

América Latina y El Caribe

La importancia de la yuca como alimento tropical en América Latina y El Caribe se pone de manifiesto por su importancia en la mitología de los indígenas y en las costumbres de las tribus.

En el último decenio la utilización industrial de la yuca ha crecido en las regiones del Trópico, ya que el producto dejó de ser un cultivo de subsistencia y se convirtió en un cultivo orientado al mercado, el cual proporciona materia prima para la manufactura de productos alimenticios y para aplicaciones industriales.

PRODUCTOS SECOS

■ **Cazabe:** La preparación del cazabe en las islas del Caribe, en Colombia y en Venezuela se produce semejante a la preparación de la *farinha*, excepto que después de exprimir y amasar la pulpa se forma una torta plana que se asa en una plancha, hasta alcanzar una humedad de 10% a 12%, y puede conservarse hasta seis meses.

■ **Chive:** El "chive de yuca" es una sémola de yuca fermentada y precocida, similar al *gari* africano y a la *farinha* consumida en Brasil. De las raíces peladas de yuca se obtiene una pulpa que se fermenta de 5 a 15 días, luego se seca al sol, se cuece y se tamiza de nuevo antes del autoconsumo o de la comercialización.

■ **Farinha:** Las raíces de yucas peladas se rallan, se exprime la pulpa y luego se colocan sobre bandejas, generalmente de cobre, y se tuestan, removiéndolas, hasta que sequen. Luego, esta harina seca se puede empacar en bolsas y almacenarse.

PRODUCTOS SEMI-HÚMEDOS

■ **Cassareep:** El cassareep es una salsa picante obtenida a partir del zumo de la yuca o *yare*. Esta salsa es sazonada con pimienta, pimientos y ajo, entre otros condimentos, y se hierve hasta que toma la consistencia de un jarabe denso.

PRODUCTOS HÚMEDOS

■ **Amoiuuare:** Es una bebida fermentada que se prepara con yuca rallada colocada en canastos cubiertos con hojas de cachipo (*Heliconia* sp.) y se consume diluida en agua.

■ **Bureche:** Es un licor fermentado, preparado a base de casabe, de la región del alto Orinoco.

■ **Carato:** Es una bebida que se prepara agregando pedazos de "casabe", harina o masa hervida en agua. Se acostumbra adicionarle otras hierbas o sabores para hacerla más apetecible.

■ **Catare:** Es un "yare", el cual se cuece en ollas de barro hasta que adquiere la consistencia de arabe. Se le agrega ají (*Capsicum* sp.) y hormigas para sazonarlo y conservarlo. Esta bebida se usa en las Antillas, Guyanas y Venezuela, y es reconocida en el medio con otros nombres, como *teuaka*, *katora* y *katsera*.

■ **Manicuera:** El jugo de la yuca, después de hervido, se convierte en una bebida ligeramente dulce conocida con el nombre de *manicuera*, la cual se sirve típicamente en el



noroeste de la Amazonía en las últimas horas de la tarde.

■ **Mingao:** El mingao es una bebida que se prepara disolviendo un poco de almidón fermentado en agua hirviendo; luego se cocina hasta que espese. Se le da sabor con frutos de palma, piña, bananos o limón.

■ **Paya:** Es una bebida preparada por lo *tamanacos* hecha a base de casabe que ha sido fermentado bajo hojas húmedas para permitir la acción de las levaduras (Montaldo, 1985).

■ **Payauára:** Se prepara de la misma forma que la "paya", a diferencia de que en la payauára se tuesta previamente el "casabe". También se denomina "yaraque" o "yakari".

■ **Yare:** Es el jugo que resulta de exprimir la pulpa rallada de la yuca; contiene una alta cantidad de principios cianogenéticos. Este jugo es hervido hasta que los glucósidos cianogenéticos se descomponen y liberan el cianuro; la utilizan grupos indígenas de la Amazonía.

