

TEXTO 1 - Mani: A lenda da Mandioca

[...] certa vez, uma índia teve uma linda filhinha, a quem deu o nome de Mani. A menina era muito bonita e de pele bem clara. Mani [...] vivia sorrindo e transmitindo alegria [...].

Certo dia, a indiazinha não conseguiu se levantar da rede. O pajé correu pra acudir, levou ervas e bebidas, fez muitas rezas. Mesmo assim [...] nem os segredos da mata virgem, nem as águas profundas[...] evitaram a morte de Mani. [...]

Os pais resolveram enterrá-la na oca onde moravam, pois isso era costume dos índios tupi. Regaram a cova com água, mas também com muitas lágrimas [...] Passados alguns dias, no local em que ela foi enterrada, nasceu uma bonita planta. [...] a raiz era escura por fora e branquinha por dentro, lembrando a cor de Mani.

A mãe chamou o arbusto de maniva, em homenagem à filha. Os índios passaram a utilizar a planta para fabricar farinha e cauim, uma bebida [...]

A planta ficou conhecida também como mandioca [...] tornou-se símbolo de alegria e abundância para os índios.

Disponível em: <https://www.xapuri.info/cultura/mitoselendas/mani-lenda-da-mandioca/>
Acesso em: 07/02/2019

TEXTO 2 -

“No Nordeste, as comidas possuem ingredientes colhidos do cultivo de vegetais que faziam parte dos costumes dos indígenas antes mesmo da colonização portuguesa. Variando de acordo com cada estado e suas características[...]. Diversos tipos de preparações têm como principal alimento a mandioca, como caldos, beijos, purês, bolos, entre outros.”

[...] A tapioca – também chamada de beiju – (farinha extraída da mandioca) é muito apreciada na Bahia. Feita com farinha de mandioca, a tapioca pode saboreada a qualquer hora. A iguaria [...] pode ser devorada com manteiga ou com os mais variados recheios, de salgados a doces. Na Bahia, carne seca e camarão são alguns dos recheios mais comuns.

O aipim, como é conhecido na Bahia é muito apreciado cozido e depois adicionado manteiga. Existe também o tradicional bolinho de estudante que é encontrado nas ruas das cidades baianas. A receita leva tapioca e coco, que depois de ser amassado na mão é frito e passado no açúcar com canela.

SOARES, Zilmar Timoteo. A INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA NA CULINÁRIA BRASILEIRA. Web artigos, [S.L], jun. 2016. Disponível em:
<<https://www.webartigos.com/artigos/a-influencia-da-alimentacao-indigena-na-culinaria-brasileira/143276>>. Acesso em: 07 mar. 2019.

Disponível em: <https://www.360meridianos.com/especial/comida-baiana>
Acesso: 10/03/2019