



ALIMENTOS IDENTITÁRIOS: A TRADIÇÃO DOS DERIVADOS DA MANDIOCA NO HÁBITO ALIMENTAR DO TAPERENSE

IDENTITY FOODS: THE TRADITION OF DERIVATIVES FROM THE MANIOC IN THE FOOD HABIT OF TAPERENSE

ALIMENTOS IDENTITÁRIOS: LA TRADICIÓN DE LOS DERIVADOS DE YUCA EN EL HÁBITO ALIMENTAR DEL TAPERENSE

Nádia de Sousa Silva

Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia.

Bolsista Fapesb.

Membro do grupo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq)

E-mail: naddyasousa@hotmail.com

Geisa Flores Mendes

Professora da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB

Líder do Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq)

E-mail: geisauesb@yahoo.com.br

RESUMO:

O artigo busca refletir sobre o significado da produção, comercialização e consumo dos produtos derivados da mandioca na memória social dos grupos familiares residentes no espaço rural do Povoado de Boa Vista da Tapera no município de Encruzilhada, Bahia. O estudo se ancora em uma abordagem qualitativa e se fundamenta em levantamentos teóricos sobre o tema além de pesquisas documentais e de campo com realização de entrevistas e registros iconográficos. Os resultados permitem afirmar que a produção da farinha de mandioca na localidade em questão se constitui em um elemento importante no processo de construção identitária com o lugar possibilitando, também, a reprodução social de muitas famílias da comunidade.

Palavras-chave: Lugar; Mandioca; Memória Social.

ABSTRACT:

The article seeks to reflect on the meaning of production, marketing and consumption of products derived from manioc in the social memory of family groups residing in rural areas of the village of Boa Vista da Tapera in the Municipality of Encruzilhada, Bahia. The study is anchored in a qualitative approach and is based on theoretical studies on the subject as well as documentary and field surveys with interviews and iconographic records. The results allow to affirm that the production of manioc flour in the locality constitutes an important element in the process of identity construction with the place and with the territory enabling, also, the social reproduction of many families in the community.

Keywords: Place; Manioc; Social Memory.

RESUMEN:

El artículo busca reflexionar sobre el significado de la producción, comercialización y consumo de los productos derivados de yuca en la memoria social de los grupos familiares residentes en el espacio rural del Pueblo de Boa Vista da Tapera en el municipio de Encruzilhada, Bahía. El estudio se ancla en un abordaje cualitativo y se fundamenta en levantamientos teóricos sobre el tema además de investigaciones documentales y de campo con realización de entrevistas y registros iconográficos. Los resultados permiten afirmar que la producción de la harina de yuca en la localidad en cuestión se constituye en un elemento importante en el proceso de construcción identitaria con el lugar posibilitando también la reproducción social de muchas familias de la comunidad.

Palabras clave: Lugar; yuca; Memoria Social.

1 INTRODUÇÃO

As reflexões sobre os processos que envolvem a produção, comercialização e consumo dos derivados da mandioca têm sido marcadas por questões instigantes que consideram também aspectos culturais que se evidenciam no bojo da produção de alimentos com forte carga simbólica e identitária. Dessa forma, as discussões sobre alimentos com essas características consideram também a importância de um olhar voltado para os aspectos culturais que ultrapassam as dimensões técnicas de produção e as dinâmicas econômicas de comercialização.

A produção da mandioca está relacionada com uma cultura enraizada nas artes de fazer tradicionais que terminam por estabelecer territorialidades alicerçadas nas representações sociais e econômicas que esse alimento tem para grupos familiares que dele dependem para se reproduzirem socialmente ou simplesmente para grupos que o consomem reforçando os laços de identidade com os lugares. Assim, esse alimento artesanal é demandado não só por consumidores que procuram reforçar a sua identidade, como também por outros que procuram os produtos tradicionais por considerarem a importância do consumo de alimentos mais saudáveis, sem uso de condimentos e aditivos comuns aos produtos industrializados. Nessa perspectiva, Menezes traz uma contribuição importante, ao enfatizar que: “[...] estudar a permanência da produção desses alimentos e a expansão da demanda significa descortinar o sentido do consumo para homens e mulheres e interpretar o valor cultural, social e econômico a eles agregados” (2013, p.120).

Nesse viés analítico fica evidente que a reflexão sobre a produção desse alimento implica também em considerar as múltiplas dimensões e a abrangência dessa temática. Significa, dentre outras dimensões, atentar-se para os processos culturais que abarcam diferentes temporalidades e que têm suas representações na organização social dos lugares.

Menezes (2013) enfatiza que os alimentos tradicionais possuem valor de uso e também de troca para grupos sociais que buscam soluções e estratégias na produção desses alimentos. Tais grupos criam e recriam alternativas no espaço rural e urbano em diferentes áreas do Brasil evidenciando a busca constante por soluções para os possíveis infortúnios e problemáticas enfrentadas no cotidiano. As estratégias utilizadas mobilizam tanto elementos simbólicos quanto elementos materiais, a exemplo de técnicas de produção e comercialização. É importante considerar a articulação de múltiplas dimensões na abordagem dos alimentos tradicionais, pois como destaca Claval “[...] a cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e



dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte” (2007, p.65).

A produção da farinha de mandioca de forma artesanal ocorre de modo muito frequente na região Nordeste do Brasil. No Povoado de Boa Vista da Tapera essa produção assume peculiaridades e se configura como importante estratégia de sobrevivência para uma significativa parcela da população, apesar de não possuir o destaque merecido por parte dos governantes e políticos locais. Esboça-se, aqui, a importância de ações concretas que possibilitem a continuidade da produção desse alimento na localidade reforçando as territorialidades existentes. Menezes afirma que “[...] tais territorialidades, criadas por esses atores ao apropriarem os recursos nos seus territórios, transformam estes em alternativas geradoras de renda e trabalho, a exemplo da produção de alimentos artesanais, culturais, identitários” (2013, p.123).

A (re)configuração dos estabelecimentos desses grupos familiares e a demanda por parte do mercado urbano vão repercutir na ampliação da produção de farinha e também de seus derivados, assim, com o passar dos anos o que tinha somente valor de uso passa a assumir um significativo valor de troca. O incremento da produção suscita a necessidade de se repassar o saber-fazer na lida com a mandioca e esse saber-fazer, ao ser multiplicado, passa a não se restringir às residências ou às casas que foram desocupadas para se tornarem também farinheiras. Desse modo, tanto no passado quanto nas últimas décadas, essa atividade vem se mantendo como uma tática de reprodução social cunhada em um modelo de vida que se tornou autônomo. Nessa perspectiva, compreende-se que as táticas e técnicas utilizadas na produção da farinha de mandioca constituem-se em significados e territorialidades que marcam as vivências cotidianas dos sujeitos sociais que estão engajados nessa produção e que não se deixaram capturar pelos novos sujeitos que também estão inseridos no território. É, portanto, uma relação de produção carregada de simbologias e significados que se materializam também na luta pela manutenção de seus territórios. Haesbaert (2004) afirma que:

Território, assim, em qualquer acepção, tem a ver com poder, mas não apenas ao tradicional ‘poder político’. Ele diz respeito tanto ao poder no sentido mais concreto, de dominação, quanto ao poder no sentido mais simbólico, de apropriação. Lefebvre distingue apropriação de dominação (‘posseção’, ‘propriedade’), o primeiro sendo um processo muito mais simbólico, carregado das marcas do ‘vivido’, do valor de uso, o segundo mais concreto, funcional e vinculado ao valor de troca (HAESBAERT, 2004, p. 1).

Nessa premissa salienta-se que os territórios são também fortemente marcados por elementos simbólicos e é assim que se pode afirmar que não existe compreensão dos processos de

configuração territoriais sem o aporte de imagens e representações sociais que alimentam as novas configurações materializadas no espaço. Diante dessa compreensão, Saquet afirma:

[...] é possível ver o território e representá-lo através de imagens que podem ser compreendidas como paisagens [...] É uma forma de se trabalhar, na geografia, a interação Terra-território, através da representação e do estudo da vida cotidiana, a qual é possível apreender a fluidez do tempo, os conflitos e os sujeitos que estão presentes nas relações que ocorrem entre o local e o global (SAQUET, 2007, p. 81).

A interação terra-território, como enfatiza Saquet, é bastante evidenciada no Povoado de Boa Vista da Tapera: um lugar marcado por territórios da farinha. Territórios que têm múltiplos significados e que estabelecem relações sociais no cotidiano do povoado.

Apesar da farinha e de seus derivados terem conquistado o mercado é importante destacar que esses produtos não perderam a sua essência e continuam cristalizados na memória social dando continuidade a esse processo de produção tradicional por meio do saber-fazer e do conhecimento repassado de geração para geração, atividade esta que se tornou/torna enraizada nos grupos familiares do povoado. Considerar essa lógica da produção artesanal significa atentar-se para os processos de territorialização presentes nas diferentes escalas de produção, bem como as suas particularidades e/ou heterogeneidades que resultam em produções características de determinados territórios. Na contemporaneidade, diversos autores abordam a questão da alimentação considerando que esta, sem dúvida, se constitui como um dos traços identitários mais significativos de um lugar. Comungando com essa ideia Almeida *et al.* (2011) destacam que:

O espacial, ao ser permeado por distintas temporalidades, gera, ininterruptamente, novas configurações, que, certamente, desencadeiam persistências e/ou reconfigurações identitárias. A discussão da identidade remete, portanto, inevitavelmente, à compreensão da alteridade e às relações de pertencimento e não pertencimento que se atrelam ao território (ALMEIDA *et al.*, 2011, p. 27).

Assim, a mandioca se configura como um alimento identitário no povoado de Boa Vista da Tapera que remete às tradições da localidade. A produção desse alimento reflete as necessidades de consumo tanto do povoado como das cidades circunvizinhas, pois, como afirma Abramovay, “[...] o próprio crescimento urbano recente aumenta a demanda por novos produtos e novos serviços vindos do meio rural” (2003, p. 98), ou seja, essa produção, antes para o consumo interno, como valor de uso, passa a ser demandada também pelo consumo externo.

Esse processo é permeado por contradições, conflitos, sonhos, memória e representações sociais que se concretizam no lugar em diferentes nuances da espacialidade humana. Pelo espaço



perfilam múltiplos sentidos e significados que transitam nas manifestações culturais que integram a identidade do lugar.

Com esse entendimento Mendes destaca que “[...] memória e representações possibilitam um olhar multifacetado e proporcionam a percepção de vertentes ainda pouco exploradas e muito ricas de significados no que concerne ao espaço geográfico” (MENDES, 2009, p. 45). Esse viés de análise torna possível vislumbrar o olhar dos sujeitos sociais e as relações que estes estabelecem com o tempo e o espaço no processo de construção da identidade cultural do lugar. Em relação à dimensão social da memória é importante recorrer à análise de Halbwachs quando este afirma que,

[...] se nossa impressão pode apoiar-se não somente sobre nossa lembrança, mas também sobre a dos outros, nossa confiança na exatidão de nossa evocação será maior, como se uma mesma experiência fosse recomeçada, não somente pela mesma pessoa, mas por várias (HALBWACHS, 1990, p. 25).

Para o autor, a memória está vinculada aos grupos sociais e esta passa necessariamente pela rememoração de tempos pretéritos sem desconsiderar as percepções atuais, pois a memória permite a leitura do passado questionando-o com as percepções e o olhar do presente. Compreende-se que a interseção das narrativas, imagens, discursos e práticas sociais possibilitam reconstruir o passado coletivo, ainda vivo na memória dos sujeitos sociais que vivenciaram/vivenciam determinadas práticas, a exemplo das vivências nas casas de farinha em temporalidades diversas.

Nessa vertente, compreende-se o lugar, como sendo “[...] produto das relações humanas, entre homem e natureza, tecido por relações sociais que se realizam no plano do vivido, o que garante a construção de uma rede de significados e sentidos [...] a produção do lugar liga-se indissociavelmente à produção da vida” (CARLOS, 1996, p. 28). Com esse entendimento no que diz respeito a discussão de lugar, Massey (2008, p. 111) enfatiza que, “[...] Lugares, em vez de serem localizações de coerência, tornam-se os focos do encontro e do não-encontro do previamente não-relacionado e assim essenciais para a geração do novo”. É por isso que, para ela, “[...] Chegar a um novo lugar quer dizer associar-se, de alguma forma ligar-se à coleção de estórias entrelaçadas das quais aquele lugar é feito [...]” (MASSEY, 2008, p. 176).

Nessa premissa vale pensar as estórias entrelaçadas no lugar pelo viés dos alimentos, pois estes estão agregados ao passado daqueles sujeitos que vivenciam/vivenciaram as técnicas usadas para preparar, servir e consumir os alimentos que estão presentes em suas memórias e nas narrativas do lugar. É sabido que nessas estórias estão presentes os apegos culturais, as representações que permeiam os métodos de obtenção, elaboração e consumo dos alimentos, os quais são fundamentais na configuração de identidades.

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa tem seu alicerce teórico calcado nas categorias Lugar, Território e Memória Social, entendidas aqui como categorias basilares para a compreensão e análise dos elementos e procedimentos em questão.

Para viabilizar esse estudo, bem como alcançar os objetivos delineados pela pesquisa foram adotados os seguintes procedimentos metodológicos: *a priori* realizou-se um levantamento teórico para fundamentar o tema a ser estudado obtendo informações para discutir a proposta de pesquisa. Assim, foram consultados livros, dissertações e artigos que abordam as categorias de análise da pesquisa. Nesta perspectiva os seguintes autores embasam a discussão: Abramovay (2003), Claval (2007), Halbwachs (1990), Massey (2008), Menezes (2003) entre outros. Além dos estudos teóricos a pesquisa conta com análise documental e iconográfica bem como com pesquisa de campo com realização de entrevistas semiestruturadas com os sujeitos sociais que se vinculam às casas de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera.

A pesquisa consiste, também, na realização de um mapeamento da área estudada, com o intuito de identificar e apresentar por meio de mapas temáticos, os locais de plantação bem como os lugares de produção da farinha de mandioca. Foram realizadas pesquisas de campo para vivenciar a produção artesanal da farinha de mandioca na comunidade rural da Tapera identificando os sujeitos sociais que asseguram a sobrevivência de suas famílias por meio desse alimento.

Também foi realizada uma pesquisa exploratória com o intuito de proporcionar maior familiaridade com o significado dessa produção e sua contribuição na vida desses sujeitos sociais que aí estão inseridos. Com base na articulação das etapas mencionadas tem sido possível compreender, com mais profundidade, as expectativas, dificuldades e desafios que permeiam a experiência vivenciada e a importância que a produção de farinha e os derivados da mandioca têm para essa comunidade.

3 ALIMENTOS TRADICIONAIS: A PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA NO POVOADO DA TAPERA

A produção de farinha da mandioca artesanal na comunidade rural da Tapera não deve ser considerada uma raridade. É importante afirmar que existem tipos similares dessa produção na região Nordeste do Brasil. No Povoado em questão essa produção ainda não possui o destaque merecido por parte do poder público, sendo assim, é uma atividade banalizada, não devidamente



observada por setores técnicos e políticos. As Figuras 1 e 2 mostram a estrutura física externa e interna de uma casa de farinha do povoado:

Figuras 1 e 2: Casa de farinha (Boa Vista da Tapera, Ba), 2018.



Fonte: SILVA, N. de S. Pesquisa de campo, 2018

Apesar das figuras representarem uma das casas de farinha desse povoado, vale destacar que cada casa de farinha existente na localidade apresenta características distintas, variando de uma para outra apesar de guardarem alguns aspectos em comum.

A pesquisa de campo não deixa dúvidas que o saber-fazer dessa produção da farinha de mandioca é passado de geração em geração. Os derivados da mandioca são produzidos no decorrer da semana e são comercializados aos sábados, durante a realização da feira localizada na Cidade de Mata Verde – Minas Gerais que fica a aproximadamente 18 km de distância do local onde essas iguarias são produzidas. Os produtos também são comercializados aos domingos na feira do Distrito de Vila do Café que se localiza no município de Encruzilhada e que está distante a aproximadamente 9 km de Boa Vista da Tapera.

As Figuras 3 e 4, apresentadas a seguir, mostram recipientes em que o amido da mandioca passa por um processo de decantação e secagem para dar origem a goma fresca que será utilizada na produção de diversos produtos das casas de farinha.

Figuras 3 e 4: Preparo da goma fresca e goma fresca em pedaços (Boa Vista da Tapera, Ba)



Fonte: SILVA, N.S. Pesquisa de campo, 2018

A goma fresca possibilita o preparo de muitas iguarias produzidas nas casas de farinha do referido povoado, a exemplo dos beijos de goma, como pode ser observado nas Figuras 5, 6, 7 e 8:

Figuras 5 e 6: Produção do beiju de goma em uma casa de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera, Ba.



Fonte: SILVA, N.S. Pesquisa de campo, 2018

Figuras 7 e 8: Beiju de goma assado produzido em uma casa de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera, Ba



Fonte: Silva, N. S. Pesquisa de campo, 2018

As figuras apresentadas evidenciam as formas como o beiju é feito nas casas de farinha, desde o cessar da goma fresca até o momento em que o beiju está no forno assando. Quando questionada sobre a importância da produção desse alimento para sua sobrevivência e de seu grupo familiar Dona Joana afirma:

Eu mexo com a mandioca, e o que eu considero mais importante é a goma fresca e o beiju, só que a goma é mais importante. Porque com a goma eu consigo produzir outras coisas além do beiju. Através da goma vem outras atividades que eu consigo colocar na minha mesa e vender além do beiju, fazer outras receitas, a tapioca, o biscoito doce, o salgado, então a goma é o fundamento, é a palavra-chave, eu acho (Dona Joana, 58 anos. Entrevista realizada em janeiro de 2018).

No decorrer da entrevista fica evidenciado que a entrevistada sobrevive com a produção da mandioca e de seus derivados. Para ela, a opção por essa atividade de produzir farinha surgiu há algum tempo, e mudou a sua vida, pois tudo que ela adquiriu, a partir de então, foi com a farinha e alguns derivados que são produzidos na própria casa de farinha. Para outra entrevistada, a mandioca e os seus derivados são muito significativos para toda a comunidade, uma vez que é a produção da farinha que dá a eles as condições de sobrevivência. Para retratar essa evidência Dona Maria destaca:

Porque aqui pra nós a única coisa que eu vi que dá mais rendimento na área de produção rural é a mandioca, e a farinha está dentro dos primeiros pratos, primeiro alimento da nossa mesa, né?! É o primeiro, por isso que eu optei, pelo fato de eu já tirar minha sustentabilidade da farinha da mandioca, eu tenho na minha mesa, também, por isso que eu fiz isso. E além da farinha, eu faço o beiju, os biscoitos, bolos e tantas outras coisas (Dona Maria, 45 anos. Entrevista realizada em janeiro de 2018).

A narrativa de Dona Maria reforça o entendimento de que a produção artesanal da farinha de mandioca no povoado de Boa Vista da Tapera está atrelada ao sentimento de afetividade e de pertencimento da comunidade com o lugar, pois a farinha é considerada como o alimento primordial da mesa do taperense. Narrativas como essas tem permitido descortinar os significados da produção e consumo desse alimento para a vida de homens e mulheres do lugar.

Os produtores/agricultores revelam, também, as representações que eles constroem acerca da experiência da produção da mandioca e de seus derivados. De acordo com os entrevistados, trata-se de uma vivência muito significativa, uma vez que permite experienciar, de modo único e enriquecedor, as vivências dentro da casa de farinha.

Além dos tradicionais beijos, algumas casas de farinha também produzem biscoitos. Os mais tradicionais são o biscoito avoador, o chimango e o chimango de milho. Foi com muita satisfação que uma senhora de 75 anos de idade fez questão de apresentar os ingredientes e o modo de fazer de cada um desses biscoitos. O biscoito avoador é produzido com goma seca, manteiga, água, ovos e sal a gosto. O chimango é feito com goma, manteiga, água, ovos, sal e erva doce a gosto e o chimango de milho é produzido com goma, fubá, manteiga, ovos, leite, sal e erva doce a gosto.

As receitas tradicionais são apresentadas com orgulho, como um patrimônio do lugar. Depois de prontos, os biscoitos são consumidos no café da manhã e da tarde. Eles são feitos para o consumo em casa e também são vendidos nas feiras do Povoado de Vila do Café (domingo) e na cidade de Mata Verde (sábado). As Figuras 9, 10, 11 e 12, 13 e 14 mostram os ingredientes usados para a fabricação dos biscoitos mencionados:



Figuras 9 e 10: Materiais derivados da mandioca para produção do biscoito avoador e do chimango de milho



Fonte: SILVA, N.S. Pesquisa de campo, 2018

Figura 11 e 12: Massa do biscoito chimango de milho



Fonte: SILVA, N. S. Pesquisa de campo, 2018

Figuras 13 e 14: Massa de biscoito avoador e biscoito avoador assado

Fonte: SILVA, N. S. Pesquisa de campo, 2018

As imagens apresentadas evidenciam o cotidiano das casas de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera e os produtos mais comumente presentes nas casas de farinha da localidade. A narrativa apresentada a seguir mostra o aprendizado em uma casa de farinha:

Eu cheguei aqui sem fazer nada, pensa numa mulher que chegou aqui, um zé ninguém, tudo que eu aprendi aqui foi com minhas companheiras, eu aprendi a raspar a mandioca, torrar a farinha, me ensinaram a tirar goma, a farinha mesmo quem me ensinou a dar ponto foi uma senhora chamada Vilma aqui, ela é viva ainda tá aqui até hoje, ela me ensinou a tirar goma... Ela tá aqui até hoje, ela me ensinou tudo, eu agradeço muito a Deus e ela. Engraçado que ela me ensinou e parou, não mexeu mais com isso e eu dei continuidade, hoje ela vem aqui em casa e fala Gil, eu te ensinei e você hoje continua profissional e eu já não sei fazer mais nada, olha pra você ver, a experiência dela passou pra mim e eu continuo até hoje e ela não sabe mais fazer um biscoito, ela que me ensinou e ela me disse que não sabe mais. Hoje eu sei fazer tudo, e o biscoito de avoador pra mim e o chimango são os mais importantes (Dona Gil, 39 anos. Entrevista realizada em Dezembro de 2017).

O saber-fazer na casa de farinha contribui para a continuidade dessa atividade na comunidade. A narrativa demonstra a solidariedade no processo do saber-fazer em que as mulheres adultas e idosas passam o seu conhecimento acumulado para outras pessoas que lidam no cotidiano dessas farinheiras. Durante a pesquisa de campo, um aspecto que chamou bastante atenção foi uma senhora de quase 80 anos de idade, produzindo os biscoitos avoador e chimango. A presença de



idosas nessa produção reforça o desejo de compartilhar com outras gerações as receitas tradicionais aprendidas.

Para outra entrevistada, fazer biscoitos é de suma importância para a sua vida, pois é ali que está o meio de sua sobrevivência. Essa atividade não é simples de fazer, no entanto, segundo ela, é muito prazerosa. Assim, a entrevistada enfatizou que,

Menina, eu sei fazer muita coisa com a goma, mas eu mesma gosto mesmo é de fazer os biscoitos, e ainda mais avoador e chimango. Eu fico pensando, sabe? Eu faço com prazer e uma alegria tão grande que só Deus sabe, é o meu sustento, então pra mim é só alegria mesmo. Dá um pouco de trabalho, tirar goma, secar, depois preparar tudo, a gente toma muita quintura, mais no final dá tudo certo, graças à Deus (Dona Rita, 59 anos. Entrevista realizada em Dezembro de 2017).

A narrativa demonstra a satisfação do trabalho na casa de farinha, pois este assegura o sustento da família, apesar de ser uma atividade que gera um desgaste físico. Essas e outras evidências têm possibilitado a compreensão dos significados e os sentidos que permeiam a produção artesanal da farinha de mandioca nesse povoado. Assim, durante as visitas a essas casas de farinha foi evidenciado nos depoimentos desses pequenos produtores que essa farinha e os alimentos oriundos da mandioca são tanto para o consumo quanto para o comércio. As narrativas dos moradores desse povoado também demonstram as relações de identidade e de pertencimento que estes possuem com essas casas de farinha. Alguns produtores declaram que a comercialização desses produtos artesanais derivados da farinha tem sido a única fonte de recursos de suas famílias, constituindo-se em atividade significativa para a comunidade. Tais aspectos evidenciam a importância da mandioca no que tange à manutenção econômica dessas famílias produtoras.

4 À GUIA DE CONCLUSÃO

A produção da farinha de mandioca e os seus derivados possui uma significativa relevância para a comunidade de Boa Vista da Tapera – Encruzilhada, Bahia, pois essa produção tradicional apresenta-se entrelaçada nas relações de proximidade entre os produtores e os consumidores do produto, reforçando laços de pertencimento e identidade.

Nesse sentido, a produção artesanal da farinha e os derivados da mandioca se apresentam como um aspecto significativo que evidencia a relação entre o lugar e o cotidiano o que indica a importância e a relevância do reconhecimento desses saberes e fazeres, bem como a compreensão dessas relações existentes nessa comunidade rural.

São produtos que marcam o dia a dia das famílias taperenses e permitem-nos afirmar que a



produção artesanal da farinha de mandioca neste povoado está associada às raízes do lugar e, portanto, ao sentimento de pertencimento. Assim, pesquisar a produção desses alimentos tem possibilitado descortinar os significados dessa produção e consumo para a vida de homens e mulheres da localidade. Tem sido possível identificar as relações existentes entre eles e deles com o lugar a que pertencem no momento em que essa atividade artesanal tem passado por ressignificações por conta do surgimento de outras atividades que tem modificado o cotidiano e a produção desse espaço rural.

REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, Ricardo. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre. Ed. UFRGS, 2003.
- ALMEIDA, Maria Geralda; VARGAS, Maria Augusta Mundin; MENDES, Geisa Flores. Territórios, paisagens e representações: Um diálogo em construção. In: **Mercator**, Fortaleza, v. 10, n. 22, p. 23-35, mai./ago. 2011.
- CARLOS, Ana Fani Alessandri. **O lugar no/do mundo**. São Paulo: Hucitec, 1996.
- CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. 3 ed. Florianópolis: UFSC, 2007.
- HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- HAESBAERT, Rogério. **Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade**. Porto Alegre, Setembro de 2004. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/petgea/Artigo/rh.pdf>>. Acesso em: 30 de Dez. de 2017.
- MASSEY, D. **Pelo espaço: uma nova política da espacialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.
- MENDES, Geisa Flores. **Sertão se traz na alma: território/lugar, memória e representações sociais**. 2009. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão. 2009.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **GEONORDESTE**, Ano XXIV, n. 2, 2013. Disponível em: <<http://www.seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/download/1516/1341>>. Acesso em: 04 de Dez. de 2017.
- SAQUET, Marcos Aurélio. **Abordagens e concepções de território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

