultura indígena.

Ingredientes:

- Massa de Mandioca
- Leite de côco
- Côco ralado
- O Manteigae
- Açucar
- Ovos (gemas)
- Raspas de limão
- Sal

Modo de preparo:

Limpar a massa, fazer o mel (Alçúcam, manteiga e a leite de côco) em um recipiente, misture a massa com o côco, depois, acrescente o mel e misture lentamente para não ficar com textura de bolo.

Em seguida, acrescente as gemas e continue misturando lentamente e por último, coloque as raspas do limão e ajuste o sal e o açúcar.

Após esse processo, tire o tálo das folhas da bananeira, dê uma breve selada nelas, dos dois lados, e reserve. Feito esses processos, coloque pequenas porções da massa na folha da bananeira, e coloque para assar em uma pedra quente, fogão à lenho, frigideira, ou no forno deixe assar dos dois lados, e (após) de pois de pronto, é só servir.

4 CONCLUSÃO

A mandioca é um dos alimentos mais versáteis da culinária brasileira e um dos mais antigos. Sua presença está na mesa de boa parte da população e seu preparo é modificado mediante a região de consumo, bolos, farinhas e massas são os mais usuais. A produção do bolo Manuê é um exemplo de introdução alimentar desde os indígenas e o fortalecimento cultural deve ser estimulado a várias gerações.

O bolo de sabor adocicado é uma produção brasileira que deveria ser mais bem explorada nos centros de formação. O registro fotográfico da colheita até produção do bolo Manuê enriquece a gastronomia uma vez que novas gerações de cozinheiros e gastrônomos podem ter acesso à informação e por conseguinte reproduzir as etapas de maneira visual conforme etapas descritas.

REFERÊNCIAS

1. Aguiar, P. **Mandioca: pão do Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.
2. CARDOSO, Jean Carlos. **Cultivo e produção de mandioca** (Manihot esculenta Crantz). São Carlos: EDUFSCAR, 2012. 24 p. (Série Apontamentos).
3. Cavalcanti, Maria Lectícia Monteiro Cavacanti. **História dos Sabores Pernambucanos**. Recife: PE: Fundação Gilberto Freyre, 2009.
4. Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe. Mandioca – Fabricação de produtos derivados. **Livro de receitas**. Site, 2022 [internet]. Disponível em: <<https://www.emdagro.se.gov.br/wp-content/uploads/2018/10/Mandioca.pdf>>. Acessado em 19.11.2022.
5. Guimarães, Francisco Alfredo Moraes. **A cultura da mandioca no Brasil e no mundo: um caso de roubo da história dos povos indígenas**. IV Encontro Estadual de História. Feira de Santana, 2016.
6. OLIVEIRA, M. A.. **Conservação pós-colheita de mandioca de mesa**. Revista Raízes e Amidos Tropicais, v. 5, p. 118-125, 2009.
7. OTSUBO, Akio. Auro, Aguiar Barreto Eduardo. **Avaliação da produtividade, tempo de cozimento e padrão de massa cozida de cinco cultivares de mandioca de mesa, em Dourados-MS**. Ensaios e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde [en linea]. 2001, 5(2), 11-26
8. MONTEIRO, Mario Ypiranga. Alimentos preparados à base **de mandioca**. Revista Brasileira de Folclore, n. 5, ano. III, 1963.
9. Santos filho, *et al.* **Avaliação de acessos de mandioca de mesa em Paracatu-MG**. Anais II Símposio Internacional de Savanas Tropicais. Brasília-DF, 2008.
10. SANTOS, Ezequiel Albuquerque. **Bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes: herança sociocultural de uma gastronomia pernambucana**. / Ezequiel Albuquerque dos Santos. - 2019.
11. SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico** [livro eletrônico] / Antônio Joaquim Severino. -- 1. ed. -- São Paulo : Cortez, 2013.
12. SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. **Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta no estado de São Paulo**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 9, n. 1, p. 37-60, jan.-abr. 2014.

13. SOARES, Lúcia. **Manuê ou Manauê: Existe bolo mais brasileiro?**. Museu do açúcar e do doce. Site, 2022 [internet]. Disponível em: <<https://museudoacucar.com.br/mostras-temporarias/manue-ou-manaue-existe-bolo-mais-brasileiro>>. Acessado em 19.11.2022.