



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA - PPGeo**



**NÁDIA DE SOUSA SILVA**

**“JÁ TORREI UM MEI MUNDO DE FARINHA NESSA VIDA”: LUGAR E  
MEMÓRIA SOCIAL NO SABER-FAZER DAS CASAS DE FARINHA NO POVOADO  
DE BOA VISTA DA TAPERA – ENCRUZILHADA – BAHIA**

Vitória da Conquista – BA  
2019

**“JÁ TORREI UM MEI MUNDO DE FARINHA NESSA VIDA”: LUGAR E  
MEMÓRIA SOCIAL NO SABER-FAZER DAS CASAS DE FARINHA NO POVOADO  
DE BOA VISTA DA TAPERA – ENCRUZILHADA – BAHIA**

**NÁDIA DE SOUSA SILVA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Geografia.

Área de concentração: Produção do espaço geográfico  
Linha de pesquisa: Produção dos espaços urbanos e rurais.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. D. Sc. Geisa Flores Mendes

S578t

Silva, Nádia de Sousa.

“Já torrei um mei mundo de farinha nessa vida”: lugar e memória social no saber-fazer das casas de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera – Encruzilhada - Bahia. / Nádia de Sousa Silva, 2019.

152f.; il. (algumas color.)

Orientador (a): D.Sc. Geisa Flores Mendes.

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Geografia - PPGeo, Vitória da Conquista, 2019.

Inclui referência F. 139 – 146.

1. Lugar e memória social. 2. Alimentos identitários - Mandioca. 3. Casa de farinha. I. Mendes, Geisa Flores. II. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Geografia – PPGeo. T. III.

CDD: 302

*Catálogo na fonte: Juliana Teixeira de Assunção – CRB 5/1890*

UESB – Campus Vitória da Conquista – 2019

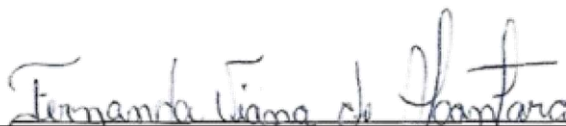
**“JÁ TORREI UM MEI MUNDO DE FARINHA NESSA VIDA”: LUGAR E  
MEMÓRIA SOCIAL NO SABER-FAZER DAS CASAS DE FARINHA NO POVOADO  
DE BOA VISTA DA TAPERA – ENCRUZILHADA – BAHIA**

**COMISSÃO EXAMINADORA**



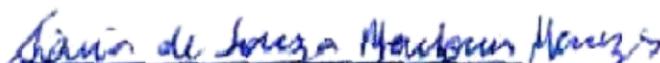
---

**Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Geisa Flores Mendes (PPGEO/UESB)  
Orientadora**



---

**Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Fernanda Viana de Alcântara (PPGEO/UESB)  
Examinadora interna**



---

**Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Sônia de Souza Mendonça Menezes (PPGEO/UFS)  
Examinadora externa**

**Vitória da Conquista, 20 de Fevereiro de 2019.**

***Com carinho e gratidão dedico:***

*Ao meu Deus, a Ti toda honra e toda glória para todo o sempre.*

*Aos meus pais, Ricardo e Nadir por terem me ensinado os verdadeiros valores.*

*Ao meu irmão Ricardo e meu sobrinho Luís, pelo carinho.*

*Ao meu esposo, Marcondes, por tanta compreensão.*

*Aos meus professores, em especial à minha orientadora Geisa Mendes, pelas valiosíssimas contribuições e carinho.*

*Essa conquista é nossa!!*

## AGRADECIMENTOS

-Até aqui nos ajudou o Senhor|| (1 Samuel 7:12). Primeiramente quero agradecer ao meu Senhor e meu Deus, por tudo de bom que tem realizado em minha vida. À Ti Senhor, toda Honra e toda Glória, para todo o sempre. Só no Senhor encontro refúgio nos momentos em que mais necessito. Sei que os Teus olhos estão sobre Mim e sobre tudo que me cerca.

Em especial quero agradecer a minha família, minha base, meu alicerce, por todo apoio que sempre me deram, por acreditarem e se orgulharem tanto de mim, sei que não é fácil, à distância, a saudade, as tantas lutas mais... Agradecemos a Deus, pois tudo o que foi pedido em oração, Ele nos concedeu. Os meus sinceros agradecimentos aos meus pais Ricardo e Nadir, por tanto carinho, amor e zelo. Agradeço pelos princípios ensinados, vocês são o meu espelho e verdadeiros exemplos de pais.

Ao meu irmão Ricardo Júnior, pelas tantas vezes que aconselhou a sempre continuar, que tanto me apoiou, me incentivou, pelo reconhecimento e admiração, e ao meu sobrinho Luís Ricardo por tanto amor e carinho.

Ao meu esposo Marcondes, que sempre me incentivou, me apoiou, agradeço a compreensão e carinho durante a realização dos meus estudos.

À minha madrinha Alzina (*in memoriam*) e ao meu padrinho Odílio, meu muito obrigado por tudo, pela confiança depositada, pelo orgulho, carinho e tantos conselhos.

Às minhas tias Alaíde e Eni, que sempre me incentivaram a prosseguir. Às minhas primas Pauline, Hanya, Eduarda e Emanuelle, pelo estímulo e amizade.

À minha orientadora, Geisa Flores Mendes, obrigado por tantos ensinamentos, pelas orientações, pelas sábias palavras com que me conduziu e me ajudou a concluir este trabalho, obrigada por tanto carinho, paciência e pelos comentários valiosíssimos, que foram fundamentais no meu crescimento e muito contribuíram para o meu aprendizado.

Aos professores do PPGeo – UESB, que me proporcionaram tanto aprendizado, aguçando ainda mais o meu olhar, me fazendo enxergar além dos horizontes, abrindo, pra mim, um leque de possibilidades.

Às professoras Fernanda Viana de Alcântara e Sônia de Souza Mendonça Menezes, pelo incentivo e pelas contribuições durante o exame de qualificação.

À secretaria do PPGeo Janaína, por tanto carinho, cuidado, disponibilidade e paciência.

Ao Fundo de Amparo a Pesquisa da Bahia (FAPESB), por ter me concedido a bolsa-mestrado durante esses 23 meses. O apoio foi imprescindível para o desenvolvimento da pesquisa.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior (CAPES), pelo financiamento concedido ao PPGeo – UESB.

Ao Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq), por tardes tão prazerosas de conhecimento, discussões e leituras.

Aos moradores do povoado de Boa Vista da Tapera, por participarem da pesquisa respondendo as entrevistas com tanto amor.

Aos meus colegas do mestrado que tive a oportunidade de caminhar e conviver e em especial à Débora, Acssuel, Crislane, Patrícia, Vagner, Minéia, Fernanda, Gabriela, Mateus e Marília verdadeiros colegas, verdadeiros amigos. Tantas coisas partilhamos: conhecimentos, dúvidas, angústias e anseios, muitíssimo obrigada pela amizade de vocês, foi um prazer e privilégio esse convívio ao longo desses anos.

Aos professores Andrecksá, Gaetana, Ana Emília, Verônica, Meirilane e Edvaldo, pelo incentivo e apoio constante.

Às minhas amigas, que sempre me aconselharam, dando apoio em tudo que eu precisava.

À todos vocês, minha gratidão..

*Chego aos campos e vastos palácios da memória, onde estão tesouros de inumeráveis imagens trazidas por percepções de toda espécie... Ali repousa tudo o que a ela foi entregue, que o esquecimento ainda não absorveu nem sepultou... Aí estão presentes o céu, a terra e o mar, com todos os pormenores que neles pude perceber pelos sentidos, exceto os que esqueci. É lá que me encontro a mim mesmo, e recordo das ações que fiz, o seu tempo, lugar, e até os sentimentos que me dominavam ao praticá-las. É lá que estão também todos os conhecimentos que recordo, aprendidos pela experiência própria ou pela crença no testemunho de outrem.*

*(Santo Agostinho, Confissões)*



## RESUMO

A pesquisa 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. A leitura das casas de farinha neste povoado está pautada na articulação teórica entre Lugar e Memória Social, por meio da análise dos Alimentos Identitários. Assim, o propósito da pesquisa é o de analisar a produção da farinha de mandioca e a sua importância, bem como a demanda desse alimento na contemporaneidade e sua implicação no espaço rural do Povoado de Boa Vista da Tapera. Para a viabilização desse estudo buscou-se alcançar os objetivos delineados pela pesquisa e foram adotados os seguintes procedimentos metodológicos: a *priori* realizou-se um levantamento teórico para fundamentação do tema, em que foram consultados livros, dissertações e artigos que abordam as categorias de análise da pesquisa. Nessa perspectiva, alguns autores utilizados embasam a discussão tais como: Arruda, (2000), Carlos (1996), Claval (1995), Halbwachs (1990), Massey (2008), Menezes (2013), Mendes (2009), Santos (2008), Cruz (2012) entre outros. Foram também realizadas pesquisas de campo com os sujeitos sociais que se vinculam às casas de farinha no povoado em questão para vivenciar a produção artesanal da farinha de mandioca, além de pesquisas jornalísticas e iconográficas. O estudo aborda, assim, a atividade artesanal da produção de farinha de mandioca desempenhada por diversos moradores taperenses, não se limitando à prática produtiva (produção e comercialização), pois compreende-se a importância de contemplar a diversidade de significados e simbologias que a abarcam.

**Palavras-chave:** Alimentos identitários; Casa de farinha; Lugar e Memória Social.

## ABSTRACT

The research seeks to reflect about the meaning of production, commercialization and consumption of the products derivatives of manioc in social memory of family groups residents 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 surveys about the subject, beyond documentary research and field with realization of interviews and iconographic records. The results allow affirm that the flour production of manioc in the locality in question it constitutes in important element in the process of identity construction with the place allowing, also, social reproduction of many families community. The reading of flour houses in this village it is ruled in the theoretical articulation between Place and Social Memory, by means of the analysis of Identity Foods. Thus, the purpose of the research is to analyze the production of manioc flour and its importance, as well as the demand food in the contemporaneity and its implication in the rural area of the Village Boa Vista da Tapera. For the viability of this study it was sought to achieve the objectives outlined by research and were adopted the following methodological procedures: the *priori* there was an lifting theoretical for reasons of the theme, in which books were consulted, dissertations and articles which approach the categories of analysis the research. In this perspective, some authors used support the discussion such as: Arruda, (2000), Carlos (1996), Claval (1995), Halbwachs (1990), Massey (2008), Menezes (2003), Mendes (2009), Santos (2008), Cruz (2012) among others. They were also performed researches in field with social subjects that is bind to flour houses in the village in question to experience the production craft of manioc flour, besides researches journalistic and iconographic. The study approaches, like this, craft activity of manioc flour production performed by various Taperenses residents, do not limited to productive practice (production and commercialization), because it is understood the importance to contemplate diversity of meanings and symbologies which cover it.

**Key words:** Identity foods; Flour house; Place; Social Memory.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> – Fotografia aérea do Povoado de Boa Vista da Tapera, 2016.....	17
<b>Figura 2</b> – Organograma dos aspectos metodológicos da pesquisa, 2018. ....	22
<b>Figura 3</b> – Gráfico da evolução da produção de mandioca no Brasil (1990 – 2017). ....	49
<b>Figura 4</b> – Mapa de Localização do Município de Encruzilhada – Bahia, 2018.....	54
<b>Figura 5</b> – Carta imagem do Povoado de Boa Vista da Tapera, Encruzilhada – Bahia, 2018.....	56
<b>Figura 6</b> – Rua Gentil Rocha ainda de chão batido no Povoado de Boa Vista da Tapera, 1983.....	58
<b>Figura 7</b> – Rua Gentil Rocha com calçamento no Povoado de Boa Vista da Tapera, 1985.....	59
<b>Figura 8</b> – Praça Central em construção no Povoado de Boa Vista da Tapera, 1985.....	59
<b>Figura 9</b> – Povoado de Boa Vista da Tapera, Encruzilhada – Bahia. 2018.....	66
<b>Figura 10</b> – Etapas da produção e beneficiamento da farinha de mandioca, Boa Vista da Tapera, 2018.....	68
<b>Figura 11</b> – Organograma das etapas da produção e beneficiamento da farinha, 2018.....	71
<b>Figura 12</b> – Etapas do plantio e processamento da mandioca em Boa Vista da Tapera – Bahia, 2018.....	72
<b>Figura 13</b> – Localização de áreas de plantio de mandioca em Boa Vista da Tapera – Encruzilhada, 2019. ....	73
<b>Figuras 14 e 15</b> – Plantações de mandioca no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.....	74
<b>Figura 16</b> – Localização das casas de farinha em Boa Vista da Tapera – Encruzilhada, 2019.....	75
<b>Figuras 17 e 18</b> – Cultivo da mandioca no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.....	78
<b>Figura 19</b> – Plantação de mandioca no fundo de quintal, Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.....	79
<b>Figuras 20 e 21</b> – Casa de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera, 2018. ....	80
<b>Figura 22</b> – Casa de farinha em Boa Vista da Tapera, 2017. ....	80
<b>Figura 23</b> – Imagem do interior da casa de farinha no Povoado de Boa Vista da Tapera,	

2018. ....	81
<b>Figura 24</b> – Estrutura de casa de farinha, tradicional no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018. ....	82
<b>Figura 25</b> – Estrutura de casa de farinha mecanizada no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018. ....	83
<b>Figura 26</b> – Estrutura de casa de farinha elétrica no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018. ....	83
<b>Figura 27</b> – Mapa de escoamento da produção da farinha de mandioca em Boa Vista da Tapera, 2018. ....	85
<b>Figuras 28 e 29</b> – Forno manual e pás para mexer a farinha, Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018. ....	87
<b>Figuras 30 e 31</b> – Raízes de mandioca raspadas e balaios para carregamento das raízes em Boa Vista da Tapera, 2017. ....	89
<b>Figuras 32 e 33</b> – Prensa com a massa para fazer farinha e máquina para ralar mandioca em Boa Vista da Tapera. ....	90
<b>Figura 34</b> – Forno elétrico em casa de farinha em Boa Vista da Tapera, 2017. ....	91
<b>Figura 35</b> – Sacas de farinha no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2017. ....	91
<b>Figura 36</b> - Utensílios utilizados numa casa de farinha antiga em Boa Vista da Tapera, 2018. ....	92
<b>Figura 37</b> - Utensílios utilizados numa casa de farinha elétrica em Boa Vista da Tapera, 2018. ....	93
<b>Figuras 38, 39, 40 e 41</b> – Subprodutos da raiz da mandioca, na casa de farinha no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018. ....	97
<b>Figura 42</b> – Significado das casas de farinha para os moradores do povoado de Boa Vista da Tapera –Bahia, 2018. ....	104
<b>Figuras 43 e 44</b> – Preparo da goma fresca e goma fresca em pedaços (Boa Vista da Tapera – Bahia, 2018). ....	110
<b>Figuras 45 e 46</b> – Produção do beiju de goma em uma casa de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera – Bahia, 2018. ....	111
<b>Figuras 47 e 48</b> – Beiju de goma assado produzido em uma casa de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera – Bahia, 2018. ....	111
<b>Figuras 49 e 50</b> – Sequência para produção do biscoito avoador, Boa Vista da Tapera, 2018. ....	115

<b>Figuras 51 e 52</b> – Massa de biscoito avoador e biscoito avoador assado, Boa Vista da Tapera, 2018. ....	116
<b>Figuras 53 e 54</b> – Massa do biscoito chimango de milho, Boa Vista da Tapera, 2018. ....	116
<b>Figura 55</b> – Elementos que configuram o que representa o processo de fazer farinha para os produtores e agricultores contemplados na pesquisa, Boa Vista da Tapera, 2018. ....	133

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b> – Produção de mandioca no município de Encruzilhada, 2018. ....	52
<b>Quadro 2</b> – Instrumentos utilizados nas casas de farinha e suas funções. Boa Vista da Tapera, 2018. ....	95
<b>Quadro 3</b> – Variedade de iguarias da raiz de mandioca produzidas em Boa Vista da Tapera – Encruzilhada – Bahia, 2018. ....	119

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>16</b>
<b>2 LUGAR, MEMÓRIA SOCIAL E ALIMENTOS IDENTITÁRIOS: APORTES TEÓRICOS .....</b>	<b>25</b>
<b>2.1 O Lugar como espaço de memória .....</b>	<b>31</b>
<b>2.2 A dimensão social da Memória na Ciência Geográfica .....</b>	<b>35</b>
<b>2.3 Os alimentos identitários na configuração da memória social e do lugar .....</b>	<b>40</b>
<b>3 AS CASAS DE FARINHA: O SABER-FAZER NA ALIMENTAÇÃO .....</b>	<b>47</b>
<b>3.1 A mandioca: “Ouro Branco” do Nordeste .....</b>	<b>47</b>
<b>3.2 Encruzilhada sob o olhar da Geografia .....</b>	<b>51</b>
<b>3.2.1 O povoado de Boa Vista da Tapera sob o olhar da memória social dos seus moradores .....</b>	<b>55</b>
<b>3.2.2 Plantações de mandioca e casas de farinha na Tapera .....</b>	<b>67</b>
<b>4 NAS TERRAS DA BOA FARINHA: VIVÊNCIAS, SABERES E MEMÓRIA NO POVOADO DE BOA VISTA DA TAPERA .....</b>	<b>100</b>
<b>4.1 A casa de farinha como elemento emblemático na identidade local da Tapera ...</b>	<b>101</b>
<b>4.2 A produção da mandioca e os seus derivados: recordação de cheiros e gostos ....</b>	<b>108</b>
<b>4.3 A tradição da farinha de mandioca na Tapera: hábitos, narrativas e costumes alimentares .....</b>	<b>121</b>
<b>4.4 Saberes e fazeres: práticas da produção e consumo da mandioca repassada de geração em geração .....</b>	<b>125</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>136</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>139</b>
<b>APÊNDICES .....</b>	<b>147</b>
<b>Apêndice I- Roteiro de Entrevista (Agricultores/trabalhadores.....</b>	<b>148</b>
<b>Apêndice II- Roteiro de Entrevista (Produtores) .....</b>	<b>150</b>
<b>Apêndice III- Roteiro de Entrevista História da Tapera .....</b>	<b>151</b>
<b>Apêndice IV- Modelo de Termo de Concessão de Informações .....</b>	<b>152</b>

## INTRODUÇÃO



*[...] a farinha tá no sangue do nordestino  
eu já sei desde menino o que ela pode dar  
e tem da grossa, tem da fina se não tem da quebradinha  
vou na vizinha pegar pra fazer pirão ou mingau  
farinha com feijão é animal!*

*Farinha – Djavan*



## 1 INTRODUÇÃO

---

*A memória aproxima, faz mover/retroceder o tempo. É o campo do irredutível, é o que permite ao passado aproximar. Enquanto há o que recordar, o passado se enlaça no atual e conserva a vivacidade cambiante que significa uma ausência em presença.*

(HENRI LEFEBVRE, 1983, p. 63)

Garimpar a memória remete a pensar a multiplicidade que está imbuída nos lampejos de lembranças e vivências dos sujeitos e dos grupos sociais, pois a memória é a um só tempo, presente, passado e futuro. Com essa compreensão é possível reconhecer a importância da memória social na leitura do espaço que é, por excelência, complexo e dinâmico, repleto de significados e sentidos. O olhar do geógrafo sobre a configuração socioespacial possibilita a compreensão das singularidades do lugar e do cotidiano que floresce no tecido fino da memória social.

Nesse sentido, o interesse em estudar a construção do espaço e os significados das casas de farinha por meio da memória social emerge de um esforço teórico metodológico de articulação entre as categorias de análise lugar, memória social e alimentos identitários na leitura do cotidiano dos sujeitos sociais nos espaços rurais. A articulação teórica entre tais categorias resulta em possibilidades instigantes de diálogo e, para que esse diálogo efetivamente se estabeleça, é necessário romper com fronteiras disciplinares e até intradisciplinares, pois compreende-se que [...] os desacordos entre correntes teóricas diversas não deveriam ser maiores do que a riqueza que esses diálogos poderiam proporcionar na compreensão do fenômeno estudado (MENDES, 2009, p. 20).

A leitura geográfica do cotidiano dos sujeitos sociais nas casas de farinha permite vislumbrar o contexto das relações de afetividade, pertencimento e o exercício da prática de produzir e também de consumir, pois estas integram as relações dos sujeitos com a identidade<sup>1</sup> cultural do lugar. Assim, o lugar, experiência imediata do espaço vivido, apresenta-se repleto de singularidades, em que a intersecção das categorias geográficas e a dimensão social da memória fornecem elementos para a compreensão da esfera socioespacial da vida cotidiana.

---

<sup>1</sup> Castells apresenta o conceito da identidade, definindo-a como [...] a fonte de significado e experiência de um povo (1999, p. 22).

A opção por discutir a produção artesanal da farinha de mandioca no povoado de Boa Vista da Tapera, em Encruzilhada, Bahia, surgiu depois de diversas inquietações, principalmente nos momentos em que nos bancos da praça principal (Edivaldo Delmiro Gonçalves), do povoado, ouvia-se os moradores comentarem a respeito de como essa produção foi e continua sendo significativa para a comunidade em múltiplos aspectos. Apesar da importância sempre evidenciada pelos moradores nota-se que o poder público não demonstra interesse e não valoriza o trabalho que esses sujeitos sociais desenvolvem.

Essas constatações suscitaram, como problemática de análise, o interesse pela compreensão da configuração do lugar analisando a memória social no cotidiano das casas de farinha no referido povoado, pois considera-se que essa dinâmica se constitui em resistências do modo de vida e contribuem para a manutenção e reprodução de pequenos grupos familiares no povoado.

O Povoado de Boa Vista da Tapera (Figura 1) tem uma população de aproximadamente 1.000 habitantes e está localizado na zona rural do município de Encruzilhada há aproximadamente 120 km da cidade de Vitória da Conquista.

**Figura 1** – Fotografia aérea do Povoado de Boa Vista da Tapera, 2016.



**Fonte:** FONTES, R. 2016.

A fotografia ilustra a estrutura do povoado da Tapera, um lugarejo pacato com poucas ruas, que se destaca por sua simplicidade e pela maneira como as pessoas que ali residem

recebem a todos que chegam lá. O modo de vida dos moradores é tranquilo, mas dotado de significados para os sujeitos que ali vivem. Assim, pesquisar as casas de farinha desse povoado significa descortinar o sentido dessa produção para homens e mulheres, identificando as relações existentes entre eles, o espaço ao qual pertencem e os seus desdobramentos com o surgimento de outras atividades (MENEZES, 2013).

Nesse sentido, as seguintes inquietações sobre a interpretação dessa realidade motivaram a proposição da pesquisa: qual a importância da produção e do consumo da farinha de mandioca no povoado, e em seu entorno? De que maneira o saber-fazer atrelado à elaboração e ao consumo desse alimento está imbricado na identidade cultural dos produtores e dos consumidores? Quais as relações existentes entre o lugar e a memória social mediadas por esse alimento que é significativo para o povoado?

Com base nos questionamentos apontados a pesquisa teve o objetivo de analisar o significado da produção da farinha de mandioca no povoado em questão com o propósito de compreender a casa de farinha como elemento emblemático para a reprodução social e a configuração do lugar. Ao delinear os objetivos específicos considerou-se a importância de: identificar elementos que evidenciem a permanência da mandioca como hábito alimentar tradicional na identidade local do taperense; identificar o saber-fazer e as tradições presentes nas casas de farinha do povoado; reconhecer as dinâmicas de transformação e permanência das casas de farinha para os diferentes sujeitos sociais no povoado e, por fim, analisar a importância das casas de farinha nas (re)configurações do lugar.

Os objetivos estabelecidos se desdobram da compreensão de que essas casas de farinha se constituem como lugares repletos de simbologias e significados que se manifestam na memória social dos moradores e influenciam na configuração socioespacial do lugar. Desse modo, buscou-se compreender as dinâmicas que as casas de farinha assumem no povoado considerando as permanências, rupturas e transformações que são inerentes ao processo de produção do espaço.

A pesquisa não se limita à análise da prática de produção e comercialização da mandioca, pois contempla também a produção de significados e simbologias que a abarcam. Compreende-se que essa produção é para além do consumo e da venda, é também tradição<sup>2</sup> familiar, recordação de cheiros e gostos da infância, bem como transferência de aprendizados que é intrínseca à vivência nesse lugar. Esse processo abrange dimensões mais amplas e complexas da interpretação da realidade social. Representa, assim, saberes e fazeres

---

<sup>2</sup> De acordo com Martins (1986, p. 27) a palavra tradição, vem do latim *tradere* e significa transferência, passagem.

transmitidos de geração em geração que extrapolam a lógica do mercado. Tal produção se constitui em uma atividade enraizada nos modos de vida dos grupos familiares que se perpetua por gerações no ato do saber-fazer<sup>3</sup> e das técnicas de preparação. Assim, as casas de farinha se configuram, nesse povoado, como elementos de identificação de determinados grupos sociais.

Com base na análise do estado da arte pertinente a essa temática, constata-se que apesar da relevância dessas reflexões, muitas questões suscitadas ainda ecoam num vazio de análises teóricas e empíricas. Nesse sentido, a pesquisa é justificada pela premissa de que a produção artesanal da farinha se apresenta como um aspecto significativo que evidencia a relação entre lugar e cotidiano.

Para que essa compreensão se desse de forma mais efetiva foi necessário conviver, se envolver e participar no dia-a-dia dos sujeitos sociais que vivenciam a dinâmica da produção da farinha no povoado. É importante reconhecer que nenhuma pesquisa é neutra, pois como afirma Minayo (2000, p.37) “[...] qualquer estudo da realidade, por mais objetivo que possa parecer, por mais ‘ingênuo’ ou ‘simples’ nas pretensões, tem a norteá-lo um arcabouço teórico que informa a escolha do objeto, todos os passos e resultados teóricos e práticos”.

Com base nesses pressupostos enfatiza-se que a pesquisa está ancorada em uma abordagem fenomenológica. O embasamento da pesquisa se dá nessa vertente, uma vez que é por meio desse método que se procura “[...] *describing the everyday world of man’s immediate experience, including his actions, memories, fantasies, and perceptions; it is not a method of analysing or explaining some objective and rational world through the development of prior hypotheses and theories*”<sup>4</sup>. (RELPH, 1970, p.193), A fenomenologia, assim, valoriza a experiência do sujeito e dos grupos sociais.

Com o desejo de melhor compreender as percepções dos sujeitos, adotou-se a abordagem qualitativa, que nos permite compreender, com maior amplitude, como os sujeitos se relacionam, e como as suas experiências vivenciadas são importantes para a configuração do lugar. No que concerne à abordagem fenomenológica, Silva enfatiza:

---

<sup>3</sup> O saber-fazer (*savoir-faire*) é um termo de origem francesa, que designa conhecimentos, aptidões e técnicas aprendidos por um sujeito social ou um grupo social, normalmente por meio da experiência, para desempenhar uma tarefa ou atividade prática.

<sup>4</sup> “[...] descrever o mundo cotidiano da experiência imediata do homem, incluindo suas ações, lembranças, fantasias e percepções; ele não é um método de análise ou explicação de qualquer mundo objetivo ou racional através do desenvolvimento de hipóteses e teorias prévias” (Tradução simples).

A consciência, na abordagem fenomenológica, sempre é consciência de alguma coisa, e como tal é marcada pela análise intencional e descritiva da consciência. Nessa análise consideram-se as definições quanto às relações essenciais entre atos mentais e mundo externo, ou seja, a investigação no mundo das exterioridades e objetos identificando os aspectos imutáveis da percepção dos objetos e a produção de atributos da realidade de modo a qualificá-lo ou percebê-lo ou ainda pela percepção que fazemos em relação ao mundo. É o ser e se fazer representar no mundo, é o representar-se e ser representado no mundo (SILVA, 2010, p. 38-39).

Pensar a abordagem fenomenológica é compreender que a sua premissa basilar está pautada nas vivências e experiências dos sujeitos sociais, assim, Holzer aborda a fenomenologia como [...] uma orientação que não as limite a uma simples sucessão. Ela não se atém a estudar as experiências do conhecimento, ou da vida, tais como se apresentam na história (HOLZER, 1997, p.78).

A pesquisa está calcada nas seguintes categorias de análise: lugar, com o aporte teórico de Carlos, (1996), Massey, (2008), Santos, (2008); memória social com as contribuições de Arruda, (2000), Halbwachs, (1990) e Mendes, (2009) e alimentos identitários respaldando-se em Menezes, (2013), Cruz, (2012), Claval (1995), dentre outros autores. Trata-se, portanto, de um exercício de intersecção teórica que possibilita uma leitura mais ampla do conceito pesquisado.

No que tange aos aspectos metodológicos, a pesquisa se estrutura em uma abordagem qualitativa sendo que, num primeiro momento, foi realizado um levantamento de informações em diversas fontes de pesquisa, tais como documentos, registros fotográficos, fontes orais e jornalísticas, que abrange um período que vai desde a implantação das casas de farinha no povoado até os dias atuais.

Para um maior aprofundamento na realidade pesquisada foram elaborados roteiros de entrevistas semiestruturadas e estas foram realizadas com os sujeitos sociais que se relacionam com a temática em questão, a saber: pequenos produtores<sup>5</sup>, comerciantes<sup>6</sup>, trabalhadores<sup>7</sup> e consumidores de farinha no povoado. As transcrições das entrevistas foram realizadas e as análises das informações com construção de gráficos, tabelas e quadros foram

---

<sup>5</sup> Os pequenos produtores são os donos das casas de farinha, e que também trabalham nessas farinheiras, auxiliando desde a colheita na roça até o ensacamento da farinha para ser vendida. Além de serem os proprietários da farinheira, eles são agricultores que possuem algumas roças de mandioca também, e a sua renda é extraída por meio da venda dessa farinha.

<sup>6</sup> Os comerciantes são os donos de mercadinhos ou feirantes, que compram a farinha desses pequenos produtores para revenderem em seus comércios – seja nos mercados ou nas feiras livres.

<sup>7</sup> Os trabalhadores são tanto homens quanto mulheres que trabalham no beneficiamento da produção da mandioca, normalmente os homens trabalham na plantação, limpeza, retirada da raiz na roça, transporte e descarregamento na farinheira e também são responsáveis por ralarem, prensarem, torrarem e ensacarem a farinha. As mulheres trabalham no processo de raspagem da raiz, retirada e secagem da goma e também na produção das iguarias – beijus, biscoitos, bolos etc.

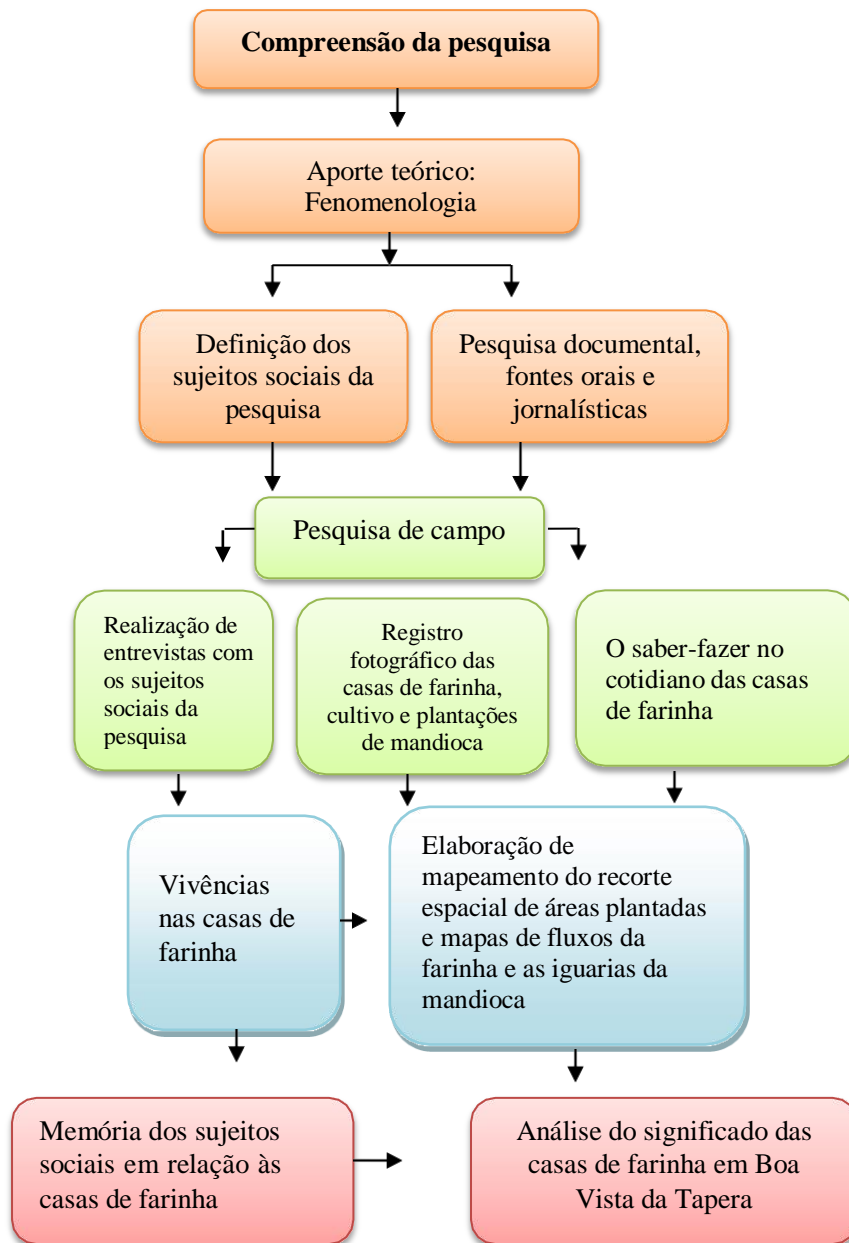
sistematizadas para a finalização da escrita do texto dissertativo. A pesquisa contou ainda com a realização de mapeamento do recorte espacial em análise, com o intuito de identificar e apresentar, por meio de representações cartográficas, os locais de plantação bem como os lugares de produção e do consumo da mandioca. Os contornos utilizados para delimitar o Povoado de Boa Vista da Tapera foram elaborados segundo a memória dos moradores mais antigos que conhecem com mais profundidade o lugar, pois nos deparamos com a inexistência de documentos oficiais que oferecessem tais informações.

As entrevistas semiestruturadas foram realizadas com 25 sujeitos sociais, 02 produtores, 23 agricultores (trabalhadores) e consumidores, salienta-se que os produtores por várias vezes enfatizaram que se consideram, também, agricultores. A quantidade de entrevistas realizadas foi deliberada durante o transcorrer da realização da pesquisa em campo, posto que, os dados obtidos por meio destas, já estavam suficientes e atingiram a saturação. Assim, os resultados alcançados em campo demonstravam satisfação para as indagações da pesquisa. Para a definição de fechamento amostral por saturação teórica, nos respaldamos em Fontanella; Ricas e Turato, que indicam,

[...] a suspensão de inclusão de novos participantes quando os dados obtidos passam a apresentar, na avaliação do pesquisador, uma certa redundância ou repetição, não sendo considerado relevante persistir na coleta de dados. Noutras palavras, as informações fornecidas pelos novos participantes da pesquisa pouco acrescentariam ao material já obtido, não mais contribuindo significativamente para o aperfeiçoamento da reflexão teórica fundamentada nos dados que estão sendo coletados (FONTANELLA, RICAS, TURATO, 2008, p. 17).

Com base na articulação dos procedimentos elencados foi possível compreender, com mais profundidade, as expectativas, dificuldades e desafios que permeiam a experiência vivenciada e a importância que a farinha tem para esses sujeitos sociais na produção do espaço do povoado de Boa Vista da Tapera. A Figura 2 explicita o organograma da pesquisa:

**Figura 2** – Organograma dos aspectos metodológicos da pesquisa, 2018.



Fonte: SILVA, N. S., 2018.

O organograma demonstra o passo a passo dos procedimentos metodológicos que foram realizados durante a concepção e execução da pesquisa, a saber, as articulações teóricas entre as categorias de análise anteriormente mencionadas, o trabalho de campo com a realização de entrevistas com os sujeitos sociais que vivenciam as casas de farinha e a análise do cotidiano dessas farinheiras pelo viés da memória dos sujeitos que estão vinculados cotidianamente a esses lugares.

Com efeito, desde as etapas iniciais da pesquisa era possível afirmar que a prática da produção da farinha se constitui em um elemento articulador no processo de construção

identitária com o lugar e na sobrevivência de muitas famílias da comunidade. Nesse viés, buscou-se refletir sobre o significado da produção da farinha de mandioca na memória social dos taperenses identificando a importância dessa atividade para a configuração identitária do lugar bem como para a sobrevivência dos grupos familiares locais.

A pesquisa foi estruturada em três capítulos, além desta introdução e das considerações finais. O capítulo 2, intitulado Lugar, Memória Social e Alimentos Identitários: aportes teóricos aborda as reflexões teóricas referentes à Ciência Geográfica e a relação entre as categorias lugar, memória social e alimentos identitários. O terceiro capítulo apresentado com o título de As casas de farinha: o saber-fazer na alimentação tece considerações sobre as casas de farinha como alicerce na identidade local dos sujeitos sociais no Povoado de Boa Vista da Tapera. E no quarto capítulo, denominado Nas terras da boa farinha: vivências, saberes e memória no Povoado de Boa Vista da Tapera, partindo do pressuposto de que a tradição da produção da farinha de mandioca é intrínseca aos modos de vida e aos saberes e fazeres vivenciados por esses grupos familiares.



## LUGAR, MEMÓRIA SOCIAL E ALIMENTOS IDENTITÁRIOS: APORTES TEÓRICOS



*As memórias são importantes registros vividos que partem das lembranças e eternizam lugares como referências e cenários para uma constante visita ao passado, trazendo em si, os mais diversos sentimentos documentados e aflorados em narrativas, sonhos e percepções.*

*(ANDRADE, 2008, p. 570).*

## 2 LUGAR, MEMÓRIA SOCIAL E ALIMENTOS IDENTITÁRIOS: APORTES TEÓRICOS

---

*As memórias construídas sobre os espaços geográficos possuem grande influência na constituição dos sentimentos de identidade nacionais ou regionais, no pensamento político e no próprio processo de transformação dos mesmos espaços geográficos (ARRUDA, 2000, p. 163).*

O pensamento de Arruda convida a refletir sobre a intersecção entre a memória social e a Geografia considerando que essa aproximação permite compreender o que a memória revela acerca do espaço geográfico. É imperativo reconhecer que as reflexões sobre a Geografia têm sido permeadas por inúmeros debates epistemológicos. Sobre essa discussão, Cavalcanti (2007, p. 15) sinaliza que “[...] as últimas décadas têm sido marcadas por intensos debates no pensamento filosófico e científico em decorrência de transformações, também intensas, no mundo e na organização das sociedades. Nos últimos 50 anos, a ciência geográfica tem buscado avançar e algumas abordagens têm enfatizado a importância de estudar o espaço geográfico sem reduzi-lo à sua dimensão material e formal.

Santos (2002), ao ponderar sobre a Ciência Geográfica, enfatiza que “[...] A Geografia passa a ser aquela disciplina mais capaz de mostrar os dramas do mundo, da nação, do lugar” (SANTOS, 2002, p. 09). Assim, a Geografia tem um papel fundamental na sociedade, pois possibilita uma compreensão mais aprofundada de sua realidade, bem como do significado de sua espacialidade. No Brasil, essa ciência teve o seu marco de renovação no fim da década de 1970, período em que ocorreram diversas mudanças com um movimento muito conhecido, o da renovação da Ciência Geográfica.

A Geografia, durante todo o seu processo de sistematização, passou por várias mudanças que foram significativas. Com o passar do tempo, teve diversificado o seu campo de atuação se afirmando como uma ciência de suma importância para a sociedade. Nessa linha de análise, acredita-se que a Geografia é uma ciência imprescindível para a compreensão das questões sociais e esta tem contribuído para o entendimento da realidade. Nesse sentido, Resende destaca:

[...] a geografia é, acima de tudo, esse espaço real, que pode não valer, num primeiro momento – sabemos nós – como verdade científica, pois só muito raramente transcende o particular para chegar ao geral. Mas nem por isso é menos verdadeira, já que é riquíssima porque intensa e pessoal percepção do espaço resultante de uma determinada vivência, cujas normas se devem à

divisão social do trabalho. Tal vivência pode ser, por isso mesmo, tão necessária à ciência geográfica quanto o que mais o seja, pelo seu caráter de saber não-teorizado, não trabalhado pelas múltiplas linguagens de cultura, pelo seu caráter, enfim, de saber originário produzido pela ação do homem sobre a natureza (RESENDE, 1989, p. 87).

A Ciência Geográfica tem a capacidade de ir além da descrição em diversos aspectos, e deve, também, procurar o que não está aparente na construção do espaço, no entanto, para isso são indispensáveis tanto referências teóricas quanto metodológicas. A leitura do espaço geográfico é complexa, mas a cada dia essa ciência tem tentando superar os diversos desafios que estão postos, levando em consideração as inúmeras questões que envolvem o conhecimento do espaço geográfico e a relação sociedade natureza.

Segundo Braga (2007, p. 65), -Desde o seu surgimento como ciência moderna, a Geografia enfrenta problemas epistemológicos e conceituais. No entanto, o que se pode afirmar é que a Ciência Geográfica tem trazido contribuições necessárias e relevantes para a sociedade. Nesse contexto, Costa e Rocha afirmam que, -As contribuições que a geografia vem trazendo para a sociedade são resultados de intensas descrições, análises, discussões, debates, divergências e até mesmo profundos enfrentamentos teóricos e metodológicos (COSTA; ROCHA, 2010, p. 26).

A Geografia passou, assim, por um processo de sistematização, no qual o conhecimento geográfico foi se ampliando. É notável que nos últimos séculos tem-se um acúmulo no que diz respeito ao conhecimento geográfico. Apesar dos avanços, só mais recentemente, a Geografia tem se despertado para a importância de se considerar os elementos simbólicos na compreensão da configuração do espaço geográfico. É assim que a memória social tem se despontado como uma categoria importante para a Geografia, uma vez que esta oferece suporte para analisar e demonstrar os significados das experiências dos sujeitos sociais no espaço geográfico. Tais experiências se instituem e se manifestam numa multiplicidade de signos. Diante dessa constatação, Mendes e Almeida (2007) ressaltam que, -[...] Geógrafos, com perspectivas de análises diversas, já explicitaram que tanto a memória quanto as representações estão impregnadas de ‘\_signos’ e referentes geográficos (2007, p. 40).

As autoras enfatizam a importância que a memória social traz para as diversas análises na ciência geográfica. Sobre tal questão Holzer destaca que -[...] qualquer trabalho que se refira à espacialidade humana deve referir-se à memória (2000, p. 111). Por meio dessas ponderações considera-se que o processo de configuração do espaço é resultado das relações

sociais produzidas pelos sujeitos sociais. Corrêa corrobora esse entendimento, ao sinalizar que, “[...] o espaço geográfico é também um campo de representações simbólicas, rico em signos que cumprem a função de expressarem as estruturas sociais em suas mais diversas dimensões” (CORRÊA, 1997, p. 294).

Desse modo, torna-se evidente que a memória social é intrínseca ao processo de construção social do espaço. Arruda (2000) apresenta importantes contribuições acerca da articulação entre a memória e o espaço geográfico. Ao pensar a multiplicidade de elementos que constituem a memória, o autor demonstra a importância de se levar em consideração a identidade e os sentimentos que estão presentes nas memórias dos sujeitos sociais.

Com base nesses pressupostos, a categoria memória social se constitui como basilar nesta pesquisa e oferece suporte para compreender os significados das casas de farinha, em articulação com o lugar.

A memória social é dotada de significações no espaço social e assim concorda-se com Mendes (2009), quando afirma: “[...] Não resta dúvida quanto à necessidade de considerar as formas espaciais como resultado de uma inextricável costura histórica e social” (MENDES, 2009, p. 46). Tal ênfase explícita que as formas espaciais se estabelecem no tempo e no espaço como demonstra Moraes ao destacar que as formas espaciais,

[...] passam inapelavelmente pelas representações que os homens estabelecem acerca do seu espaço. Não há humanização do planeta sem uma apropriação intelectual dos lugares, sem uma elaboração mental dos dados da paisagem, enfim, sem uma valorização subjetiva do espaço. As formas espaciais são produto de intervenções teleológicas, materializações de projetos elaborados por sujeitos históricos e sociais. Por trás dos padrões espaciais, das formas criadas, dos usos do solo, das repartições e distribuições, dos arranjos locacionais, estão concepções, valores, interesses, mentalidades, visões de mundo. Enfim, todo o complexo universo da cultura, da política e das ideologias (MORAES, 2005, p. 16).

O autor, ao definir as formas espaciais, salienta a importância dos sujeitos sociais nas ações e nas relações de pertencimento que se estabelecem com o lugar. Diante de tais prerrogativas, compreende-se que o espaço é dinâmico, está em constante movimento. Nas palavras de Massey, o espaço se configura como um constante processo “[...] de fazer-se. Jamais está acabado, nunca está fechado. Talvez pudéssemos imaginar o espaço como uma simultaneidade de histórias até-agoral” (MASSEY, 2008, p. 29).

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, 2007, p. 22). Partindo do entendimento de Carlos que afirma que no lugar se produz a vida e considerando que esta não se realiza sem conflitos e contradições é que Massey (2008, p. 111) enfatiza: “[...] 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 histórias entrelaçadas das quais aquele lugar é feito. [...]” (MASSEY, 2008, p. 176).

É com esse entendimento que vale pensar as histórias entrelaçadas no lugar pelo viés dos alimentos identitários, 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 histórias estão contidas as tradições que permeiam os métodos de obtenção, elaboração e consumo dos alimentos, os quais são fundamentais na configuração de identidades e lugares.

Assim, o lugar é concebido como *locus* de reprodução das relações sociais e suscita a necessidade de se reconhecer que o processo de configuração espacial ultrapassa, e muito, a esfera econômica, uma vez que esse processo é constituído por múltiplas vertentes.

A multiplicidade de sentidos atribuídos à dimensão espacial da vida que se concretiza no lugar contribui para a sua leitura e interpretação sob diversas nuances e matrizes de pensamento. Nesse sentido, considera-se que a articulação entre o lugar e a memória social possibilita vislumbrar profícuas perspectivas de análises ainda pouco exploradas na Geografia.

Por meio dessa reflexão é essencial pensar o lugar como um *constructo* social, repleto de sentidos, perspectivas, memórias e contradições, que afloram ao longo do processo histórico, no ir e vir de temporalidades distintas. O espaço torna-se assim, condição *sine qua non* para os processos de (re)produção social da vida humana em sociedade e a discussão sobre o lugar se torna fundamental na Ciência Geográfica. Nessa perspectiva, é relevante discutir o conceito de rugosidade proposto por Santos (2008), uma vez que nele se vislumbra o intercâmbio entre temporalidades distintas, numa complexa teia de relações e sentidos que afloram na intersecção entre presente, passado e futuro. Para Santos, a rugosidade se constitui,

[...] no que fica do passado como forma, espaço construído, paisagem, o que resta do processo de supressão, acumulação, superposição, com que as coisas se substituem e acumulam em todos os lugares. As rugosidades se apresentam como formas isoladas ou como arranjos (SANTOS, 2008, p. 140).

O autor considera, ainda, que as rugosidades, como marcas impressas no espaço, não devem [...] ser encaradas apenas como heranças físicoterritoriais, mas também como heranças socioterritoriais ou sociogeográficas (SANTOS, 2008, p. 43). Com essa mesma compreensão, Ribeiro assinala:

O conceito de rugosidade refere-se à concepção do espaço como acúmulo de tempos, ou seja, enfrenta os enigmas teóricos relacionados à indissociabilidade entre espaço e tempo. Da mesma forma, este conceito valoriza a historicidade que conforma a espacialidade, que é por ela expressa e contida (RIBEIRO, 2012, p. 68).

Com efeito, a compreensão das rugosidades permite a leitura do espaço, considerando as diversas temporalidades nele existentes. Assim, as múltiplas manifestações da espacialidade estão intrínsecas e se expressam no tempo e no espaço, que são historicamente produzidos por meio das relações sociais.

O lugar é constituído pelos sujeitos sociais por meio de suas ações e de suas relações. Dessa maneira, a percepção que cada sujeito social possui acerca do lugar, é marcada por afinidades que se revelam nos laços afetivos e nas referências socioculturais vivenciadas no cotidiano. Assim, o homem é visto como agente construtor e transformador do espaço geográfico. Com esse entendimento destaca-se que o homem, como ser social, imprime sua memória, seus valores e constitui suas relações identitárias nos lugares. O lugar não está parado, está em constante movimento, pois é tecido pelas relações sociais. É, assim, dotado de fluidez.

As experiências que os grupos sociais vivenciam promovem a vivência desses espaços de representação, que se compõem também pelo simbólico e emblemático, contribuindo para a construção na história de um povo.

A compreensão da dimensão social do lugar rompe com a ideia de que este é somente um palco ou receptáculo. Partindo desse pressuposto, entende-se que o lugar é um conjunto de diversas formas produzidas e reproduzidas por grupos sociais em que as afetividades intrínsecas a ele se dão por meio das relações cotidianas que são por estes solidificadas. Nesse contexto, confirma-se que as experiências dos grupos sociais no espaço são eivadas de símbolos e feições que cunham afetividades com o lugar.

É no lugar que as tradições de um determinado grupo social emergem e estas se dão por meio das experiências e vivências. Massey (2008) compreende que o espaço e o lugar são sempre abertos. Assim, o lugar é marcado por movimentos e, portanto, ele se modifica a cada instante. No dizer de Massey (2008), o lugar se estabelece num espaço do encontro e também

do não encontro. É no lugar que se constroem as afetividades dos grupos sociais que o vivenciam. Na medida em que as relações sociais são produzidas e reproduzidas, os grupos transformam o lugar à sua imagem e com isso tradições se constituem. Ainda segundo a referida autora,

[...] lugares são, portanto, coleções dessas estórias, articulações dentro das mais amplas geometrias do poder do espaço. Seu caráter será um produto dessas interseções, dentro desse cenário amplo, e aquilo que delas é feito. Mas também dos não-encontros, das desconexões, das relações não estabelecidas, das exclusões. Tudo isso contribui para a especificidade do lugar (MASSEY, 2008, p. 190).

A afirmativa instiga à compreensão de que o lugar é produzido por meio de um conjunto de movimentos espaço temporais e de um acúmulo de histórias que se entrelaçam, portanto, nunca estão prontos ou acabados.

Santos (2008) confirma que os lugares são um conjunto de variáveis sociais que se modificam, se transformam e são transformados criando brechas onde outras práticas se impõem, fruto das disputas e tensões que cada modelo carrega em si, intensificados pelas interações no tecido social, seja em qual espaço de trabalho for.

Na dimensão da configuração dos lugares os alimentos identitários se configuram como uma possibilidade para relacionar as categorias lugar e memória social. A leitura da produção das iguarias da mandioca nas casas de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera possibilita interpretar alguns aspectos peculiares e conexos entre si, que evidenciam a intersecção entre lugar, memória social e os alimentos identitários. A seguir serão apresentadas algumas vertentes teóricas que nortearam o estudo.

## 2.1 O Lugar como espaço de memória

As reflexões em torno da categoria lugar na Geografia trazem definições teórico conceituais importantes para a compreensão das dinâmicas que se processam entre o lugar e os sujeitos sociais que o vivenciam, permitindo decifrar as experiências e os significados daqueles que vivem e o produzem no cotidiano. Holzer conceitua lugar como “[...] um conjunto complexo, enraizado no passado e incrementando-se com a passagem do tempo, com o acúmulo de experiências e de sentimentos. Seria a experiência primitiva do espaço experimentada a partir do corpo” (HOLZER, 2000, p. 113).

É, portanto, na dimensão do lugar que se compreende o espaço/mundo vivido. É no lugar que a vida se concretiza, pois, este é carregado de significados e também de laços de afetividade. Nesse viés de análise, compreende-se que a sua leitura deve estar pautada tanto nas formas e conteúdos quanto nos sentidos de pertencimento e da relação local/global ali existente. Moreira (2007) considera que, “[...] seja como for, o lugar é hoje uma realidade determinada em sua forma e conteúdo pela rede global da nodosidade e ao mesmo tempo pela necessidade do homem de (re)fazer o sentido do espaço, ressignificando-o como relação de ambiência e de pertencimento” (MOREIRA, 2007, p. 61).

É no lugar que a vida se reproduz, pois é nele que se efetivam as relações entre os sujeitos sociais. Carlos afirma:

O lugar é a base da reprodução da vida e pode ser analisado pela tríade habitante - identidade - lugar. [...] As relações que os indivíduos mantêm com os espaços habitados se exprimem todos os dias nos modos do uso, nas condições mais banais, no secundário, no acidental. É o espaço passível de ser sentido, pensado, apropriado e vivido através do corpo (CARLOS, 2007, p. 17).

O lugar se constitui como o espaço vivido, experiência imediata das relações humanas e *locus* de reprodução social da vida. No lugar se materializam as relações sociais do cotidiano, numa relação intrínseca entre as dimensões do local e global, pois para Santos, “[...] cada lugar é, à sua maneira, o mundo” (2008, p. 314).

Os lugares evidenciam as especificidades e as particularidades ali existentes. Então, estudar o lugar e sua inter-relação entre as dinâmicas que este possui, bem como as suas características, é entendê-lo em sua concretude. Para Carlos,



[...] o lugar aparece como um fragmento do espaço onde se pode apreender o mundo moderno. Uma vez que o mundial não abale o local. O lugar se produz na articulação contraditória entre o mundial que se anuncia e a especificidade histórica do particular. Deste modo o lugar se apresenta como o ponto de articulação entre a mundialidade em constituição e o local enquanto especificidade concreta, enquanto momento (CARLOS, 1997, p. 303).

A autora, ao abordar o lugar, apresenta-o como o produto da articulação constituída entre o mundial, o específico e/ou particular, pois “[...] o lugar reproduz na articulação contraditória entre o mundial que se anuncia e a especificidade histórica do particular” (CARLOS, 1993, p. 103).

É na dimensão do lugar que o sujeito se reconhece no espaço. Os conteúdos sociais do lugar são intrinsecamente relacionados a apropriação dos espaços para a reprodução da vida, portanto, a construção da identidade social dos sujeitos está atrelada aos lugares de reprodução da vida, e esta se manifesta em relações marcadas pela memória social. Sobre tal questão, Carlos esclarece:

[...] a memória tem outro sentido ela é também a possibilidade do resgate do lugar, revelando-o e dando uma outra dimensão para o tempo. Ainda nas palavras de Saramago “foi ontem, e é o mesmo que dizemos foi há mil anos, o tempo não é uma corda que se possa medir nó a nó, o tempo é uma superfície oblíqua e ondulante que só a memória é capaz de fazer mover e aproximar” (CARLOS, 2007, p. 39).

O pensamento de Carlos evidencia a íntima relação existente entre o lugar e a memória na leitura do processo de configuração espacial. Esse processo é marcado por contradições, conflitos e sonhos que se expressam no lugar. Pelo espaço perfilam múltiplos sentidos e significados que transitam nas manifestações culturais que integram a identidade do lugar.

Assim, o lugar insere os sujeitos sociais no contexto da relação de afetividade, pertencimento e no exercício da prática social. Almeida, Vargas e Mendes 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; VARGAS; MENDES, 2011, p. 27).

A identidade está, assim, atrelada ao sentimento de pertencimento, evidenciado na importância da relação dos sujeitos com o lugar. Com esse entendimento, Silva (2010) salienta que o sujeito social é dotado de sentimentos, razão, vontades e valores, pois, o

sentimento de pertencimento se configura no fazer parte, bem como na relação que se processa entre este e o lugar. Com base nessa assertiva, a autora afirma que, -É necessário compreender o lugar como um meio de se perceber as relações que se estabelecem no cotidiano, [...] onde se constrói uma identidade com e no lugar, onde efetivamente as coisas acontecem (SILVA G., 2010, p. 15).

É no lugar que o sujeito social se reconhece. Compreende-se que é no lugar que se materializam as experiências cotidianas vivenciadas, bem como, se dão as relações de afetividade desses sujeitos sociais. Sob esse ponto de vista, Cavalcanti enfatiza: -O lugar é aquele em que o indivíduo se encontra ambientado, no qual está integrado. O lugar não é toda e qualquer localidade, mas aquele que tem significância afetiva para uma pessoa ou grupo de pessoas (CAVALCANTI, 1998, p. 38). A autora destaca a importância do lugar e das relações de afetividade dos sujeitos sociais que o vivenciam. E, para Santos, -É assim que os lugares se criam, se recriam e renovam, a cada movimento da sociedade (SANTOS, 2008, p. 25). Portanto, são as relações de afetividade desses sujeitos que dão sentido ao lugar. Com esse mesmo entendimento, Carlos afirma:

O lugar é a porção do espaço apropriável para a vida — apropriada através do corpo — dos sentidos — dos passos de seus moradores, é o bairro é a praça, é a rua, e nesse sentido poderíamos afirmar que não seria jamais a metrópole ou mesmo a cidade *latu sensu* a menos que seja a pequena vila ou cidade — vivida/ conhecida/ reconhecida em todos os cantos (CARLOS, 2007, p. 17-18).

Considera-se que é no lugar que estão contidas as multiplicidades e as singularidades dos sujeitos sociais. O pensamento de Costa (2007) corrobora essa premissa, pois a autora testifica que o sentimento de pertença com o lugar constitui também o significado que o sujeito possui em relação ao grupo que pertence. Essa afirmação é evidenciada, quando a autora pontua que

[...] o indivíduo ou grupo social tanto assume determinado lugar como propriedade sua, como também entende que ele pertence ao lugar. Esse sentimento de pertença não se relaciona apenas à dimensão espacial: pertencer ao lugar significa também pertencer ao grupo. À medida que o sujeito interage com o lugar, em que contribui para sua construção, o meio deixa marcas no indivíduo, contribuindo para a construção da sua identidade (COSTA, 2007, p. 68).

Essas ponderações sinalizam que a construção da identidade parte das interações do sujeito com o grupo que faz parte. O lugar é, então, dinâmico e repleto de simbologias e significados. Pensar o lugar é entender as relações e as materializações que ali existem, pois

as relações sociais dos sujeitos são ali (re)produzidas. Nesse contexto, a memória social revela as nuances e os significados que os sujeitos atribuem ao lugar com o qual se identificam.

Para Halbwachs (1990), a memória social revela o conhecimento coletivo, que é culturalmente conhecido por determinado grupo em um determinado contexto. De acordo com Silva, a memória é essencial nos dias atuais e essa assertiva é confirmada quando ela aponta que,

[...] a memória é um conceito chave na atualidade, pois possui também a faculdade de propiciar confluências multidisciplinares, além de ser constitutiva de identidades pessoais e coletivas. É essencial que o seu peso seja devidamente considerado nos estudos geográficos, principalmente quando dizem respeito aos lugares carregados de memória, apropriadamente patrimonializados pelo valor simbólico que representam (SILVA, 2015, p. 36).

Evidencia-se que o sujeito social se situa no espaço, portanto, é no lugar que é possível aos sujeitos sociais pensarem as situações que são vivenciadas cotidianamente, sendo elas o viver, o habitar, o trabalhar, dentre outras. Carlos sinaliza que, -[...] O lugar é o mundo do vivido, é onde, se formulam os problemas da produção no sentido amplo, isto é, o modo onde em que é produzida a existência social dos seres humanos (CARLOS, 2007, p. 20).

Por meio dessas reflexões torna-se evidente que o processo de reprodução das relações sociais denota que o espaço é construído socialmente e historicamente. Para Mendes (2009, p. 27), -[...] o espaço é um produto do trabalho humano, logo, histórico e social, e por isso mesmo, é uma vertente analítica a partir da qual se pode fazer a leitura do conjunto da sociedade.

Refletir sobre o espaço por meio do lugar é pensar como esse espaço é eivado de significados, sentidos, permanências e rupturas. É no espaço vivido que as relações dos sujeitos se materializam. Com esse entendimento, Claval afirma:

[...] os lugares não tem somente uma forma e uma cor, uma racionalidade funcional e econômica. Eles estão carregados de sentido para aqueles que os habitam ou que os frequentam. Fica claro que na abordagem humanística o entendimento de lugar vai muito além da simples visão de localização e de individualidade do espaço. São acrescentadas a percepção, os significados, as características e heranças culturais dos indivíduos. O lugar é o espaço vivido, dotado de significados próprios e particulares que são transmitidos culturalmente. São considerados nos estudos a percepção do indivíduo, os símbolos, a religiosidade, os valores e as identidades coletivas (CLAVAL, 2001, p. 55).

Nesse viés, salienta-se que o lugar sedimenta as relações e práticas sociais produzindo a identidade cultural dos sujeitos que estão imbricados naquele grupo social. Sobre essa discussão, Massey argumenta:

Assim, em vez de pensar os lugares como áreas com fronteiras ao redor, pode-se imaginá-los como momentos articulados em redes de relações e entendimentos sociais, mas onde uma grande proporção dessas relações, experiências e entendimentos sociais se constroem numa escala muito maior do que costumávamos definir para esse momento como o lugar em si, seja uma rua, uma região ou um continente. Isso, por sua vez, permite um sentido do lugar que é extrovertido, que inclui uma consciência de suas ligações com o mundo mais amplo, que integra de forma positiva o global e o local (MASSEY, 2008, p. 184).

Assim, pensar o lugar, considerando também a dimensão da memória social, vai além das materialidades, pois a memória social está ancorada nas experiências de vida dos sujeitos sociais, e incorporam vários sentidos na composição da identidade dos sujeitos que vivenciam o lugar. Tal compreensão suscita a necessidade de refletir sobre a memória social.

## 2.2 A dimensão social da Memória na Ciência Geográfica

A memória social é eivada de multiplicidade de sentidos e significados e se configura como um campo transdisciplinar, dotado de complexidade. Jedlowski (2001) a conceitua como *“[...] a set of social representations concerning the past which each group produces, institutionalizes, guards and transmits through the interaction of its members”*<sup>8</sup> (2001, p.33).

A construção da memória social passa pela rememoração do passado que estabelece uma relação com as percepções contemporâneas. Dessa forma, a memória é repleta de pluralidades, símbolos, discursos e expectativas que constituem os sujeitos em um determinado grupo. Achilles e Gondar enfatizam que,

A memória pode ser vista como um campo de estudos que aloja uma multiplicidade de definições, provenientes de diferentes perspectivas e discursos, muitas vezes contraditórias. É ainda concebida enquanto produção de poder, destinada à manutenção dos valores de um grupo (ACHILLES; GONDAR, 2016, p. 175).

Partindo desse pressuposto sublinha-se que a memória social traz consigo diversas formas de vivências/experiências e para que tal categoria de análise seja utilizada em

---

<sup>8</sup> Um conjunto de representações sociais acerca do passado que cada grupo produz, institucionaliza, guarda e transmite através da interação de seus membros (Tradução nossa).

diferentes possibilidades de estudo é necessário compreendê-la em suas diversas abordagens.

Para Mendes,

Essa diversidade resulta, na maioria dos casos, em aspectos complementares e não antagônicos. Uma das características da construção do conceito de memória social – acepção aqui adotada – é que este não se realiza no interior de nenhuma disciplina específica, produz-se, antes, na interseção de diferentes saberes e práticas (MENDES, 2009, p. 50).

A discussão apontada por Mendes enfatiza a importância da memória social nos diferentes campos do saber. Com esse entendimento a autora afirma que: –A percepção dessas relações permite-nos afirmar que a apreensão dos vínculos entre [...] o lugar e as redes de memória bem como as representações que os constituem se configura de extrema importância para o olhar geográfico (MENDES, 2009, p. 32-33).

Ao associar a memória a um conceito social Sá discute a importância desta para a existência das experiências ocorridas num grupo. O autor enfatiza que, [...] a memória coletiva é uma memória do grupo, autônoma em relação aos seus membros, e de que as memórias pessoais – e as comuns – seriam fundamentalmente dependentes dela (SÁ, 2007, p. 293).

A identidade dos sujeitos sociais é constituída pelo viés da memória social e esta se encontra marcada também por tradições. No que tange à memória coletiva, de acordo com Halbwachs, esta não excede os limites do grupo, pois para ele [...] É uma corrente de pensamento contínuo, de uma continuidade que nada tem de artificial, já que retém do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém (HALBWACHS, 1990, p. 82). Nas palavras de Fentress e Wickham (1992), as experiências vivenciadas pelos sujeitos nos grupos sociais permanecem nas lembranças dos seus habitantes enquanto alguns membros desse grupo ainda estiverem vivos. Assim,

[...] as suas técnicas, as suas histórias e a sua identidade coletiva- surge como algo que sempre foi assim. Mas isso é apenas uma aparência, resultado do contínuo esborrar que acompanha a transformação da memória. O processo de transformação numa comunidade agrária tradicional pode ser lento; apesar disso, essas comunidades não ficam fora da história (FENTRESS; WICKHAM, 1992, p. 241).

A memória é dinâmica, marcada pelas relações que se estabelecem entre os sujeitos e os grupos sociais. Com esse entendimento Mendes destaca que ela [...] possibilita 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). Por meio dessa análise é 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:

[...] 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 possibilita a leitura do passado questionando-o com as percepções e o olhar do presente. Halbwachs (1990) também afirma que toda memória social está ancorada na dimensão espaço e tempo. Corroborando esse entendimento Chauí (2001) assevera que, “[...] a memória é, pois, inseparável do sentimento do tempo ou da percepção/experiência do tempo como algo que escoou ou passou (CHAUÍ, 2001, p. 126). Dessa forma, a memória é o reflexo do que foi vivido e das lembranças do que se experienciou, com efeito, a memória revela aquilo que possui significado, simbologias e é dotada de representações. Comungando dessa compreensão, Lovisolo afirma que a memória, “[...] permite que nos lancemos para o futuro com os pés solidamente plantados no passado criado, recriado ou inventado como tradição. Esta, por sua vez, toma o sentido de resistência e transformação (LOVISOLO, 1989, p. 17).

Compreende-se que a interseção das narrativas, imagens, discursos e práticas sociais possibilita reconstruir o passado coletivo, ainda vivo na memória dos sujeitos sociais que vivenciaram/vivenciam determinadas práticas, a exemplo das vivências dos sujeitos nas casas de farinha em temporalidades diversas. Para Amaral,

A memória coletiva dos grupos de um determinado lugar é que guarda a história dos mesmos, e que revela as particularidades do lugar, e se identifica as formas de vida destes grupos e a relação que possuem com o lugar em que habitam, a memória revela as tradições construídas e o significado do lugar para eles (AMARAL, 2016, p. 28).

As reflexões de Amaral acerca da memória coletiva revelam a importância que os sujeitos sociais têm em seu processo de construção, pois são esses sujeitos que guardam em suas lembranças as experiências vividas no lugar em que residem. Para Magalhães e Almeida

é na memória coletiva que existem diversos tipos de memórias, desse modo, os autores sublinham que, o que permanece é a memória daquele grupo social evidenciando o fato de que algumas dessas memórias são lembradas e outras perdidas. Assim, os autores destacam que “[...] há várias memórias coletivas ou de grupos, de classe, que se tornaram memórias sociais validadas, legitimadas e, conseqüentemente, mais evidenciadas e reproduzidas em detrimento de outras” (MAGALHÃES; ALMEIDA, 2011, p. 102).

As memórias coletivas estabelecem o elo entre os aspectos sociais e individuais e suas relações com as manifestações culturais traduzem o processo de construção da identidade social do lugar. Com esse entendimento, Silva e Moreira (2017, p. 3), sinalizam que “[...] a memória social é marcada pela diversidade de sentidos e representações sobre as vivências num grupo social. Como afirma Abreu, a memória coletiva é compartilhada pelos sujeitos sociais no lugar, pois,

O lugar é então o *locus* do coletivo, do intersubjetivo. Por essa razão, o que nos interessa aqui não é discutir a memória individual, por definição subjetiva e única, mas a memória compartilhada, a memória solidária. A memória de um lugar, a memória de uma cidade, é, portanto, uma memória coletiva (ABREU, 1998, p. 10).

Essa memória compartilhada se revela no entrecruzamento entre memória e espaço que se dá por meio (CLAVAL 2002), das vivências e das práticas construídas pelos sujeitos sociais no seu dia a dia. Assim, ao enfatizar que a identidade dos grupos sociais guarda uma dimensão espacial Claval afirma:

El espacio, la naturaleza, la cultura o la sociedad son tanto realidades sociales, como individuales. Están construidas a partir de representaciones adquiridas de otros, a través de procesos de comunicación. Las categorías transmitidas tienen un sentido compartido, porque se apoyan en el empleo de los mismos términos y están ligadas al reparto de las mismas experiencias<sup>9</sup> (CLAVAL, 2002, p. 35).

De acordo com Claval, o compartilhamento das experiências é fundamental na realidade dos sujeitos sociais e nas realidades em que cada um vive, pois o espaço, a natureza e a cultura estão imbricados.

Santos (2008, p. 339), por sua vez, assegura que “A memória coletiva é apontada como um cimento indispensável à sobrevivência das sociedades, o elemento de coesão

---

<sup>9</sup> O espaço, a natureza, a cultura e a sociedade são realidades tanto sociais como individuais. Estas construídas a partir de representações adquiridas de outros, através de processos de comunicação. As categorias transmitidas tem um sentido compartilhado, porque eles contam com o uso dos mesmos termos e estão ligados ao compartilhamento das mesmas experiências (Tradução nossa).

garantidor da permanência e da elaboração do futuro. O autor retrata que a memória está ancorada no passado, porém, com o olhar voltado para as expectativas do futuro. Com tal compreensão, Santos esclarece que,

A memória olha para o passado. A nova consciência olha para o futuro. O espaço é um dado fundamental nessa descoberta. Ele é teatro dessa novação por ser, ao mesmo tempo, futuro imediato e passado imediato, um presente ao mesmo tempo concluído e inconcluso, num processo sempre renovado (SANTOS, 2008, p. 330).

As reflexões acerca da memória social permitem-nos afirmar que o sujeito se constitui em sua vivência. Desse modo, constata-se que a memória é marcada por apegos, lembranças, significados e sentidos.

É com essa compreensão que se pode concluir que os sujeitos sociais, por meio de suas práticas e experiências vivenciadas cotidianamente, produzem o espaço. Ao analisar o espaço geográfico verifica-se que, para muitos geógrafos, este espaço é concebido como algo que se representa e possui diversos significados. Essa percepção se dá em razão da ampliação do leque de possibilidades de análise por parte dos geógrafos. Para Almeida, Vargas e Mendes,

O espaço geográfico, para certos geógrafos, é concebido como um espaço existencial e nele os territórios e lugares são entendidos como porções imbuídas de significados, de emoções e de sentimentos. Tal concepção remonta umas três décadas, quando aflorou uma perspectiva inovadora na geografia, que propõe ao geógrafo uma maior e melhor apreensão das relações que os homens mantêm com seu entorno, de como eles criam lugares, de como atribuem um significado ao espaço e dão um sentido de lugar a ele (ALMEIDA; VARGAS; MENDES, 2011, p. 2).

Assim, compreende-se que o lugar é, por excelência, complexo, dinâmico e repleto de relações sociais e sentidos múltiplos. O lugar é produzido social e historicamente por meio dessas relações e de outras atividades realizadas pelo homem que são marcadas por conflitos, contradições e elementos simbólicos. É com base nessa articulação entre a memória social e o lugar que se torna imprescindível abordar os elementos identitários como integrantes dos valores culturais que conformam os lugares.



### 2.3 Os alimentos identitários na configuração da memória social e do lugar

A discussão de alimentos identitários é relativamente recente no âmbito da Geografia, emerge significativamente nos últimos anos e traz uma abordagem importante relacionada à alimentação e sua vinculação com os lugares. Essas discussões vêm possibilitando um olhar instigante, que possibilita a intersecção entre o espaço, a memória e a identidade. Menezes define alimentos identitários como “[...] produtos elaborados por agricultores, valorizados e demandados nos territórios rurais e urbanos. [...] uma cultura enraizada transformada em uma territorialidade que alicerça na contemporaneidade a reprodução social e econômica de grupos familiares” (MENEZES, 2013, p. 120). A produção de alimentos identitários pelos pequenos produtores e/ou grupos familiares se configura como uma forma encontrada para a sobrevivência de muitas famílias.

Para Leite e Menezes (2013, p. 208) é uma, “[...] nova estratégia de geração de renda, em que estes se apropriam dos recursos disponíveis no território, resgatam saberes, costumes e práticas, motivados pela demanda do mercado consumidor”. Assim, ao analisar a produção desses alimentos, convém refletir que por meio dessas práticas, esses sujeitos estão encontrando na produção e comercialização desses produtos, uma saída para a permanência e sustento de grupos familiares.

O estudo desses alimentos se constitui em um elemento importante para a compreensão do processo de construção identitária que se associa à memória e ao lugar. Tais alimentos se afirmam nas manifestações culturais de determinados grupos e são marcados como traços identitários enraizadas na cultura de um povo. Menezes (2013) tem se constituído em referência imprescindível para a abordagem dos alimentos identitários no âmbito da Geografia. Para a autora,

Nos últimos anos as pesquisas mostram que a alimentação constitui um dos traços identitários enraizados e, a preservação é buscada incessantemente pelos migrantes deslocados ou descolados do seu território, que buscam no consumo dos produtos uma aproximação do seu território (MENEZES, 2013, p. 03).

Pensar sobre o significado dos alimentos identitários é também estender as possibilidades de reflexão acerca da importância que esses produtos têm para os sujeitos que possuem relações de proximidade e que vivenciam cotidianamente essa produção. Assim, analisar tais alimentos significa entender que estes, mesmo às vezes sendo pouco valorizados e com pouca visibilidade, começam a ganhar destaque. É importante reconhecer que a

produção de alimentos e das manifestações tradicionais culturais existentes nas comunidades estão alicerçadas no saber-fazer transmitido por gerações.

Amon e Menasche (2008) apontam a importância que a comida tem para a sociedade humana. Com esse intuito elas abordam que, “[...] uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. [...] a comida é uma voz que comunica, assim como a fala, ela pode contar histórias”. (AMON; MENASCHE, p.13, 2008). No dizer das autoras a comida e as práticas da alimentação podem se estabelecer como histórias que estão presentes nas narrativas da memória social dos grupos.

Assim, ao compreender a forma como os sujeitos sociais vivenciam o lugar, produzem esses alimentos, experienciam o seu cotidiano, a sua comercialização e compartilham as relações que estão entrelaçados nesse espaço, é possível entender o sentimento de pertencimento e os significados que esses alimentos têm para os sujeitos sociais.

A produção dos alimentos identitários é marcada por simbologias, sentidos e significados que estes alimentos possuem para os grupos familiares bem como pela relevância dos saberes e práticas alimentares imbuídos na manutenção da sobrevivência desses sujeitos. Assim, o modo de vida de cada grupo é constituído pelas relações que estes possuem com o lugar e as suas memórias por ele estão marcadas, pois o laço de pertencimento os une.

A necessidade de estudar os alimentos identitários emergiu da inquietação no momento de visitas às casas de farinha para entrevistas com os sujeitos sociais que fazem parte e lidam com a produção e beneficiamento da mandioca. Nesses lugares se percebe claramente que os alimentos produzidos contam histórias, revelam identidades. Nessas farinheiras encontram-se diversas iguarias que são derivadas da raiz da mandioca, e nos fazem pensar na importância que esses alimentos têm para os grupos que as produzem. Menezes ao abordar os alimentos identitários, enfatiza a necessidade de, “[...] não só atentar para processos culturais que envolvem diferentes temporalidades e que têm seus reflexos no tecido social/cultural dos lugares, mas também discutir uma territorialidade criada como estratégia de reprodução dos grupos familiares” (MENEZES, 2013, p.121).

Com efeito, ao discutir as práticas e saberes alimentares construídos pela memória dos sujeitos que as vivenciam, se estabelece uma relação de proximidade entre os produtores e os consumidores. Para Menezes,

A produção desses alimentos tradicionais apresenta-se entrelaçadas pelas relações de proximidade entre os produtores e os consumidores em relação ao produto, fruto de apreciação e valorização baseadas no reconhecimento da qualidade e do significado subjacente ao alimento (MENEZES, 2013, p. 1).

A autora considera que os alimentos identitários são reconhecidos e valorizados e o seu valor de uso e de troca está ligado aos simbolismos que os mesmos assumem para aquele grupo, ou seja, possuem um valor cultural, que se perpetua no meio familiar. Com efeito, entende-se que os conhecimentos adquiridos por esses grupos são legados deixados por membros da família.

Assim se estabelece a articulação entre a memória e os alimentos identitários que se manifesta no lugar e são construídos por grupos sociais que vivenciam esse cotidiano, permitindo uma leitura dessa realidade.

No que se refere à sua produção os alimentos possuem relevância tanto econômica, quanto social e cultural, Ramos destaca que: “[...] a alimentação pode (e deve) ser compreendida como um elemento histórico dinâmico, envolto em uma rede complexa de sentidos e de processos sociais de ordem econômica, cultural, ecológica e política (2007, p.15)”. Nesse sentido, compreende-se que os alimentos são imbuídos de significados e simbolismos que permeiam a cultura de um determinado grupo social.

As reflexões acerca dos alimentos identitários nos permitem compreender a importância que a produção desses alimentos tem para as famílias produtoras. Esses grupos familiares se afirmam e resistem a dificuldades que surgem, construindo estratégias e práticas que possibilitam e se reafirmam nesses lugares. Cruz e Menasche (2011, p. 98) sinalizam que essas são “[...] estratégias territoriais para valorização de alimentos locais”. No que se refere a permanência e a resistência que os produtores impõem para dar continuidade às suas produções Menezes destaca,

Tais movimentos são reafirmados pelos atores que resistem e defendem a integridade de seu território, condicionam a permanência do cerne identitário, visto que, conservam a essência cultural e histórica apesar da inegável intensificação dos processos territorializantes, desterritorializantes e reterritorializantes que acometem a atual dinâmica do mundo globalizado (MENEZES, 2013, p. 124).

A ideia esboçada pela autora reafirma a importância que esses alimentos vêm assumindo e, por meio desses movimentos e dessas estratégias esses grupos valorizam os produtos e preservam os seus modos de vida.

A valorização desses produtos traz para esses grupos familiares uma (res)significação das relações sociais que os sujeitos constroem uns com os outros e que estão marcadas tanto pela dimensão material quanto simbólica. Tal análise implica em reconhecer que os hábitos alimentares estão pautados na vivência cotidiana de cada comunidade é, assim que Carneiro (2005) demonstra que a forma de cada sociedade se portar pode estar vinculada com o seu modo de se alimentar. Para ele,

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares (CARNEIRO, 2005, p. 72).

A necessidade de se alimentar diariamente é algo inerente ao ser humano, por isso os hábitos alimentares possuem uma relevância na reprodução social e nos modos de vida dos sujeitos sociais, pois, as relações de afetividade e pertencimento se manifestam no exercício da prática de produção e consumo dos alimentos.

A prática da produção de alimentos identitários é um elemento articulador no processo de construção identitária dos sujeitos com o lugar, em que homens e mulheres que estão envolvidos nesse processo reconhecem a importância que esses alimentos apresentam na sobrevivência de muitas famílias. Nesse viés, intenciona-se abordar sobre o significado que a produção de mandioca tem na memória social das famílias que têm nas casas de farinha o seu sustento, identificando a importância dessa atividade para a sobrevivência dos grupos familiares locais. O alimento está relacionado não apenas ao ato de comer mas também está interligado com o simbólico, com os laços de pertencimento. Woortmann (1978) afirma que o comer não é apenas para satisfazer as necessidades do corpo, mas é também, uma relação social. Assim, apresenta a definição de ideologias alimentares como,

[...] um sistema cognitivo e simbólico que define qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam, qualidades e propriedades essas que tornam um alimento indicado ou contra-indicado em situações específicas, que definem seu valor como alimento, em função de um modelo pelo qual se conceitualiza a relação entre o alimento e o organismo que o consome e que definem simbolicamente a posição social do indivíduo (WOORTMANN, 1978, p. 4).

Woortmann (1978) sublinha que o alimento é dotado de simbologias para cada grupo ou para cada indivíduo que o consome ou produz. Valores estes que são repassados de pai para filho e se perpetuam por gerações.

As famílias que produzem e cultivam os alimentos considerados identitários possuem uma relação de proximidade e de afetividade com os mesmos, pois esses produtos estão interligados à história desses grupos. Com esse entendimento, Pinto enfatiza,

Os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo e transformação em alimento conferem-lhe considerável importância histórica, econômica e social. Da produção ao consumo final, um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas expressam significados cujos conteúdos revelam elevado valor cultural (PINTO, 2002, p.3).

Os aspectos que envolvem o processo de produção e consumo dos alimentos apresentados por Pinto tornam-se prelúdios para o entendimento da importância das práticas e relações sociais que os sujeitos têm com os mesmos. Com essa abordagem, Canesqui (2005, p.36) ressalta que “[...] o modo de alimentar sempre ultrapassa o ato de comer em si e se articula com outras dimensões sociais e com a identidade”.

O significado desses alimentos estão atreladas tanto ao sentimento de pertencimento quanto à importância que a comida tem para os grupos sociais. Com efeito, a análise sobre a produção dos alimentos identitários possibilita desvelar os símbolos, os significados e as representações que estes constituem para a reprodução dos grupos familiares. DaMatta (1987) pontua a diferença entre alimento e comida para o brasileiro e afirma,

En todo el planeta los hombres tienen que comer, pero cada sociedad define a su modo lo que es comida. Tenemos reglas precisas que definen la relación entre el alimento ingerido y el estado de la persona que lo ingiere. [...] De ahí sin duda la radical diferenciación existente en el Brasil entre alimento y comida. Realmente, ambos forman un par semántico de gran importancia en la gramática culinaria brasileña, marcando la diferencia entre lo universal y lo particular. Cualquier brasileño sabe que toda sustancia nutritiva es "alimento", pero también sabe que no todo alimento es "comida"<sup>10</sup> (DAMATTA, 1987, p. 22).

---

<sup>10</sup> Em todo o planeta os homens tem que comer, mas cada sociedade define o seu modo de comer. Nós temos regras precisas que definem a relação entre o alimento ingerido e o estado que a pessoa o ingere. [...] dá a diferenciação radical existente no Brasil entre alimento e comida. Na verdade, ambos formam um par semântico de grande importância para a diferenciação na gramática culinária brasileira, marcando a diferença entre o universal e o particular. Qualquer brasileiro sabe que todas as substâncias nutritivas são "comida", mas também sabe que nem todo alimento é "comida". (Tradução nossa).

O autor expõe a diferença entre comida e alimento, e a forma como cada sujeito com eles se relacionam. Ao abordar esse assunto, DaMatta estabelece a diferenciação entre comida e alimento, o autor argumenta que "[...] comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (DAMATTA, 1986, p. 56). Assim, é de suma importância compreender que comida e alimento possuem diferenças, no entanto, ambos são relevantes para a culinária brasileira. Por meio dessas ponderações, considera-se que a vivência cotidiana dos sujeitos nas casas de farinha se constitui em relações de afetividade e de identidade. Gomes (2008) aborda a discussão que envolve pensar a memória de um povo. Para ela,

[...] ao se pensar na memória de um povo, consideram-se fundamentais os movimentos sociais de manutenção de heranças históricas, onde toda a população se une em busca de um só objetivo, buscando salvar o passado, para assim poder oferecê-lo aos que vierem depois (GOMES, 2008, p. 174).

A autora considera que a relação que os sujeitos possuem com o lugar que vivenciam está impregnada de sentimentos que revelam os laços de pertencimento, o lugar é a base material que os grupos sociais buscam, por meio de suas lembranças para relembrar o passado e não deixá-lo se perder, o que corrobora a permanência dos significados dos lugares e dos alimentos que nele se produzem para as gerações vindouras.

## AS CASAS DE FARINHA: O SABER-FAZER NA ALIMENTAÇÃO



*Andam falando qui nós é caipira  
 qui a nossa onda é montar a cavalo  
 qui a nossa calça é amarrada com imbirá  
 qui a nossa valsa é briga de galo  
 Andam falando que nós é butina  
 mais nós num gosta de tramóia  
 nós gosta é das menina  
 nós é jéca mais é jóia.  
 Se farinha fosse americana  
 mandioca importada  
 banquete de bacana  
 era farinhada.*

*(Letra de Juraildes Cruz, cantada por Xangai).*

### 3 AS CASAS DE FARINHA: O SABER-FAZER NA ALIMENTAÇÃO

---

*Aleluia! Aleluia! Peixe no prato e farinha na cuia!*  
(CÂMARA CASCUDO, (1999[1954]), p. 386).

A epígrafe revela a importância da farinha de mandioca<sup>11</sup>, pois ela se constitui em um alimento que sempre esteve presente no paladar e na mesa da população brasileira. Esse alimento, além de nutritivo, tem uma ampla aceitação no mercado, principalmente na Região Nordeste. A farinha é o principal produto derivado da raiz de mandioca no Brasil e o seu processo produtivo, na maioria das vezes, é considerado simples, do ponto de vista dos métodos utilizados para o seu beneficiamento. A forma como a mandioca é utilizada nas casas de farinha tem seus saberes ancorados nos conhecimentos que foram repassados pelos índios, e que até os dias atuais têm se perpetuado, de geração em geração.

#### 3.1 A mandioca: “Ouro Branco” do Nordeste

A mandioca foi denominada por Paulo Macedo e Patrick Mendes como ouro branco. A expressão –ouro branco<sup>12</sup> faz menção ao simbólico, metáfora do que a mandioca representa nas mãos de pequenos produtores fruto do trabalho diário, que serve de manutenção para algumas famílias que dependem da renda desse alimento para a sobrevivência. Embora, a farinha seja um produto atualmente considerado economicamente desvalorizado, a expressão revela o seu valor do ponto de vista simbólico e não somente econômico.

De acordo com os dados disponibilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a Região Nordeste tem a segunda maior população no país, com estimativa em 2018 de 56,72 milhões de habitantes. É composta por nove estados, os quais se constituem em importantes espaços de produção e comercialização de produtos agrícolas. Com relação à produção de farinha de mandioca esta região é responsável por um dos maiores volumes de beneficiamento e consumo desse produto.

Segundo informações disponibilizadas pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2012), a mandioca pertence à família das euforbiáceas, é considerada uma planta perene e, de acordo com dados realizados e divulgados em censos e

---

<sup>11</sup> A mandioca é um arbusto pertencente à ordem Malpighiales, família Euphorbiaceae, gênero *Manihot* e espécie *Manihot esculenta* Crantz. É a única, dentre as 98 espécies conhecidas da família Euphorbiaceae, cultivada para fins de alimentação. Estudos indicam que a planta ancestral da mandioca é natural de vegetação de galeria associada a rios, na zona de transição entre a floresta Amazônica e o Cerrado, próxima às fronteiras entre Peru e Brasil (CARVALHO, 2005).



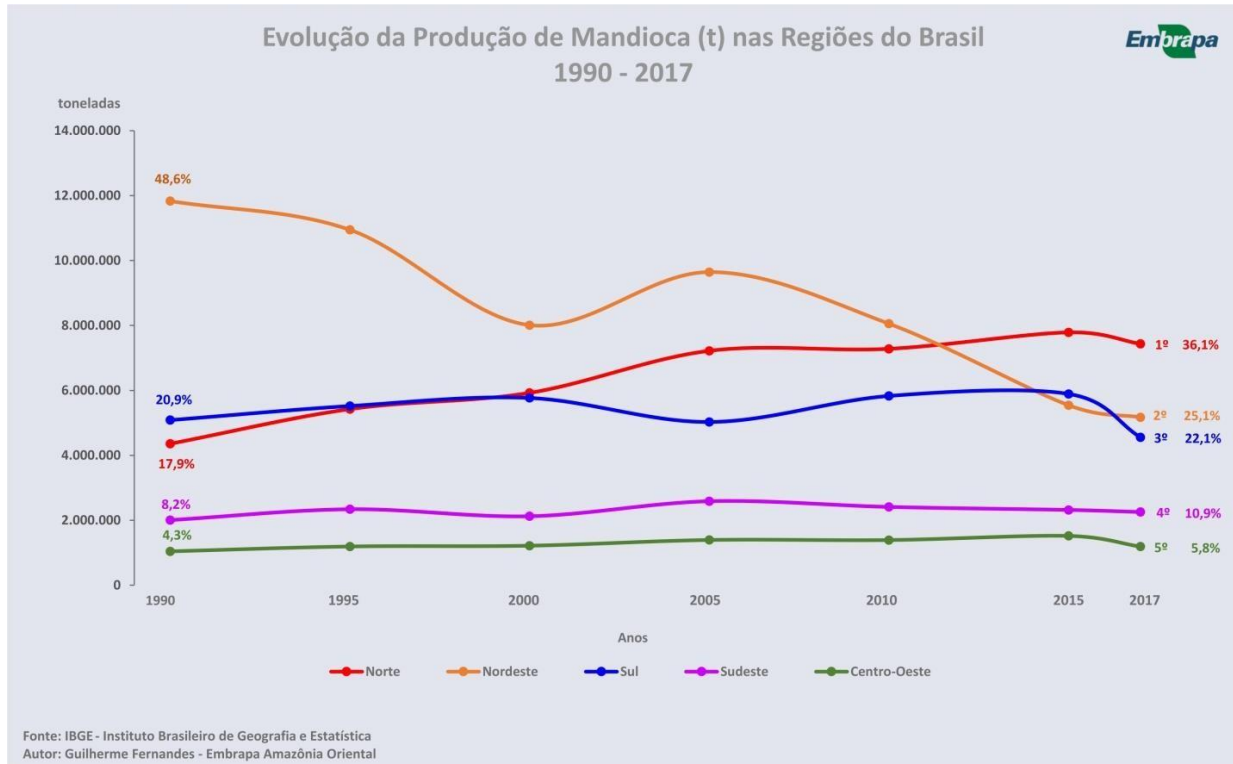
pesquisas no país, o seu plantio é classificado como temporário. A raiz da mandioca é rica em fécula, e sua utilização se dá tanto na alimentação dos seres humanos quanto na dos animais. A mandioca se configura como uma cultura de fácil plantio portanto, essa raiz se caracteriza por um cultivo rústico muito presente em pequenas propriedades e até no –fundo de quintal, de residências de pessoas com baixa renda. É válido sublinhar que a mandioca resiste a condições climáticas adversas.

O relatório apresentado pelo SEBRAE em 2012 traz informações de 2010, e aponta o Nordeste como um grande produtor de mandioca,

Dados de 2010 apontam que o Nordeste continua como 1.º produtor (mais de 8 milhões de toneladas e área colhida de 815 mil ha); [...] o Nordeste abriga centenas de casas de farinha dedicadas à produção de pequenos volumes de farinha de mandioca, consumidos quase exclusivamente na própria região (SEBRAE, 2012, p. 9).

Os dados do relatório demonstram que o Nordeste no ano de 2010 ocupava a primeira posição como produtor de farinha e um dos fatores que contribuíram para isso é que nessa região existem inúmeras casas de farinha, assim, tanto a produção quanto o seu consumo acontecem de forma bastante intensa. Face ao exposto, convém abordar a importância que a farinha de mandioca e os seus derivados tem para os nordestinos. Assim, dados atualizados em 2017 pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), mostram que o Nordeste se manteve como o maior produtor de mandioca até a década de 2010, quando começou a perder posição para a Região Norte. Apesar da constatação, o documento não revela os motivos pelos quais houve queda na produção (Figura 3).

**Figura 3** – Gráfico da evolução da produção de mandioca no Brasil (1990 – 2017).



**Fonte:** Embrapa, 2018.

O gráfico demonstra a produção de mandioca no Brasil desde 1990 até 2017. A mandioca propiciou o surgimento das casas de farinha, advindas desde o período indígena. Para Barros Júnior, Souza e Araújo “[...] a mandioca e as casas de farinha possuem uma íntima relação no processo de formação do território brasileiro” (2016, p. 219). Soares também destaca que “Foi através da mandioca, cultura difundida em solo brasileiro pelos índios, que surgiram as Casas de Farinha, espectro de transformação e beneficiamento, em caráter de mini-indústrias, dos inúmeros produtos que podem ser subtraídos do tubérculo em questão” (SOARES, 2007, p. 02).

As farinheiras são estabelecimentos onde a farinha é produzida e, normalmente, se encontram presentes em comunidades tradicionais e rurais que são compreendidas como

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, DECRETO 6.040, ART. 3º, §1, 2007).

A definição dessas comunidades tradicionais rurais possibilita reconhecer que a inserção das casas de farinha exercem um significativo papel social, além de possuírem um

viés cultural e econômico. Se constituem, ainda, como referenciais na configuração da identidade dos sujeitos que nelas realizam o seu cotidiano.

O beneficiamento da mandioca nas casas de farinha inicialmente se deu de forma rudimentar e artesanal. Com o passar dos anos, as técnicas usadas no manejo da mandioca começaram a assumir novos contornos, embora as práticas tradicionais coexistam ainda hoje com as práticas mais modernas. Lopes reitera:

A farinha precisava ser preparada, lavada, espremida e cozida antes de se transformar em deliciosos bolos e pães. Usando técnicas ensinadas pelos indígenas, os portugueses foram aperfeiçoando os utensílios, e assim, o ralador de pedrinhas foi substituído pelo ralador de cascas de conchas e depois pelo de ferro, as panelas de barro por peças de cobre e ferro, o tipiti deu lugar a uma prensa de ferro, os fogões simples feitos por pedras sobre o chão que foram trocados por armações de ferro sobre o fogo e o fogão de barro, até chegar aos construídos em tijolos (LOPES, 2009, p. 22).

Percebe-se que o beneficiamento da mandioca, durante muito tempo, foi feito de maneira rudimentar e tradicional, no entanto, essas técnicas foram se aperfeiçoando e sendo substituídas por utensílios que ajudavam ainda mais no manejo da produção da farinha, ainda que na atualidade persistam os modos tradicionais de beneficiamento.

As casas de farinha são lugares repletos de saberes e fazeres que são construídos e/ou reconstruídos em torno das relações de (con)vivência que nelas se estabelecem. Assim, o saber-fazer nesses lugares é marcado por aprendizagens e saberes, que se disseminam no cotidiano. Torna-se importante salientar a relevância da prática exercida no lugar, pois é durante esta prática que o sujeito vivencia e/ou experiencia sua aprendizagem, que em sua maioria, é repassada por gerações.

### 3.2 Encruzilhada sob o olhar da Geografia

*Desde tropas e coronéis  
E duas emancipações  
Nossa terra é nossa alma  
Sua história são os nossos corações  
Oh Encruzilhada!  
Meu teto e meu piso é você  
Esteja onde eu estiver jamais irei te esquecer.*

*Hino de Encruzilhada<sup>12</sup>*

A estrofe do hino apresentada em epígrafe revela os laços afetivos que os moradores de Encruzilhada manifestam pela cidade. O município de Encruzilhada se localiza no estado da Bahia e integra o território de Identidade de Vitória da Conquista. Com uma área territorial de 1.890,14 km<sup>2</sup>. A cidade faz limites com os municípios de Vitória da Conquista, Macarani, Ribeirão do Largo e com a cidade mineira de Mata Verde. Segundo o IBGE sua população é de aproximadamente 23.766 habitantes (2010), com estimativa de 17.593 pessoas no ano de 2018.

De acordo com as informações fornecidas pelo IBGE foi em 1885 que surgiram as primeiras ocupações na cidade de Encruzilhada quando o sertanejo oriundo de Condeúba, Antônio Carlos Cerqueira, instalou uma selaria no local onde se cruzam diversas estradas, que davam acesso a algumas cidades do estado de Minas Gerais bem como aos municípios do sudoeste e do sul da Bahia. Foi nas margens do Rio Água Preta que Antônio Carlos se fixou. Esse local onde o sertanejo se instalou era passagem de tropeiros e boiadeiros que advinham do estado de Minas Gerais. Dessa maneira, a escolha do local foi de suma importância para que o sertanejo vendesse os produtos de sua própria fabricação.

O crescimento desse lugarejo se deu lentamente e são poucas as informações que se encontram desse aglomerado urbano nas primeiras décadas de sua ocupação. De acordo com os dados obtidos por meio do IBGE sobre a história de Encruzilhada, foi a partir de 1981, que o então coronel da guarda nacional, e que mais tarde se tornou o intendente municipal, João de Paula Moreira, inaugurou uma casa comercial de tecidos, o que contribuiu significativamente para o crescimento do lugar.

---

<sup>12</sup> O trecho apresentado é uma estrofe retirada do Hino da cidade de Encruzilhada, composto em 2006 por Deuse Kelly Cabral Silva, aluna do Colégio Estadual José Palles Sobrinho, em uma gincana escolar realizada pelo colégio, pois até então Encruzilhada não tinha um hino. Esse hino foi acatado pela Prefeitura Municipal e é cantando em escolas entre outros eventos da cidade.

A cidade de Encruzilhada era um arraial pertencente ao Município de Vitória da Conquista, no entanto, no dia 17 de junho de 1921, por meio da Lei Estadual 1483 foi elevada a categoria de município, desmembrando-se de Vitória da Conquista em 1º de Janeiro de 1922. Nas divisões territoriais de 1936 e 1937 o município passou a ser constituído pelos distritos de Encruzilhada, Macarani, Campinas e Ribeirão do Salto.

Em 1944 o Município de Encruzilhada perde sua autonomia e se torna distrito novamente. Nesse contexto, por meio de uma Lei Estadual de 31 de dezembro de 1946, a sede do município foi rebaixada a categoria de Vila, transferindo a sede do município para a cidade de Macarani. Dessa forma, Macarani se torna a sede do território. Contudo, em 1952, pela Lei Estadual nº 511 de 12 de dezembro, Encruzilhada se torna cidade, sendo elevada novamente à categoria de Município, se desmembrando de Macarani e assim permanece até os dias atuais.

Encruzilhada faz limites ao Norte de Vitória da Conquista, ao Leste de Macarani, ao Oeste de Cândido Sales e ao Sul de Mata Verde e Divisópolis. No que tange aos aspectos populacionais, a zona rural possui mais habitantes do que a zona urbana do Município do qual Boa Vista da Tapera faz parte.

De acordo com os dados do IBGE (2018), o município de Encruzilhada possui uma significativa produção de mandioca (Quadro 1).

**Quadro 1** – Produção de mandioca no município de Encruzilhada, 2018.

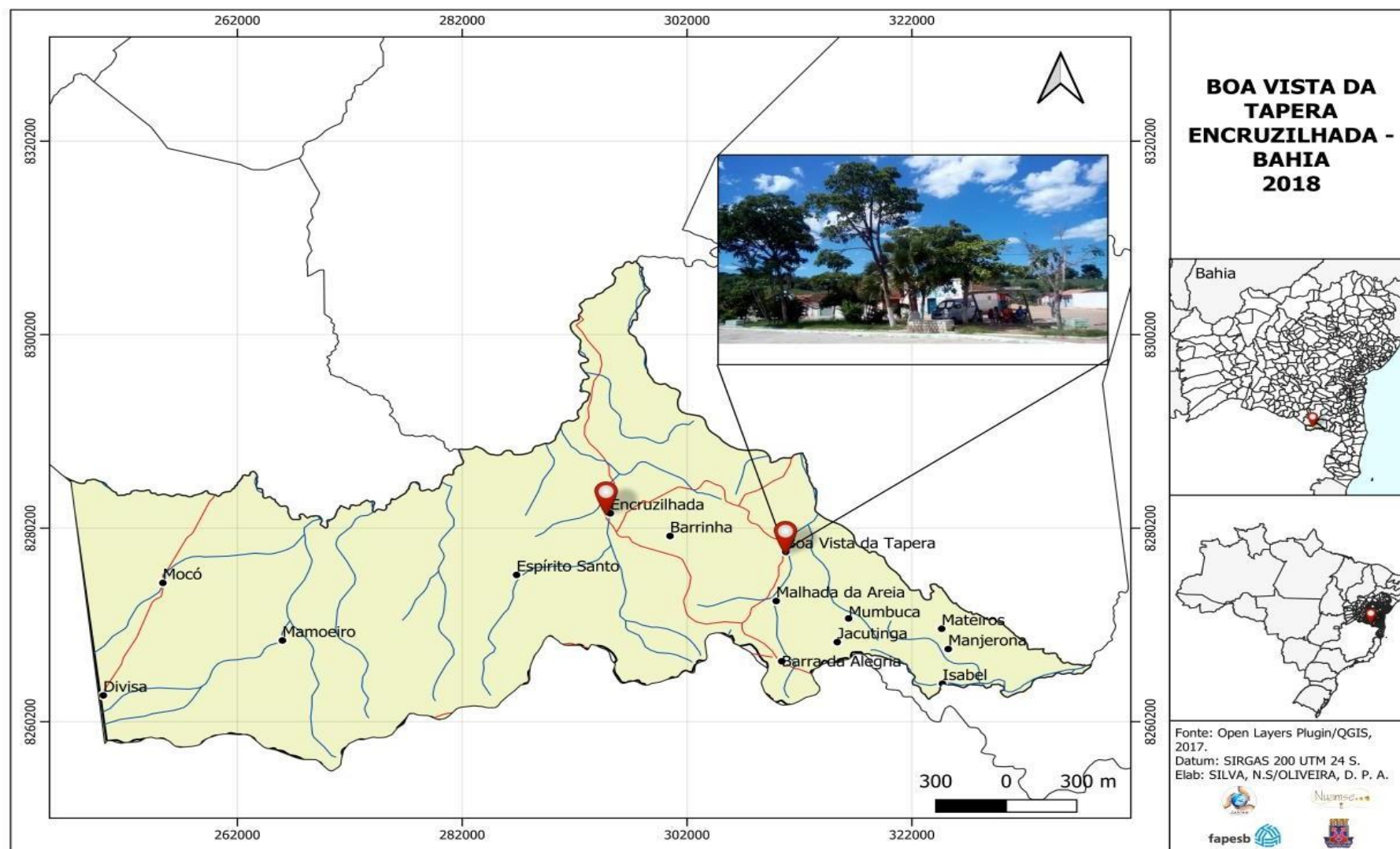
<b>Mandioca (Aipim, Macaxeira)</b>	
Número de estabelecimentos agropecuários	470 Estabelecimentos
Quantidade produzida	803,136 Toneladas
Área colhida	303,943 Hectares

Fonte: IBGE, 2018.

O quadro apresentado traz índices importantes sobre a produção de mandioca no Município de Encruzilhada e esses índices revelam que a mandioca possui um destaque em nessa localidade. Por meio da análise do quadro, pode-se notar que os hectares destinados para a plantação desse tubérculo é expressiva, bem como a quantidade produzida é significativa. Vale ressaltar que o número de estabelecimentos trazidos na tabela demonstra que os pequenos produtores ainda conseguem dar continuidade ao beneficiamento da mandioca.

Quando se aborda a farinha da mandioca no município de Encruzilhada é imprescindível considerar o povoado de Boa Vista da Tapera (Figura 4), pois esse ganhou destaque nas últimas décadas com a produção de farinha.

**Figura 4** – Mapa de Localização do Município de Encruzilhada – Bahia, 2018.



Fonte: SILVA, N. S./OLIVEIRA, D. P. A., 2018.

### 3.2.1 O povoado de Boa Vista da Tapera sob o olhar da memória social dos seus moradores

*Quincha rompida do tempo, janela sem a vidraça  
A porta aberta a quem passa num convite pra chegar  
Tapera que já foi lar, hoje atirada ao relento  
Peleando de contra o tempo que insiste a te castigar  
Eu te venero tapera por teu passado de glória  
Tu fazes parte da história, eu te admiro e respeito  
[...]Tu fazes parte de um mundo que guardo dentro do peito  
Contam terrunhas histórias, referente ao teu passado  
[...]Abrigou muito carinho de alguém que a ti habitou.*

*(Alexandre Taveira, 2006)<sup>13</sup>*

O trecho extraído da música de Alexandre Taveira revela, na simplicidade de seus versos, características que remetem à compreensão do nome da Tapera. Essas características se misturam com as lembranças, e nos fazem evocar algumas casas de farinhas que hoje se encontram desativadas e outras que já foram extintas no Povoado. Ao enveredar por entre os detalhes dessa música é possível viajar nas fagulhas dos pensamentos e recordar os significados revelados por cada palavra escrita, e isso se expressa também nas narrativas dos moradores entrevistados. A história da Tapera será apresentada por meio das narrativas da memória social dos moradores mais antigos, residentes nesse povoado, haja vista, a inexistência de registros e/ou documentos sobre a história desse lugar.

O povoado de Boa Vista da Tapera, está situado há quase 120 km da cidade de Vitória da Conquista, com uma população de 626 habitantes (com 190 famílias) na parte urbana e na zona rural do povoado com 520 habitantes (com 144 famílias), totalizando uma população de aproximadamente 1.146 habitantes. Os dados apresentados foram obtidos por meio dos agentes de saúde do Posto de Saúde Municipal Joaquim Silva. A configuração espacial apresenta um lugarejo com poucas ruas, três praças, igrejas, uma quadra de esporte, uma creche que oferece educação infantil, uma escola municipal que oferece ensino fundamental do 1º ao 9º ano, um posto de saúde e alguns estabelecimentos comerciais. A população apresenta hábitos rotineiros e costumes rurais e está voltada para os serviços da Prefeitura e atividades agrícolas de subsistência, principalmente a produção da farinha de mandioca e o café. Com o passar dos anos, o povoado passou por transformações espaciais que evidenciam as relações sociais que foram e são construídas por seus moradores ao longo do tempo (Figura 5).

<sup>13</sup> O músico Alexandre Taveira, natural de Rio Grande – RS, sempre participou de várias invernadas artísticas. Cantava com o grupo Coxilha, depois Portal do Pampa, e logo após optou pela carreira solo.



**Figura 5** – Carta imagem do Povoado de Boa Vista da Tapera, Encruzilhada – Bahia, 2017.



Fonte: SILVA, N. S./ OLIVEIRA, D.P.A., 2017.

De acordo com as informações obtidas por meio das entrevistas realizadas com alguns moradores, a origem do povoado se deu quando um homem resolveu fixar sua moradia no alto de uma montanha, de onde se tinha uma bela vista do lugar. Segundo os moradores mais antigos, existia apenas uma casinha simples de pau a pique<sup>14</sup>, coberta de palha de sisal, ao redor tudo era só mato, não existiam estradas, apenas carreiros<sup>15</sup> que davam para passar apenas uma pessoa, por vez. Assim, deixa de ser lugar apenas de passagem e passa a ser um lugar de ocupação. Sobre a origem do povoado, uma moradora assim relata:

[...] há um tempo atrás surgiu uma primeira casinha de taipa e coberta com palha de sisal, aquela que era toda trançada. Aqui passava muita tropa, devido ao carreiro que aqui tinha, e a água pra o gado beber. Aqui já tinha os carreiros, e aí parou nessa casinha que ficava no alto, pra beber água. Era uma casinha bem no alto, perto de Dona Nega, mais já bem acima. Essa foi a primeira mesmo que surgiu, aí um dos cavalheiros que ia passando por aqui falou: vamos parar naquela Tapera, pelo fato de ser uma casinha simples que ali existia, só que as pessoas que moravam não tinha conhecimento do que era uma tapera, o que significava, que era uma casa velha, abandonada, aí achou o nome bonito, aí pegou, a partir daí, todos começaram a chamar de Tapera<sup>16</sup>.

Com o passar dos anos foram surgindo os primeiros habitantes desse povoado, no entanto, não existem registros sobre essas primeiras ocupações. Por meio das conversas e dos relatos dos moradores mais antigos, sabe-se que primeiro um homem se instalou no alto do morro e com o passar dos anos, outras pessoas foram chegando e resolveram se alojar na parte mais baixa desse morro. O motivo pela escolha desse local se deu por causa da proximidade com o rio. Uma moradora assim relata: -Diz que era assim, ó, era um lugar assim... as pessoas não quiseram fazer as casas lá em cima, diz que o povo quis fazer as casas aqui embaixo, porque o rio era próximo, por isso que as pessoas escolheram essa parte aqui de baixo, porque era mais perto do rio Fino<sup>17</sup>l.

---

<sup>14</sup> A construção de pau a pique, também conhecida como taipa de mão, taipa de sopapo ou taipa de sebe, é uma técnica construtiva antiga que consiste no entrelaçamento de madeiras verticais fixadas no solo, com vigas horizontais, geralmente de bambu, amarradas entre si por cipós, dando origem a um grande painel perfurado cujos vãos são preenchidos com o uso do barro misturado com água, o que depois de seco dá origem a paredes firmes e resistentes.

<sup>15</sup> São caminhos estreitos, feitos pelos próprios moradores que servem de passagem para se deslocarem de um lugar para outro.

<sup>16</sup> Entrevista realizada em 08/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com M.A.S.G., 45 anos.

<sup>17</sup> De acordo com relatos feitos pelos moradores locais, o nome desse rio se deu pois um homem chamado Rufino morreu dentro dessas águas. Segundo a entrevistada, -ele tava passando aí perto com uma boiada, aí caiu na água com o cavalo, nesse rio tinha um chupão, aí ele morreu, por isso chama Rio Fino. Ê menina, aí tinha muita água, hoje tá \_puquinha\_, nem parece mais aquele, que nós aqui já lavou tanta roupa e tanto pratol (R. M. de J., 96 anos, entrevista realizada em 2018). Esse rio banha o povoado local, e suas águas são utilizadas para o abastecimento da população, tanto para lavar, cozinhar, tomar banho, molhar as plantações e também para o beneficiamento da mandioca. Suas águas são límpidas com pequena quantidade de peixe.

Com a chegada de novos moradores, novas residências foram sendo construídas. As primeiras casas levantadas eram feitas de pau-a-pique e também de taipas, tudo muito simples, feitas de braúna<sup>18</sup> com paredes revestidas de barro, as telhas eram feitas pelos próprios moradores e o madeiramento do telhado era retirado nas fazendas vizinhas ao povoado. Os novos moradores que passaram a habitar nessa localidade contribuíram significativamente para o crescimento econômico e social e para o crescimento do povoado. A Rua Gentil Rocha foi uma das primeiras ruas do povoado (Figura 6).

**Figura 6** – Rua Gentil Rocha ainda de chão batido no Povoado de Boa Vista da Tapera, 1983.

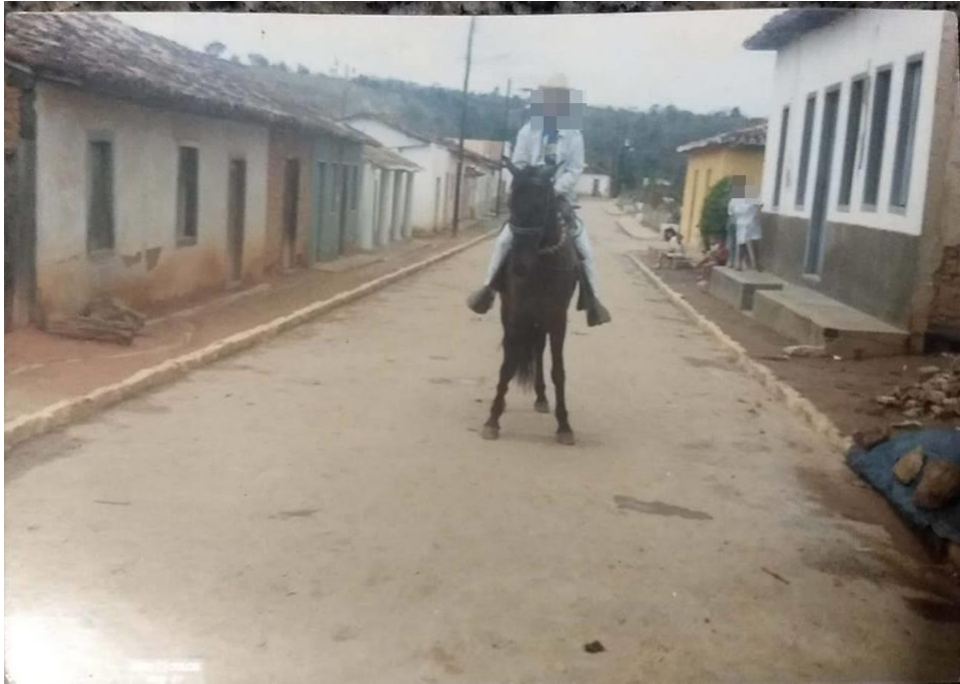


**Fonte:** Acervo pessoal. ROCHA, T. N. Pesquisa de campo, 2018.

A imagem retrata o Povoado da Tapera com as suas ruas de chão batido. De acordo com os relatos dos moradores o povoado na década de 1980 era bem menor, inclusive as ruas eram sem calçamento e com poucas residências, a simplicidade que é vista na foto, leva-nos a compreender a vida pacata que os moradores levavam. Os moradores descrevem que nessa época o povoado ainda não tinha energia elétrica. Com o passar dos anos, algumas melhorias chegaram ao povoado dentre elas o calçamento das ruas (Figura 7).

<sup>18</sup> De nome científico *Schinopsis brasiliensis*, a Braúna, ou no Nordeste mais conhecida pelos homens do campo por Braúna ou graúna, é uma árvore leguminosa de grande porte que fornece uma madeira escura, muito resistente e durável. É amplamente utilizada nas propriedades agrícolas. Dela, em geral, são feitos os mourões das cercas de arame farpado.

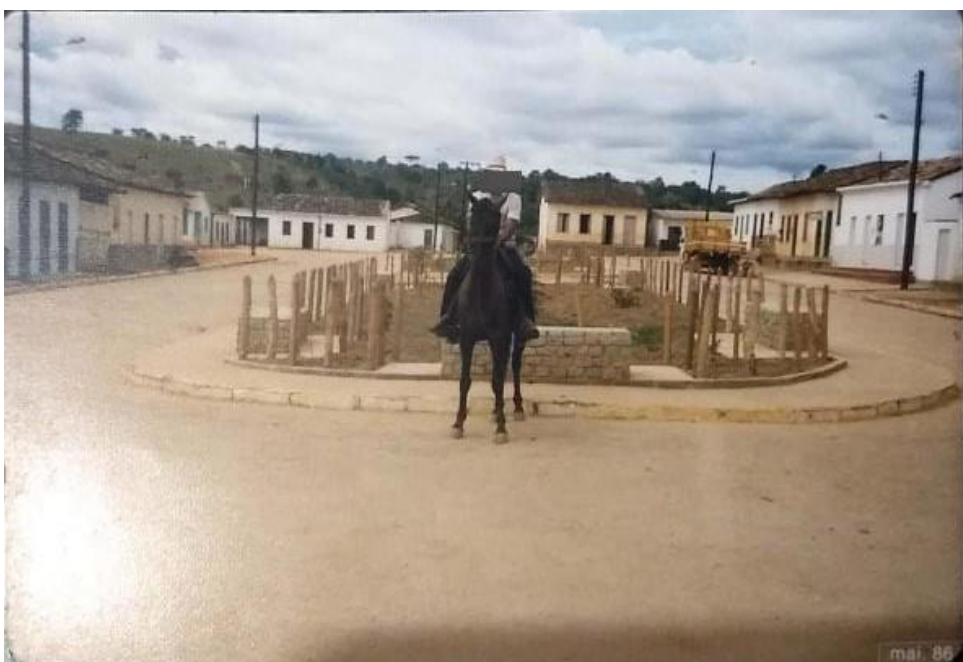
**Figura 7** – Rua Gentil Rocha com calçamento no Povoado de Boa Vista da Tapera, 1985.



**Fonte:** Acervo pessoal. ROCHA, T. N. Pesquisa de campo, 2018.

Um acontecimento marcante no povoado foi o advento da energia na década de 1970 por meio de um motor que ficava ligado até às 22 horas, horário limite em que as pessoas poderiam ficar na praça (Figura 8). Na década de 1980, o motor foi substituído pela energia elétrica.

**Figura 8** – Praça Central em construção no Povoado de Boa Vista da Tapera, 1985.



**Fonte:** Acervo pessoal. ROCHA, T. N. Pesquisa de campo, 2018.

Chama a atenção a centralidade dos cavalos nas fotos apresentadas, o que revela as características rurais marcantes do povoado.

Ao chegar ao povoado, ainda no alto do morro, é possível avistar toda a paisagem e a localidade que vai aparecendo por completa aos olhares daqueles que a contemplam. A *prima facie*, quem não conhece a história do lugar, fica curioso ou imaginando, tentando decifrar o nome desse lugarzinho tão pequeno e tão aconchegante. A origem do nome desse povoado, de acordo com os relatos dos sujeitos mais antigos, se deu, porque lá só existia uma casa, e os tropeiros que por ali passavam a avistaram e a chamaram de Tapera. Para uma entrevistada, –O povo antigo que colocou esse nome, o nome era só Tapera e depois que eles colocaram Boa Vista da Tapera<sup>19</sup>. Segundo os entrevistados, durante muitos anos as pessoas apenas chamavam o povoado de Tapera, mas com o passar do tempo, e com a chegada de novos moradores, que conheciam o significado do nome tapera, cogitou-se a possibilidade de mudança desse nome, pois o termo tapera de acordo com o dicionário Aurélio, significa –*sf. Bras.* 1. Habitação ou aldeia abandonada. 2. Casa arruinada. Assim, a Tapera passou a ser chamada de Boa Vista da Tapera, isso porque, do alto do morro se tinha uma bela vista da paisagem do seu entorno. Uma entrevistada assim, retrata,

Um chegava e perguntava: como aqui se chama? Tapera! Vinha outro: Tapera! Aí foram surgindo outras casas e foram construindo ainda mais casas, tudo de pau a pique mesmo, e só depois que foi evoluindo e pegou o nome Tapera. E com o tempo chegaram outros viajantes, que aqui sempre passava tropas, e eles diziam que lá do Alto viam uma vista maravilhosa aqui embaixo, que era a paisagem dos rios, das matas, aí eles falaram: olha que vista! Olha que boa vista! Aí começaram a chamar de Boa Vista da Tapera. Aí fez junção e juntou o nome e virou Boa vista da Tapera. As pessoas foram chegando, os fazendeiros foram dividindo as terras e aí foi crescendo, juntando as pessoas e formando o povoado<sup>20</sup>.

Com base nas entrevistas concedidas pelos moradores constata-se que a primeira loja existente na década de 1970 aproximadamente, era de propriedade de Seu João Martins de Almeida e esta tinha uma grande variedade de produtos e um açougue, ressaltando que essa era a única loja que ali existia. As compras eram feitas semanalmente e as pessoas trabalhavam durante a semana e no final de semana pagavam a compra passada e iniciavam uma nova compra e, assim, sucessivamente. Nas décadas de 1960 e 1980, várias atividades eram desenvolvidas neste povoado, dentre elas se destacam as lavouras de arroz, feijão e milho que eram tão comuns ali, que até nos quintais as pessoas utilizavam para essas

---

<sup>19</sup> Entrevista realizada em 08/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com M.A.S.G., 45 anos.

<sup>20</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com E. V.S., 42 anos.

plantações. Outro fato que chamou atenção é que eles contam que a plantação de arroz tomava conta do brejo, pois quanto mais úmido o lugar melhor para a sua produção.

Nas narrativas, os entrevistados contam que foi instalada na Tapera uma fábrica de palmito – essa fábrica era de propriedade de seu Pupim e Gilberto, com idade de aproximadamente 60 anos, oriundos da cidade de Prado – Bahia. De acordo com os relatos, a chegada da fábrica no povoado na década de 1980 foi algo muito importante para os moradores, pois empregou muita gente e começou a gerar uma nova fonte de renda para a localidade. Uma entrevistada que trabalhou na fábrica, assim relata,

Os donos da fábrica não eram daqui, mas eram como se fossem, que senhores maravilhosos, tratavam a gente muito bem. Nós trabalhamos na produção rotulando vidro de palmito, descascando o palmito, ele é bonito, você já viu, minha filha?! parece um tronco de bananeira. O palmito vinha da mata, de algum lugar não sei direito qual, aqui não plantava não, a gente só trabalhava na produção mesmo, descascava, cortava, colocava nos vidros e rotulava. Era uma alegria, todo mundo trabalhava lá muito satisfeito<sup>21</sup>.

É interessante o relato dessa moradora, pois ela descreve o passo-a-passo do trabalho desenvolvido na fábrica, e o quão importante aquela fábrica era para aqueles trabalhadores que tinham a sua renda advinda dali. No entanto, a fábrica só ficou instalada por 1 ano, pois o palmito era extraído das matas próximas e com a impossibilidade da matéria-prima a saída da fábrica do povoado foi necessária. Os donos também não tinham um lugar fixo, quando o palmito de um lugar acabava a fábrica se mudava para outro lugar, e ao encerrarem as atividades no povoado a fábrica se mudou para o Sul da Bahia.

Outro fator de destaque também mencionado durante o trabalho de campo, é que na mesma época (década de 1980) em que a fábrica se instalou na Tapera, um homem de origem japonesa por nome Kasuaque chegou para o povoado trazendo algumas plantas que até então as pessoas dali não conheciam: pimenta do reino e pocã pequena (a tangerina do Japão como alguns chamam). Essas plantações também empregaram pessoas o que para a época foi algo de muita importância, porém a estadia de Kasuaque por ali também não demorou muito, aproximadamente 02 anos. Ainda de acordo com os relatos não se sabe ao certo os motivos pelos quais ele tenha se mudado do povoado.

Os moradores relatam também que durante a década de 1970 e 1980, era comum a fabricação do artesanato que era típico do lugar (objetos feitos de argila, costura de roupas – feitas com tecido de algodão, de renda e de seda –, colchas de retalho e de fuxico, confecção

---

<sup>21</sup> Entrevista realizada em 04/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com N. S. Silva, 65 anos.

de vassouras de palha com o sisal, esteiras, balaies, selas e sandálias de couro). Todos os produtos mencionados eram confeccionados e vendidos no próprio povoado e nas cidades circunvizinhas. Era uma fonte de renda que ajudava na sobrevivência de muitas famílias, no entanto, com o passar do tempo as pessoas que trabalhavam com o artesanato passaram a se interessar por trabalhar em outras atividades e acabaram deixando de lado o artesanato, e hoje praticamente não existe mais essa atividade no povoado para venda. Vale ressaltar que alguns moradores antigos que faziam artesanato nas décadas de 1970 e 1980, ainda sabem fazer, principalmente as colchas de retalho e de fuxico e as vassouras de palha. Estes relatam que algumas mulheres idosas ainda confeccionam as colchas de retalho e fuxico e alguns homens entre 50 e 70 anos quando estão com o tempo vago ou no final de semana, ou quando alguém faz uma encomenda, produzem vassouras feitas de palha de coqueiro.

Vale destacar a importância da lavoura da mandioca para a sobrevivência dos moradores em diferentes décadas. Uma entrevistada, assim enfatiza:

A mandioca era o principal meio de sobrevivência, pois foi aí que surgiu a farinha, [...] mas o que prevalecia era a farinha, a farinha... Tudo era de roda, as coisas bem antigas, porque hoje é tudo mais moderno, elétrico, naquele tempo era de ralo mesmo, ralo artesanal e os mais antigos dizem que demorava muito, e era mais pra consumo, era tudo manual, o café se tinha também, mas muito pouco, apenas nos fundos do quintal, nos fundos grandes<sup>22</sup>.

As narrativas consolidam a mandioca como um alimento significativo para os moradores desse povoado, a maneira como retratam a produção revela o simbolismo e o pertencimento que esses grupos possuem com esse tubérculo e com as farinhas.

Apesar do povoado não ter data de fundação é possível presumir, por conta da estrutura arquitetônica da Igreja Católica que tenha mais de duzentos anos de existência e do cemitério tem um túmulo datado do ano de 1888. Durante a realização das entrevistas, ao abordarem a história do povoado, os moradores, começam a contar o que sabem ou ouviram falar, assim abordam a forma como o povoado foi crescendo, bem como as atividades ali desenvolvidas. A Igreja Católica foi fundada por Sá Anja – como assim era chamada, não se sabe quantos anos a igreja tem, pois não há registros em documentos oficiais. Segundo a entrevistada,

---

<sup>22</sup> Entrevista realizada em 07/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com E. V. Santos, 42 anos.

As pessoas foram chegando, os fazendeiros foram dividindo as terras e aí foi crescendo, juntando as pessoas e formando o povoado. Aí veio o surgimento da igreja católica, por isso que eu falo que essa igreja tem quase 200 anos ou mais, e o terreno para a construção dessa igreja de hoje também foi doado, era uma igreja bem pequenininha, eu me lembro que Dona Dazinha que era uma senhora antiga da igreja, contava que cada um tinha que levar o seu couro para sentar na celebração, todo mundo se sentava de costas para o altar, se sentava em seu couros porque na época não tinha bancos<sup>23</sup>.

Assim, ao começarem a contar sobre o surgimento da igreja, uma entrevistada se reporta a uma festa que ocorria todos os anos, a festa de São Sebastião, que era realizada por Sá Preta (ela era uma pessoa muito querida no povoado, pois era parteira). A festa começava no dia 16 de janeiro e se estendia até o dia 20 de janeiro, dia em que se comemora a festividade em homenagem a esse santo. Esse festejo acontecia na própria casa dela, vinham muitas pessoas de fora da localidade e os fiéis da igreja católica também ajudavam nas rezas. Apesar da relevância para os moradores São Sebastião não era/é o padroeiro do povoado. Para uma moradora de 77 anos, a festa de São Sebastião era uma festejo tradicional que ocorreu durante anos e que deixou de existir quando a rezadeira não teve mais condições físicas de continuar festejando. Ao refletir sobre a festa, que acontecia durante aquele período, relatou:

Eu preciso te contar, não sei se foi no seu tempo, a festa de ‘MãoSãoSebastião’, Ninha (Sá Preta), era assim que a gente chamava ela, era minha tia né, ela tinha devoção com ‘MãoSãoSebastião’, rezava todo ano, era uma festança só, a gente cozinhava pra quele povão, era muita gente mesmo. Fazia biscoito de todo tipo, avoador, chimango, biscoito de milho, biscoito de milho na palha, de doce, bolo de mandioca, de puba, beiju de massa, de goma, matava e pelava galinha, era muita comida. Vinha gente de todo lugar, do Brejão, da Mata, de Encruzilhada, Mata Verde, desses canto aqui perto tudo, era bom demais. Ela tinha o prazer e alegria de comemorar. Mais aí ela foi ficando mais velha, adoeceu e se mudou pra casa da filha em Encruzilhada e a festa acabou, hoje não tem mais, mas lembrando assim dá uma saudade<sup>24</sup>.

Ao abordar essas lembranças, a entrevistada recorda com saudades de um tempo de sua vida, que está vivo em sua memória e que lhe deixou marcas profundas de algo significativo que foi vivido. Ela conta com saudosismo uma experiência que viveu e que hoje só lhe resta saudades.

No transcorrer dessas entrevistas começaram a surgir as lembranças relacionadas ao festejo de Santo Antônio de Pádua, Padroeiro desse povoado, que é comemorado no dia 13 de Junho, no entanto, os festejos em homenagem ao Padroeiro começam desde o dia 1º de junho.

<sup>23</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com M. R. Reis, 44 anos.

<sup>24</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com A. V. Sousa, 77 anos.



Esse festejo é muito importante para a comunidade Católica daquela localidade, eles rezam os 13 dias, por isso é chamado de Trezenário. O festejo do padroeiro é uma tradição no povoado, já na abertura do dia 1º tem a alvorada às 6 h, o que marca o início do trezenário. As celebrações são realizadas à noite e para finalizar acontece a procissão no dia 13, em que as pessoas saem pelas ruas dessa localidade carregando o padroeiro. Uma moradora retrata com encantamento, como se dava o festejo do padroeiro,

Antigamente o trezenário era assim, cada um era responsável por uma noite, e aí o responsável daquela noite recebia um buquê de flores, o buquê de flores simbolizava que você era a responsável pelo festejo do dia seguinte, aí você e sua família precisava se responsabilizar em organizar para a celebração daquela noite, e durante 13 dias 13 famílias eram responsáveis pelo festejo daquele ano. Hoje já não é assim. Na época eles tinha que rezar o terço e fazer como se fosse uma via sacra na rua, que era cantado nas casas, no período do trezenário. Com o tempo também eles se organizaram e aí veio as festas de leilões, que as pessoas doavam por exemplo, matava um porco e doava para o festejo. Não tinha esse objetivo de arrecadar dinheiro, a intenção era mesmo de reunir as famílias e de comer todos juntos, saciar e não tirar x de dinheiro pra igreja, não era esse o objetivo. O objetivo era satisfazer os cristãos a estarem sempre participando, como se fosse uma ceia naquele último dia do trezenário, no dia 13<sup>25</sup>.

O trezenário de Santo Antônio é um festejo de suma importância para os fiéis católicos dessa comunidade, simboliza para eles o período de devoção, de reunir as famílias que vivenciam esses momentos com muita alegria e prazer. O trezenário que acontecia por volta das décadas de 1970 e 1980, era marcado por sanfonas, triângulo, pandeiro, à luz do candeeiro. Em seus relatos os entrevistados contam que mulheres e homens vinham da mata (lugar que fica localizado a aproximadamente 5 km do povoado) andando para participar e ajudar no festejo de Santo Antônio. Quando acabavam de rezar o terço nas casas, de contar a história de Santo Antônio, de ler o evangelho, de fazer tudo que estava planejado para aquela noite, todos desciam em procissão e se reuniam na praça, onde já estavam as pessoas com a sanfona, o triângulo e o pandeiro e isso era feito todo dia desde o dia 1 até o dia 13 de Junho. Nas palavras de uma entrevistada, com o passar do tempo, e com a chegada da energia e das tecnologias, veio o crescimento do povoado e o festejo foi se modificando e hoje tudo está muito diferente. Ela assim relata:

---

<sup>25</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com E. V. Santos, 42 anos.

Aí foi evoluindo, hoje é diferente. Hoje tem a Paróquia, a Arquidiocese que são os responsáveis. O dízimo antigamente era devolvido através da colheita, aí quem colhia o feijão por exemplo pegava e colocava lá no meio da manga, escondido, era uma doação que fazia para Deus, se fosse 10 litros, tirava 2 ou 3 litros e colocava no saco e oferecia a Deus lá na manga e deixava e lá você não ia ver o que aconteceu, porque não pertencia mais a você, era a forma de devolver o dízimo de acordo com a colheita de cada um, não doava na igreja, se plantasse milho, doava milho. Aí com o tempo, com as orientações que foram fazendo também as trocas, aí houve as trocas de alimentos entre os moradores, se você tinha na época do festejo, se você tinha café, colhia café nos quintais, se você tivesse o feijão trocava comigo, 2 litros de feijão em 2 litros de café, disse que era assim também pra fazer tudo naquele ritmo de festejo. Com o passar do tempo, é que foram vindo os padres, o primeiro padre. Ele vinha, só que eles não tem nenhum documento de batismo, pois o padre vinha, batizava, e eles não sabem a que paróquia pertencia na época. Aí foi evoluindo, vindo os primeiros missionários, colocaram algumas regras, os bancos, mais isso foi muito tempo depois, não tinham acesso a livro de canto, nem bíblia, era tudo a pessoa que celebrava. Aí quando veio as professoras, as primeiras que surgiram aqui, que foram tipo catequisando, buscando informação e repassando para o povo, orientando, aí que foi surgindo o dízimo, a maneira de como devolver certinho né?!, A igreja e tudo, e essa imagem, isso tudo eu sei porque uma senhora que se chamava dona Dazinha me contou, ela me contou tudo muito detalhado, como se estivesse me contando uma história, tudo muito lindo<sup>26</sup>!!!!!!

A narrativa da entrevistada é emblemática ao abordar a forma como o dízimo era devolvido e a maneira pela qual aconteciam os batizados e as celebrações, e tudo isso rememorado por alguém que vivenciou e transmitiu para ela, ou seja, muitas coisas que estão presentes em sua narrativa, não foram por ela vivenciadas, mas por alguém que viveu e a contou, se constitui, assim, em um testemunho. Em outro relato a moradora fala do festejo com muita empolgação, ela revela que todos os anos participam durante as 13 noites, e quando acaba ela sente alegria e tristeza ao mesmo tempo, alegria de ter ido as 13 noites e tristeza, pois sente falta. Ela assim relata:

Eu frequento essa igreja desde que nasci a minha vida toda, hoje tenho 77 anos e até hoje continuo participando de tudo que tem aqui. Eu participo os 13 dias, se eu ficar sem ir um dia é um vazio tão grande, eu não deixo de ir de jeito nenhum, e o dia que acaba oh menina, a gente sente falta demais, é uma alegria, mais é tristeza também<sup>27</sup>.

As informações da moradora demonstram a sua participação tanto no trezenário quanto nos dias em que ocorrem as celebrações. Fica claro que a vivência no festejo do

<sup>26</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com E. V. Santos, 42 anos.

<sup>27</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com A. V. Sousa, 77 anos.

padroeiro se constitui em um sentimento de pertencimento e familiaridade religiosa durante todos os anos de sua vida.

Com o passar dos anos foram surgindo outras igrejas (evangélicas), a escola, creche, posto de saúde etc., assim, de acordo com algumas narrativas dos moradores, evidencia-se que, no decorrer do tempo, houve um pequeno crescimento populacional no povoado (Figura 9).

**Figura 9** – Povoado de Boa Vista da Tapera, Encruzilhada – Bahia, 2018.



**Fonte:** SILVA, N. S./ BORGES, M., Pesquisa de Campo, 2018.

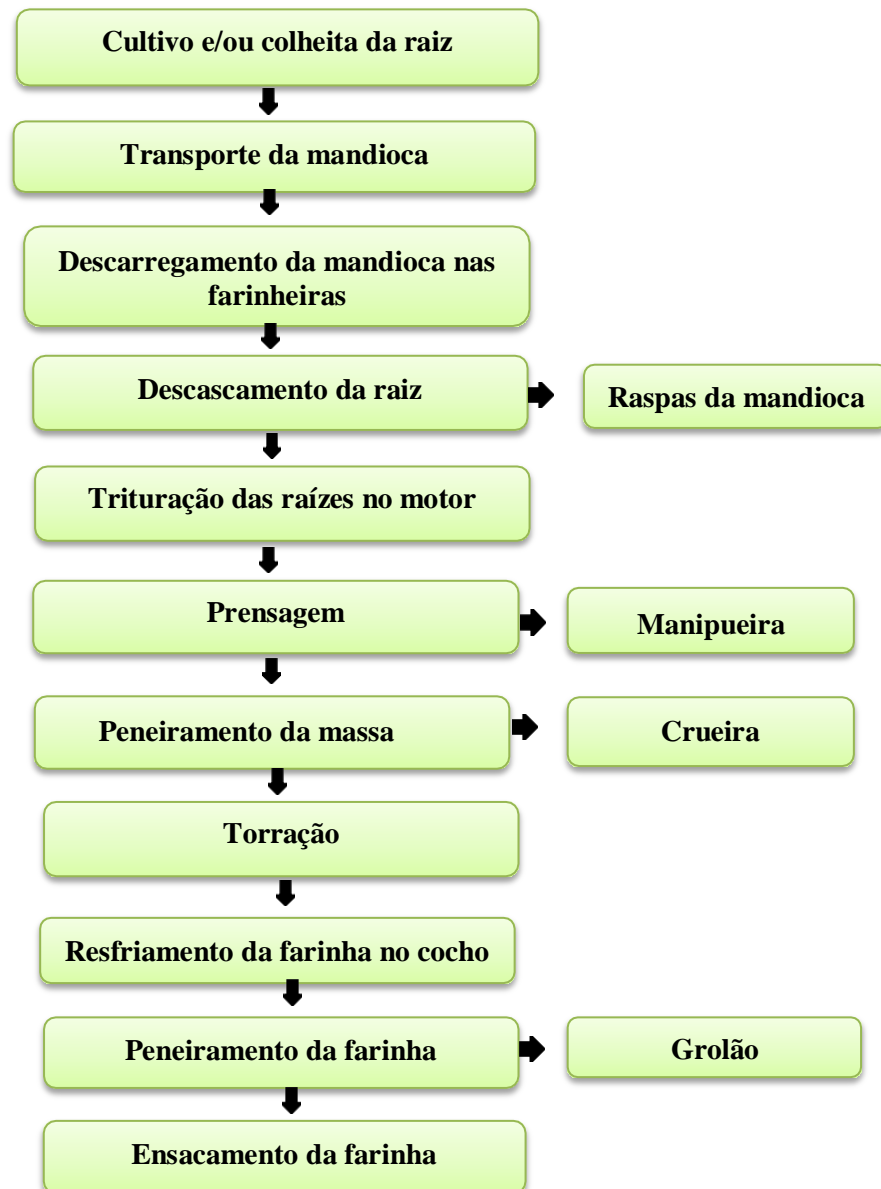
Com efeito, o povoado atualmente tem ganhado uma nova dinâmica. A população local, em sua maioria, ainda se ocupa de postos de trabalho como servidores públicos na Prefeitura Municipal e de atividades econômicas como a agricultura (mandioca, café etc.) e a pecuária que se configuram como as principais fontes de geração de renda e sobrevivência para as famílias que ali residem. O povoado constitui-se de aproximadamente duzentas famílias, sendo que a sua população é composta predominantemente por pessoas jovens. Esse povoado além de ser um dos mais antigos, é um dos principais pertencentes à cidade de Encruzilhada, que é a localidade sede do município. Assim, com as novas formas de produção na localidade, novas construções como o posto de saúde, a reforma da escola municipal, o aumento da população o povoado da Tapera e com o advento de novas tecnologias as casas de farinha foram se modificando ao longo do tempo.

### **3.2.2 Plantações de mandioca e casas de farinha na Tapera**

As casas de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera são também conhecidas pelos habitantes como -farinheiras|. Esses espaços foram instituídos por esses pequenos produtores no povoado para a execução das práticas de fazer farinha. Ao abordar o assunto os entrevistados relataram que o surgimento das casas de farinha está relacionado com o modo de vida dos moradores, pois a mandioca era a principal plantação naquele lugar. Atualmente, no entanto, a mandioca divide espaço com o café. O SEBRAE define as casas de farinhas como, -[...] estabelecimentos dedicados à produção de farinha e geralmente se refere a empreendimentos de pequeno porte, em contraste com as grandes farinheiras, que são aquelas voltadas para uma produção em escala industrial| (SEBRAE, 2008, p. 46).

As casas de farinha são espaços nos quais ocorre o beneficiamento da raiz da mandioca e este beneficiamento passa por algumas etapas. Para melhor compreensão desse processo, apresenta-se a Figura 10 que mostra as etapas do processo de produção e beneficiamento da mandioca nas casas de farinha do Povoado de Boa Vista da Tapera.

**Figura 10** – Etapas da produção e beneficiamento da farinha de mandioca, Boa Vista da Tapera, 2018.



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

A raspa<sup>28</sup>, a manipueira<sup>29</sup>, a crueira<sup>30</sup> e o grolão<sup>31</sup> são subprodutos da raiz de mandioca. As etapas de beneficiamento da mandioca, que resultam na produção da farinha, revelam que essa produção artesanal não deve ser considerada uma raridade, pois é

<sup>28</sup> A raspa é a extração da casca da mandioca que se dá durante a raspagem da raiz; essa raspa normalmente é usada como alimento para porcos e gado.

<sup>29</sup> De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA 2011), a manipueira é o líquido extraído da mandioca quando ela é prensada no processo de fabricação da farinha. Tanto a mandioca quanto esse líquido contém ácido cianídrico, venenoso e nocivo à alimentação humana e animal.

<sup>30</sup> São os fragmentos maiores da mandioca ralada que não se desfazem no processo de trituração, e depois de prensados, não passam nas malhas da peneira. Esta serve como ração para animais, principalmente porcos e galinhas.

<sup>31</sup> É a parte mais grossa da farinha, que não é vendida para o consumo humano, porém é muito utilizada como ração para animais.

importante deixar claro que existem tipos similares dessa produção na região Nordeste do Brasil.

As etapas apresentadas foram sistematizadas no relatório elaborado pelo SEBRAE (2008), que aponta o percurso da produção e beneficiamento da mandioca. Contempla, assim, desde a sua plantação na roça até a chegada das raízes nas farinhas, tal como ocorre no Povoado de Boa Vista da Tapera. As etapas a seguir foram adaptadas do referido relatório com base na realidade local:

I) etapa do plantio – a terra é preparada para plantação da maniva<sup>32</sup>, em seguida se planta a maniva e posteriormente ocorre a limpa desses locais de plantações;

II) etapa de retirada do tubérculo da terra – nessa etapa as raízes são retiradas do solo e conduzidas até as casas de farinha, por meio de tratores, caminhões ou até animais de carga;

III) etapa da recepção – consiste em receber as raízes que são trazidas da roça e chegam na farinha;

IV) etapa do descascamento/raspagem da raiz – é a prática de descascar e/ou raspar as raízes para logo após serem lavadas e/ou raladas;

V) etapa da lavagem – esse processo de lavagem se dá principalmente nas raízes logo após elas serem raspadas/descascadas, para a remoção de sujeiras;

VI) etapa da ralagem – essa prática é a realização de ralar a mandioca no motor, que transforma a raiz em massa;

VII) etapa da prensagem – esse procedimento se dá por meio de uma prensa, na qual é retirado da massa um líquido aquoso (de coloração esbranquiçada ou amarelada) chamado de -caldo ou água de mandioca ou -manipueira, esse processo é realizado para que a massa que será torrada não se transforme em goma;

---

<sup>32</sup> Rama da mandioca ou parte da rama destinada ao plantio.

VIII) etapa do esfarelamento – é nesse momento que os blocos compactados são retirados da prensa, em seguida é feito o esfarelamento dessa massa que depois é peneirada e os restos (chamados de crueira) que não foram triturados no motor são retirados e usados como ração para animais, principalmente porcos e galinhas;

IX) etapa da torração – a massa é colocada no forno, e nesse momento passa pelo processo de torração, em algumas farinheiras utilizam-se o forno elétrico em outras o forno artesanal, é nesse momento que se requer muita atenção por parte de quem está conduzindo a torração, pois é nessa etapa que se define a cor, o sabor e o tempo de durabilidade e/ou conservação da farinha;

X) etapa da peneiragem – a farinha já está torrada, e agora será peneirada, essa fase consiste em separar a farinha fina e os grãos que ficam na peneira chamados de -grolão que é utilizado também, na ração de animais principalmente galinhas e porcos;

XI) etapa do acondicionamento ou armazenamento – nesse procedimento espera-se que a farinha esfrie primeiro, logo em seguida, ela é embalada em sacos de linhagem e posteriormente essa farinha é vendida para mercadinhos do povoado e para as feiras nas cidades de Mata Verde e Encruzilhada e nos povoados de Vila do Café e Vila Bahia.

As etapas demonstram o passo-a-passo da prática da produção da mandioca que vai desde a plantação da maniva na roça até o beneficiamento da raiz na farinheira. É por meio dessas fases que ocorre o processo de preparação, produção e organização do espaço dentro das casas de farinha, constituindo assim a prática cotidiana dos sujeitos sociais que produzem e reproduzem seus saberes e fazeres nesse lugar.

A Figura 11 exemplifica as etapas da produção e do beneficiamento da farinha explicitado anteriormente.

**Figura 11** – Organograma das etapas da produção e beneficiamento da farinha, 2018.

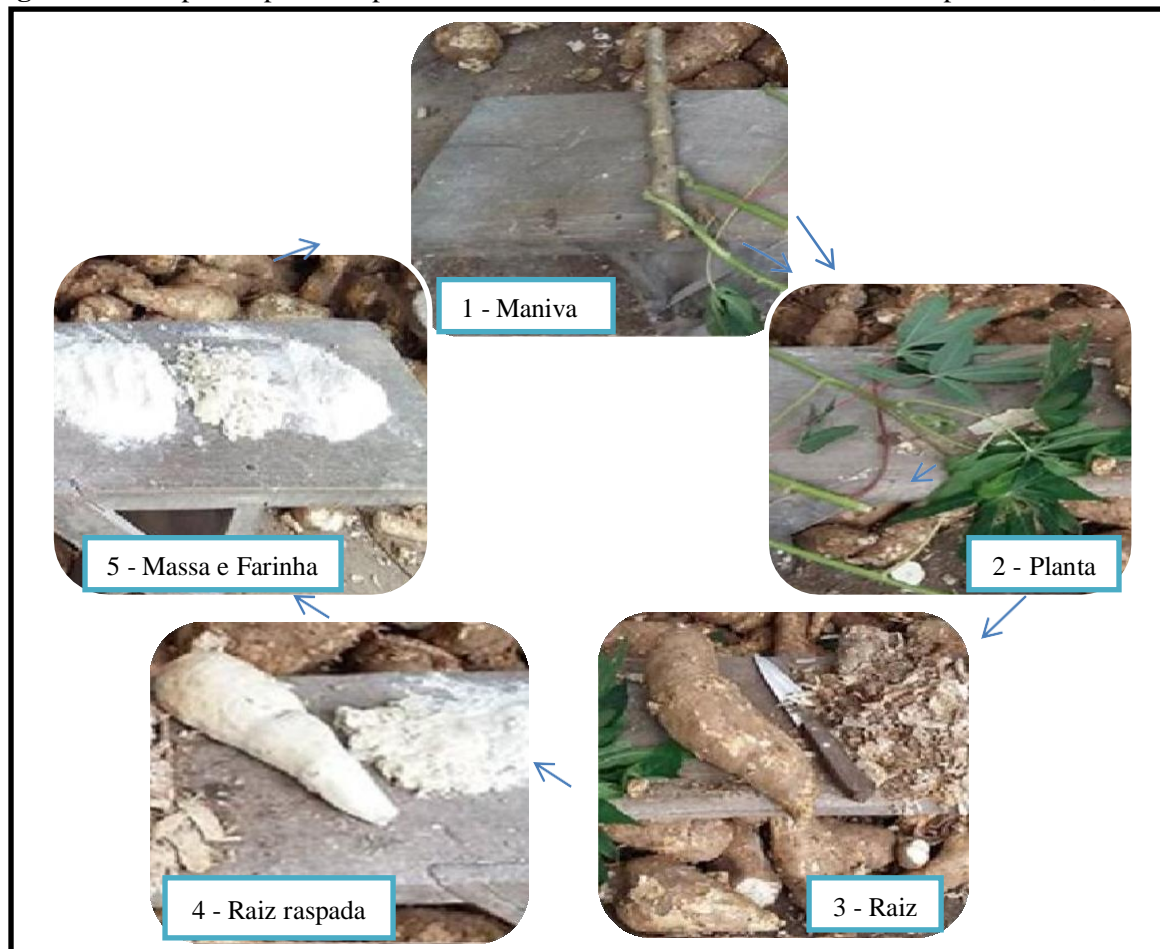


**Fonte:** SILVA, N. S. 2018.

O organograma evidencia o processo de fazer farinha que vai desde a plantação até o ensacamento da farinha para ser consumida. A pesquisa de campo possibilitou compreender *in loco* os processos que envolvem o plantio e a produção da mandioca (Figura 12).



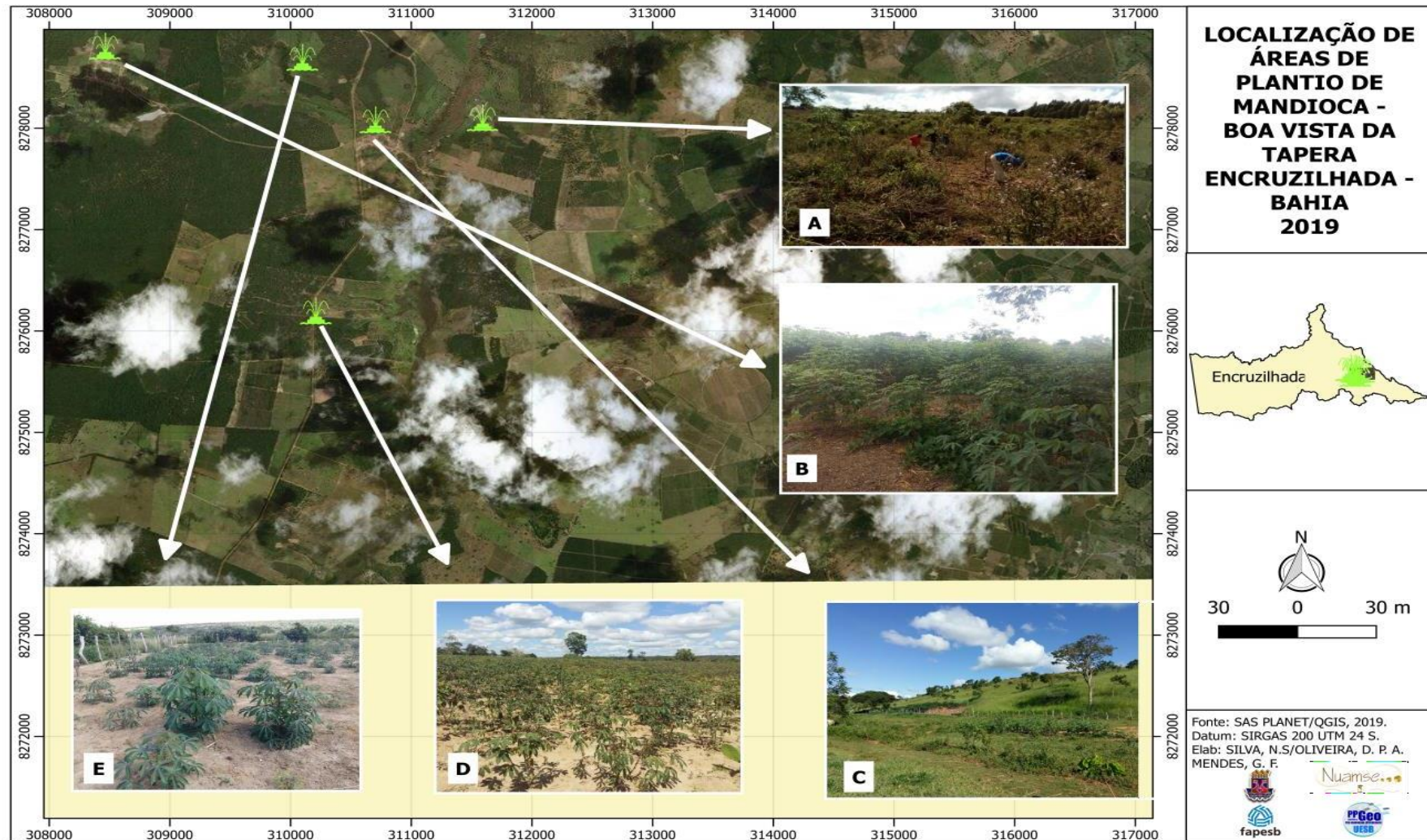
**Figura 12** – Etapas do plantio e processamento da mandioca em Boa Vista da Tapera – Bahia, 2018.



Fonte: SILVA, N. S., 2018.

A figura demonstra como ocorre o processo de produção da mandioca que se estende desde a preparação da terra para o plantio até a venda da farinha. As etapas da mandioca no povoado de Boa Vista da Tapera ocorrem da seguinte forma: inicialmente é necessário limpar a terra e abrir as covas para plantar as manivas, que já estão cortadas em pedaços. Após 10 dias, aproximadamente, se a terra estiver molhada, a planta nasce e começa a se desenvolver, a plantação da maniva se dá normalmente nos meses de Outubro e Novembro, por causa do período de chuvas. A colheita da mandioca no povoado ocorre geralmente de 18 a 22 meses após o plantio das manivas dependendo das condições de cultivo. Os procedimentos de preparação da terra, plantio e colheita normalmente são desempenhados por homens. Após a colheita as raízes da mandioca são levadas até as farinheiras, onde são raspadas, essa prática é um serviço realizado quase sempre por mulheres, posteriormente essas raízes são raladas, e se transformam em massa, que é prensada, cessada e logo após é torrada e ensacada, pronta para ser vendida. A Figura 13 apresenta áreas de plantio de mandioca em Boa Vista da Tapera.

**Figura 13** – Localização de áreas de plantio de mandioca em Boa Vista da Tapera – Encruzilhada, 2019.



Fonte: SILVA, N. S., OLIVEIRA, D. P. A., 2019.

O mapa mostra algumas áreas de plantio da mandioca no povoado, as letras nas imagens destacam cada área em que a mandioca é plantada. É importante ressaltar que não foram apresentadas todas as áreas plantadas no povoado, uma vez que, esse não era o enfoque da pesquisa, a intenção foi mostrar alguns exemplos de plantações.

Muitas famílias ainda mantêm o cultivo da mandioca, como demonstra as Figuras 14 e 15, que apresentam plantações de mandioca típicas do povoado, bem como as raízes desse tubérculo que se constitui na matéria prima para a produção da farinha.

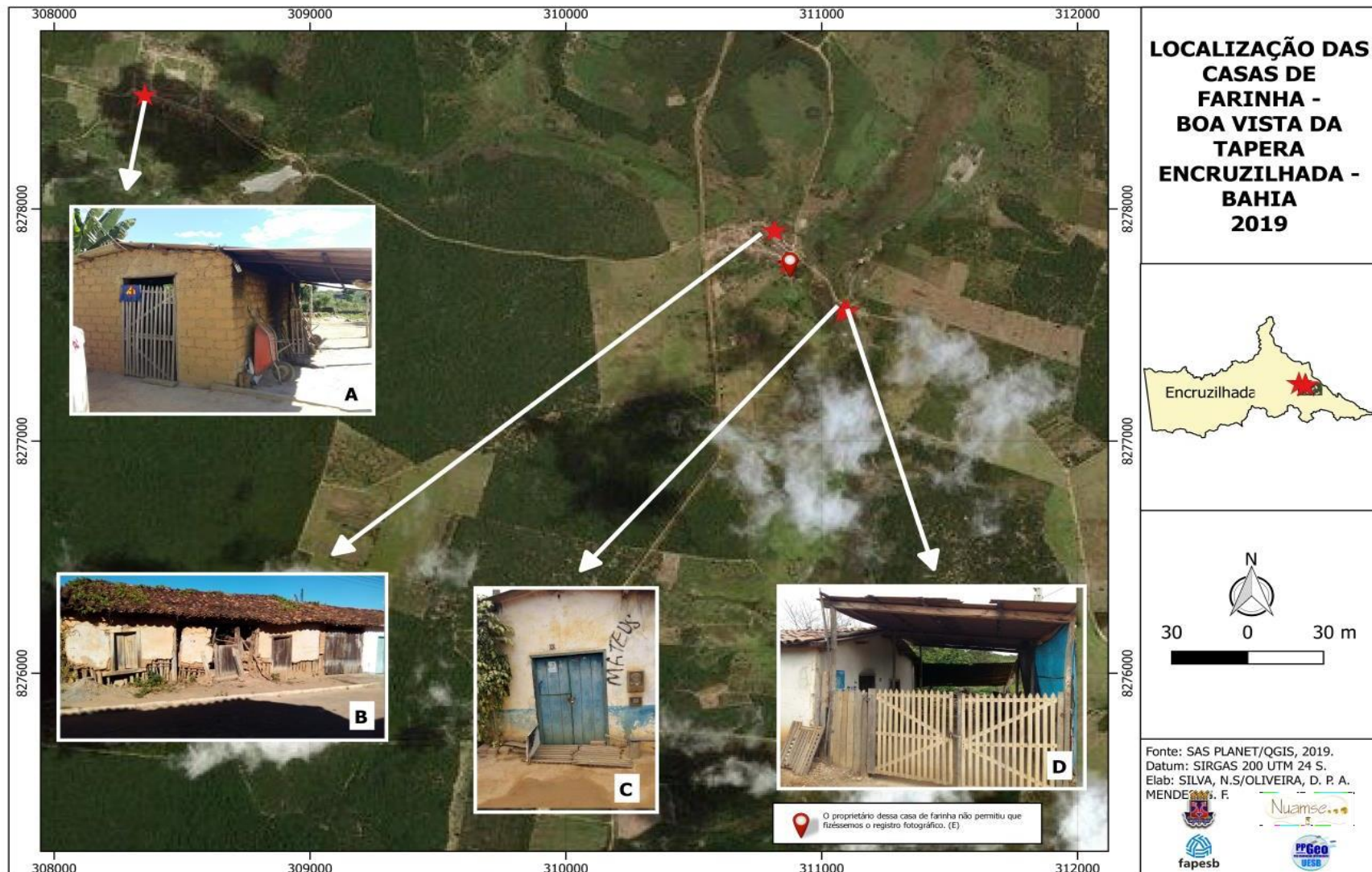
**Figuras 14 e 15** – Plantações de mandioca no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.



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

As figuras 14 e 15 trazem, respectivamente, plantações de mandioca em pequenas propriedades e no fundo do quintal. Apresenta-se, a seguir, a figura 16, que indica a localização das casas de farinha que se encontram no povoado.

**Figura 16** – Localização das casas de farinha em Boa Vista da Tapera – Encruzilhada, 2019.



Fonte: SILVA, N. S., OLIVEIRA, D. P.A., 2019.

O mapa representa as casas de farinha do povoado que ainda estão presentificadas naquele espaço. As figuras A e D são farinheiras que ainda permanecem ativas. A casa de farinha A está localizada no Assentamento Cama de Vara que faz parte do povoado e dista a 5 km da Tapera, essa farinheira além de produzir a farinha produz as iguarias derivadas da mandioca como a aipim descascada pronta para ser cozida, massa puba fresca e seca, bolos de aipim e puba, goma fresca e seca e biscoitos, normalmente essas iguarias são vendidas na feira de Mata Verde. A casa de farinha D está localizada na Rua João Martins, s/n, depois do Rio Fino, e tem como sua principal produção semanal a farinha de mandioca, de acordo com os sujeitos sociais que trabalham nessa farinheira, algumas vezes as mulheres produzem goma, porém não é toda semana, a farinha aí produzida é destinada para os mercadinhos do povoado e para as feiras de Vila do Café, Vila Bahia e Mata Verde.

As imagens B, C e E são casas de farinha que não funcionam mais, estas foram desativadas há algum tempo, a farinheira B está localizada na Rua Gentil Rocha, s/n, a C está situada na Rua João Martins, s/n, esta por sua vez era uma farinheira comunitária que pertencia a prefeitura e hoje se tornou uma residência para pessoas que não tinham onde morar, a farinheira E está localizada na Praça Leandro Martins de Almeida, s/n, contudo a figura E não possui imagem, pois o registro fotográfico não foi autorizado pelo proprietário.

Uma informação importante é que a escala cartográfica não permitiu a inserção da casa de farinha e nem das áreas de plantio da fazenda Jacutinga, que se localiza à 11 Km da Tapera, mas consta no banco de dados os registros da pesquisa e no sistema de informações geográficas implementados para o mapeamento.

A casa de farinha é um dos elementos de maior simbologia no povoado e a memória e a percepção dos sujeitos sociais é dotada de relações estabelecidas diariamente, nas quais estreitam-se os laços afetivos, simbolismos e práticas culturais instituindo dessa maneira os sentimentos e vínculos de pertencimento promovendo a construção da identidade desse sujeito com o lugar. Sobre esse aspecto, Carlos (2007) considera que,

[...] \_os lugares relacionam-se ao cotidiano das pessoas, são locais apropriados pelo uso, espaços do vivido, carregados de significados que criam identidades'. [...] o espaço da vivência e da convivência, e possui como ponto de referência o cotidiano – imprescindível para a compreensão da sociedade, sendo traduzida como o reflexo e a marca registrada da sociedade, dos homens na natureza (CARLOS, 2007, p.20).

Sem dúvida, as casas de farinha fazem parte do cotidiano do taperense e atribuem um significado ao lugar. A produção da farinha de mandioca nas casas de farinha do Povoado

ocorre de diferentes formas, em algumas farinheiras esse processo se dá de modo tradicional, ou seja, de forma rudimentar feito pelo trabalho braçal, já outras casas de farinha se modernizaram, e utilizam equipamentos tecnológicos que dão mais agilidade ao processo de produção. Contudo, ressalta-se que mesmo com esses aparatos tecnológicos que facilitam o processo de produção, essas farinheiras também utilizam ainda em algumas de suas práticas o trabalho manual, por exemplo, a retirada da mandioca na roça é feita pelos homens que usam enxadas e enxadões, a raspagem da raiz é feita manualmente pelas mulheres entre outros serviços que ali são desenvolvidos e que são feitos exclusivamente de forma manual.

É nesse constante saber-fazer que os sujeitos sociais constroem as suas práticas diárias e suas experiências são repassadas para aqueles que vivenciam a casa de farinha. Ao abordar a questão acerca do significado de fazer farinha, os entrevistados relatam que é um aprendizado cotidiano, construído e reconstruído por todos aqueles que fazem parte da casa de farinha. Assim, ao visitar uma farinheira e questionar a produtora sobre o fazer farinha, ela narra:

Fazer farinha, como diz o caso, deixa eu ver aqui um complemento... pra mim fazer farinha é fazer caridade, eu tô raspando a mandioca e ralando, chega um e fala: Gil, me dá um pouquinho dessa massa pra mim fazer beiju? Eu dou! Me dá um litro de farinha? Eu dou! Por mais que eu esteja sofrendo e ninguém vem me ajudar, mais na hora que a pessoa chega me pedindo, eu não sei dizer não. Por isso que eu falo pra você, é caridade! Por isso que Deus me abençoa tanto. E aí chega: Me dá aí um beiju já pronto? Eu coloco no saquinho e toma! Eles falam: Deus te abençoe! Amém! Eu sei que eu tô ali sofrendo, ninguém me ajuda, mais quem chegar me pedindo eu não tenho coragem de falar não! Quantas vezes fala até com a mandioca: Me dá uma raizinha de mandioca, pra mim fazer uma sopa? Eu falo: toma! Me dá uma mandioca pra comer cozida? Toma! Então, graças à Deus fazer farinha é fazer caridade pro próximo, eu sinto orgulho de ter pra mim dar, para quem precisa de mim e eu, tendo, eu nunca neguei. Fazer farinha é fazer amor, é fazer caridade com as outras pessoas, não é só o sustento, não<sup>33</sup>.

Percebe-se que o significado que a casa da farinha tem para esses sujeitos sociais que produzem a farinha excede a prática produtiva. É uma experiência cotidiana que está presente na vivência desses grupos familiares e que traz muitos aprendizados. Assim, por meio da memória social desses produtores e desses grupos sociais é que se mantém viva a prática diária desse saber-fazer farinha. Na narrativa está explícita a divisão do alimento para aqueles que não estão na prática diária do beneficiamento, porém são vizinhos dessas farinheiras e desses produtores. A agricultora, como ela se denomina em sua entrevista, revela que o fazer

---

<sup>33</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com I. F. dos S., 39 anos.

farinha vai além de ser somente uma prática na farinheira, é se doar ao próximo em sua necessidade.

No povoado os processos de beneficiamento dos tubérculos são realizados nas pequenas unidades de casas de farinha situadas na própria localidade. Para cultivar a raiz de mandioca são utilizados serviços braçais, sendo assim, pode-se afirmar que tais práticas, no povoado, não possuem aporte tecnológico para o seu cultivo. As imagens seguintes mostram agricultores cultivando a mandioca:

**Figuras 17 e 18** – Cultivo da mandioca no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.



Fonte: SILVA, N. S./ JÚNIOR, R. S., 2018.

Normalmente, a colheita da raiz é feita em locais próximos, isso quer dizer que as áreas de plantio da mandioca estão localizadas nas proximidades dessas farinheiras. Outro fator que deve ser levado em consideração é que estas unidades de produção da farinha de mandioca, durante muito tempo eram somente artesanais, no entanto, com o passar dos anos e com o avanço tecnológico, algumas dessas casas de farinha, começaram a assumir uma nova dinâmica e passaram a adquirir alguns maquinários elétricos, dinamizando assim esses lugares que se tornam mais modernizados, ainda que em coexistência com as formas mais tradicionais. É importante ressaltar que essas casas de farinha não deixam de ter características artesanais, no entanto, passam a possuir algumas características de farinheiras mecanizadas.

Anteriormente foi utilizado a expressão fundo de quintal, que são pequenas plantações de mandioca no quintal das residências. Essa expressão está bem presente em alguns quintais do povoado de Boa Vista da Tapera (Figura 19).

**Figura 19** – Plantação de mandioca no fundo de quintal, Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.



**Fonte:** SILVA, N. S., 2018.

A plantação da mandioca presente nos fundos de quintal expressam a relação identitária dos moradores com esse alimento. Tais plantações fazem parte da paisagem local e caracterizam o lugar. É prática comum no povoado presentear os vizinhos com as raízes colhidas no quintal.

Após a colheita, as raízes são transportadas para as casas de farinha em caminhões ou tratores e, em seguida, começa o beneficiamento dessas raízes. Como já mencionado anteriormente, 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 20 e 21 mostram a estrutura física externa e interna de uma casa de farinha tradicional do povoado:



**Figuras 20 e 21** – Casa de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera, 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 Figura 22 demonstra a estrutura física de outra casa de farinha artesanal ativa, mas que utiliza alguns utensílios elétricos. No entanto, é inegável que essas casas de farinha preservam algumas peculiaridades inerentes à localidade.

**Figura 22** – Casa de farinha em Boa Vista da Tapera, 2017.



**Fonte:** SILVA, N. de S. Pesquisa de campo, 2017.

A prática do cultivo e do beneficiamento da mandioca no povoado de Boa Vista da Tapera é bastante significativo tanto para os pequenos produtores quanto para os grupos familiares que estão envolvidos nesse processo de produção, assim, notadamente, com o passar dos anos, tais processos vem sofrendo modificações no que tange os aparatos tecnológicos, e com isso esses espaços ganham novas dinâmicas, ou seja, uma nova roupagem, no entanto, ainda não se perdeu os seus aspectos de farinhas tradicionais. Isso se deve ao modo como os beneficiários continuam fazendo a produção (Figura 23).

**Figura 23** – Imagem do interior da casa de farinha no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.



**Fonte:** SILVA, N. S., 2018.

A fotografia representa o interior de uma casa de farinha que possui alguns dos seus maquinários com recursos tecnológicos mais sofisticados, um dos exemplos mostrados são o forno elétrico e a máquina de ralar mandioca elétrica, no entanto, as outras etapas de beneficiamento da raiz da mandioca ainda são manuais, sendo assim, mesmo nessa farinha a maior parte do beneficiamento da mandioca ocorre de maneira artesanal.

As casas de farinha se constituem em lugares repletos de signos e dotados de significados que refletem nas vidas daqueles que delas fazem parte. Sena (2006) assim caracteriza os tipos de casas de farinha que estão presentes na região Nordeste:

No Nordeste brasileiro, tecnologicamente falando, ocorrem três tipos de casas de farinha: a tradicional, a modernizada e a eletrificada. Embora, quanto à arquitetura e materiais de construção, existam diferenças no âmbito de uma região, os modelos encontrados podem ser classificados de acordo com padrões tecnológicos (SENA, 2006, p. 104).

De acordo com a caracterização de Sena (2006), as farinheiras são de três tipos: tradicionais, modernas e, ainda, elétricas/mecanizadas. Em se tratando das técnicas, Santos (2006, p. 16) sublinha que estas são “[...] um conjunto de meios instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço”.

A produção da farinha de mandioca de forma artesanal ocorre de modo muito frequente na região Nordeste do Brasil. Embora Sena (2006) estabeleça essa tipificação das casas de farinha, o Povoado de Boa Vista da Tapera possui farinheiras com várias características: tradicionais, modernas e/ou elétricas/mecanizadas. No entanto, conforme demonstrado, observa-se que no povoado essas características se mesclam.

Para um maior esclarecimento, é importante apresentar o que se compreende por cada termo para as casas de farinha. As casas de farinha tradicionais são aquelas unidades que desenvolvem o seu processo de produção de forma totalmente manual, desde a raspagem até o ensacamento. As farinheiras modernas são aquelas que utilizam alguns utensílios elétricos e outros ainda artesanais e as casas de farinha elétricas, por sua vez, possuem parte do seu maquinário elétrico, ou seja, a máquina de ralar, o forno de torrar são utensílios que funcionam por meio da energia elétrica, o que facilita ainda mais a agilidade na produção (Figuras 24, 25 e 26).

**Figura 24** – Estrutura de casa de farinha, tradicional no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.



Casa de farinha tradicional

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

**Figura 25** – Estrutura de casa de farinha mecanizada no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.



Casa de farinha mecanizada

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

**Figura 26** – Estrutura de casa de farinha elétrica no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.



Casa de farinha elétrica

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

As figuras retratam algumas casas de farinha que estão em pleno funcionamento no Povoado de Boa Vista da Tapera. Isso quer dizer que mesmo com as mudanças ocorridas no cenário atual, e com as novas dinâmicas de beneficiamento, ainda é possível encontrar tipos diferentes de farinheiras nesse lugar, desde as tradicionais até as que apresentam um maior grau de mecanização. As farinheiras tradicionais possuem o arguidá<sup>34</sup>, balaies de cipó, cocho, prensa e pás de madeira. A roda de braço utilizada para a ralagem da mandioca é composto por uma roda, uma cevadeira e uma correia e a fornalha – lugar onde se coloca a lenha para

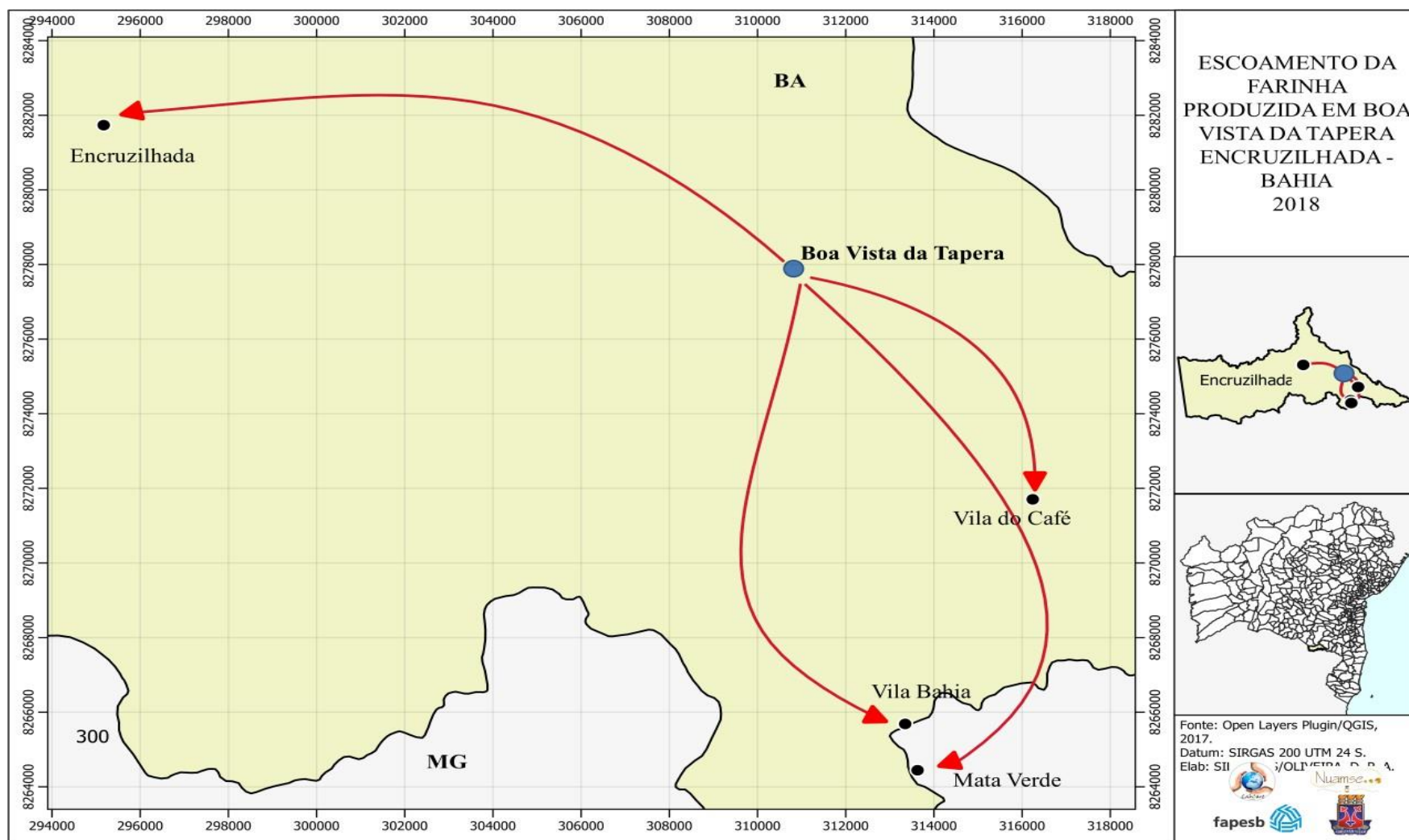
<sup>34</sup> Arguidá é um objeto usado nas casas de farinha tradicionais, é uma chapa redonda ou quadrada de ferro usado para torrar a farinha

esquentar o forno, tudo produzido manualmente. As casas de farinha mecanizadas possuem objetos tradicionais e mecanizados, como o motor elétrico para ralar a mandioca, forno de chapa de ferro e fornalha com a lenha para torrar a farinha, balaio de cipó, pás de madeira para mexer a farinha e cocho de material plástico. As casas de farinha elétricas são aquelas que o forno e o motor de ralar são elétricos, os balaio são feitos de um material plástico e os cochos de cerâmica.

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. 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 à 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 à 9 km de Boa Vista da Tapera.

A figura 27, apresentada a seguir mostra o escoamento da farinha de mandioca para as localidades em que a farinha é vendida:

**Figura 27** – Mapa de escoamento da produção da farinha de mandioca em Boa Vista da Tapera, 2018.



Fonte: SILVA, N. S./OLIVEIRA, D. P. A. 2018.

Os percursos apresentados no mapa retratam a dinâmica de escoamento da farinha da mandioca na Tapera, que tem sua produção no povoado e é vendida para os mercadinhos locais. É também levada para a cidade de Encruzilhada, para as feiras livre de Vila do Café e Mata Verde (Minas Gerais) e também para o povoado de Vila Bahia. Assim, é válido destacar que os lugares para onde a farinha é destinada se constituem para esses produtores como espaços de diálogos e pontos de encontro, pois são nesses lugares que esses sujeitos vivenciam e socializam suas experiências.

A produção da farinha de mandioca está relacionada a uma cultura arraigada transformada em uma territorialidade marcante para os grupos familiares do lugar, pois a maior parte daqueles que estão nas casas de farinha aprenderam esse sabe-fazer com os pais. A narrativa de Seu Zé, 62 anos, bem revela esse aspecto, pois ele relembra:

Porque pai era fazedor de farinha, e mãe também, aí nós aprendemos também... Fazer farinha é uma coisa muito importante, muito bom pra gente, nós aprendemos desde pequeno, e muita coisa que fiz foi com a farinha... Eu trabalhava na farinheira e o dinheiro que eu recebia lá era que eu comprava minhas coisas. Eu aprendi com meus pais mesmo... Não era difícil de fazer, a gente aprendeu tudo com eles, ia vendo pai mais mãe fazendo e ia aprendendo, ficou naquilo ajudando até pra roça nós ia rancar mandioca mais pai e mãe. Era ensinado pelo povo da casa da roda [...]. É muito importante ensinar. É muito bom<sup>35</sup>.

Sr. José, 62 anos, fala também sobre o forno que eles utilizam manualmente: -Oh moça esse forno é tão bom! Eu já torrei um mei mundo de farinha, mas tem de saber botar o fogo nele aí... porque se não saber botar, e botar demais queima, aí a farinha só vira aqueles beijuzão e perdell. A expressão -já torrei mei mundo de farinhal, mostrada na fala de seu Zé, revela que ele já trabalhou muito na casa de farinha, que esse lugar se mistura com a sua vida, pois nele está desde pequeno. O entrevistado enfatiza que durante toda a sua vida, o trabalho que ele realizou foi sempre na fabricação da farinha. As figuras 28 e 29 mostram o forno e as pás utilizadas pela família de seu Zé desde 1930, para fazer farinha.

---

<sup>35</sup> Entrevista realizada em 27/12/2017, Boa Vista da Tapera (BA), com J. A. C., 62 anos.

**Figuras 28 e 29** – Forno manual e pás para mexer a farinha, Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.



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

As pás são expostas com orgulho, pois contam a história da família, se apresentam, assim, como relíquias que se perpetuam na atividade. Assim, apesar de antigas, ainda tem serventia e são objetos que estão presentes no sustento da família. Esses instrumentos podem ser associados a ideia de objetos auráticos. Para Abreu (1996, p. 43), [...] –são objetos destituídos de valor de uso. [...] considerados preciosidades, são dotados de um valor de troca fundamentadas no seu significado.

Apesar da existência de alguns equipamentos elétricos nas casas de farinha constata-se que a maior parte das farinheiras ainda realiza uma produção bastante artesanal marcada por processos e técnicas tradicionais.

A lavoura de mandioca e o seu processamento nas casas de farinha fazem parte do cotidiano do taperense e, por meio dessa raiz, muitas memórias são evocadas e muitas histórias são repassadas às gerações, como enfatizou Seu Zé, 62 anos, ao ser questionado se esse saber-fazer era repassado pelos pais e avós: –Sim, porque o ensinamento já passa pra aqueles outros, e vai passando de geração em geração. As narrativas demonstram que é um alimento que vem de uma raiz e que representa também a raiz de um grupo. Seu Zé ainda relata a existência de uma



casa de farinha que está ali há aproximadamente 100 anos, e que eles fazem de tudo para que ela ali permaneça. Em seu relato, ele faz questão de demonstrar a trajetória dessa casa de farinha,

Aí no dia que ele começou essa casa aqui, aí foi no dia começou essa casa aqui, aí primeiro fez dois -comboll<sup>36</sup>, depois fez.. mais num tinha nós não, a casa era feita de lona. A finada minha mãe chamava Elisa e meu pai Ramiro Lopes Cordeiro, falou assim: Eu sei que eu num moro debaixo de um teiado mar nunca. A casa de tea, porque lá na caatinga, nossa casinha era piquinhinha, mais era tudo ribuçado de tea. E o finado meu pai falou que, que ela chamava Eliza, aí meu pai falou: Eliza ocê casou foi cum home! E meu pai era trabaiaador, trabaiaador, depois ele cabou de crescer a casa e depois ele foi crescendo a casa e botou logo uma roça de mandioca, as mandioca foi chegando e ele fez logo essa casa da roda<sup>37</sup>, assunta pa cê vê, ele morreu com 93 ano, ele morreu né?! Já tinha essa casa de farinha há muitos tempo, porque quando ele casou veio com uma idade de 20 ano e minha mãe com uma idade de 15 ano, aí no dia que ele, aí ele foi produzindo as roça de mandioca e depois fez logo essa casa da roda. Essa casa da roda, é quaise da idade da casa. A casa tem uns.. eles fala que essa casa tem uns 120, mais essa casa tem uma base de uns 150 ano, só a casa. E a casa da roda tem uma base de uns 70 ano, quá, cualé 70 tem mais, tem mais de 90 ano<sup>38</sup>.

Segundo os relatos apresentados pelos entrevistados, essa casa de farinha é a mais antiga, e os seus utensílios são todos manuais, ou seja, o beneficiamento da farinha de mandioca nessa farinheira é feita inteiramente de modo artesanal. Para confirmar o que foi dito por seu Zé, o seu vizinho seu Josiel, de 60 anos, enfatiza:

Aquela casa de farinha, tem nada, nada no meu pensamento mais de 50 anos... aquele trem, 50 anos, que 50 meu Deus?! Tem quase 100 anos que está ali, que o dono daquilo lá é mais ou menos... Ele morreu com 90 anos, ele me disse quando ainda era vivo, que aquela casa já tinha uns 70 anos de feita, e a casa de farinha, era o ramo dele, era fazer roça de mandioca e farinha pra vender lá em Mata Verde. A família toda foi criada assim, era com farinha. Era o meio de sobrevivência deles, eles tinha roça no outro lado lá, que a gente fala que é, tem um de lá e de cá. E aí eles tinha roça de mandioca lá, a família toda só trabalhava com roça de mandioca, e naquela época não tinha nada de sobrevivência vamos falar assim, aqui era tudo mato<sup>39</sup>.

O relato de seu Josiel evidencia a existência da casa de farinha e confirma que esta, por sua vez, é uma fonte de renda e o meio de sobrevivência para aquela família. Assim, as narrativas dos sujeitos entrevistados mostram a importância que a produção da mandioca tem para as

<sup>36</sup> A expressão -comboll significa a palavra cômodo.

<sup>37</sup> Casa de roda é um termo muito usado no Nordeste para designar casa de farinha.

<sup>38</sup> Entrevista realizada em 27/12/2017, Boa Vista da Tapera (BA), com J. A. C., 62 anos.

<sup>39</sup> Entrevista realizada em 27/12/2017, Boa Vista da Tapera (BA), com J. L., 60 anos.

famílias que vivenciam cotidianamente esse lugar. O processo de produção começa na roça, dando sequência na casa de farinha, onde as raízes chegam e são raladas. Após esse processo, as mesmas são colocadas em balaios, que se constituem em utensílios<sup>40</sup> significativos relacionados ao manuseio das raízes nas casas de farinha (Figuras 30 e 31).

**Figuras 30 e 31** – Raízes de mandioca raspadas e balaios para carregamento das raízes em Boa Vista da Tapera, 2017.



**Fonte:** SILVA, N. de S. Pesquisa de campo, 2017.

Da mesma forma como as plantações de mandioca revelam o cotidiano do lugar, alguns equipamentos relacionados com as casas de farinha são muito marcantes na realidade do taperense. Alguns desses elementos relacionados com a produção de mandioca estão demonstrados nas figuras 32 e 33.

<sup>40</sup> Os utensílios são os instrumentos utilizados durante o trabalho na casa de farinha, estes por sua vez, auxiliam no beneficiamento da raiz. Esses instrumentos são fundamentais no processo de produção dentro da farinheira, e o seu uso é necessário no dia-a-dia desses sujeitos que trabalham na produção da farinha.

**Figuras 32 e 33** – Prensa com a massa para fazer farinha e máquina para ralar mandioca em Boa Vista da Tapera.



**Fonte:** SILVA, N. de S. Pesquisa de campo, 2017.

Os equipamentos demonstrados são conhecidos pelos moradores e, mesmo aqueles que não estão diretamente vinculados a esses espaços, são familiarizados com os utensílios utilizados e identificam a função de cada um deles nas casas de farinha. Além disso, falam com propriedade sobre cada etapa que envolve a mandioca. Seu Josiel, 60 anos, faz questão de relatar:

Fazer farinha é uma coisa muito importante, né?! Saber rancar mandioca: Trazia no animal antes e foi depois que começou a trazer no trator... Botava dentro de casa, aí todo mundo ia raspar, uns raspando, e outros já ralando pra imprensa tudo, imprensa a massa, aí enxugava a massa, a gente tirava e ia cessar, antigamente nós cessava na parede, mais depois já cessava no motor<sup>41</sup>.

Seu Josiel conclui sua narrativa enfatizando “[...] é muito importante ensinar, pra não perder a tradição, porque uns morre, os que fica precisa saber-fazer, pra tradição não morrer!l. Esse é o desejo da maior parte dos entrevistados que enfatizam a relevância da mandioca para o povoado.

A figura 34 apresenta o interior de uma casa de farinha com a presença de um forno elétrico e o cocho, local em que a farinha é despejada após ser torrada.

<sup>41</sup> Entrevista realizada em 27/12/2017, Boa Vista da Tapera (BA), com J. L., 60 anos.

**Figura 34** – Forno elétrico em casa de farinha em Boa Vista da Tapera, 2017.



**Fonte:** SILVA, N. de S. Pesquisa de campo, 2017.

A imagem apresentada revela utensílios e/ou equipamentos utilizados nos processos de produção que são realizados nas casas de farinha e que fazem parte da vivência cotidiano dos grupos familiares. Após o beneficiamento a farinha é ensacada e arrumada ficando disponível para a comercialização (Figura 35).

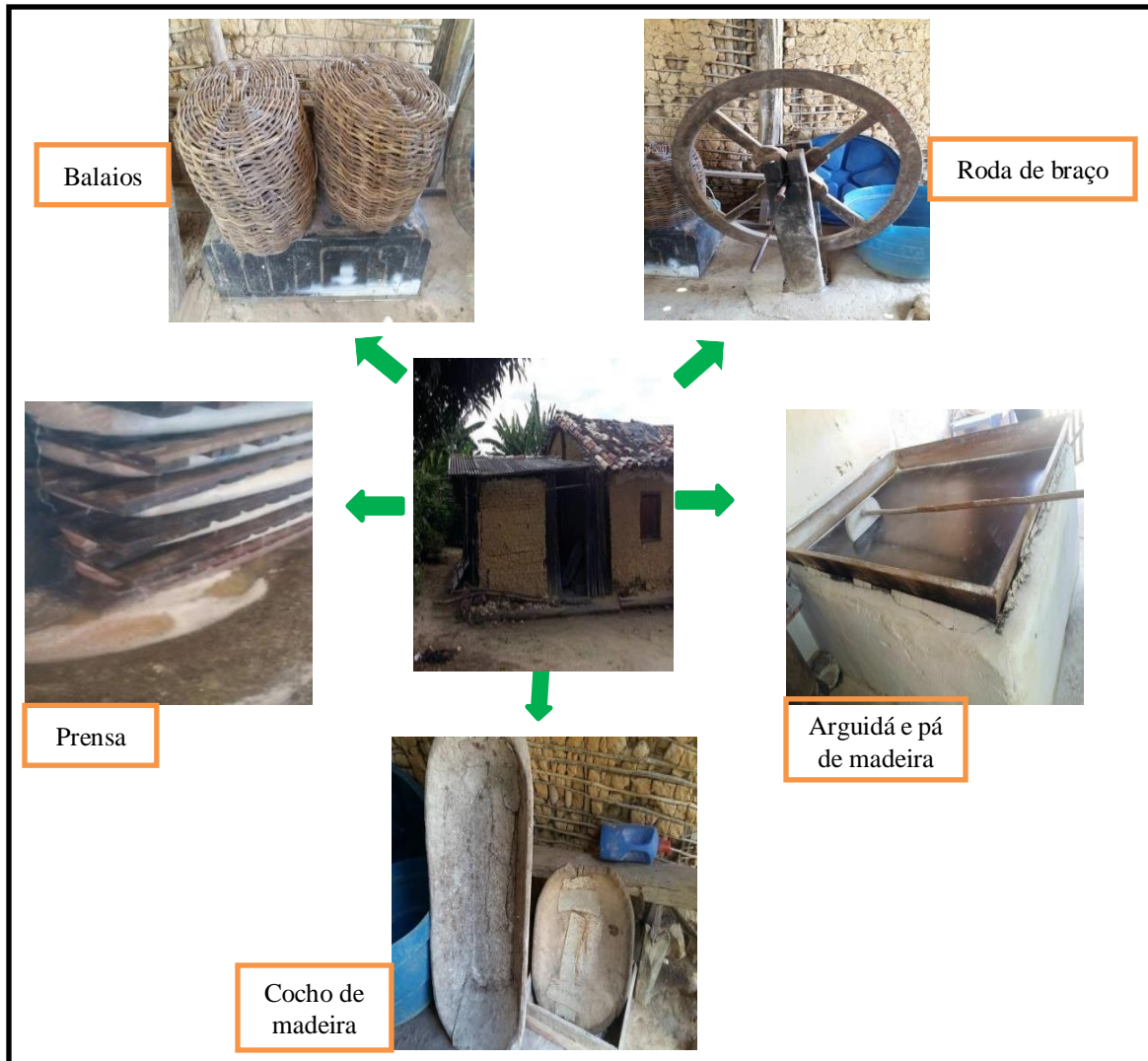
**Figura 35** – Sacas de farinha no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2017.



**Fonte:** SILVA, N. de S. Pesquisa de campo, 2017.

Os utensílios apresentados ao longo da discussão são fundamentais para o beneficiamento da mandioca, e contribuem para que a farinheira continue funcionando, a fim de promover a sobrevivência desses grupos familiares. A Figura 36 mostra os principais utensílios usados na casa de farinha:

**Figura 36** - Utensílios utilizados numa casa de farinha antiga em Boa Vista da Tapera, 2018.

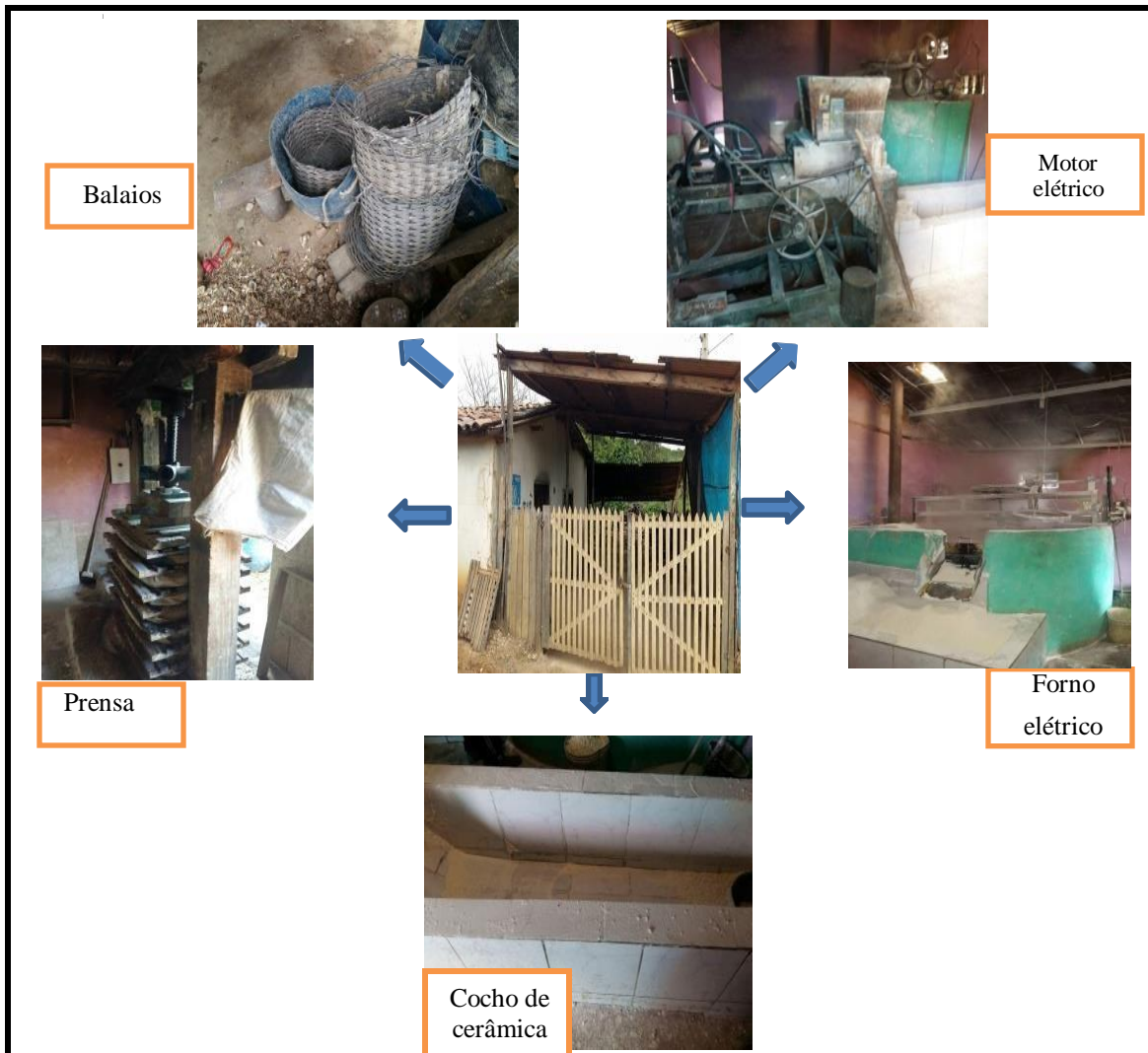


Fonte: SILVA, N. S. 2018.

Os utensílios mostrados na Figura 36 são utensílios mais antigos e totalmente artesanais. Cada utensílio mostrado na figura 36 tem uma serventia na casa de farinha, os balaíos são usados para colocar as raízes de mandioca; a roda de braço serve para ralar as raízes que já foram raspadas; os cochos recebem a massa ralada e também a farinha já torrada; a prensa é o

instrumento usado para prensar a massa e retirar o líquido (manipueira), conhecido nas farinheiras da Tapera como água ou caldo de mandioca, que se encontra presente na própria raiz e o arguidá que é utilizado para a torração da farinha. A figura 37 apresenta os utensílios usados na casa de farinha elétrica.

**Figura 37** - Utensílios utilizados numa casa de farinha elétrica em Boa Vista da Tapera, 2018.



**Fonte:** SILVA, N. S. 2018.

Os utensílios apresentados são essenciais durante o processo de beneficiamento da mandioca. Cada um é usado para uma etapa da produção. Estes por sua vez, são instrumentos mais modernos. Assim, é importante ressaltar que os balaios usados nas farinheiras são

diferentes, na casa de farinha tradicional, o balaio é feito de cipó e o balaio utilizado na farinha elétrica é feito de material plástico.

As imagens apresentadas ao longo do estudo revelam alguns utensílios e equipamentos utilizados nos procedimentos que são executados nas casas de farinha e que fazem parte da vivência dos moradores. A dinâmica dessa produção e consumo se constitui em motivo de orgulho para os produtores que acreditam que ao passarem o conhecimento para as gerações mais jovens estão contribuindo para a perpetuação de uma identidade local.

Como mencionado, as farinheiras do povoado atualmente vêm passando por modificações devido à inserção de novos equipamentos mais modernos, os quais exigem novas formas de utilização, no entanto, salienta-se que mesmo diante de alguns aparatos tecnológicos as casas de farinha não perdem a sua característica de um espaço tradicional, e continuam mantendo os ensinamentos e os aprendizados, fortalecendo assim os saberes e fazeres entre os sujeitos que produzem esse alimento. Por meio dessas ponderações, considera-se que a vivência desses sujeitos na farinha se dá pelas relações construídas no lugar, pelo sentimento de pertencimento e pela memória que é dotada de simbolismos e significados que trazem à memória uma infinidade de experiências, que constituem, as suas próprias histórias de vida.

As casas de farinha são lugares de afirmação de identidades, são também, lugares de sentimentos de pertencimentos. Estas estão presentes na memória coletiva, pois fazem parte do cotidiano desses grupos familiares. Compreende-se portanto, que o sentimento de pertencer está relacionado com o lugar.

É importante apresentar os instrumentos utilizados na casa de farinha e a função de cada um, sendo assim, o quadro a seguir mostra os utensílios e a importância que cada um deles tem na produção da farinha de mandioca.

**Quadro 2** – Instrumentos utilizados nas casas de farinha e suas funções. Boa Vista da Tapera, 2018.

UTENSÍLIOS	FUNÇÃO
Balaio	Serve para colocar as raízes raspadas e levá-las até o motor.
Banco	O banco é feito de madeira (uma tábua lisa com quatro paus que sustentam a tábua), serve para os sujeitos sentarem e apoiarem a raiz para ser raspada.
Faca	É o instrumento usado para raspagem das raízes.
Motor de ralar mandioca	É no motor que se rala o tubérculo já raspado e se transforma em massa.
Cocho	É utilizado para armazenamento da massa (raiz ralada) que sai do motor e também recebe a farinha já torrada.
Prensa	Esse utensílio tem a serventia de retirar o líquido (manipueira – _caldo ou água de mandioca‘) contido na massa, quando essa massa não tiver mais líquido será peneirada e colocada no forno para torrar.
Peneira	Usada para cessar a massa e a farinha depois de torrada.
Forno	É usado para torrar a massa, que em seguida se transforma em farinha.
Balança	A serventia da balança nas farinheiras, é primordial, pois é por meio desta que se pesa a farinha para a venda.
Sacos de linhagem	Essa embalagem serve para depositar a farinha, que posteriormente será vendida.

Fonte: SILVA, N. S., 2018.

Os instrumentos apresentados fazem parte das farinheiras e a utilidade de cada um é o que faz a farinheira se movimentar. Salienta-se que esses utensílios mostrados passaram/passam por transformações ao longo dos anos, alguns desses equipamentos se modernizaram contribuindo, assim, para um beneficiamento com mais rapidez, pois o procedimento que antes era feito manualmente agora conta com a presença de máquinas, como por exemplo, a torração da farinha no forno que antes precisava ser feito com as pás mexendo todo o tempo em que a massa estava no forno para não queimar. Com a utilização do forno elétrico, não se usa as pás manuais e, também, não há mais necessidade de mexer a farinha.

Assim, ao analisar os instrumentos mostrados no quadro e durante a realização do trabalho de campo, foi possível compreender que várias transformações ocorrem/ocorreram no processo de beneficiamento da mandioca no povoado e como essas modificações têm influenciado na dinâmica da farinheira com o passar do tempo, isso se evidencia na memória dos sujeitos sociais que vivenciam/vivenciaram e constroem esse sabe-fazer nas casas de farinha.



Por meio dessas ponderações, considera-se que as casas de farinha são espaços de permanências e rupturas, são também espaços de socialização, de trocas, são inegavelmente também lugares de encontro. As transformações ocorridas nas casas de farinhas do povoado se dão tanto nas práticas cotidianas dos sujeitos sociais, quanto no aperfeiçoamento dos utensílios usados no beneficiamento da raiz, o que demonstra que a produção passou por modificações. Apesar dessas modificações as casas de farinha permanecem se constituindo como lugares de pertencimento para essas famílias que produzem e reproduzem a vida. Para Araújo,

A casa de farinha é o que podemos chamar de —lugar de memórial no cotidiano dos farinheiros e onde a relação entre as coisas e os homens vai se moldando na prática e nas maneiras de usar ferramentas, estas que, ao mesmo tempo em que são marcadas pelo uso humano, também delimitam a ação do homem que tende a se adaptar, —conscientemente ou não à estrutura do objeto (ARAÚJO, 2017, p. 91).

A leitura do cotidiano nas casas de farinha, além de refletir as vivências e as experiências que os sujeitos sociais têm com o lugar possibilita conhecer melhor o lugar onde se dá o processo de produção da mandioca. Em suas ponderações Araújo (2017), considera as casas de farinha como -lugares de memórial, pois tanto os homens como as mulheres guardam em suas lembranças as experiências que viveram/vivem nesses lugares e se transformam em memória, simbolismos e significados que são intrínsecos às suas vivências. O autor demonstra que as relações existentes entre a prática do beneficiamento e a vivência cotidiana permitem aos homens e mulheres o fortalecimento e a manutenção dessa cultura.

O processamento da mandioca deixa subprodutos que apresentados nas figuras a seguir:

**Figuras 38, 39, 40 e 41** – Subprodutos da raiz da mandioca, na casa de farinha no Povoado de Boa Vista da Tapera, 2018.



**Fonte:** SILVA, N. S., 2018.

Os subprodutos da raiz da mandioca evidenciados nas figuras, também fazem parte do cotidiano dos taperenses. Esses subprodutos não podem ser usados na alimentação humana, mas servem para alimentar animais, exceto a manipueira.

Os entrevistados relataram que a produção da farinha de mandioca sempre esteve presente na vida dos produtores/agricultores e dos grupos familiares que a produzem no povoado. Portanto, considera-se que a cultura da mandioca está arraigada no cotidiano desses sujeitos que

estão envolvidos com o beneficiamento da mandioca e dos seus derivados. Diante do panorama exposto é pertinente abordar as proposições de Silva e Silva que afirmam,

As casas de farinha, quase sempre foram vistas apenas como espaços de produção econômica, espaços onde são beneficiadas as raízes de mandioca que passaram anteriormente por um processo de plantio e colheita. Esse processo envolve a realização de várias etapas e atividades, como descascar, ralar, prensar, peneirar, torrar, entre outras, que permitem chegar ao produto final, que é a farinha de mandioca. Por meio desse produto, historicamente, grupos sociais, geralmente camponeses, têm construído suas condições de reprodução material de existência, de pertencimento e fortalecimento de sua identidade cultural (SILVA; SILVA, 2018, p. 208).

Dessa forma, é importante esclarecer que as farinheiras sempre foram notadas como lugares em que se produziam com vistas apenas para o viés da economia, no entanto, nesses lugares, além de ocorrer a produção da farinha e de seus derivados os sujeitos se encontram, interagem e, principalmente, vivenciam cotidianamente o saber-fazer. Portanto, é necessário compreender que o beneficiamento da raiz da mandioca é para além do viés econômico, as casas de farinha são dotadas de significados e os sujeitos sociais que estão envolvidos nesse processo diariamente, vivenciam e experienciam o lugar, bem como retiram dali o seu sustento e o de sua família. Assim, a memória desses grupos sociais constitui os espaços dessas casas de farinha, pois é por meio dessas vivências que emergem na memória os saberes e fazeres repassados por tantas gerações.

As casas de farinha do Povoado de Boa Vista da Tapera mantêm a prática do saber-fazer que é repassado de pais para filhos, é nesse espaço que ocorre o processo do saber-fazer farinha, ali se cristaliza os saberes e fazeres que são socializados e mantidos pelos familiares e/ou vizinhos que também estão engajados nessas práticas, mantendo assim essas relações de convivência entre os familiares, bem como as relações de cooperação e colaboração bem como o sustento. As casas de farinha são consideradas como [...] espaços privilegiados de sociabilidade de trocas de elementos diversos, muito além das econômicas. Há muita memória, muito conhecimento e saberes (ZANINI; SANTOS 2017, p.8). Esses conhecimentos e saberes, retratados pelos autores são transmitidos pelo convívio diário durante o processo de beneficiamento da raiz e são repassados por diversas gerações principalmente no meio familiar.

**NAS TERRAS DA BOA FARINHA: VIVÊNCIAS, SABERES E MEMÓRIA NO  
POVOADO DE BOA VISTA DA TAPERA**



*[...] a configuração de memórias e representações espaciais é historicamente determinada e acaba por moldar e direcionar as ações humanas, dando sentido às suas práticas sociais. Tais questões são importantes para que se compreenda melhor como os saberes sobre o espaço se instituem e como se processa o movimento de permanências e rupturas acerca desses espaços na esfera da memória.*

*(MENDES, 2009, p.45-46).*

#### 4 NAS TERRAS DA BOA FARINHA: VIVÊNCIAS, SABERES E MEMÓRIA NO POVOADO DE BOA VISTA DA TAPERA

---

*[...] a terra não significa somente a sustentabilidade física da vida humana, portanto, não tem apenas um significado real de cunho político, econômico e social, mas tem também um sentido simbólico. Terra é vida, portanto, lugar e meio de produção e reprodução social. (SAUER, 2003, p. 22).*

As reflexões de Sauer, apresentadas em epígrafe, nos permitem compreender que a terra tem um sentido emblemático para os sujeitos sociais que dela dependem ou nela habitam, e não se trata somente do valor econômico, está relacionado também, ao sustento que por diversas vezes dela é retirado. Os versos do autor se referem à terra como a vida, a sobrevivência, mas também o sentimento que exprime o pertencimento, os laços de afetividade. É dela que se extrai a essência de que tudo que se planta dá, é nesse lugar eivado de tantas representações e simbolismos que se dá a produção e a reprodução da vida. Assim, parte-se da compreensão de que o lugar é concebido como *lócus* de reprodução das relações sociais de produção, ou seja, a reprodução da sociedade.

A discussão acerca do lugar nos permite pensar as distintas nuances e as múltiplas temporalidades nele existentes, pois é no lugar que se estabelecem as materialidades e imaterialidades dos sujeitos sociais. Nessa premissa, enfatiza-se que o lugar é um *constructo* social eivado de significados e simbolismos, e que as relações nele existentes também se dão, pelo modo como os grupos sociais se relacionam.

Por meio dessa compreensão, entende-se que a casa de farinha – lugar de produção e de reprodução – é lugar de troca de conhecimentos, de experiências, de socialização, de sobrevivência e é também lugar de encontro. É nesse local que a raiz da mandioca se transforma em farinha e posteriormente em outros derivados. Nesse contexto, ao analisar os saberes e fazeres da produção de farinha de mandioca e as relações de convivência, ali existentes, entende-se que corriqueiramente são nas farinheiras que ocorrem o processo de construção e socialização do saber-fazer ali desenvolvidos.

Assim, é por meio dessas relações que os sujeitos sociais que vivenciam os saberes e fazeres cotidianos na farinha buscam o aprendizado da prática da produção do fazer farinha, essas práticas de fazer se dão por meio da observação, do ensinamento e da vivência na farinha, ou seja, as técnicas utilizadas pelos sujeitos sociais são aprendidas e repassadas por gerações. Assim, a dinâmica da produção da farinha de mandioca e seus derivados se insere como uma alternativa no fortalecimento da tradição e da cultura dos grupos familiares nesse povoado.

As vivências dos sujeitos sociais nas casas de farinhas são imbuídas de sentidos e significados construídos e reconstruídos durante a trajetória de vida de cada grupo familiar, dentre eles produtores, consumidores e tantas pessoas que por ali passaram ou ainda convivem cotidianamente. A produção da farinha de mandioca é um processo que envolve diversas técnicas, ferramentas e trabalhadores que estão relacionados com o beneficiamento deste produto, nessa vertente, compreende-se que as representações construídas por esses sujeitos sociais expressam que o fazer farinha é também momento de sociabilidade e troca de conhecimentos. Essas experiências são construídas pelos sujeitos sociais na vida cotidiana e se manifestam nas mais diversas relações nesse espaço que é também de sobrevivência.

Assim, o sentimento de pertencimento dos sujeitos com o lugar evidencia a memória social que se mesclam com as próprias histórias daquele lugar. Partindo desse entendimento, compreende-se as casas de farinha como um espaço em que os grupos familiares fortalecem as suas vivências e permanências corroborando assim o fortalecimento da sua existência.

#### **4.1 A casa de farinha como elemento emblemático na identidade local da Tapera**

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. Nesse contexto, é imprescindível abordar a relevância dos alimentos tradicionais como um traço identitário da cultura dos sujeitos no lugar, evidenciando assim, o espaço no qual esses grupos sociais vivem.

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. Assim, diversos autores dentre eles Menezes (2013) e Cruz (2012) têm feito uma leitura da dimensão espacial e simbólica dos alimentos e da importância que estes possuem na reprodução social e na configuração de identidades locais. Em que pese à relevância dessa abordagem constata-se que, no âmbito da Geografia, ainda são poucos os estudos que evidenciam as citadas dimensões, pois o mais usual é, ainda, a ênfase nos atributos técnicos e econômicos.

A produção artesanal da farinha de mandioca no povoado de Boa Vista da Tapera está associada ao sentimento de pertencimento da comunidade com o lugar considerando, ainda, o momento atual em que essa atividade artesanal tem passado por ressignificações por conta do surgimento de outras atividades como o café, os serviços da prefeitura entre outras, que modificam o cotidiano e a produção desse espaço.

A produção da mandioca está relacionada com uma cultura enraizada nas artes de saberes e fazeres tradicionais que terminam por estabelecer territorialidades<sup>42</sup> alicerçadas na memória social e nos aspectos econômicos que esse alimento representa para grupos familiares que dele dependem para se reproduzirem socialmente ou simplesmente para grupos que o consomem reforçando os laços de identidade com o lugar. De acordo com Rezende e Menezes (2013) a territorialidade nos saberes e fazeres tradicionais é essencial para a continuidade do campo e para o fortalecimento no modo de vida desses sujeitos e grupos familiares, reforçando a relação que os sujeitos tem com o lugar.

O 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. Menezes, por sua vez, enfatiza 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” (MENEZES, 2013, p. 120).

Nesse viés analítico fica evidente que a reflexão sobre a produção desse tipo de alimento implica também em considerar as múltiplas dimensões e a abrangência dessa temática. Significa,

---

<sup>42</sup> Saquet define a territorialidade como —um fenômeno social que envolve indivíduos que fazem parte do mesmo grupo e de grupos distintos. Há continuidade e descontinuidade no tempo e no espaço; as territorialidades estão intimamente ligadas a cada lugar: elas dão-lhe identidade e são influenciadas pelas condições históricas e geográficas de cada lugar” (SAQUET, 2009, p. 88).

dentre outros aspectos, atentar-se para os processos culturais que abarcam diferentes temporalidades 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 para a reprodução social. Esses 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 (CLAVAL, 2007, p. 65).

Compreende-se que a produção é para além do consumo e de venda, é também tradição familiar, recordação de cheiros e gostos da infância e responsável pela transferência de aprendizados (MENEZES, 2013). Representa, assim, saberes e fazeres transmitidos de geração em geração que extrapolam a lógica do mercado. Tal produção se constitui em uma atividade enraizada nos modos de vida desses grupos familiares que se perpetua por gerações, do saber-fazer e das técnicas de preparação.

A Figura 42, sintetiza o significado que a casa da farinha tem para aqueles sujeitos sociais que a produzem. Quando questionados, estes destacam diversos elementos, no entanto, os que mais sobressaem são os seguintes:



**Figura 42** – Significado das casas de farinha para os moradores do povoado de Boa Vista da Tapera – Bahia, 2018.



**Fonte:** SILVA, N.S. Pesquisa de campo, Boa Vista da Tapera – Encruzilhada – Bahia, 2018.

A construção de saberes e fazeres resulta da prática e constitui o dia a dia na casa de farinha, proporcionando aos sujeitos a busca por novos saberes e aperfeiçoamento. No processo de saber-fazer, o sujeito rememora os caminhos trilhados ao longo do seu percurso, experiências absorvidas ao longo do tempo, que o levam a uma tradução de hábitos, baseados em conhecimentos anteriores. O saber-fazer possibilita diversas situações de vivenciar e/ou experienciar essa prática cotidiana.

No lastro da discussão da produção da farinha de mandioca e também dos seus derivados, parte-se da discussão do saber-fazer que abarca a produção desses alimentos, bem como o seu valor simbólico e, também, de troca. Mesmo diante de algumas dificuldades enfrentadas por esses produtores e/ou por essas famílias que produzem, as entrevistas realizadas não deixam dúvidas que esses sujeitos gostam do que fazem, contudo, essas práticas diárias constituem-se num trabalho também pesado. Tais dificuldades enfrentadas são retratadas na narrativa de uma produtora:

É sofrido, meu dia a dia é puxado, às vezes eu passo da hora de comer, passo da hora de dormir, é muita caloria que eu perco. É muito puxado, muito suor que eu corro ali durante o dia, mais eu agradeço a Deus pela vida que eu levo. Porque mesmo naquela luta, naquele sofrimento, eu agradeço a Deus, já trabalho ciente que no dia de amanhã Deus vai preparar algo melhor na nossa vida. Eu acredito assim, que através desse sofrimento, Deus vai colocar algo melhor na nossa vida. Aqui foi a primeira porta que Deus abriu na minha vida de trabalho, pra mim trabalhar por conta própria foi a farinheira, eu creio que Deus vai me dar condição pra mim melhorar ela, pra ter mais ventilação. Por eu tomar muita quentura, Deus vai me dar um jeito de trabalhar mais confortável. Eu creio, então, eu não reclamo de nada, é muito cansado, muito puxado, dói a perna, a coluna, toma muita quentura, sua saúde vai por água abaixo, mais, Deus proverá, eu não baixo a cabeça não, eu não baixo a cabeça não, se for pra mim trabalhar: Já tem 7 anos e eu nunca baixei a cabeça porque eu trabalho com amor, e trabalhar com amor é o que importa, tudo o que faço é com amor, tô trabalhando e cantando um hino e glorificando a Deus, então aquilo pra mim é uma satisfação<sup>43</sup>.

Diante da narrativa da produtora de farinha observa-se que, embora seja um trabalho pesado, ela continua enfatizando que é uma satisfação o saber-fazer aprendido na casa de farinha. Então, satisfação e sofrimento são apresentados de forma concomitante. Outro produtor de farinha comunga da mesma experiência do que foi dito pela entrevistada. Para ele, o fazer farinha não é processo fácil, no entanto, traz contentamento. Ele assim enfatiza:

[...] fazer farinha dá trabalho, é uma labuta... Depois que planta demora um tempo pra dar, se a terra tiver dura pra arrancar a raiz não é brincadeira, é muita força! Esses jovens de hoje não querem esse serviço mais não, só se for precisão mesmo, nosso forno aqui é no braço mesmo, muita quentura, tudo aqui é no braço, dá trabalho, mas minha maior alegria é tá aqui na farinheira<sup>44</sup>.

Apesar das dificuldades, as narrativas apresentadas não deixam dúvidas quanto ao significado afetivo das casas de farinha para essas pessoas. Isso se revela na expressão –minha maior alegria é tá aqui na farinheira. Nesse viés, busca-se refletir sobre esse significado da produção da farinha de mandioca na memória social dessas famílias identificando a importância dessa atividade para a sobrevivência dos grupos familiares locais. A produção da farinha de mandioca é de suma importância para a comunidade local, uma vez que essa produção tradicional apresenta-se entrelaçada por meio das relações de proximidade entre os produtores e os consumidores em relação ao produto, reforçando laços de pertencimento e identidade, sendo fruto

<sup>43</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com I. F. S., 39 anos.

<sup>44</sup> Entrevista realizada em 27/12/2017, Boa Vista da Tapera (BA), com J. A. C., 62 anos.

de apreciação e valorização fundamentadas no reconhecimento da qualidade e do significado subjacente ao alimento.

A produção desse alimento na localidade reforça 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” (MENEZES, 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 nesses lugares. Assim, Mesquita e Almeida trazem a definição de territorialidades como “[...] um conjunto de práticas cotidianas – sociais, econômicas e culturais – e de relações simbólicas e materiais que são estabelecidas entre os sujeitos e o território” (MESQUITA; ALMEIDA, 2017, p. 7). Nessa perspectiva, as práticas cotidianas e as relações simbólicas contribuem para o modo de vida dos sujeitos, no sentido de confirmar as vivências e a permanência destes no lugar.

A casa de farinha, além de ser um ambiente para se trabalhar é um lugar de troca de experiência e de aprendizagem. Representa, portanto, um lugar em que se estabelece uma relação de produção carregada de simbologias e significados que se materializam também na luta pela manutenção desses lugares.

Nessa premissa, salienta-se que os lugares 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 da memória social que alimenta as velhas e novas configurações que se expressam no espaço.

A interação entre os sujeitos e as relações que ali existem é evidenciada no Povoado de Boa Vista da Tapera: um lugar marcado por territórios da farinha. Lugares que têm múltiplos significados e que estabelecem relações sociais no cotidiano do povoado.

Assim, nas casas de farinha, as práticas do saber-fazer se expressam por meio dos conhecimentos que são repassados e socializados nessas relações de (con)vivências com os familiares ou grupos sociais. Portanto, é imprescindível dizer que é por meio dessas relações que se busca sustentar a continuidade do saber-fazer farinha. Desse modo, esses sujeitos procuram utilizar técnicas de aprendizagem que são feitas por meio do ensinar e aprender no cotidiano. É inegável que esse processo do fazer farinha, vem passando por modificações, isso se deve a inclusão de elementos tanto culturais quanto algumas tecnologias presentes no processo e nas formas de fazer farinha. Contudo, destaca-se que, mesmo com algumas mudanças nesses espaços, ainda existe a troca de experiências desses saberes entre as famílias e os sujeitos que produzem a farinha e os seus derivados.

Apesar da farinha e de seus derivados terem conquistado o mercado é importante destacar que esses produtos não perderam as suas características originais e continuam cristalizados na memória social dando continuidade a esse processo de produção tradicional por meio do saber-fazer e do conhecimento repassado, 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 que marcam as diferentes escalas de produção, bem como as suas particularidades e/ou heterogeneidades que resultam em produções características de determinados lugares.

Almeida, Vargas e Mendes destacam que: -[...] muitos laços de identidade se manifestam na convivência com o lugar, com o território. Os significados desses laços, porém, não são marcados pela unicidade, mas sim pela multiplicidade de sentidos (ALMEIDA, VARGAS e MENDES, 2011, p. 27).

Assim, é inquestionável que a mandioca se configura como um alimento identitário no povoado de Boa Vista da Tapera, pois este 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 rurall (ABRAMOVAY, 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 e sonhos que se concretizam no lugar.

Os grupos sociais têm as suas identidades construídas em sua vinculação com o lugar. No que tange à memória coletiva, Halbwachs enfatiza que esta não excede os limites do grupo, assim, para esse autor a memória coletiva [...] É uma corrente de pensamento contínuo, de uma continuidade que nada tem de artificial, já que retém do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém (HALBWACHS, 1990, p. 82). Assim, as construções acerca da memória coletiva, evidenciam que, a memória encontra seu lugar na tradição, proporcionando assim, uma dinâmica à essas tradições que se processam na construção socioespacial.

#### **4.2 A produção da mandioca e os seus derivados: recordação de cheiros e gostos**

A diversidade de denominações que a mandioca recebe é expressiva: [...] aipim, aimpim, candinga, castelinha, macamba, macaxeira, macaxera, mandioca-brava, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, moogo, mucamba, pão-da-américa, pão-de-pobre, pau-de-farinha, pau-farinha, tapioca, uaipi, xagalal. (RETEC-BAHIA, p. 9-10, 2006). Muitos são os nomes, jeitos e linguajares utilizados para denominar esse tubérculo, tão apreciado por tantos que já tiveram o prazer de o experimentar. A mandioca se transforma em comida e sacia a fome e/ou desejo de muitos sujeitos que dependem dessa raiz para a sua sobrevivência.

A mandioca é uma planta considerada rústica, que não necessita de condições climáticas favoráveis e o seu cultivo é explorado tanto do ponto de vista comercial, quanto como cultura de subsistência. A conservação de diversas variedades da mandioca é valorizada pelos agricultores, visto que, é necessário que essas espécies sejam mantidas para a continuidade da produção e beneficiamento da mandioca e de seus derivados. Outro ponto a ser destacado é que cada espécie de mandioca cultivada possui diferenças nutricionais, assim para desenvolverem a prática do beneficiamento, os fazedores de farinha, organizaram espaços específicos para cada tipo de fazer farinha.

Segundo dados do SEBRAE (2008), a região Nordeste, possui uma fabricação bastante acentuada na produção e beneficiamento dessa raiz, o que contribui para um alto consumo do produto. O relatório apresentado pelo SEBRAE destaca:

Devido ao acentuado consumo de farinha no Nordeste, a região acaba por concentrar uma parcela significativa da produção deste derivado. São centenas de casas de farinha, a maioria de pequeno porte (ou seja, que produzem menos de 15 sacas por dia) e que exercem importante papel no abastecimento local (SEBRAE, 2008, p. 36).

A produção da farinha de mandioca no Nordeste tem o seu consumo elevado, pois está atrelado ao fato de que esse alimento é fundamental na mesa do nordestino. A raiz da mandioca tem o seu consumo utilizado para diversas finalidades, dentre elas se destacam o uso da própria raiz como alimento, bem como a farinha e os derivados da mandioca. As casas de farinha são lugares repletos de significados para os taperenses e o significado que esses lugares assume para os moradores, permite a associação com o que Nora (1993) denominou de lugares de memória. Nora define lugar de memória como -[...] um lugar duplo; um lugar de excesso, fechado sobre si mesmo, fechado sobre sua identidade, e reconhecido sobre seu nome, mas constantemente aberto à extensão de suas significaçõesl (1993, p.21). De acordo com a definição do autor é possível reconhecer que as casas de farinha do povoado em questão se apresentam como lugares de multiplicidade de relações sociais em que o saber-fazer passado de geração em geração é intrínseco ao cotidiano desses sujeitos.

Outro aspecto importante que também foi destacado pelos entrevistados é que a principal fonte de renda e sustento da maioria das famílias do povoado durante décadas e continua até os dias de hoje, vem dessas farinheiras. Assim, essas casas de farinha, além do sustento de muitas famílias, são responsáveis por laços de pertencimento e se constituem em espaços de fortalecimento da cultura local.

Ao pensar a produção da mandioca, destaca-se que, nas últimas décadas, as relações existentes entre a produção da farinha de mandioca e as suas iguarias se constituem como um elemento aglutinador na comunidade da Tapera. De acordo com estudos recentes as reflexões que envolvem os alimentos identitários, o lugar e a memória social estão ganhando cada vez mais importância e se constituem para os grupos familiares -[...] como uma força da tradição e da cultura, entendida como uma forma de manifestação da identidade (MENEZES, 2014, p.274). É nessa premissa que as leituras sobre alimentos identitários, a memória social e o lugar tornam possível uma melhor compreensão das casas de farinha na construção de identidades e manutenção desses grupos familiares que estão presentificados nesse fazer diário das farinheiras.

As reflexões sobre os alimentos identitários derivados da mandioca permitem-nos compreender como esse alimento é referência para os moradores taperenses e como está

interligado com o lugar e a memória social desse grupo. Assim, ao analisar a relação dos moradores com a mandioca, compreende-se que esta se constitui como uma cultura enraizada no povoado. Essa tradição que se mantém há alguns anos, é resultado de uma cultura que foi/vem sendo transmitida por gerações, em que os saberes e fazeres se constituem como conhecimentos acumulados e repassados na preservação dessa produção.

A produção da farinha de mandioca e de outros derivados se dá semanalmente. Geralmente obedece a seguinte organização: a farinha é feita entre segunda e quinta-feira, e os beijos, bolos, biscoitos entre outros são produzidos na quinta e na sexta-feira, pois 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 há aproximadamente 9 km do povoado.

As Figuras 43 e 44, 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 43 e 44** – Preparo da goma fresca e goma fresca em pedaços (Boa Vista da Tapera – Bahia, 2018).



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 45, 46, 47 e 48:

**Figuras 45 e 46** – Produção do beiju de goma em uma casa de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera – Bahia, 2018.



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

**Figuras 47 e 48** – Beiju de goma assado produzido em uma casa de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera – Bahia, 2018.



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



As figuras apresentadas evidenciam as etapas pelas quais a goma passa até se preparar o beiju, desde o cessar da goma fresca até o momento em que o beiju está no forno assando. A produção dos beijos é uma prática comum no Povoado e essa iguaria serve de alimento tanto para as famílias que o produzem quanto para serem vendidos nas feiras. A sua fabricação tanto pode ser pela goma quanto pela massa que também vira farinha, sendo assim, nas farinheiras se produz tanto o beiju feito de massa quanto o de goma.

Quando questionada sobre a importância da produção desse alimento para sua sobrevivência e de seu grupo familiar Dona Maria 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<sup>45</sup>.

No decorrer da entrevista Dona Maria enfatiza que a sua sobrevivência se dá por meio da 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, de acordo com o seu relato, tudo que ela adquiriu, a partir de então, foi com a farinha e alguns de seus 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 possibilita as condições de sobrevivência. Para retratar essa evidência a entrevistada 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<sup>46</sup>.

A narrativa de Dona Ana 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

<sup>45</sup> Entrevista realizada em 08/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com M. R. R., 43 anos.

<sup>46</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com I. F. dos S., 39 anos.

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.

Tal análise implica em reconhecer que o consumo da farinha de mandioca e seus derivados faz parte da alimentação do brasileiro, pois nos estudos realizados por Cascudo (1983, p.101), o autor assevera que: -Na geografia da alimentação brasileira o -complexo|| da mandioca, farinhas, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma alimentação permanente para 95% dos oitenta milhões nacionais, em todas as direções demográficas||. [...] Para o brasileiro do povo -comer sem farinha não é comer||! A reflexão do autor demonstra que a maior parte dos brasileiros requer em pelo menos uma das suas alimentações diárias a farinha na composição do seu prato. A expressão utilizada pelo autor -comer sem farinha não é comer||, traduz a importância que a produção da farinha de mandioca tem para os brasileiros e os seus derivados se constituem como alimentos identitários, indispensáveis no cardápio do dia-a-dia.

De acordo com Maciel (2005, p.49), -Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar||. Dessa forma, a autora chama a atenção para a necessidade que o homem tem de comer e como o ato de alimentar é dotado de simbolismos. Partindo dessa compreensão entende-se que o alimento é para além da necessidade de se alimentar, está relacionado com a cultura, a memória dos grupos sociais, os valores simbólicos e a troca de experiências vivenciadas.

Os produtores/agricultores revelam, também, conteúdos presentes na memória social que evidenciam aspectos acerca da experiência com a 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 77 anos de idade fez questão de apresentar os ingredientes e o modo de fazer de cada um desses biscoitos. As receitas tradicionais desses biscoitos são apresentados a seguir:

Biscoito avoador:

02 litros de goma seca

02 e 1/2 xícaras e meia de manteiga ou margarina

02 copos de água

04 ovos

Sal a gosto

Modo de fazer: coloque a água para ferver com a manteiga ou margarina, depois escale a goma, espere esfriar, depois acrescente o sal a gosto e os ovos na goma escaldada e amasse bastante, o ponto ideal é uma massa levemente mole. Depois coloque em um saco plástico a massa, esprema as bolas nas formas e leve pra assar.

Chimango

02 litros de goma

02 xícaras de manteiga

02 copos e meio de água

05 ovos

Sal a gosto

Erva doce (sementes) a gosto

Modo de fazer: Coloque a água e a manteiga para ferver e escale a goma, reserve e deixe esfriar. Bata os ovos no liquidificador e amasse a goma escaldada com os ovos batidos, acrescente o sal e o erva doce (sementes). Continue amassando até dar o ponto, deve ficar uma massa dura, logo após enrole e leve ao forno para assar.

Chimango de milho

02 litros de goma

500 gramas de fubá (flocão)

500 gramas de manteiga

06 ovos

03 copos de leite

Sal a gosto

Erva doce (sementes) a gosto

Modo de fazer: Coloque o fubá (flocão) de molho no leite e deixe-o bem úmido e descansando por umas 2 horas. Depois misture a goma com o fubá úmido, bata os ovos no liquidificador por alguns minutos e acrescente os ovos batidos na massa, amasse um pouco, adicione a manteiga, o sal e o erva doce e continue amassando bastante, o ponto é quando a

massa estiver numa consistência mais dura. Enrole e leve pra assar por uns 30 a 40 minutos em forno bem quente<sup>47</sup>.

Depois de prontos, os biscoitos são consumidos no café da manhã e da tarde. Eles são feitos tanto para o consumo doméstico quanto para a comercialização nas feiras do Povoado de Vila do Café (domingo) e na cidade de Mata Verde (sábado). As Figuras 49, 50, 51, 52, 53 e 54 mostram os ingredientes usados para a fabricação dos biscoitos avoador e chimango de milho:

**Figuras 49 e 50** – Sequência para produção do biscoito avoador, Boa Vista da Tapera, 2018.



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

<sup>47</sup> Entrevista realizada em 22/06/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com A. V. S., 75 anos.

**Figuras 51 e 52** – Massa de biscoito avoador e biscoito avoador assado, Boa Vista da Tapera, 2018.



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

**Figuras 53 e 54** – Massa do biscoito chimango de milho, Boa Vista da Tapera, 2018.



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

As imagens apresentadas mostram a produção dos biscoitos e a importância que estes tem para os moradores desse povoado, uma vez que, o hábito de fabricar essas iguarias se revela na vivência desses sujeitos com a casa de farinha.

Essa prática tradicional no Povoado é transmitida de pais para filhos e/ou para vizinhos, amigos e outros familiares. A reprodução dessas práticas tradicionais é uma continuidade da realização do beneficiamento da produção da mandioca e de suas iguarias.

As casas de farinha do povoado se constituem em lugares onde os sujeitos sociais realizam o seu fazer cotidiano. São espaços de sociabilidade que permanecem vivos na memória dos sujeitos sociais. Apesar da farinha se constituir no principal produto fabricado nas farinheiras, as narrativas dos entrevistados deixam claro que depois dela a goma é o principal produto. Uma agricultora assim afirma:

Aqui pra nós, o principal é a farinha. É o nosso forte aqui na farinheira, mais a gente faz outras coisas da raiz da mandioca também. Os produtos elaborados são a goma, que é forte também, aliás, a gente aqui não pode ficar sem goma por causa dos biscoitos, só que ultimamente os moradores aqui do povoado estão comprando fora, porque a preferência dos donos da farinheira é mesmo fazer a farinha. A goma, além de dar muito mais trabalho, a gente quase não mexe não, quem ajeita essa parte aqui é a mulher dele. Aqui não tem isso de período não. É quando a mulher dele tá precisando aí vai lá e tira a goma. Só que assim... A quantidade agora tá pouca, porque quase não tá achando mandioca, aí a preferência é pra farinha<sup>48</sup>.

Essa narrativa evidencia que a farinha é o principal alimento produzido nas casas de farinha, no entanto, outro produto que tem destaque é a goma, que é a matéria-prima principal para a fabricação de biscoitos e beijus.

Outro item importante é a puba, também derivado da raiz de mandioca, é feita por meio das raízes descascadas e colocadas num recipiente com água, até que as raízes fiquem completamente cobertas. Esse processo de fermentação corresponde a um período de uma semana mais ou menos, logo após as raízes são retiradas da água, e com as mãos vai desmanchando a mandioca que já está mole. A massa é lavada debaixo de uma torneira e, em seguida, é escorrida. Assim que a massa assentar no fundo é colocada dentro de um pano limpo para a retirada do excesso da água. Com esse pano se faz uma trouxa que é pendurada em local

---

<sup>48</sup> Entrevista realizada em 12/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com S. F. B., 42 anos.

ventilado para que a massa escorra. Quando essa massa estiver totalmente sem água é só tirar de dentro do pano e despejá-la em um recipiente. Após esse processo a massa puba está pronta, se o consumidor preferir a puba fresca é só conservar na geladeira, se preferir seca é preciso que esta fique exposta no sol.

A puba é uma das iguarias muito utilizada pelos moradores do povoado, pois com a puba se faz bolos e mingaus. Ao visitar uma das casas de uma moradora de mais de 70 anos, que trabalhou durante muitos anos na casa de farinha, um fato que chamou atenção foi que a sua filha, de 54 anos, ensinou a receita de um bolo de puba feito no liquidificador. Essa receita foi ensinada por sua mãe que, assim como ela, ainda faz esse bolo de puba para o café tanto da manhã quanto da tarde e principalmente para servir às visitas.

Bolo de puba cremoso de liquidificador:

04 xícaras de puba

02 xícaras de açúcar

250 gramas de manteiga ou margarina

01 pitada de sal

04 ovos

01 litro de leite

Modo de preparo: Coloque no liquidificador os ovos e bata bastante, em seguida acrescente o açúcar, a margarina, a puba, o sal e o leite e continue batendo, o ponto é quando ele estiver bem ralo, depois coloque essa mistura em uma forma untada e leve ao forno para assar<sup>49</sup>.

A receita apresentada por essa entrevistada mostra a relação que se estabelece entre a sua memória e a memória de sua mãe, uma vez que a receita ensinada é um alimento que foi transmitido e continua sendo reproduzido. O Quadro 2 mostra alguns dos alimentos mencionados ao longo desse capítulo que podem ser considerados alimentos identitários no povoado de Boa Vista da Tapera:

---

<sup>49</sup> Entrevista realizada em 20/05/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com A. S. B. D., 54 anos.

**Quadro 3** – Variedade de iguarias da raiz de mandioca produzidas em Boa Vista da Tapera – Encruzilhada – Bahia, 2018.

<b>Farinhas</b>	 <p><b>Farinha fina</b></p>	 <p><b>Farinha grossa</b></p>	
<b>Goma e Puba</b>	 <p><b>Goma fresca</b></p>	 <p><b>Goma Seca</b></p>	 <p><b>Puba</b></p>
<b>Bolos</b>	 <p><b>Bolo de aipim</b></p>	 <p><b>Bolo de puba</b></p>	
<b>Biscoitos</b>	 <p><b>Avoador</b></p>	 <p><b>Chimango de Tapioca</b></p>	 <p><b>Biscoito Doce</b></p>
	 <p><b>Chimango milho</b></p>	 <p><b>Chimango farinha</b></p>	
<b>Beijus</b>	 <p><b>Beiju de goma</b></p>	 <p><b>Beiju de massa</b></p>	

Fonte: SILVA, N. S. Pesquisa de campo, Boa Vista da Tapera – Encruzilhada – Bahia, 2019.



O quadro apresentado demonstra, por meio de registros fotográficos feitos na pesquisa de campo, os produtos derivados da raiz de mandioca que são produzidos nas casas de farinha do povoado. A prática da produção da farinha é um elemento articulador no processo de construção identitária com o lugar e na sobrevivência de muitas famílias da comunidade.

As figuras exibidas 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 revela aspectos significativos do 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. 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<sup>50</sup>.

A narrativa evidencia o saber-fazer que é aprendido, valorizado e guardado como uma herança e é esse saber-fazer que contribui para a continuidade dessa atividade na comunidade. A narrativa demonstra, ainda, a solidariedade no processo do saber-fazer em que uma mulher adulta passa o seu conhecimento acumulado para outra. Contudo, na maior parte das vezes, o que se observa são os saberes passados de pais para filhos.

Para outra entrevistada, fazer biscoitos é de suma importância para a sua vida, pois na produção dessas iguarias está o meio de sua sobrevivência. Segundo ela, essa atividade não é simples, o processo é lento, pois são muitas etapas, no entanto, a considera como prazeroso. Assim, a entrevistada enfatiza:

Menina, eu sei fazer muita coisa com a goma, mas eu 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<sup>51</sup>.

---

<sup>50</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com I. F. dos S., 39 anos.

<sup>51</sup> Entrevista realizada em 01/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com A. V. de S. 77 anos.

A narrativa demonstra que apesar de ser uma atividade que gera um desgaste físico, há satisfação do trabalho na casa de farinha, pois este assegura o sustento da família. Essas e outras evidências têm possibilitado a compreensão dos significados e os sentidos que permeiam a produção artesanal da farinha de mandioca nesse povoado.

### **4.3 A tradição da farinha de mandioca na Tapera: hábitos, narrativas e costumes alimentares**

A casa de farinha e o hábito de produzir farinha pode ser considerada uma tradição no Povoado de Boa Vista da Tapera. Nas narrativas apresentadas pelos moradores durante o trabalho de campo evidenciou-se que, desde os momentos iniciais de existência do povoado, já se ouvia dizer que se tinha a produção da farinha. Na base dessa discussão e enveredando para algumas reflexões em torno da tradição, o Dicionário Aurélio (2002), define a palavra tradição como, -Via pela qual os fatos ou os dogmas são transmitidos de geração em geração sem mais prova autêntica da sua veracidade que essa transmissão. Símbolo, memória, recordação, uso, hábito. Transmissão, transferência de bens ou de direitos. Com efeito, por meio dessa definição compreende-se que os saberes e fazeres se perpetuam, são também, constituídos de memória, repleto de simbolismos, recordações e hábitos que são passados e repassados entre os sujeitos que experienciam/vivenciam as casas de farinha. Todos esses aspectos foram evidenciados ao longo da pesquisa de campo o que nos permite afirmar que a produção da farinha tem se constituído em uma tradição no povoado.

A tradição da farinha de mandioca no povoado se constitui como uma relação emblemática que está presente na vida dos moradores do lugar. Para Hobsbawm e Ranger a tradição é constituída de práticas que são repassadas. Nessa premissa, os autores cunham o termo —tradição inventada que, segundo eles, deve ser

[...] utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as —tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo - às vezes coisa de poucos anos apenas - e se estabeleceram com enorme rapidez (HOBSBAWN; RANGER, 1984, p. 10).

Nessa direção compreende-se que ao visitar os espaços das casas de farinha, nota-se que a tradição é uma peça chave no dia-a-dia daqueles sujeitos que ali experienciam os saberes e os fazeres, e que essa tradição se mantêm, pois evidencia-se que os homens e mulheres que trabalham tanto com a lavoura da mandioca, quanto com a produção da farinha

repassam os seus conhecimentos para os jovens, crianças e outras pessoas que ali trabalham. Os autores mencionados ainda, trazem a definição do termo tradição inventada, como

[...] um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado (HOBSBAWN; RANGER, 1984, p. 10).

A discussão apresentada pelos autores revela o conceito de tradição que abarca os valores, as práticas, os simbolismos e os conhecimentos que são aprendidos e repassados de pais para filhos e se perpetuam, pois são passados de geração em geração enquanto essa prática existir. A tradição é constituída pelo passado que tem influência no presente, e com vistas a sua manutenção no futuro a fim de salvaguardar a identidade cultural, no caso específico da Tapera, a tradição do saber-fazer assegura a identidade do lugar.

Nessa discussão, é interessante ressaltar que a tradição nas casas de farinha em Boa Vista da Tapera se mantêm nos modos de vida e na forma de produção da farinha artesanal, o que configura a importância desse conhecimento tradicional e a necessidade da transmissão do saber-fazer. A tradição se configura no povoado como a necessidade de continuação de uma determinada prática, assim, pode-se afirmar que essa prática foi percebida na Tapera, e que a continuação da transmissão dos saberes e fazeres relacionados à produção de alimentos tradicionais tais como a produção da farinha se constitui no fortalecimento do modo de vida desses grupos sociais. No documento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) em que se estabelece as principais diretrizes de uma política de Segurança Alimentar e Nutricional temos a seguinte definição:

Cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares, consolidadas ao longo do tempo. Essas práticas expressam diferentes culturas alimentares – algumas ligadas ao que é tradicional e outras ao que é inovador. Algumas não se fixam, desaparecendo pouco a pouco. Outras se enraízam, vindo a formar hábitos alimentares e, em muitos casos, constituindo-se como verdadeiro patrimônio cultural. As tradições alimentares peculiares de cada grupo social têm importância no seu auto-reconhecimento e auto-estima, expressando ou afirmando determinado valor. Ou seja, o prato de comida pode materializar a identidade cultural de um grupo social (BRASIL, 2004, p. 61).

Os aspectos nutricionais no referido documento certamente se confirmam no povoado de Boa Vista da Tapera quando se trata da sua relação com a mandioca, pois o cultivo e o processamento da mandioca se constituem em atividades arraigadas no povoado e se misturam ao modo de vida, fundamentadas no saber-fazer com vistas à reprodução social de grupos familiares. Pensar a tradição é entendê-la como uma prática de insistência na continuidade de tais práticas. Por meio dessa compreensão, Cruz enfatiza,

[...] a noção de tradição pressupõe persistência e, por isso, crenças e práticas apresentam integridade e continuidade. [...] As tradições se desenvolvem e amadurecem ou enfraquecem e –morrem e, por isso, a integridade de uma tradição, compreendida não simplesmente como refratária ao tempo, mas sim como processo contínuo de interpretação que permite estabelecer ligações entre presente e passado, é mais importante para defini-la como tal do que seu tempo de existência (CRUZ, 2012, p. 60).

Assim, para além do tempo de existência dessa tradição alimentar confirma-se a importância que os moradores da Tapera atribuem ao saber-fazer que envolve a família. Ao entrevistar homens e mulheres que constroem e reconstróem esse saber-fazer, indaga-se o que esse lugar de memória, que é a farinheira, representa? E ao expressar a representatividade que o lugar assume uma entrevistada, que já trabalhou na casa de farinha, assim se expressa:

Era bom demais, muito bom... A gente gostava, nós trabalhou muito, trabalhou muito pra Ledir, que chegou pra qui também e comprou um pedaço de meu Padrim Liandro, e fez uma casa de roda e começou a fazer farinha, e já fez muita farinha. Esse lugar é muito bom<sup>52</sup>.

A narrativa apresentada mostra que ela já trabalhou no que denominava de casa de roda. Apesar da idade avançada da entrevistada ela se lembra com saudosismo de como foi esse lugar para ela, explicando que gostava muito de trabalhar na farinheira. Em sua narrativa fica evidenciado que a casa de farinha onde ela trabalhava foi um lugar que lhe deixou boas recordações. Esses sujeitos sociais que vivenciam e/ou vivenciaram as casas de farinha no povoado conhecem muito bem o lugar em que trabalharam/trabalham e guardam em suas memórias lembranças significativas do cotidiano que ali viveram.

Durante o trabalho de campo foi possível perceber no semblante dos entrevistados como as relações de convívio se transformam nesse sentimento de pertencimento com o lugar

---

<sup>52</sup> Entrevista realizada em 01/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com A. V. de S. 77 anos.

e com aqueles que convivem diariamente e que compartilham os saberes, experiências, lutas diárias e alegrias. Nessa reflexão, outra moradora revela a importância e o significado que a casa de farinha tem para a vida dela. Assim, enfatiza,

[...] é o meu pão de cada dia! Eu falo: - essa farinha pra mim... Eu agradeço a Deus todo dia, é o dinheiro mais abençoado que Deus me deu pra mim investir foi nela, porque é com ela que eu estou criando meus filhos e tirando todo o meu sustento aqui de dentro, ela é uma mãe pra mim, a palavra chave que eu falo ela é o meu pão de cada dia, todo mundo que chega eu falo: - Ela é o meu pão de cada dia, é o meu pequeno oquinho, é um oco, pequeninha, mais é um pão de cada dia pra mim, é ali que faço a farinha, é ali que eu faço tudo, minhas origens está ali dentro. A farinha representa, pra mim, muitas lembranças, tem lembrança de minha vida, de antes e do depois, eu falo pra você como eu era antes, e como eu sou hoje, depois que eu comecei a trabalhar nela, tem muita história do antes e do depois, Deus me mostra isso<sup>53</sup>.

A narrativa dessa entrevistada esboça como é significativa a realização dessa atividade que é desenvolvida para o seu sustento e de sua família. A sua prática e vivência demonstram que a casa de farinha é repleta de lembranças e sentimentos que estão presentes em sua vida. A casa de farinha está impregnada em sua memória que é repleta de lembranças, experiências cotidianas, vivências e significados que ela vivenciou/vivencia durante sua trajetória de vida. Como ela mesma diz: —tem muita história do antes e do depois|.

Dessa forma, evidencia-se que a tradição da farinha de mandioca no povoado da Tapera se constitui como uma prática que vem desde a sua formação territorial, e os hábitos e costumes alimentares dessa tradição estão presentes na vida e no paladar do taperense. Assim por meio das narrativas é possível afirmar que a mandioca é um alimento tradicional para esses moradores e que se instituiu na produção e reprodução dessa cultura, onde o saber-fazer é transmitido por gerações nesses núcleos familiares.

---

<sup>53</sup> Entrevista realizada em 03/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com I. F. dos S., 39 anos.

#### **4.4 Saberes e fazeres: práticas da produção e consumo da mandioca repassada de geração em geração**

A mandioca é um alimento emblemático para os moradores do Povoado de Boa Vista da Tapera, pois esse tubérculo tem um importante papel na reprodução da vida dos sujeitos sociais do povoado. Para enfocar essa dimensão, tomou-se como estudo a produção de alimentos, considerando a atividade artesanal da produção de farinha desempenhada por diversos moradores taperenses.

Partindo desse pressuposto, estudar a produção artesanal da farinha mandioca, significa descortinar uma atividade que está enraizada nos modos de vida desses grupos familiares nesse povoado, nos quais os saberes e fazeres foram transmitidos por gerações e mantidos como um patrimônio familiar. É inegável que a produção desse alimento tem o seu consumo atrelado ao cardápio alimentar diário dessa população. Assim, o estudo constituiu-se, como uma abordagem relevante nos debates sobre o significado e a representatividade que a produção artesanal da farinha tem para esses sujeitos. Refletir sobre a produção, o consumo e a comercialização da farinha é compreendê-lo como um elemento fundamental na construção da identidade desses sujeitos sociais, pois tal hábito alimentar é repassado de geração a geração.

Como foi mencionado anteriormente, o beneficiamento da mandioca passa por várias etapas até chegar ao seu produto final e envolve uma quantidade razoável de pessoas, uma vez que é necessário homens para plantar a maniva, limpar e cuidar da roça, arrancar e transportar a raiz até as casas de farinha, bem como carregar as raízes raspadas nos balaios até a máquina de ralar, em seguida é necessário ralar, prensar a massa ralada, cessar a massa que já foi prensada, levar ao forno para torrar, ensacar a farinha e levar para que possa ser vendida.

Tanto homens quanto mulheres participam efetivamente da produção da farinha e de iguarias que usam a mandioca no seu preparo, no entanto, cada um desempenha papéis específicos nos processos que envolvem a produção de alimentos nas casa de farinha. Os homens colaboram na parte da plantação e retirada dessa raiz da terra, levando-as para as casas de farinhas onde são eles também responsáveis por ralarem, prensarem e torrarem a farinha, além da tarefa de ensacar e vender o produto final. Os trabalhos que são desenvolvidos dentro das casas de farinha são atividades em sua maioria consideradas pesadas, portanto, são realizadas por homens, já aqueles entendidos como leves são desenvolvidos por mulheres.

As mulheres desempenham um importante papel na farinha, elas são responsáveis pela raspagem e lavagem da raiz de mandioca, fazer a retirada da goma e também na produção de alguns alimentos derivados tais como beijus, bolos, biscoitos e outras iguarias.

Apesar das diferenças de atribuições na realização de tais práticas nas farinheiras, os homens e as mulheres mantêm uma relação de amizade e companheirismo. Mesmo cada um tendo a sua função, todos se ajudam.

Os saberes e fazeres são práticas de produção rotineiras que ocorrem dentro dos espaços das casas de farinha, e vão além do fazer farinha, são práticas que exigem saber plantar, colher, raspar, ralar, peneirar e torrar a massa para se transformar em farinha.

A prática do beneficiamento da mandioca é uma atividade que requer matéria-prima disponível, o que contribui para que a sua produção ocorra semanalmente. Esta atividade é desenvolvida no povoado e vários motivos são destacados pela sua continuidade dentre eles: meio de sobrevivência de alguns grupos familiares, tradição familiar e a falta de opção por outro trabalho.

Vivenciar o espaço das casas de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera é, entendê-la como uma rugosidade no lugar. Segundo Ribeiro, “[...] a rugosidade, como acúmulo de tempos que conforma o espaço, condiciona os futuros possíveis. Interfere na disputa entre futuros que acontece a cada momento (RIBEIRO, 2012, p.69). Assim, um lugar que é repleto de sentidos, significados, simbolismos e memória, nos mostrando a rica experiência no espaço e no tempo.

O saber-fazer da farinha e das iguarias derivadas da mandioca é repassado entre os membros da família. Isso acontece dentro da casa de farinha, onde o ofício é ensinado por meio da prática cotidiana por aqueles que já dominam o processo, assim, os aprendizes aprendem olhando e fazendo ao mesmo tempo. Corroborando essa discussão Azevedo assevera,

Todo esse ciclo do saber-fazer culinário era mantido dentro da sociedade a partir dos laços de familiaridade e de amizade, uma vez que as regras em volta da arte culinária eram repassadas de geração a geração, cuja aprendizagem fazia-se pessoalmente com uma parenta – avó, mãe, tia, irmã, prima – uma vizinha ou amiga (AZEVEDO, 2011, p. 75).

O saber-fazer culinário apontado por Azevedo demonstra a transmissão dos saberes e fazeres que são repassados por gerações, desse modo, compreende-se que por meio dos laços identitários, culturais e simbólicos é que se constituem o cotidiano dos sujeitos sociais no lugar. O saber-fazer farinha é marcado por práticas cotidianas dos sujeitos sociais. Além de se

configurar como um aprendizado é também, uma prática social vivenciada nas casas de farinha por esses grupos e se constitui como um conjunto de conhecimentos que são transmitidos. Além de aprender o ofício de fazer a farinha e produzir as iguarias, é um momento também da troca de experiências, de contar histórias, das conversas. É válido destacar que, muito além do ofício, é um aprendizado que também se refere à vida, pois nesse momento em que se está aprendendo o ofício, o aprendiz recebe conselhos, experiências que ultrapassam o trabalho e servem para a vida. Nessa direção, só é possível compreendermos a memória, por meio da leitura da narrativa, pois esta nos permite revelar os simbolismos, significados e os as representações sociais que constituem a memória social. Assim, Benjamin chama a atenção ao dizer que,

Contar histórias sempre foi a arte de contá-las de novo, e ela se perde quando as histórias não são mais conservadas. Ela se perde porque ninguém mais fia ou tece enquanto ouve a história. Quanto mais o ouvinte se esquece de si mesmo, mais profundamente se grava nele o que é ouvido. Quando o ritmo do trabalho se apodera dele, ele escuta as histórias de tal maneira que adquire espontaneamente o dom de narrá-las. Assim se teceu a rede em que está guardado o dom narrativo (BENJAMIN, 1994, p. 205).

Com efeito, o saber-fazer é uma estratégia desses grupos familiares que mantêm a sua prática de permanência dos alimentos tradicionais como forma de fortalecimento do modo de vida e permanência desses grupos.

Tais considerações envolvem também os aspectos sociais, culturais e econômicos, por isso, comungamos com a ideia de Ramos (2007, p.15), que afirma: “[...] a alimentação pode (e deve) ser compreendida como um elemento histórico dinâmico, envolto em uma rede complexa de sentidos e de processos sociais de ordem econômica, cultural, ecológica e política. Ao analisar a produção e o consumo de alimentos, o autor assevera a multiplicidade de sentidos e a prática do saber-fazer que continua sendo transmitida por gerações, resultado de herança de grupos familiares antigos.

O olhar e a percepção sensível dos sujeitos entrevistados em relação às experiências e vivências no lugar estão ancorados em suas memórias. Cascudo (1983) expressa a importância que a mandioca tem para esses grupos que lidam cotidianamente com a sua produção:

—A mandioca, que Tomé sagrado  
Deu ao gentio amado,  
Tem nas raízes a farinha oculta:  
Que sempre o que é feliz se dificulta.  
E parece que a terra de amorosa



Se abraça com seu fruto deleitosa;  
 Dela se faz com tanta atividade  
 A farinha, que em fácil brevidade  
 No mesmo dia sem trabalho muito  
 Se arranca, se desfaz, se cose o fruto;  
 Dela se faz também com muito cuidado  
 O beiju regalado  
 Que feito tenro por curioso amigo  
 Grande vantagem leva ao pão de trigo.  
 Os aipins se apresentam  
 Co'a mandioca, e tal favor alentam  
 Que tem qualquer, cozido, ou seja assadol.  
 (CASCUDO, 1983, p. 121).

O texto de Cascudo expressa, em forma de poesia, como ocorre a produção de farinha, os detalhes revelados nas palavras do autor evidenciam o que foi visto na prática durante o trabalho realizado em campo. O trecho descrito pelo autor se associa à memória dos entrevistados, pois as narrativas também revelam as peculiaridades realçadas pelo autor. Com efeito, o autor enfatiza o saber-fazer cotidiano, apresentando ainda a produção da farinha conjuntamente com alguns de seus derivados que também se originam da raiz da mandioca. Corroborando as reflexões construídas por Cascudo, uma agricultora traz a seguinte narrativa:

Como eu já falei é tudo feito aqui na casa de farinha. O que eu mais gosto de fazer de todos é o beiju, eu lembro dos índios, eu sou muito caipira, eu lembro das índias fazendo beiju, então fazer beiju é uma tarefa feminina, né?! Eu faço beiju com aquele amor, chega as pessoas: - Ah eu quero beiju de tal jeito assim... Eu já fiz até beiju enriquecido, verde amarelo, eu tenho aquele dom nas mãos<sup>54</sup>.

A narrativa de dona Joana revela a dedicação e o amor com que produz uma das iguarias derivadas da mandioca que por sinal é bastante consumida pelos moradores do povoado, o beiju. Ao visitar as casas de farinha e nos depararmos com essa narrativa foi possível vislumbrar o saber-fazer que é desenvolvido e que se faz presente pela memória e pela prática daquela agricultora, que além de plantar a mandioca, faz o seu beneficiamento e ainda produz as iguarias para a venda e o consumo.

Estabelecer um diálogo entre as categorias lugar e memória social possibilitou uma instigante reflexão sobre os alimentos identitários na leitura das (re)configurações socioespaciais e nessa perspectiva foi possível compreender as casas de farinha do povoado sob o prisma da percepção dos sujeitos sociais que vivenciam esses lugares, o que exigiu uma leitura também na sua dimensão simbólica, haja vista que a configuração desse espaço se dá por meio das experiências/vivências e dessa relação que estes possuem com o lugar, pois,

<sup>54</sup> Entrevista realizada em 08/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com M. R. dos R., 43 anos.

O lugar como experiência caracteriza-se principalmente pela valorização das relações de afetividade desenvolvidas pelos indivíduos em relação ao ambiente. Nesta linha de raciocínio, o lugar é resultado de significados construídos pela experiência, ou seja, trata-se de referenciais afetivos desenvolvidos ao longo de nossas vidas (GIOMETTI, PITTON e ORTIGOZA, 2012, p. 35).

Sob esta interpretação compreende-se que o lugar é resultado dessas vivências e experiências com os quais os sujeitos sociais desenvolvem as suas relações de afetividade e pertencimento. Assim, é no lugar que os sujeitos mantêm esses vínculos de afetividade, é no lugar também que se processa a valorização dessas relações, fruto de significados e valores simbólicos estabelecidos pelas experiências que são desenvolvidas no fazer diário e no decorrer de suas vivências.

A produção da farinha de mandioca e suas iguarias tem uma importância cultural, social e econômica que envolve tanto o beneficiamento quanto o consumo e a venda desses alimentos identitários. Os sujeitos envolvidos na produção enfatizam o aprendizado que se processa nas casas de farinha. Para evidenciar essa afirmação, apresenta-se a narrativa de uma produtora que confirma:

Aqui tem muitos que ainda são aprendizes, que eles sabem fazer e no fim não sabem, porque eu sou muito exigente pra fazer farinha, a mandioca tem que tá bem rapadinha, sem nenhum pretinho, se for torrar tem que ficar mais fininha, tem que ficar bem torradinha. Fazer a farinha todo mundo faz, faz uma farinha grossa diz que é farinha, faz uma farinha preta, diz que é farinha, então, eu acho assim que eles comigo tem muito aprendizado e devido a minha experiência que eu tenho como fazer farinha eu vou passando pra eles. Eu ensino o passo a passo, tem gente que chega aqui, e que fala não sei o ponto que está essa farinha, eu não sei botar no motor, nem na prensa. Eu acho que é muito importante ensinar e saber ensinar, porque a gente não vai ficar aqui pro resto da vida, tem que deixar a sementinha<sup>55</sup>.

A narrativa da agricultora representa situações vivenciadas cotidianamente na casa de farinha, uma atividade intensamente marcada pelo fazer que envolvem aspectos culturais, econômicos e sociais. A fala da entrevistada revela que é muito importante ensinar as pessoas a prática do beneficiamento da farinha, pois esta quando aprendida por esses sujeitos fica guardada em suas memórias, posto que, o conhecimento adquirido é levado por toda a vida. No contexto de vivência dos sujeitos sociais nas casas de farinha é fundamental compreender que os aprendizados se dão por meio do ensinar a fazer, assim, os aprendizes vão aprendendo e aprimorando os conhecimentos na prática e se apropriam de diversos saberes que fazem

---

<sup>55</sup> Entrevista realizada em 12/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com I. F. dos S., 39 anos.

parte do saber-fazer farinha e de suas iguarias. Como a entrevistada afirma –é muito importante ensinar e saber ensinar. Essa narrativa revela a importância da manutenção da tradição, de se deixar a semente para que as novas gerações deem continuidade ao processo que assegura uma identidade ao lugar.

Nesses lugares, além de se trabalhar e de transformar as raízes de mandioca em farinha e em diversas iguarias, se têm diversos aprendizados, relações de afetividade, troca de experiências. Nesses lugares que se fazem amigos, se dividem problemas e coloca-se o –papo em dia, portanto, são espaços de socialização. A memória é impregnada de simbolismos, assim, ao interpretar essas narrativas é possível compreender o significado do lugar, haja vista que, por meio dessas memórias reconhece-se o tempo vivo que foi vivenciado e que continua a se viver e também o processo de produção do espaço que ali se realiza.

Diante do exposto, considera-se que os sujeitos sociais além de receberem o conhecimento que é repassado por aqueles que praticam o saber-fazer na casa de farinha colocam em prática seus aprendizados e criam assim, estratégias de reprodução e manutenção desses grupos. Desse modo, compreende-se que os conhecimentos obtidos por esses sujeitos sociais expressam as suas memórias e sentidos que compõem a dimensão do saber-fazer como processo de valorização da farinha de mandioca na vida cotidiana desses grupos familiares.

As reflexões em torno da produção da mandioca e de suas iguarias nas casas de farinha do povoado estão atreladas à identidade, a memória e as representações simbólicas que são mantidas por esses grupos sociais por meio dos ensinamentos do saber-fazer e da continuação dessas farinheiras.

As relações estabelecidas entre os sujeitos sociais e as casas de farinha fazem parte da dinâmica cotidiana que compõe o espaço vivido. A produção desses alimentos identitários é constituída de valores culturais e representações simbólicas que envolvem a prática desses alimentos. Assim, compreende-se que os alimentos são elementos indispensáveis aos sujeitos sociais que deles se alimentam e se nutrem, como uma forma de sobrevivência. O homem se alimenta de diversas e diferentes maneiras, escolhendo os seus próprios alimentos. Neste contexto sociocultural, Amon e Menasche sinalizam que

A alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura. O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos na cultura (AMON; MENASCHE, 2008, p. 15).

As autoras abordam que as práticas de beneficiamento ocorrem de diferentes maneiras e que tais práticas são definidas por sua cultura, pelas escolhas que esses grupos fazem, pois a história dos distintos grupos sociais revela significados e sentidos diferenciados quanto aos alimentos e as comidas. Assim, estabelecemos uma relação entre a afirmativa de Amon e Menasche (2008) e a produção da mandioca e de suas iguarias no Povoado de Boa Vista da Tapera, haja vista que, esse alimento apresenta memórias, significados e sentidos para os produtores e consumidores uma vez que o seu modo de fazer é algo intrínseco à prática diária desses sujeitos.

Compreende-se a casa de farinha como um lugar emblemático, dotado de memórias, significados e sentidos. É, portanto, um lugar prenhe de simbolismos. Na realização do trabalho de campo, notou-se que a atividade da produção da farinha tem para os grupos que a realizam bastante representatividade. O proprietário de uma casa de farinha afirma: -Eu comecei a fazer farinha desde menino, ah, já faz muito tempo, eu aprendi com o finado meu pai, porque nós tudo aqui de casa ajudava ele na farinheira<sup>56</sup>. Assim, a narrativa do dono da casa de farinha reforça a tradição que o faz lembrar o tempo em que a farinheira era do seu pai e todo o ensinamento que ele reconhece que foi com ele que aprendeu.

Segundo informações obtidas por meio do proprietário de uma casa de farinha, o custo para a produção de uma saca de farinha não é baixo, pois os custos estão ficando cada dia mais altos e o valor da saca de farinha em Janeiro de 2019 estava custando em média R\$ 80,00 reais, esse valor pode variar, pois o preço oscila, em alguns meses pode diminuir e em outros aumentarem. Os motivos pela oscilação do preço da saca da farinha são muitos, dentre eles, um foi destacado pelo produtor, pois segundo ele, -se tiver muito plantio de mandioca a farinha cai de preço, mas se a gente quase não encontrar mandioca nas roças, o preço sobe muito, a farinha ganha preço<sup>57</sup>.

Outro fator apresentado durante a conversa com esse proprietário é que está cada dia mais difícil, encontrar mulheres para raspar, lavar e tirar a goma, e homens também, para arrancar, carregar, descarregar, despontar os tocos e ajudar na ralagem, prensagem e torração da farinha. Muitos não estão querendo mais fazer esse tipo de trabalho, são poucos aqueles que ajudam. Os motivos informados se referem ao fato de as pessoas estarem preferindo trabalhar nos serviços ofertados pela Prefeitura Municipal e também na colheita do café. De acordo com o relato do produtor, a justificativa utilizada pelos sujeitos são, -quando a gente procura eles pra trabalhar aqui na farinheira, eles falam que preferem a Prefeitura porque paga

---

<sup>56</sup> Entrevista realizada em 27/12/2017, Boa Vista da Tapera (BA), com J. A. C., 62 anos.

<sup>57</sup> Entrevista realizada em 18/06/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com E. R. S. S., 47 anos.

um salário mínimo e a colheita do café também, eles ganham mais, porque um balaio de mandioca pra ralar demora, a pessoa precisa ter prática e na roça de café, se o café tiver bom, eles ganham muito mais!<sup>58</sup>.

Seu José, um agricultor que trabalha na lida da produção há muitos anos, narra que o fazer farinha não é um trabalho simples e que a cada dia está ficando mais difícil continuar mantendo a produção na casa de farinha. Em sua narrativa ele explicita:

Continuar hoje com a casa de farinha é complicado, a tarefa na roça depende da mandioca custa uns R\$ 1.500,00, o transporte pra ir lá pegar tá cobrando uns R\$ 50,00 mais ou menos depende da distância também. Se for lugar mais perto, os homens pra arrancar essa mandioca cobra R\$ 40,00 na diária, aí vai precisar de uns 04 homens, e a raspagem do balaio custa R\$ 3,00. E tem também que de uns tempos pra cá tá ficando difícil de achar raspadeiras, só estou com umas 05 mulheres que quando eu tenho mandioca procuro e elas vêm, as outras não querem mais, estão trabalhando em outros lugares, serviços de prefeitura e nas casas de família<sup>59</sup>.

O relato do agricultor revela as dificuldades enfrentadas e ao mesmo tempo a resistência que se revela com o propósito de manter a produção e preservar o saber-fazer. Apesar dessas ponderações, descritas na fala do agricultor, considera-se, com base na pesquisa de campo que a resistência na produção da mandioca e de suas iguarias, tem se constituído ainda em uma estratégia encontrada por esses produtores para a geração de renda e o meio de sobrevivência desses grupos sociais e para a manutenção da tradição.

A análise das narrativas obtidas proporcionou informações necessárias para discutir a relação que existe entre os modos de vida dos produtores, dos agricultores e dos consumidores na produção da farinha de mandioca e de seus derivados. Ao ouvir os moradores observa-se que as suas falas estão repletas de práticas culturais, valores coletivos, significados e conhecimentos tradicionais que são construídos cotidianamente e associados à essa produção. Essa dinâmica interfere na preservação da identidade e na manutenção do beneficiamento por esses grupos familiares.

Os saberes e fazeres no olhar dos taperenses se configuram como as formas de viver e conviver, de ver, de experimentar e entender o lugar que é impregnado por tradições e carregado de simbolismos, memórias e da representação que esses alimentos identitários têm para esses grupos.

Quando questionados sobre o que é fazer farinha, os entrevistados (produtores e agricultores) respondem que é na casa de farinha que se dá verdadeiramente o processo do

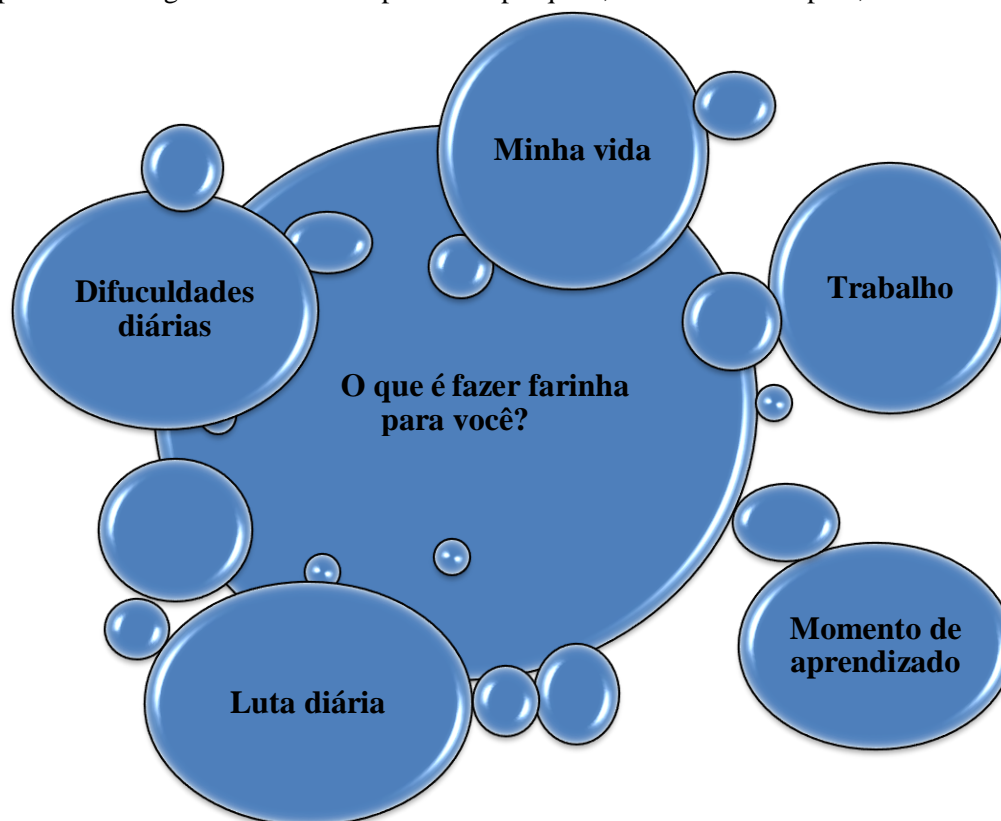
---

<sup>58</sup> Entrevista realizada em 18/06/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com E. R. S. S., 47 anos.

<sup>59</sup> Entrevista realizada em 12/01/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com S. F. B., 42 anos.

saber-fazer. Com base nas informações coletadas foi possível sistematizar os principais aspectos acerca do que a farinha representa para esse grupo (Figura 55).

**Figura 55** – Elementos que configuram o que representa o processo de fazer farinha para os produtores e agricultores contemplados na pesquisa, Boa Vista da Tapera, 2018.



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

A figura demonstra os significados que esses sujeitos sociais constroem acerca do que a produção de farinha representa para eles. Os significados acerca do fazer farinha são revelados pelas narrativas daqueles que têm nesse saber-fazer a sua história. A narrativa é a matéria prima que permite acessar a memória social daqueles que vivenciam cotidianamente esses lugares, possibilitando entender, com maior clareza, os significados que essas casas de farinha traduzem para cada um. Com efeito, a memória social se constitui como um elemento relevante na análise, e os seus registros, que são fruto das experiências são possibilitados pelas lembranças e pelo cotidiano.

O beneficiamento da raiz da mandioca na casa de farinha é uma iniciativa que propaga a persistência dos produtores/agricultores que está baseada na reconstrução da identidade desses sujeitos e na busca da reprodução social desses grupos familiares. Nessa perspectiva,

Seu Manoel relata: -[...] porque nós trabalhava tudo na diária e queria sair de lá, queria trabalhar particular, por conta própria, como autônomo mesmo, por isso quis fazer farinha<sup>60</sup>.

A narrativa mostra que o entrevistado buscou a opção de fazer farinha como uma mudança de melhoria de vida e estratégia de reprodução, permanência e sobrevivência. Assim, ao observar os modos de fazer farinha pelos produtores compreende-se que as práticas tradicionais nas casas de farinha da Tapera proporcionam elementos para entender os significados, sentidos e lógicas associadas à produção e à reprodução desses grupos familiares, permitindo compreender tanto aspectos materiais quanto imateriais que perpassam esse universo.

---

<sup>60</sup> Entrevista realizada em 12/08/2018, Boa Vista da Tapera (BA), com E. F. B., 42 anos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS



**Sou feita de mandioca  
Passada no caititu  
Qualquer mistura me agrada  
Nas mesas de norte a sul**

**Me escalda o caldo de tudo  
Carne, peixe, ovo e galinha  
Quem me consome eu saúdo  
Me orgulho de ser farinha...**

**Farinha de mandioca  
Farinha de cada dia  
Farinha que mata a fome  
Farinha que delicia**

**Farinha que faz farofa  
Farinha que faz pirão  
Farinha que faz paçoca  
Arrumadinho e bolinho de feijão**

**(Eliezer Setton)**



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

*Memória que é a de um espaço e de um tempo, memória no interior da qual vivemos, como uma ilha entre dois mares: um que dizemos passado, outro que dizemos futuro. Podemos navegar no mar do passado próximo graças à memória pessoal que conservou a lembrança das suas rotas, mas para navegar no mar do passado remoto teremos de usar as memórias que o tempo acumulou, as memórias de um espaço continuamente transformado, tão fugidivo como o próprio tempo (SARAMAGO, 1999, p. 19).*

O pensamento de Saramago confirma o entendimento realçado ao longo da pesquisa de que a memória está intrinsicamente associada ao processo de contínua transformação do espaço, logo, considera-se a impossibilidade de compreendê-lo sem levar em conta a memória como elemento que também o produz. Tal entendimento nos desafiou a analisar as relações existentes entre espaço e memória social por meio da apreensão das casas de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera considerando-as como elementos emblemáticos para a reprodução social e a configuração do lugar.

A pesquisa evidenciou que a produção da farinha de mandioca e os seus derivados possui uma significativa relevância para os moradores do Povoado, pois essa produção tradicional apresenta-se entrelaçada nas relações de proximidade entre os produtores e os consumidores desses produtos, reforçando os laços de pertencimento e identidade.

Nesse sentido, essa produção artesanal da farinha e dos derivados da mandioca se apresenta como um aspecto significativo que evidencia a relação entre o lugar e o cotidiano, relação essa marcada por saberes e fazeres que permitem-nos compreender com mais profundidade as relações existentes no povoado.

Apesar de atualmente a mandioca dividir espaço com o café, os produtores declaram que a comercialização desses produtos artesanais derivados da mandioca 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.

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.

Os elementos apresentados ao longo da pesquisa e as evidências do significado da farinha de mandioca para os moradores locais demonstram que se torna imprescindível

considerar a relevância dos alimentos tradicionais na configuração dos lugares, pois estes contribuem de maneira significativa para a constituição de traços identitários da cultura dos sujeitos no lugar.

As narrativas dos entrevistados revelam que a produção da farinha de mandioca e as vivências nas casas de farinha do povoado são muito presentes na vida dos moradores e que, por muito tempo, e ainda na atualidade, a sobrevivência de muitas famílias se deu e ainda se dá por meio do beneficiamento dessa raiz. Foi evidenciado que a farinha e os alimentos oriundos da mandioca são tanto para o consumo quanto para o comércio.

Ao longo da pesquisa de campo foi possível perceber que o saber-fazer é um aprendizado que acontece todos os dias e assim, o conhecimento repassado se perpetua por gerações. É possível afirmar, portanto, que a produção da farinha de mandioca na localidade em questão se constitui como um elemento importante no processo de construção identitária com o lugar possibilitando, também, a reprodução social de muitas famílias da comunidade.

Esse saber-fazer é revelado quando os sujeitos sociais engajados nesse processo de produção realizam a prática do beneficiamento, uma vez que, são nesses espaços das casas de farinha que se dão as trocas de experiências, as relações de (con)vivência, os conhecimentos adquiridos, a socialização dos saberes e a coletividade na execução das atividades realizadas. Assim, os laços de afetividade são fortalecidos e mesmo diante de rupturas tem sido possível identificar as permanências no que se refere à identidade desses grupos familiares.

A pesquisa abordou o significado da produção da farinha de mandioca no povoado e corroborou a identificação de elementos que evidenciaram a permanência da mandioca como hábito alimentar tradicional na identidade local do taperense. O estudo contemplou ainda a prática do saber-fazer e as tradições que estão presentes nas casas de farinha do povoado, reconhecendo assim as dinâmicas que envolvem permanências e rupturas nas casas de farinha para os diferentes sujeitos sociais que as vivenciam, o que contribui para entender a importância das casas de farinha nas (re)configurações do lugar.

Com efeito, a leitura dos modos de produção tradicionais da farinha de mandioca no povoado está atrelada as relações de proximidade entre agricultores, produtores e os sujeitos consumidores. O estudo se apresentou como uma iniciativa no sentido de valorizar essa produção de farinha de mandioca e os seus derivados como práticas tradicionais de alimentos que demandam além dos saberes e fazeres, conhecimentos e práticas para o seu beneficiamento, buscando também as relações de afetividade e pertencimento que existem entre os agricultores, produtores e os consumidores.

Com base nas discussões realizadas no Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE) e em diversas leituras de autores que abordam essa temática foi possível articular reflexões teóricas que possibilitaram a compressão da intrínseca relação entre o espaço e a memória, tendo como categorias basilares o lugar, a memória social e os alimentos identitários.

Espera-se que essa pesquisa possa contribuir para a visibilidade do trabalho realizado pelos agricultores e produtores na produção da farinha de mandioca e suas iguarias, bem como para despertar o poder público para o reconhecimento da importância da mandioca e das casas de farinha em diferentes lugares. Tal reconhecimento pode estimular esses sujeitos sociais na continuidade da produção da farinha de mandioca, agregando valor aos produtos e incentivando a preservação da tradição da produção artesanal da farinha de mandioca, pois tal reprodução ultrapassa os aspectos puramente econômicos, pois evidenciam fortes questões sociais e culturais.

A construção dessa pesquisa contou com o empenho e participação de diversos sujeitos sociais que se dispuseram a compartilhar as suas experiências vivenciadas cotidianamente nesses lugares que denominamos casas de farinha, farinheiras ou, mais especificamente na linguagem local, casas de roda. As análises realizadas só foram possíveis em razão da participação dos agricultores, produtores, grupos familiares e moradores do povoado aqui representados por meio das suas narrativas, olhares, sentimentos, memórias, lembranças e esquecimentos, que puderam revelar os seus anseios, angústias, conhecimentos, saberes e fazeres adquiridos com a prática diária nas casas de farinha.

Por fim, esse estudo apresentou contribuições no que tange a visibilidade e legitimação do trabalho realizado pelos produtores e agricultores e as experiências do saber-fazer que são desempenhadas por esses homens e mulheres que labutam no cotidiano das casas de farinhas, buscando a sobrevivência e, com isso, fortalecendo a identidade, a cultura e os saberes ali realizados. Tais práticas e os modos de produção instigam o reconhecimento da importância da mandioca como um alimento tradicional identitário na manutenção da reprodução desses grupos familiares.

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre. Ed. UFRGS, 2003.

ABREU, Maurício de Almeida. Sobre a memória das cidades. **Revista da Faculdade de Letras – Geografia** I série, Vol. XIV, Porto, 1998, pp. 77-97. Disponível em: <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1609.pdf>. Acesso em: 22 de Out. de 2017.

ABREU, Regina. **A Fabricação do Imortal: história, memória, e estratégias de consagração no Brasil**. Rio de Janeiro: Lapa, p. 100, 1996.

ACHILLES, Daniele; GONDAR Jô. A memória sob a perspectiva da experiência. **Revista Morpheus: Estudos Interdisciplinares em Memória Social**, Rio de Janeiro, V. 9, N. 16, Ago./Dez. 2016.

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. Disponível em: <http://www.mercator.ufc.br/mercator/article/view/550>. Acesso em: 10 de Mar. de 2017.

AMARAL, Urânia Teixeira. **Memória e Mobilidade do Trabalho no povoado de Itaipu, Município de Vitória da Conquista-BA**. Dissertação (mestrado em Memória: Linguagem e Sociedade). - Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, 2016.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como Narrativa da Memória Social. **Revista Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, jan/jun. 2008. p 13 a 21. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/viewFile/4467/3867>. Acesso em: 10 de Set. de 2018.

ANDRADE, Cyntia. Lugar de memória ..... memórias de um lugar: patrimônio imaterial de Igatu, Andaraí, BA. **PASOS**. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6 Nº 3 p. 569-590. 2008. Disponível em: [http://www.pasosonline.org/Publicados/6308/PS0308\\_13.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/6308/PS0308_13.pdf). Acesso em: 25 de Nov. de 2018.

ARAÚJO, Francisco Evandro de. **Os trabalhadores da farinhada e a casa de farinha como lugar de memória**. Cadernos do CEOM, Chapecó (SC), v. 30, n. 46, p. 91-100 Jun/2017. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.22562/2017.46.09>. Acesso em: 22 de Set. de 2018.

ARRUDA, Gilmar. **Cidades e sertões: entre a história e a memória**. Bauru: EDUSC, 2000.

AZEVEDO, Jucicléa Medeiros de. **Culinária do Seridó: um elemento da identidade territorial- Natal**, 2011. 130 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal. 2011.

BAHIA, RETEC (Rede de Tecnologia da Bahia). **Sensibilidade das plantações de mandioca**. Salvador: Serviço Brasileiro de Respostas técnicas, ago. 2006.

BARROS JÚNIOR, Antônio Pacheco de; SOUZA, Werônica Meira de; ARAÚJO, Maria do Socorro Bezerra de. Produção de farinha da mandioca no Agreste Pernambucano. **Revista Equador** (UFPI), Vol. 5, Nº 5, p.216 – 238, Piauí, 2016. Disponível em:

<http://www.ojs.ufpi.br/index.php/ecuador/article/viewFile/5283/3228>. Acesso em: 05 de Mar. de 2018.

BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 197-221. Disponível em: [http://transcriacoes.art.br/wp-content/uploads/2016/05/NC\\_-O-narrador-walter-benjamin-2.pdf](http://transcriacoes.art.br/wp-content/uploads/2016/05/NC_-O-narrador-walter-benjamin-2.pdf). Acesso em: 12 de out. 2018.

BRAGA, Rhalf Magalhães. O espaço geográfico: um esforço de definição. **GEOUSP - Espaço e Tempo**, São Paulo, Nº 22, 2007. Disponível em: [http://www.geografia.fflch.usp.br/publicacoes/Geousp/Geousp22/Artigo\\_Rhalf.pdf](http://www.geografia.fflch.usp.br/publicacoes/Geousp/Geousp22/Artigo_Rhalf.pdf). Acesso em: 20 de Out. de 2017.

BRASIL, (CONSEA) Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, Julho de 2004. Disponível em: <http://www.Princípios%20e%20Diretrizes%20de%20uma%20Política%20de%20SAN.pdf>. Acesso em: 15 de Dez. de 2018.

BRASIL. **DECRETO Nº 6.040, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2007**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm). Acesso em: 02 de Mar. de 2018.

CANESQUI, Ana Maria. **Olhares antropológicos sobre a alimentação**. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. Disponível: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-02.pdf>. Acesso: 28 de Set. de 2018.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. O lugar: modernização e fragmentação. *In*: SANTOS, Milton. **Fim de século e globalização: o novo mapa do mundo**. São Paulo: Hucitec-Anpur, 1993.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. O lugar: mundialização e fragmentação. *In*: SANTOS, Milton et. al. (Org.) **O novo mapa do mundo: fim de século e globalização**. São Paulo: Hucitec, 1997.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. **O lugar no/do mundo**. São Paulo: FFLCH, 2007, 85p.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. Publicado em *História: questões & debates*, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, 2005, p. 71-80.

CARVALHO, Luiz Joaquim Castelo Branco. Biodiversidade e biotecnologia em mandioca. XI Congresso Brasileiro de Mandioca. Campo Grande, MS. **Ciência e tecnologia para a raiz do Brasil: anais**. Campo grande: Governo do Estado de Mato Grosso do Sul; Dourados: Embrapa, Agropecuária Oeste, 2005. Disponível em: <https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br>. Acesso em: 21 de Ago. de 2018.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade. São Paulo, 1983.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 10ª ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999 (1954).

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. 5. Ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CAVALCANTI, Lana de Souza. **Geografia, escola e construção de conhecimentos**. Campinas: Papirus, 1998.

CAVALCANTI, Lana de Souza. **Geografia, escola e construção de conhecimentos**. Campinas: Papirus, 2007.

CHAUÍ, Marilena. A memória. *In*: CHAUÍ, Marilena. Convite à filosofia. São Paulo: Ática, 2001. p.131-136.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. 2. ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2001.

CLAVAL, Paul. **Elenfoque culturalylas concepciones geográficas delespacio**. Boletín de la A.G.E. N.º 34 - 2002, p. 21-39.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. 3. ed. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2007.

CORRÊA, Roberto Lobato. **Trajétórias Geográficas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

COSTA, Fábio Rodrigues da; ROCHA, Márcio Mendes. Geografia: conceitose paradigmas – apontamentos preliminares. **Rev. GEOMAE**. Campo Mourão, PR v.1, n.2, p.25 – 56, 2ºSem, 2010. Disponível em: [http://www.fecilcam.br/revista/index.php/geomae/article/viewFile/12/pdf\\_7](http://www.fecilcam.br/revista/index.php/geomae/article/viewFile/12/pdf_7). Acesso em: 20 de Out. de 2017.

COSTA, Andréa Virginia Freire. **Lugares do passado ou espaços do presente? Memória, identidade e valores na representação social do patrimônio edificado em Mossoró/RN**. Recife: UFPE, 2007. Dissertação (mestrado em Desenvolvimento Urbano) - Programa de pós-graduação em Desenvolvimento Urbano, Universidade Federal de Pernambuco.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. Porto Alegre: UFRGS, 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista IDEAS** - Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, v. 5, n. 1, 2011, p. 91-114. Disponível em: <http://DialnetDoConsumoAProducaoProdutosLocaisOlharesCruzados-4060623.pdf>. Acesso em: 20 de Ago. de 2018.

DAMATTA, Roberto. **La cultura de la mesa en Brasil**. Correio da UNESCO, 1987, p. 22-23. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf#73108>. Acesso em: 16 de jul. de 2018.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

EMBRAPA. **Mandioca em números**. 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/congresso-de-mandioca-2018/mandioca-em-numeros>. Acesso em: 20 de Nov. de 2018.

EMBRAPA. **Manipueira, um líquido precioso**. 2011. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18147209/manipueira-um-liquido-precioso>. Acesso em: 25 de Jan. de 2018.

FENTRESS, James; WICKHAM, Chris. **Memória social: novas perspectivas sobre o passado**. Lisboa: Teorema, 1992.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Aurélio**. Ed. Nova Fronteira, 2002.

FONTANELLA, Bruno José Barcellos; RICAS, Janete; TURATO, Egberto Ribeiro. **Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas**. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 24(1):17-27, jan, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v24n1/02.pdf>. Acesso em: 20 de Out. de 2018.

GIOMETTI, Analúcia Bueno dos Reis; PITTON, Sandra Elisa Contri; ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. **Leitura do Espaço Geográfico Através das Categorias: Lugar, Paisagem e Território**. Conteúdos e didática de GeoGRaFia. Volume 9 - D22 - Unesp/UNIVESP - 1ª edição 2012. Disponível em: [https://acervodigital.unesp.br/bitstream/123456789/47175/1/u1\\_d22\\_v9\\_t02.pdf](https://acervodigital.unesp.br/bitstream/123456789/47175/1/u1_d22_v9_t02.pdf). Acesso em: 10 de Mai. de 2018.

GOMES, Mariana Elias. A Semana Santa em Mariana, MG: estudo da relação entre patrimônio imaterial e turismo. **Revista Urutágua** – Revista acadêmica multidisciplinar nº 15 – abr./mai./jun./jul. 2008 – Quadrimestral – Maringá – Paraná – Brasil – ISSN 1519-6178. Disponível em: <http://www.urutagua.uem.br/015/15gomes.pdf>. Acesso em: 17 de Nov. de 2018.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (orgs.). **A invenção das tradições**. – Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. 9-23.

HOLZER, Werther. Uma discussão fenomenológica sobre os conceitos de paisagem, lugar, território e meio ambiente. **TERRITÓRIO**. Rio de Janeiro, ano II, n. 3, p. 77-85, jul./dez. 1997. Disponível em: <https://geografiahumanista.files.wordpress.com/2009/12/tese-werther.pdf>. Acesso em: 20 de Jul. de 2018.

HOLZER, Werther. Memórias de viajantes: paisagens e lugares de um novo mundo. **GEOgraphia**. Niterói, ano 2, n. 3, p. 111-122. 2000. Disponível em: <http://www.uff.br/geographia/ojs/index.php/geographia/article/view/32/30>. Acesso em: 02 de nov. de 2017.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **História de Encruzilhada, Bahia – BA**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/encruzilhada/historico>. Acesso em: 25 de Jan. de 2018.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Censo demográfico 2010**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/encruzilhada/panorama>. Acesso em: 28 de Jul. de 2018.

JEDLOWSKI, Paolo. **Memory and sociology: themes and issues**. Time & society, v. 1, n. 10, p. 29-44, 2001. Disponível: <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0961463X01010001002>. Acesso em: 10 de Abr. de 2018.

LEFEBVRE, Henri. **Presencia y ausencia**. Mexico: Fondo de Cultura Económica. 1983.

LEITE, Alana Franco; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. A resistência e permanência de agricultores familiares no meio rural alicerçada pela produção de iguarias derivadas da mandioca. **Revista de Geografia (UFPE)** V. 30, No. 2, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistageografia/article/viewFile/229052/23453>. Acesso em: 20 de Jul. de 2017.

LOPES, Lilian Maria Siqueira. **A alimentação no Brasil colônia**. 2009. 47 f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em História) - Centro Universitário Católico Salesiano Auxilium, Lins, 2009.

LOVISOLO, Hugo. **A memória e a formação dos homens**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v.2, n.3, 1989.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares antropológicos sobre a alimentação Identidade cultural e alimentação**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>. Acesso em: 20 de Ago. de 2018.

MAGALHÃES, Livia Diana Rocha; ALMEIDA, José Rubens Mascarenhas de. Relações simbióticas entre memória, ideologia, história e educação. In: LOMBARDI, José. Claudinei, CASIMIRO, Ana Palmira Bittencourt Santos, MAGALHÃES, Livia Diana Rocha (Org.). **História, memória e educação**. Campinas-SP: Editora Alínea, 2011.

MARTINS, Saul. **Folclore: Teoria e Método**. Belo Horizonte: Imprensa Oficial, 1986.

MASSEY, Doreen. **Pelo espaço: uma nova política da espacialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.

MENDES, Geisa Flores; ALMEIDA, Maria Geralda de. Território e lugar nas representações do Sertão da Ressaca, Bahia, Brasil. **cuadernos de geografía** 16, Bogotá, Colombia. p. 39-47. 2007. Disponível em <https://revistas.unal.edu.co/index.php/rcg/article/download/10158/10683>. Acesso em: 10 de Set. de 2017.



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: 20 de Dez. de 2017.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A leitura dos alimentos identitários: cultura e geração de renda nos territórios rurais e urbanos**. Reencuentro de Saberes Territoriales Latinoamericanos. 14 EGAL. Encontro de Geógrafos da América Latina. Peru, 2013.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. **Ateliê Geográfico** - Goiânia-GO, v. 8, n. 2, p.274-289, ago/2014. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/atelie/view/1839>>. Acesso em: 20 de Ago. de 2018.

MESQUITA, Livia Aparecida Pires de; ALMEIDA, Maria Geralda. Territórios, territorialidades e identidades: relações materiais, simbólicas e de gênero no campo. **Revista GeoNordeste**, São Cristóvão, Ano XXVIII, n. 1, p. 02-16, Jan./Jun. 2017. Disponível em: <https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/5891/pdf>. Acesso em: 18 de Dez. de 2018.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desenho do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 7ª edição. São Paulo Hucitec. Rio de Janeiro: Abrasco, 2000.

MORAES, Antônio Carlos Robert de. **Ideologias geográficas: espaço, cultura e política no Brasil**. 5. ed. São Paulo: Annablume, 2005.

MOREIRA, Ruy. Da região à rede e ao lugar: a nova realidade e o novo olhar geográfico sobre o mundo. **Revista Eletrônica de Ciências Humanas e Sociais e outras coisas**, etc..., espaço, tempo e crítica. Nº 1(3), vol. 1, 1º de junho de 2007. Disponível em: [http://www2.fct.unesp.br/docentes/geo/raul/cartografia\\_ensinoGeografia2016/racioc%EDnio%20geogr%E1fico%20-%20ruy%20moreira.pdf](http://www2.fct.unesp.br/docentes/geo/raul/cartografia_ensinoGeografia2016/racioc%EDnio%20geogr%E1fico%20-%20ruy%20moreira.pdf). Acesso em: 20 de Nov. de 2017.

NORA, Pierre. Entre Memória e História: a problemática dos lugares. Projeto História, São Paulo, v. 10, 1993.

PINTO, Maria Dina Nogueira. **Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural**. Série Encontros e Estudos. Seminário Alimentação e Cultura-Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002.

RAMOS, Mariana Oliveira. **A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS) – Porto Alegre**, 2007. 175 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RELPH, Edward. An inquiry into the relations between phenomenology and geography. **Canadian Geographer**. 14 (3): 193-201., 1970. Disponível em: [http://www.academia.edu/6922982/AN\\_INQUIRY\\_INTO\\_THE\\_RELATIONS\\_BETWEEN\\_PHENOMENOLOGY\\_AND\\_GEOGRAPHY](http://www.academia.edu/6922982/AN_INQUIRY_INTO_THE_RELATIONS_BETWEEN_PHENOMENOLOGY_AND_GEOGRAPHY). Acesso em: 18 de Dez. de 2018.

RESENDE, Márcia Spyer. O saber do aluno e o ensino de geografia. In: VESENTINI, José William. (Org.) **Geografia e ensino: Textos críticos**. Campinas: Papirus, 1989.

REZENDE, José Lima de; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. A tradição das iguarias derivadas da mandioca no território de Itabaiana (SE): cultura e geração de renda. **Ateliê Geográfico - Goiânia-GO**, v. 7, n. 2, p. 283-302, ago/2013.

RIBEIRO, Ana Clara Torres. **Homens Lentos, Opacidades e Rugosidades**. Contraponto, 2012. Disponível em: [http://www.redobra.ufba.br/wpcontent/uploads/2012/04/redobra9\\_Homens-Lentos-Opacidades-e-Rugosidades.pdf](http://www.redobra.ufba.br/wpcontent/uploads/2012/04/redobra9_Homens-Lentos-Opacidades-e-Rugosidades.pdf). Acesso em: 26 de Ago. de 2017.

SÁ, Celso Pereira de. **Sobre o Campo de Estudo da Memória Social: Uma Perspectiva Psicossocial**. Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/prc/v20n2/a15v20n2.pdf>. Acesso em: 27 de Set. de 2017.

SANTOS, Milton. O dinheiro e o território. In: **Território, Territórios: ensaios sobre ordenamento territorial**. Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal Fluminense – AGB. Niterói, 2002.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006. 260 p.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: Técnicas e Tempo, Razão e Emoção**. 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo. 2008.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Por uma abordagem territorial**. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério. (Org.) **Território e Territorialidades: teorias, processos e conflitos**. 1ª ed. São Paulo; Expressão Popular, 2009. p. 73-94.

SARAMAGO, José. **Levantado do chão**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

SAUER, Sérgio. **A luta pela terra e a reinvenção do rural**. XI CONGRESSO BRASILEIRO DE SOCIOLOGIA. 01 a 05 de setembro de 2003. Universidade de Campinas – UNICAMP. Campinas/SP.

SEBRAE. **Estudo de mercado sobre a mandioca (farinha e fécula)**. Estudos de mercado – ESPM/SEBRAE. Relatório Completo, 2008.

SEBRAE. **Mandioca (farinha e fécula)**. Série estudos mercadológicos. 2012. Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/\\$File/4247.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/$File/4247.pdf). Acesso em: 25 de fev. de 2018.

SENA, Maria das Graças Carneiro. Aspectos Sociais. *In*: SOUZA, Luciano da Silva et al. (Ed.). **Aspectos socioeconômicos e agrônômicos da mandioca**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2006. 91-111 p.

SILVA, Adnilson de Almeida. **Territorialidades e identidade dos coletivos Kawahib da Terra Indígena Uru-Eu-Wau-Wau em Rondônia**: -Orevaki Arell (reencontro) dos -marcadores territoriais. 2010. 301 p. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da; SILVA, Maria das Graças. Processos educativos e de sociabilidade na prática produtiva de fazer farinha. RTPS – Rev. **Trabalho, Política e Sociedade**, Vol. III, nº 04, p. 207-234, jan.-jun./2018. Disponível em: <http://www.ufrj.br/SEER/index.php?journal=RTPS&page=article&op=view&path%5B%5D=3678>. Acesso: 10 de Jan. de 2018.

SILVA, Gilcileide Rodrigues da. **O ensino de Geografia na educação básica**: os desafios do fazer geográfico no mundo contemporâneo. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia Humana, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2010.

SILVA, Kelly Cristina Rodrigues. A memória para pensar o espaço: a perspectiva do lugar. **Geograficidade** | v.5, n.2, Inverno 2015. Disponível em: <https://dilnet.unirioja.es/descarga/articulo/5181085.pdf>. Acesso em: 05 de Set. de 2017.

SILVA, Nádia de Sousa; MOREIRA, Poliana Machado da Silva. Memórias do ir e vir entre a escola e a universidade: representações sociais sobre o estágio supervisionado no Curso de Licenciatura Plena em Geografia da UESB. **XII Colóquio Internacional e V Colóquio Internacional do Museu Pedagógico**. 26 a 29 de Setembro de 2017. Disponível em: [http://periodicos.uesb.br/index.php/cmp/article/viewFile/7063/pdf\\_755](http://periodicos.uesb.br/index.php/cmp/article/viewFile/7063/pdf_755). Acesso em: 20 de Nov. de 2017.

SOARES, Marisa Oliveira Santos. **Sistema de produção em casas de farinha: uma leitura descritiva na comunidade de Campinhos - Vitória da Conquista (BA)**. 2007. 96 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Programa Regional de Pós Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA) - Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, 2007.

TAVEIRA, Alexandre. **Tapera**. 2016. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/alexandre-taveira/770483/>. Acesso em: 10 de abril de 2018.

WOORTMANN, Klaas Axel Anton Wessel. **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda**. Fundação UnB, 1978.

ZANINI, Maria Catarina; SANTOS, Miriam de Oliveira. **Feiras, feirinhas e feirões A “economia dos centavos” em foco**. São Leopoldo: Oikos, 2017.

**APÊNDICES**



**Apêndice I – Roteiro de Entrevista (Agricultores/trabalhadores)**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**  
**NÚCLEO DE ANÁLISE EM MEMÓRIA SOCIAL E ESPAÇO**



**PESQUISA: “Já torrei um mei mundo de farinha nessa vida”: lugar e memória social no saber-fazer das casas de farinha no Povoado de Boa Vista da Tapera – Encruzilhada – Bahia”.**

Roteiro de Entrevista Semi-estruturada

1- Identificação

a) Nome: \_\_\_\_\_ b) Idade: \_\_\_\_\_ c) Sexo: \_\_\_\_\_  
 d) Naturalidade: \_\_\_\_\_ e) Escolaridade: \_\_\_\_\_

- 1) Com relação às práticas do fazer farinha, o que você se considera? Um agricultor ou agricultora, um produtor ou produtora ou outro?
- 2) Você cultiva algum alimento? Se sim, qual? Esse alimento é o mais importante para sua sobrevivência e de seu grupo familiar?
- 3) Quando, onde e como você começou a fazer farinha?
- 4) Por que você optou por essa atividade de produzir farinha?
- 5) Que tipo(s) de conhecimento você já adquiriu até hoje sobre o fazer farinha? Você modificou a forma de produzir farinha? Por quê?
- 6) Você já realizou a produção da farinha em uma outra -casa de farinha?
- 7) Com quem você aprendeu a fazer farinha? Como e com quem você aprendeu as etapas das atividades do fazer farinha, no caso (raspar, ralar, torrar etc.)? Como foi?
- 8) Você participa de todas as etapas da produção da farinha ou de apenas alguma atividade ou etapa? Qual?
- 9) Na sua opinião a forma tradicional de fazer farinha está se modificando? Por quê?
- 10) Qual o significado que essa -casa da farinha tem para vocês que produzem a farinha? O que esse lugar representa para você?
- 11) Todas as diversas atividades da produção da farinha são realizadas aqui?
- 12) O que é fazer farinha, para você?
- 13) Conte como é o seu cotidiano aqui na casa de farinha?
- 14) Qual a importância que a casa de farinha tem na sua vida e no seu dia a dia?

- 15) Quais são os serviços e/ou atividades que você realiza na casa de farinha? Qual é a que você mais gosta de fazer ou mais se identifica?
- 16) O processo de produção da farinha é ensinado para outras pessoas? Quem são essas pessoas que aprendem a -fazer farinha? O que é ensinado? Você acha que é importante ensinar?
- 17) Como vocês convivem uns com os outros nas casas de farinha? Vocês se ajudam? Existe algum conflito? Se existir como é resolvida a situação?
- 18) O saber-fazer na casa de farinha contribui para a continuidade dessa atividade nessa comunidade? Como isso se dá?
- 19) Quais os produtos elaborados? E o período de cada produto?
- 20) Os consumidores sugerem mudanças/alterações nos produtos?
- 21) Você gostaria que seu filho continuasse a produzir na casa de farinha?



## Apêndice II – Roteiro de Entrevista (Produtores)

### UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA NÚCLEO DE ANÁLISE EM MEMÓRIA SOCIAL E ESPAÇO



**PESQUISA: “Já torrei um mei mundo de farinha nessa vida”: lugar e memória social no saber-fazer das casas de farinha no Povoado de Boa Vista da Tapera – Encruzilhada – Bahia”.**

#### Roteiro de Entrevista Semi-estruturada

##### 1- Identificação

- a) Nome: \_\_\_\_\_ b) Idade: \_\_\_\_\_ c) Sexo: \_\_\_\_\_  
d) Naturalidade: \_\_\_\_\_ e) Escolaridade: \_\_\_\_\_

- 1) Com relação às práticas do fazer farinha, o que você se considera? Um agricultor ou agricultora, um produtor ou produtora ou outro?
- 2) Você cultiva algum alimento? Se sim, qual? Esse alimento é o mais importante para sua sobrevivência e de seu grupo familiar?
- 3) Quando, onde e como você começou a fazer farinha? E por que?
- 4) Por que você optou por essa atividade de produzir farinha?
- 5) Que tipo(s) de conhecimento você já adquiriu até hoje sobre o fazer farinha? Você modificou a forma de produzir farinha? Por quê?
- 6) Essa farinheira era de sua família? Ou você a comprou de outra pessoa?
- 7) Você já realizou a produção da farinha em uma outra -casa de farinha?
- 8) Com quem você aprendeu a fazer farinha? Como e com quem você aprendeu as etapas das atividades do fazer farinha, no caso (raspar, ralar, torrar etc.)? Como foi?
- 9) Você participa de todas as etapas da produção da farinha ou de apenas alguma atividade ou etapa? Qual?
- 10) Na sua opinião a forma tradicional de fazer farinha está se modificando? Por quê?
- 11) Qual o significado que essa -casa da farinha tem para vocês que produzem a farinha? O que esse lugar representa para você?
- 12) Todas as diversas atividades da produção da farinha são realizadas aqui?
- 13) O que é fazer farinha, para você?
- 14) Conte como é o seu cotidiano aqui na casa de farinha?
- 15) Como é lidar diariamente com as pessoas que trabalham na produção pra você?
- 16) Qual a importância que a casa de farinha tem na sua vida e no seu dia a dia?
- 17) Quais são os serviços e/ou atividades que você realiza na casa de farinha? Qual é a que você mais gosta de fazer ou mais se identifica?



### Apêndice III – Roteiro de Entrevista

#### UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA NÚCLEO DE ANÁLISE EM MEMÓRIA SOCIAL E ESPAÇO



#### Roteiro de Entrevista Semi-estruturada (A história da Tapera)

##### 1- Identificação

a) Nome: \_\_\_\_\_ b) Idade: \_\_\_\_\_ c) Sexo: \_\_\_\_\_  
d) Naturalidade: \_\_\_\_\_ e) Escolaridade: \_\_\_\_\_

- 1) Você nasceu em Boa Vista da Tapera ou no município de Encruzilhada? Se não nasceu, por que veio pra cá? E por que quis morar aqui?
- 2) O que você sabe sobre o surgimento do povoado?
- 3) Você sabe sobre a origem do nome -Boa Vista da Tapera?
- 4) Como era a Tapera antes? Qual a diferença pra hoje? Ocorreram muitas mudanças?
- 5) Como eram as ruas desse povoado antigamente?
- 6) Quais atividades eram desenvolvidas aqui?
- 7) Você trabalha ou trabalhou em que nesse povoado?
- 8) Para você, o que significa viver nesse lugar?
- 9) A sua família mora toda aqui? Ou tem parentes que moram fora? Os que não moram mais aqui vêm sempre? Como é a afetividade deles com a Tapera?



**Apêndice IV – Modelo Termo de concessão de informações****Termo de Concessão de Informações**

Pelo presente documento, eu \_\_\_\_\_ declaro conhecer os objetivos do trabalho de pesquisa intitulada **“Já torrei um mei mundo de farinha nessa vida”: lugar e memória social no saber-fazer das casas de farinha no Povoado de Boa Vista da Tapera – Encruzilhada – Bahia**”, desenvolvida pela discente Nádia de Sousa Silva, R.G: 1209348845 SSP/BA, mestranda Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGeo) da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, tendo como orientadora a Profª. Drª. Geisa Flores Mendes. Autorizo a utilização das informações prestadas para fins acadêmicos, além da divulgação dos resultados de tais informações para utilização científica em congressos, encontros, textos, artigos, entre outros. prestadas. A pesquisadora garantiu disponibilizar qualquer esclarecimento adicional que eu venha solicitar durante o curso desta pesquisa, por isso estou de acordo com a minha participação voluntária no referido estudo.

Boa Vista da Tapera – Encruzilhada, Bahia, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

---

Assinatura do entrevistado