

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

JONATAS VITOR GOMES DA SILVA
JOSÉ GEANDERSON FERREIRA BARBOSA

**TAPIOCA: TRADIÇÃO PERNAMBUCANA QUE
ATRAVESSA GERAÇÕES**

RECIFE/2022

JONATAS VITOR GOMES DA SILVA
JOSÉ GEANDERSON FERREIRA BARBOSA

TAPIOCA: TRADIÇÃO PERNAMBUCANA QUE ATRAVESSA GERAÇÕES

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para
conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Oliveira.

RECIFE/2022

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

S586t Silva, Jonatas Vitor Gomes da
Tapioca: tradição pernambucana que atravessa gerações / Jonatas
Vitor Gomes da Silva, José Geanderson Ferreira Barbosa. - Recife: O
Autor, 2022.

20 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Tapioca. 2. Gastronomia pernambucana. 3. Comidas típicas em
Pernambuco. I. Barbosa, José Geanderson Ferreira. II. Centro
Universitário Brasileiro - UNIBRA. III. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho a nosso orientador, Pedro Oliveira.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, pelo privilégio de estar cursando o que almejava e me proporcionar ir de encontro ao que eu acredito. A meus familiares, colegas e amigos por todo o incentivo e apoio aos meus sonhos.

Aos professores que fizeram parte desse período vivenciado e com muita dedicação e paciência conseguiram sanar dúvidas e repassar um pouco do seu conhecimento e experiência profissional.

Por fim, agradeço especialmente ao nosso orientador Pedro Oliveira, por ter acreditado em nós e recebido nosso trabalho com todo carinho e dedicação, sempre disposto a ajudar e de uma disponibilidade ímpar.

Jonatas Vitor de Gomes da Silva

Agradeço primeiramente a Deus que permitiu que tudo isso acontecesse ao longo de minha vida, principalmente esses anos como universitário.

Agradeço a todos os professores por me proporcionarem o conhecimento não apenas racional, mas a manifestação do caráter e afetividade no processo de formação profissional, não somente por terem me ensinado, mas por terem me feito aprender.

Ao nosso orientador Paulo Oliveira, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos.

Agradeço à todos, minha família, parentes e amigos que com seu incentivo me fizeram chegar à conclusão do meu curso e começo de uma nova carreira.

A todos que direta ou indiretamente fizeram parte de minha formação, o meu muito obrigado.

José Geanderson Ferreira Barbosa

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
2	OBJETIVOS	9
	2.1 Objetivo geral	9
	2.2 Objetivos específicos	9
3	JUSTIFICATIVA	10
5	METODOLOGIA	10
6	REVISÃO DA LITERATURA E DISCUSSÃO DE DADOS	11
	6.1 História da tapioca	11
	6.2 Preparação da massa até o produto final	11
	6.3 Receitas e diversidade	12
	6.4 Fama, benefícios e teor nutricional	13
	6.5 Fonte de renda e importância para o Estado	13
	6.6 Cultura e patrimônio histórico pernambucano	14
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	15
	REFERÊNCIAS	16

RESUMO

A tapioca é um alimento típico do Estado de Pernambuco, de amplo consumo e comercializado em diversos empreendimentos locais. A mesma pode ser encontrada a venda em cada canto do Estado, desde o comércio ambulante até os restaurantes mais caros das cidades pernambucanas. O estudo objetiva apresentar a tapioca como alimento típico e gastronômico no Estado de Pernambuco através de uma revisão da literatura. Foi realizado no mês de março e abril de 2022 através de uma revisão integrativa, visando aprofundar o conhecimento referente ao tema. Esse tipo de pesquisa tem como finalidade evidenciar as informações disponíveis na íntegra por meio eletrônico quanto à temática abordada de maneira objetiva. Foi possível evidenciar a história da tapioca no Brasil, sua importância, cultura, popularidade, vendas, comércio, preparação, receitas, diversidade, benefícios e teor nutricional. É notável o seu valor para a população pernambucana e comércio local, visto que o alimento é considerado fonte de renda e patrimônio cultural histórico para o Estado.

Palavras-chave: Tapioca. Gastronomia Pernambucana. Comidas típicas em Pernambuco.

1 INTRODUÇÃO

O nome “tapioca” tem origem tupi-guarani e pode ser explicado de várias formas: vem do tupi tapi (pão) + oca (casa); vem da palavra tipi'óka, aglutinado (o nome para este amido em língua tupi e pode referir-se tanto ao produto obtido da fécula quanto ao prato em si feito a partir dele); vem também do termo tupi tip'i'og, sedimento, coágulo; e do termo tupi antigo tapi'oka (ANDRADE, et al., 2014).

É um alimento tipicamente brasileiro, também conhecido como “beiju” em algumas regiões do país, principalmente no nordeste. Tem sua origem indígena e foi descoberta por colonizadores portugueses ainda na época do Brasil Colônia, por falta de trigo para a massa do pão, descobriram que a massa da tapioca servia como bom substituto, mantendo-se como alimento tradicional na mesa dos brasileiros até os dias de hoje (CAMELO, 2018).

Entre os índios, a preferência inicial era pelo beiju, mas a tapioca logo se tornou a queridinha entre os povos indígenas, como os cariris no Ceará e os jês, na Amazônia oriental, e também se transformou, posteriormente, na base da alimentação para os escravos no Brasil. Tudo isso serviu para transformar a tapioca, hoje, num dos mais tradicionais símbolos da culinária por quase todo o Norte e Nordeste (ANDRADE, et al., 2014).

A **tapioca**, é o nome de uma iguaria tipicamente brasileira, de origem indígena e descoberta em Pernambuco Patrimônio Imaterial de Pernambuco

É um alimento cultivado a partir da goma da mandioca, que vem do amido da mandioca adicionado de água, transformando-se em uma farinha que dá forma à iguaria. Essa farinha, quando colocada em uma superfície quente, como por exemplo, uma frigideira, torna-se macia e elástica, podendo ser servida recheada a gosto de quem irá consumi-la. A ideia da tapioca que conhecemos hoje veio de uma cidade pernambucana chamada Olinda, onde se consumia intensamente o beiju, a farinha e a goma de tapioca extraídos da mandioca, desde o século XVI (DE OLIVEIRA, et al., 2016).

A tapioca é um alimento típico do Estado de Pernambuco, de amplo consumo e comercializado em diversos empreendimentos locais. A mesma pode ser encontrada à venda em cada canto do Estado, desde o comércio ambulante até os restaurantes mais caros das cidades pernambucanas, podendo ser servida, por exemplo, como entrada ou até mesmo como sobremesa, já que pode ser servida na opção doce ou salgada (GUILHERME, et al., 2018).

Foi em Pernambuco, mais especificamente no Alto da Sé, em Olinda, que se deu a criação das tradicionais tapioqueiras, no início da década de 70, por mulheres que utilizavam a venda da iguaria como seu principal sustento. O Alto da Sé é considerado um dos pontos culturais mais tradicionais de Pernambuco, onde passam turistas de todos os lugares do Brasil e do mundo. Com o crescimento da cidade, impulsionado principalmente pelo conhecido Carnaval, esses pontos de vendas foram se consolidando ao passar dos anos se tornando fixos até hoje. Atualmente o Alto da Sé conta com mais de 40 tapioqueiras (SALES, 2018).

Hoje a tapioca também é vista como um dos alimentos preferidos para quem costuma fazer dieta e manter a forma física, como é o caso dos adeptos ao mundo fitness. Essa população encontrou na tapioca um alimento controlador da ingestão calórica diária para uma dieta restritiva, porém, não existe embasamento científico suficiente que comprove que esse alimento ajude a emagrecer ou manter o peso ideal (ARAÚJO, 2018).

A iguaria que hoje já ultrapassa os limites demográficos nordestinos, se faz conhecida não só em todo o Brasil, mas percorre o mundo através da gastronomia brasileira (MARTINS, 2016).

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

- Apresentar a tapioca como alimento típico e gastronômico no Estado de Pernambuco através de uma revisão da literatura.

2.2 Objetivos específicos

- Contar a história da tapioca no Brasil;
- Salientar seu percurso ao decorrer do tempo no estado de Pernambuco;
- Especificar seus benefícios.

3 JUSTIFICATIVA

A escolha do tema foi baseada no intuito de pesquisar e apresentar através da literatura a tapioca como alimento típico e gastronômico no Estado de Pernambuco, se fazendo notória a necessidade de abordar esse conteúdo visto sua importância para a gastronomia brasileira e a pouca informação a respeito do tema bibliograficamente.

5 METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado através de uma revisão integrativa, visando aprofundar o conhecimento referente ao tema através da literatura. Foi realizado no mês de março e abril de 2022 com o propósito de apresentar a tapioca como alimento típico e gastronômico no Estado de Pernambuco. Esse tipo de pesquisa tem como finalidade evidenciar as informações disponíveis na íntegra por meio eletrônico quanto à temática abordada de maneira objetiva.

As bases de dados utilizadas foram o Scientific Electronic Library Online (SCIELO) e o Google Acadêmico, a busca foi conduzida em português sendo utilizadas as palavras chaves: Tapioca, Gastronomia Pernambucana, Comidas típicas em Pernambuco.

Como critérios de inclusão para a coleta de dados foram estabelecidos artigos indexados com seu texto completo e resumo disponível, disponibilizados na íntegra, eletronicamente, redigidos no idioma português e inglês, publicados entre os anos de 2014 e 2022.

Como critérios de exclusão foram estabelecidos artigos publicados no período anterior a 2014, que não apresentaram informações suficientes, sem resumos e/ou textos incompletos e com a temática central que não respondia o objetivo da pesquisa. Após a análise de títulos e resumos os artigos considerados relevantes foram selecionados para serem lidos e foram apresentados de maneira descritiva.

Foram encontrados nas bases de dados exploradas 34 artigos com as palavras chaves: Tapioca, Gastronomia Pernambucana, Comidas típicas em Pernambuco. Desses, 2 eram duplicados e 14 foram publicados em anos anteriores a 2014. Após esse filtro inicial, restaram 18 artigos. Os artigos pré-selecionados foram submetidos aos critérios de inclusão e exclusão e dentre eles 6 não preenchiam os critérios inclusivos. Contudo, 12 artigos foram considerados inclusivos e relevantes.

6 REVISÃO DA LITERATURA E DISCUSSÃO DE DADOS

6.1 História da tapioca

A tapioca tem sua origem indígena, tupi-guarani e também presença histórica nas casas de farinha, que são fábricas responsáveis por produzir a goma e a farinha de mandioca. O alimento que foi formulado pelos indígenas passou a ser consumido pela família real portuguesa no Brasil na época do “Brasil Império” e desde então se mantém no cardápio da população no país (ANDRADE, 2014).

Extraída da mandioca, se tornou famosa por ser tão nutritiva quanto o trigo, tornando-se uma alternativa para o mesmo ainda no período da colonização. Ganhou força principalmente na região norte e nordeste, onde é um dos principais alimentos consumidos e também comercializado pela população (GUILHERME, 2018).

Com o passar dos anos, CAMPELO (2018) afirma em seu estudo que a iguaria se tornou cada vez mais conhecida, ganhando espaço por todas as regiões brasileiras e pelo público jovem que procura manter uma alimentação saudável e diversificada. Hoje a tapioca tem sua venda presente desde o comércio ambulante até principais centros gastronômicos do Brasil.

6.2 Preparação da massa até o produto final

A medula central da raiz da mandioca é a polpa branca, reserva de amido. A fécula é a forma mais ampla de aproveitamento industrial da mandioca e é empregada como matéria-prima no processamento da farinha e da goma de mandioca. A goma de mandioca, base do produto, surge após o processo de decantação do suco branco, acre e leitoso, da polpa da mandioca ralada e espremida, e sucessiva secagem e moagem da fécula até se chegar a um pó branco e fino. A fina farinha branca, quando disposta e aquecida sob uma superfície quente, tradicionalmente moldada em circunferência circular, forma um aglomerado glutinoso que conforta e afaga as lembranças gustativas de qualquer foodie (DE OLIVEIRA LIMA, 2016).

Para ANDRADE (2014) a tapioca é uma iguaria de consumo popular preparada engenhosamente em forma geométrica circular e apresenta como ingrediente indispensável e funcional o amido de mandioca, que ao entrar em contato com o fogo é parcialmente gelatinizado. Misturando-se sal a goma e ingredientes adicionais e regionais, formula-se seus mais diversos recheios, como carnes e queijos, frutas e coco fresco, doces e compotas, além de tantas outras combinações que ultrapassam os limites do balanceamento nutricional e variam conforme o imaginário de quem prepara e o gosto de quem será servido.

6.3 Receitas e Diversidade

ARAÚJO (2018), cita em seu estudo que a nível industrial, a tapioca possui aplicações, geralmente como espessante e estabilizante, destacando-se pela falta de contribuição e alteração do sabor, permitindo a detecção plena e imediata do sabor do próprio alimento, assim como possibilita o desenvolvimento de filmes nanoestruturados comestíveis. Diante da versatilidade que este produto obtido da mandioca proporciona, é importante salientar a diversidade culinária que a tapioca apresenta no mercado gastronômico, incluindo diversas receitas e fusões culinárias.

Como exemplo dessa diversidade podemos citar a “crepioca”, que é a mistura da goma de tapioca com ovos batidos formando uma massa do tipo omelete que pode ser recheada de diversas maneiras, doce ou salgada. Outra especialidade

culinária inspirada na tapioca é a “aveioca”, utilizando-se dos mesmos procedimentos culinários, mas fazendo uso da farinha de aveia misturada à goma de tapioca e aos ovos, forma-se uma massa mais grossa e consistente que é levada ao fogo e recheada como preferir. Para DE OLIVEIRA LIMA (2016), apesar dos diversos cruzamentos, criatividade e habilidades a tapioca nunca perdeu sua essência nem deixou de ser um alimento saudável e saboroso em suas diversas maneiras.

6.4 Fama, benefícios e teor nutricional

A tapioca tornou-se conhecida e consumida de maneira crescente nos últimos anos por acabar fazendo parte do mundo midiático de famosos nutrólogos, nutricionistas, chefs de cozinha e até mesmo digitais influencers. A especiaria se tornou item essencial no dia-a-dia dessa população, alcançando conseqüentemente seu público (CAMPELO, 2018).

Quanto a sua fama de alimento emagrecedor é possível identificar benefícios que auxiliam nesse processo, não uma interferência direta. Segundo DE SOUZA OLIVEIRA (2020) uma tapioca de tamanho pequeno, como aproximadamente 25 gramas de massa de mandioca, possui em torno de 86 calorias. Por ser um alimento com alto índice glicêmico, gera uma considerável fonte de energia para o corpo dando uma sensação de saciedade para o organismo, o que acaba fazendo com que o indivíduo sinta menos fome. A tapioca também possui pequenas quantidades de vitaminas do complexo B, como o folato e vitamina B1, além de alguns minerais como o cálcio, ferro e potássio, porém, é necessário complementar essa nutrição com o recheio, de preferência, regado à proteína e livre de gorduras.

A goma de mandioca, apesar de seu processamento artesanal ou industrial, é considerada um alimento natural, com poucas calorias e livre de glúten, por esse motivo é muitas vezes utilizada como ingrediente substituto a algumas farinhas, como a de trigo, por exemplo, podendo possibilitar seu uso em diversas receitas com teor calórico reduzido (CAMELO, 2018).



Tapioca recheada, uma das principais tradições do Estado de Pernambuco.

6.5 Fonte de renda e importância para o Estado

A tapioca hoje é material de fonte de renda de diversas famílias pernambucanas, tornando-se essencial para sua sobrevivência. É normalmente preparada à forma de comida de rua, desde as preparadas em simples frigideiras acima de um braseiro ou chapas de mercados públicos populares até a venda ambulante no meio das ruas e praias. Podendo também ser consumida em refinados centros gastronômicos, sofisticados cafés, modernos shoppings centers, além dos novos estabelecimentos que surgiram com toda a popularização do alimento, as “tapiocarias” (SALES, 2018).

Um estudo publicado por SIQUEIRA (2021), salienta que em um dos principais pontos turísticos da cidade de Olinda-PE, no Alto da Sé, a tapioca é vendida diariamente, principalmente pelo público feminino, essas mulheres tornaram-se conhecidas como “tapioqueiras” e tiram seu sustento através da preparação e venda do alimento. Através da luta dessas mulheres esse comércio passou a ser notado e valorizado pela prefeitura local ganhando um movimento de valorização oficial da tapioca. Através desse movimento a prefeitura de Olinda realizou algumas ações para contribuir com o crescimento desse comércio, como a

padronização das vestimentas das tapioqueiras, sinalização de barracas, cursos de capacitação para o atendimento ao público e boas práticas de higiene. Além disso, passaram a contar desde 2017, com o “Festival da Tapioca”, o qual alavancou o comércio local em até 50%, contando além da venda com palestras gastronômicas e apresentações culturais.

Ainda SIQUEIR (2021) complementa que toda a luta também incluiu o ganho de uma Associação de Tapioqueiras, ainda cidade de Olinda, formada por mulheres, o que consolidou ainda mais a valorização do produto e comércio local, além da tapioca alcançar o título de patrimônio cultural e imaterial no Estado de Pernambuco.

6.6 Cultura e patrimônio histórico pernambucano

A Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura – UNESCO (2003), define que cultura e patrimônio são compostos por práticas, expressões, representações, conhecimentos e técnicas, além de lugares, instrumentos, artefatos e objetos ligados a populações, comunidades, grupos e indivíduos que se reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

Quando se trata dos aspectos históricos da população brasileira, SALES (2018), salienta a importância do alimento como integrante na construção desse processo, visto que a comida representa os nutrientes que ingerimos para a manutenção das atividades vitais. Dessa forma, alimentar-se torna-se algo indissociável da vida. Comer pode trazer sensações de prazer, carrear lembranças afetivas, espaços e companhias. Portanto, o alimento pode ajudar a estabelecer a identidades seja individual ou coletiva.

Assim sendo, de acordo com SANTOS (2018), o alimento pode ser considerado um representante social e cultural que acarreta representações e

imaginários capazes de influenciar escolhas, símbolos e classificações advindas de diversas visões de mundo, tempo e espaço.

Com isso, a tapioca, herança de nossos ancestrais indígenas, pode ser considerada na atualidade como um alimento que faz parte das iguarias gastronômicas de norte a sul do país. A extração da goma, o processo culinário empregado, a escolha do recheio, podem permear as ressignificações culturais passadas de geração em geração fortalecendo laços identitários amplamente relacionados à formação da culinária nacional, caracterizando-a como patrimônio cultural pernambucano (MARTINS, 2016).



A tapioca doce é um exemplo de gourmetização do patrimônio.

Já faz um tempo que está se falando das comidas gourmet, como por exemplo tapioca gourmet, comida fitness gourmet e entre outras, mas essa tal de gourmetização não ficou só nas comidas não, acabou virando um termo para tudo que é simples e passa por uma reformulação. A tapioca não é um exemplo a parte... ela está inserida na culinária gourmetizada desde alguns anos atrás e parte deste processo aproximou a iguaria de muitos paladares estrangeiros.

Apesar de ser comum saborear o alimento de forma mais tradicional como recheios de queijo coalho, coco e charque, a gourmetização insere elementos “não

pernambucanos” á receita, como morangos, chocolate-branco e até mesmo frutas importadas como kiwi e cereja.

Este processo ocorre de forma progressiva enquanto a gourmetização avança. Na contramão do tradicionalismo, a tapioca continua sendo um dos principais pratos a gerar renda para a população que vive de sua produção.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível evidenciar nesse estudo através de uma revisão bibliográfica a história da tapioca no Brasil, sua importância, cultura, popularidade, vendas, comércio, preparação, receitas, diversidade, benefícios e teor nutricional dando ênfase em sua inserção no Estado de Pernambuco.

É notável o seu valor para a população pernambucana e comércio local, visto que o alimento é considerado fonte de renda e patrimônio cultural histórico para o Estado. Através da diversidade gastronômica a iguaria se torna cada vez mais consumida e conhecida, ultrapassando as barreiras geográficas nordestinas e se tornando alimento popular em todo o país.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Soraya Souza de et al. Põe tapioca, põe farinha d'água?: gastronomia do açaí e identidade socioespacial e cultural na Grande Belém. 2014.

ARAÚJO, Romulo Soares de. **Características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife/PE**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil.

BARBOSA, Isabela Maria Pereira. CULINÁRIA QUILOMBOLA: A BUSCA PELO RESGATE DA IDENTIDADE GASTRONÔMICA ALAGOANA.

CAMELO, Filipe Pessoa. Os manejos das tapiocas e uma possível “gastronomia” regional criativa. **O Público e o Privado**, v. 16, n. 32 jul. dez, p. 111-130, 2018.

CAMPELO, Lucas Henrique de Barros Portela et al. O LATENTE ATRATIVO GASTRONÔMICO EM PERNAMBUCO PARA O TURISTA IDOSO.

DE OLIVEIRA LIMA, Charllys et al. Ginga com tapioca: gastronomia do mercado da Redinha como atrativo turístico. **Revista de Turismo Contemporâneo**, v. 4, n. 1, 2016.

DE OLIVEIRA TOSCANO, Frederico. **Alimentação e cultura**: caminhos para o estudo da Gastronomia.

DE SOUSA OLIVEIRA, Luana. Um patrimônio alimentar valorizado turisticamente: a mandioca nos roteiros da Operadora de Turismo Estação Gabiraba. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 37-50, 2020.

GUILHERME, Nadja; PORTILHO, Fátima. Ecochefs, tapiocas e a gastronomização da agricultura familiar. **Alimentação e ciências sociais: Perspectivas contemporâneas**. Rio de Janeiro: Autografia, p. 93-119, 2018.

LEITE, Ana Luiza et al. Tapioca. In: **Gastronomia**. 2016.

MARTINS, Uiara Maria Oliveira. **Turismo cultural e gastronômico no Brasil: nas rotas da tapioca em Fortaleza**. 2016. Tese de Doutorado. Universidade de Aveiro (Portugal).

OLIVEIRA, Pedro; HENNES, Mariana. Metodologia de projeto para embalagem de produto típico alimentício artesanal: um estudo de caso sobre a tapioca.

SALES, Laysa Fernanda Cabral de. **A Configuração do Comércio Ambulante de Produção e Venda de Tapioca na Cidade do Recife: A Tapioca Como Alimento Típico de Pernambuco**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso.

SANTOS, Maria Clara Leopoldino et al. Rotulagem da goma de tapioca. **Journal of Environmental Analysis and Progress**, p. 330-338, 2018.

Siqueira, Amanda de Moraes Oliveira Siqueira, (DN) -. **Tapioca: tradição da raiz ao paladar - Editora Micélio**: Recife, 2021. ISBN 978-655-992907-1-8