

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

CURSO DE NUTRIÇÃO

ELLIANE MARTINS ARAÚJO

**MANDIOCA E SEUS DERIVADOS: ASPECTOS ALIMENTARES E
AFETIVIDADES ENVOLVIDAS NO PROCESSO PRODUTIVO**

Santo Antônio de Jesus

2018

ELLIANE MARTINS ARAÚJO

**MANDIOCA E SEUS DERIVADOS: ASPECTOS ALIMENTARES E
AFETIVIDADES ENVOLVIDAS NO PROCESSO PRODUTIVO**

Trabalho de Conclusão de Curso, no formato de artigo, apresentado como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Orientador: Givanildo Bezerra de Oliveira

Coorientadora: Jasilaine Andrade Passos

Santo Antônio de Jesus

2018

TERMO DE APROVAÇÃO

ELLIANE MARTINS ARAÚJO

MANDIOCA E SEUS DERIVADOS: ASPECTOS ALIMENTARES E AFETIVIDADES ENVOLVIDAS NO PROCESSO PRODUTIVO

Trabalho de Conclusão de Curso, no formato de artigo, apresentado como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Aprovado em: _____ de _____ de 2018.

Banca examinadora

M.Sc. Jasilaine Andrade Passos
Bacharel em Nutrição, Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde, e doutoranda em Saúde Pública pela Fiocruz.

M.Sc. Joselito da Silva Motta
Pesquisador do Centro Nacional de Pesquisa em Mandioca e Fruticultura Tropical
Mestre em Extensão Rural pela Universidade Federal de Viçosa.

Dra. Micheli Dantas Soares
Professora da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Bacharel em Nutrição, Mestre em Saúde Coletiva e Doutora em Saúde Coletiva pelo Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por me acompanhar e iluminar meu caminho cada segundo, me concedendo sabedoria e discernimento nos momentos em que eu mais precisava, tenho a certeza de que se não fosse por Ele esse trabalho não seria realizado.

Ao meu pai e a minha mãe, que são exemplos de vida, e fazem pra mim a base mais sólida que poderia existir, me incentivando e acreditando nos meus sonhos. Obrigada por todo amor, dedicação e educação que me concederam.

Ao meu namorado Gabriel, companheiro, amigo, que trouxe pra minha vida um amor lindo de muita LUZ, um verdadeiro Anjo, fazendo jus a seu nome. Minha eterna gratidão por todo apoio, carinho e paciência, sem sombras de dúvidas, é uma das melhores pessoas que já conheci na vida. Sempre esteve ao meu lado. Obrigada pela compreensão e ajuda na resolução dos problemas surgidos durante a realização deste trabalho.

Ao meu orientador Givanildo Bezerra e minha co-orientadora Jasilaine Passos, pelo incentivo, pela disponibilidade em todos os momentos de necessidade, pelo apoio e dedicação no desenvolvimento deste trabalho. Muito obrigada!

A equipe de motoristas da UFRB, Seu Val, Beto, Paulo e Igor, pelas viagens descontraídas em pleno aos domingos, para a zona rural de SAJ, nos conduzindo sempre com muita responsabilidade e disposição. Muito Obrigada!

A Evoni, MUITÍSSIMO obrigada pela parceria no projeto, começou a caminhada comigo, sempre ao meu lado, dividindo problemas, trabalhos e alegrias e está nessa caminhada até hoje. Muito obrigada a sua família por me receber tão bem em sua casa, vocês terão pra sempre um lugar especial no meu coração, principalmente sua mãe, Dona Marina, um exemplo de mulher!

Enfim, muito obrigada a todos que de alguma forma contribuíram nessa trajetória. Se tem uma coisa que sou, é GRATA!

“Deus não escolhe os capacitados, capacita os escolhidos”

(Autor desconhecido)

Muita Luz!

RESUMO

A mandioca, *Manihot esculenta* Crantz, é uma planta da família das Euforbiáceas, conhecida popularmente por diversas nomenclaturas a depender da região, carrega uma rica bagagem histórica no Brasil, relativa ao seu cultivo e usos dos seus derivados. O presente trabalho tem como objetivo descrever o consumo da mandioca e seus derivados no contexto dos produtores participantes do estudo e chamar atenção para as memórias e o valor afetivo que é atribuído ao processo produtivo da farinha nas relações de trabalho envolvidas. Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório-analítico de natureza qualitativa, desenvolvido a partir de uma pesquisa de campo com produtores e produtoras de mandioca de três comunidades rurais localizadas no município de Santo Antônio de Jesus, Bahia. Resultados e discussão: A análise das entrevistas aponta para um grande apreço pela farinha e, conseqüentemente, por sua presença marcante nas práticas alimentares cotidianas. Além da farinha, outros produtos derivados da mandioca também fazem parte do universo alimentar que compõe o dia-a-dia dos sujeitos. A dimensão da afetividade foi observada nos relatos sobre o processo produtivo da mandiocultura, especialmente no que tange os rituais de fabricação da farinha. Considerações finais: O cultivo da mandioca, o consumo da mesma e seus derivados são reconhecidamente importantes para os produtores e produtoras rurais, bem como a existência de um saudosismo pelas relações envolvidas no decorrer do trabalho nas casas de farinha, por toda uma vida, onde todas as relações daquele grupo estão vinculadas a produção desta comida.

Palavras-chave: Mandioca, Alimentação, Derivados da mandioca, Afetividades no trabalho, Casas de farinha.

ABSTRACT

The manioc, *Manihot esculenta* Crantz, is a plant of the Euphorbiaceae family, popularly known by several nomenclatures depending on the region, carries a rich historical baggage in Brazil, regarding its cultivation and uses of its derivatives. The present work aims to describe the consumption of cassava and its derivatives in the context of the producers participating in the study and draw attention to the memories and the affective value that is attributed to the flour production process in the labor relations involved. Methodology: This is an exploratory-analytical study of a qualitative nature, developed from a field research with cassava producers and producers from three rural communities located in the municipality of Santo Antônio de Jesus, Bahia. Results and discussion: The analysis of the interviews points to a great appreciation for the flour and, consequently, for its marked presence in everyday food practices. Besides the flour, other products derived from cassava are also part of the food universe that makes up the subjects' daily lives. The dimension of affectivity was observed in the reports on the production process of the mandioculture, especially with regard to the flour manufacturing rituals. Final considerations: The cultivation of cassava, its consumption and its derivatives are recognized as important for the rural producers and producers, as well as the existence of a nostalgia for the relationships involved during the work in the flour houses, for a lifetime, where all relations of that group are linked to the production of this food.

Keywords: Manioc, Food, Manioc by-products, Affective at work, Flour houses.

SUMÁRIO

1. Artigo: Mandioca e seus derivados: Aspectos Alimentares e Afetividades Envolvidas no Processo Produtivo.....	08
1.1. Introdução.....	09
1.2. Metodologia.....	11
1.3. Resultados e Discursão.....	14
1.3.1. Afetividades envolvidas no processo produtivo da farinha.....	14
1.3.2. O gosto pela farinha: “Sem farinha não dá pra passar”.	17
1.3.3. (Des)gostos pela farinha.....	19
Outros derivados da mandioca....	22
1.3.3.1. O consumo de aipim nas práticas alimentares locais.....	22
1.3.3.2. Aipim ou Pão?.....	23
1.4. Considerações Finais.....	26
1.5. Referências.....	27
2. Apêndices.....	29
2.1. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.....	30
2.2. Roteiro das Entrevistas.....	33

1 Artigo: Mandioca e seus derivados: Aspectos Alimentares e Afetividades Envolvidas no Processo Produtivo

Informações sobre os autores:

Elliane Martins Araújo¹; Jasilaine Andrade Passos² Givanildo Bezerra de Oliveira³.

¹ Graduanda em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, Santo Antônio de Jesus - BA, Brasil.
ellimaraujo@hotmail.com

² Graduada em Nutrição pela UFRB, Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde, pela UFBA, e doutoranda em Saúde Pública pela Fiocruz.
jasilainepassos@yahoo.com.br

³ Docente do Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, Santo Antônio de Jesus - BA, Brasil.
givanildo_oliveira@ufrb.edu.br

Endereço para correspondência:

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências da Saúde,
Avenida Carlos Amaral, nº 1015, Cajueiro, Santo Antônio de Jesus, 44570-000,
BA – Brasil.

1.1 INTRODUÇÃO

“Mandioca, macaxeira, aipim - tantos nomes para uma única senhora. Senhora dos sabores, da memória gustativa, linha mestra da história da comida no Brasil. Presente de norte a sul, de leste a oeste, única memória do povo, presente nas festas, presente no dia a dia. Seja ela mesma, ou disfarçada em um de seus produtos, não custa dizer: ela é a rainha do Brasil”.

A mandioca, *Manihot esculenta* Crantz, é uma planta da família das Euforbiáceas. Conforme ilustra a citação a cima, há diversas nomenclaturas para se referir a essa espécie que varia a depender da região. Também conhecida popularmente como aipim, macaxeira, candinga, maniva, maniveira, moogo, mucamba, dentre outras². A cultura da mandioca é muito valorizada no Brasil, principalmente na região Nordeste e está presente em mais de 90 países, contribuindo para a alimentação de aproximadamente 500 milhões de pessoas em todo o planeta. Além disso, essa raiz assume papel base na manutenção e sustento de famílias de menor poder aquisitivo que veem nessa cultura uma alternativa de renda e desenvolvimento³.

Esta tuberosa possui uma combinação de nutrientes na raiz que a qualificam de forma diferenciada quando comparada a outras plantas cultivadas. Destaca-se ainda pela resistência à seca, por se adaptar a solos de baixa fertilidade, requerer moderadamente, ou dispensa o uso de agroquímicos em seu cultivo e possui incomparável versatilidade de usos no campo alimentar e industrial⁴.

No Brasil há uma rica bagagem histórica relativa ao cultivo e usos da mandioca. Uma vez que, desde antes da colonização portuguesa os indígenas já utilizavam essa matéria-prima para o preparo de alimentos e bebidas. Há várias interpretações sobre a origem da mandioca, estando algumas delas associadas à visão religiosa, tratada como dádiva divina, bem como à sua importância para a sobrevivência das tribos⁵. Assim, este alimento está na base da culinária de várias regiões do país.

De norte a sul e, de leste a oeste deste país de dimensões continentais, a farinha de mandioca aparece nas mais variadas preparações, firmando-se como um produto genuinamente brasileiro⁶. O que a coloca no cenário gastronômico nacional como uma verdade incontestável, sendo caracterizada não só como um gênero alimentício, mas por todo um conjunto de práticas e relações que estabelecem por meio de sua produção e utilização, o que demonstra a sua importância cultural e social⁷. Nesse contexto, pode se dizer que o brasileiro é um grande apreciador da farinha de mandioca, e, com esse ingrediente, ele cria e retoma as memórias milenares das civilizações americanas, e faz cardápios que o identifica e o singulariza como povo⁸.

Seguindo essa singularização, na Bahia a farinha também está nas cozinhas do sertão e do Recôncavo, pois está integrada à cozinha afro-baiana como acompanhamento para muitos pratos do cotidiano, uma vez que grande parte dos cardápios tem a marca dos povos africanos⁸. Enfim, há um gosto regional e peculiar pelas farinhas, revelando assim, uma cultura histórica sobre um alimento, que vai além do ato puro e unicamente do comer, configurando-se como um fenômeno biocultural.

Nessa perspectiva, salienta-se que o ato de comer é fruto não só de condições geográficas, mas, também, das relações sociais e de processos de comunicação entre as diversas maneiras de interpretar a realidade. O homem é produto do seu meio e das suas relações com o ideário do seu grupo de convivência. A alimentação também é fruto dessas relações; a forma do alimentar-se, suas regras, preceitos, suas rejeições e predileções, mais que apenas resultado de condições climáticas e geográficas, revestem-se com sua história e crenças¹.

Desse modo, reconhecendo sua dimensão afetiva, entende-se que as práticas alimentares permeiam a relação com o outro, estando presentes nas refeições familiares, que são momentos de encontro, de conversação e de troca de informações, mediando a criação e manutenção de formas de sociabilidade bastante ricas e prazerosas⁹. Da mesma maneira, essas relações de encontro estão presentes no processo que envolve o trabalho realizado na produção da farinha, que é um dos principais produtos obtidos a partir da raiz

de mandioca, sendo, muitas vezes, produzida de forma artesanal em pequenas unidades fabris geralmente chamadas de “casas de farinha”¹⁰.

Partindo da perspectiva sobre a representatividade afetiva que a cultura da mandioca ocupa para cada família produtora, o presente trabalho buscou explorar conceitos e percepções que precisam ser mais valorizados e destacados nos diversos espaços da sociedade, tornando-se alvo de reflexão, inclusive no meio acadêmico e científico. Ressalta-se a necessidade de expor que o plantio e o processamento da mandioca em suas diversas formas têm significados que vão além de atividades que propiciam a presença do alimento na mesa, é algo que inevitavelmente guarda consigo inúmeras relações pessoais, de afeto, convivência, histórias de vidas, de alegrias, dores e saudades existentes, destacando o quanto essa representatividade afetiva está sinalizada no trabalho de tantas famílias diariamente.

Diante do exposto, evidencia-se a relevância da realização de um estudo voltado para o conjunto de relações afetivas envolvidos no processo produtivo da farinha, no consumo do aipim e seus derivados, nas práticas alimentares locais e a presença desses na mesa dos produtores participantes do estudo, bem como as relações travadas de uma forma geral no momento do trabalho, com ênfase na realidade vivida e nas perspectivas em relação à cultura da mandioca. Assim, o presente trabalho tem como objetivo descrever o consumo da mandioca e seus derivados no contexto dos produtores participantes do estudo e chamar a atenção para as memórias e o valor afetivo que é atribuído ao processo produtivo da farinha.

1.2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo exploratório-analítico de natureza qualitativa, desenvolvido a partir de uma pesquisa de campo com produtores e produtoras de mandioca de três comunidades rurais localizadas no município de Santo Antônio de Jesus, Bahia. A escolha desses grupos populacionais se deu por critério de conveniência, visto que são localidades de fácil acesso, tanto em relação ao deslocamento, estando a cerca de 12km do centro da cidade, quanto à proximidade das comunidades entre si, sendo também uma escolha a favor do acesso das participantes, visto que uma das integrantes do projeto é

moradora de uma dessas comunidades, o que viabilizou o contato com uma maior abrangência do público em questão. Além disso, de acordo com informações empíricas, nas referidas comunidades vêm ocorrendo redução na produção de mandioca e seus derivados. Tal fenômeno impulsiona a necessidade de investigações científicas com vistas a compreender possíveis implicações dessas transformações no que tange a aspectos socioculturais, alimentares e afetivos.

Participaram do estudo produtores e produtoras de mandioca e seus derivados, que tivessem tais atividades como fonte ou complemento de renda e que aceitaram participar do estudo. Junto a tais sujeitos, foi observada a importância atribuída à cultura da mandioca e as relações de memórias afetivas relacionadas ao processo produtivo da farinha, considerando aspectos culturais, alimentares e afetivos. Como forma de produzir informações sobre mudanças e permanências na cultura da mandioca, foram entrevistados participantes com idades entre 39 a 79 anos, obtendo um total de 20 entrevistas para o desenvolvimento deste trabalho, conforme proposição de Minayo¹¹, que ressalta que para este tipo de trabalho deve-se utilizar entre 15 a 20 entrevistas. Em relação a ordem ao qual as entrevistas foram realizadas, utilizou-se como base a técnica *Snow ball* (Bola de Neve). Segundo Vinuto¹², a *Snow ball* é utilizada para pesquisas com populações de difícil contato ou quando não há precisão sobre sua quantidade. A execução dessa técnica se dá por meio de indicação de um entrevistado para outro em um processo de recrutamento em cascata, alcançando-se a meta de amostras, finaliza-se a pesquisa.

A coleta de dados foi realizada entre os meses de abril e maio de 2017, com um total de 04 (quatro) visitas, com aproximadamente 06 (seis) entrevistas diárias, com duração média de 26 (vinte e seis) minutos. As entrevistas foram conduzidas a partir de um roteiro específico com questões a respeito da relevância que a cultura da mandioca tem para os produtores, bem como suas formas de consumo, suas memórias e afetividades envolvidas no processo produtivo, de modo a atender aos objetivos do estudo (APÊNDICE II). As entrevistas foram gravadas e transcritas para melhor análise, sendo iniciadas com uma breve apresentação do projeto e do roteiro da entrevista, bem como

do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido-TCLE (APÊNDICE I), em seguida iniciou-se a entrevista, procurando sempre colocá-la de forma dialogada. Conferindo a esta um diálogo aberto, possibilitando reflexões acerca de experiências vividas e compartilhadas no contexto da mandiocultura, sendo executado em uma linguagem coloquial, para facilitar o entendimento dos saberes entre entrevistados e entrevistadores.

As entrevistas foram transcritas e devidamente identificadas através das iniciais dos entrevistados. Para interpretação dos dados foi utilizado como base a análise de conteúdo descrita por Campos¹³, a qual permite qualificar as vivências do sujeito, bem como suas percepções sobre determinado objeto e fenômenos envolvidos.

Desse modo, a análise foi realizada mediante seguimento de três etapas. A primeira correspondeu a pré-exploração do material e realização de leituras flutuantes do corpus das entrevistas de modo a identificar as principais unidades de significantes. Essa sistematização refere-se à segunda etapa da análise dos dados na qual buscou-se construir unidades de análise com vistas a atender aos objetivos do estudo. Sendo assim, foram criadas por fim 04 (quatro) categorias de análise, sendo elas: Afetividades envolvidas no processo produtivo da farinha; O gosto pela farinha: “sem farinha não dá pra passar”; (Des)gostos pela farinha; Outros derivados da mandioca; (O consumo do aipim nas práticas alimentares locais; Aipim ou pão?). Por fim, a partir da categorização dos dados, deu-se início a interpretação do material, dos sentidos envolvidos e importância atribuída à cultura da mandioca na perspectiva dos entrevistados, dialogando com o referencial teórico já existente.

No que tange os aspectos éticos, este trabalho foi submetido e aprovado pelo comitê de ética da UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia sob parecer n ° 1.994.690. Os participantes da pesquisa foram previamente esclarecidos sobre os objetivos da investigação, forma de produção de dados e preservação da identidade de todos os entrevistados. Após das informações supracitadas os sujeitos decidiram pela assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido e participação na pesquisa.

1.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise das entrevistas apontou para um grande apreço pela farinha e, conseqüentemente, por sua presença marcante nas práticas alimentares cotidianas. Além da farinha, outros produtos derivados da mandioca como o bolo de aipim, o cuscuz, o beiju, o mingau, o caldo, o biscoito, o pirão também fazem parte do universo alimentar que compõe o dia-a-dia dos sujeitos. As narrativas sobre tais práticas alimentares, algumas vezes se mostram permeadas por saudosismos despertados à medida que reconstroem suas memórias alimentares e salientam aspectos afetivos que estão imersos no contexto do comer. A dimensão da afetividade também foi observada nos relatos sobre o processo produtivo da mandiocultura, especialmente no que tange os rituais de fabricação da farinha. O trabalho nas casas de farinha é referido enquanto difícil por muitos entrevistados. Dificuldade que era amenizada pelas relações de solidariedade que suavizavam a labuta de um trabalho árduo, mas que tais relações faziam valer a pena. Sendo expostas essas relações através da fala de cada um, falas essas que induziram uma emoção, que foi tomando conta de entrevistados e entrevistadoras, quando no decorrer do roteiro era despertado as referidas lembranças e memórias que fizeram parte de toda uma vida, sobre as mudanças e permanências da mandiocultura local mescladas em suas trajetórias.

1.3.1 Afetividades envolvidas no processo produtivo da farinha

A comida possui um significado simbólico que vai além de nutrientes, envolve família, amigos e relações interpessoais de forma geral. Considerando esse aspecto, o presente trabalho traz em discussão aspectos que ressaltam essa importância afetiva no trabalho, tanto com a mandioca, quanto na transformação da mesma em farinha, trazendo esta como uma identidade daquele povo que muitas das vezes têm a farinha não apenas como acompanhamento para outros pratos, mas sim como um dos principais alimentos do cotidiano alimentar.

Segundo Senra¹ o comer, além do simples ato de subsistência, também representa símbolos, ações e atitudes que o tornam marca de referência

cultural do indivíduo. Sob essa ótica se identifica, enquanto valor cultural e marcador identitário, a farinha de mandioca.

Seguindo essa perspectiva, Canesqui¹⁴ traz que não comemos apenas quantidades de nutrientes e calorias para manter o funcionamento corporal em nível adequado, pois há muito tempo os antropólogos afirmam que o comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais, imbrica-se com a sociabilidade, com ideias e significados, com as interpretações de experiências e situações. Para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural.

De tal maneira, tanto o ato do comer quanto o da produção da farinha ressalta essa relação cultural e afetiva no âmbito das relações familiares, e isso está de acordo com o que diz Romanelli⁹ sobre a dimensão afetiva da alimentação, que engloba a relação com o outro, estando presente nas refeições familiares, nos momentos de encontro, de conversação e de troca de informações, isto é, da criação e manutenção de formas de sociabilidade bastante ricas e prazerosas.

Nessa perspectiva, nota-se a presença do sentimento de nostalgia e saudosismo com relação às formas como a farinha era produzida. O principal impulso para essas lembranças quase sempre é a maneira como as relações entre os grupos eram conduzidas anterior ao tempo presente; os encontros, a solidariedade, a festividade, o companheirismo nas atividades que envolviam o trabalho, a quantidade de pessoas que se reuniam para a produção. Em resumo, a vontade e o comprometimento são lembrados como algo que além de unir, conferia prazer ao trabalho cotidiano, que apesar de por diversas vezes ser relatado como uma atividade difícil, as relações interpessoais faziam esse trabalho valer a pena e se tornar prazeroso, como sugere o trecho abaixo:

“Porque quando a gente ajuntava, juntava meu pai que ia arrancar mandioca. A gente ia pra roça, arrancava, levava, botava na casa de farinha; no outro dia se juntava ali aquela quantidade de gente, todo mundo ali na casa de farinha raspando mandioca, proseando, dando

risada... Ah, era gostoso demais! Agora difícil era... Casa de farinha longe, minha filha! Longe! E a gente arrastar de pé, debaixo da chuva, meia noite pra vir embora pra casa, e muitas das vezes pra voltar também [...] sinto saudade assim... das amigas, das pessoas... daquele tempo gostoso que a gente trabalhava ali ficava todo mundo ali junto, raspando mandioca, proseando, mexendo farinha na casa lá que a gente mexia farinha Aquilo era muito bom! Tinha amizade com o povo da casa de farinha... tinha aquilo como uma diversão, viu? Como uma diversão! [...] (Produtora M.L.C.S, 58 anos).

No trecho acima a entrevistada revela prazer no trabalho e no envolvimento com as pessoas no tempo em que era criança, e/ou jovem adulto, que se expressa com um sentimento de saudade e alegria pela boa lembrança. Ela também se refere a um cotidiano intenso de trabalho, sua memória aponta para um passado de dificuldades ao utilizar a expressão “difícil era” ao relatar a distância que era a casa de farinha da sua casa, e todas as dificuldades encontradas durante todo o percurso que fazia a pé. Estando de acordo com o que diz Ávila¹⁵ ao referir-se que os encontros nas casas de farinha são momentos de trabalho árduo e de socialização entre gerações, onde crianças aprendem o ofício observando os mais velhos, e adolescentes são aconselhados sobre as coisas da vida por adultos que, por vezes, repreendem erros de conduta dos jovens diante de todos. O que caracteriza esses encontros é a partilha, a harmonia e o consentimento, tudo baseado numa forma de viver, de ser e de ensinar práticas educativas mais colaborativas, respeitando as subjetividades e a vida em comunidade.

Segundo Coutinho¹⁶ a memória do trabalho se faz presente nos momentos de produção, denominados momentos do “farinhar”. Estes se confundem com o gosto da farinha e com todo o arcabouço lúdico da Farinhada; os cantos, os namoros, os reencontros de amigos e parentes, a “contação de histórias”... Tudo se confunde com a “qualidade do gosto da farinha” de antigamente e de como relações de trabalho que eram travadas.

Nos depoimentos, em momentos em que a memória do trabalho é acionada e os eventos são revisitados, a ausência do dinheiro nas relações que envolvem a produção, a fartura da comida, as dificuldades do trabalho e o

prazer do reencontro são assuntos sempre lembrados, sendo observados no trecho abaixo:

“Era sofrido, mas era melhor. Não tinha vagabundo solto, aqui a gente andava, ficava no passeio até tarde [...] Não tinha dinheiro, mas tinha vida boa, tudo sobrava. E agora não. Não tem dinheiro, mas tem um pouquinho, mais do que antes. De primeiro sobrava tudo, sobrava dinheiro, comprava alguma coisa, e agora tá todo mundo puro. De primeiro, no terreno que pai tem lá, plantava mandioca, a gente arrancava mandioca direto, não faltava, agora falta tudo, é a chuva que tá faltando. É sim! De primeiro a gente sofria pra trabalhar, né? Sofria, mas, era bom! A gente fazia a farinha e fazia aquele beiju de goma cheio de açúcar. Vai lá pra tu vê, tá lá parada! Você vê fazendo beiju por ai? Não! Acabou tudo. É, acabou tudo!” (Produtor R.S.N, 39 anos).

Isso pode ser visto com certa semelhança nos resultados de Cabrini¹⁷, onde o mesmo faz uma analogia aos fatos, expondo algo que parecia ser um mundo perfeito, no qual os homens plantam, colhem, e transformam o alimento, dentro de um forte sentido de coletividade, tendo o conceito da responsabilidade em relação aos mais velhos. O “fazer junto”, o convívio, o sentido de “comum” presentes nas casas de farinha e a cultura de saberes que envolvem a produção nesses espaços, como os cantos de trabalho e modos de preparo, é fruto de experiências, de vivências e também de mistérios.

1.3.2 O gosto pela farinha: “Sem farinha não dá pra passar”

Dentre os produtos derivados da mandioca, a farinha é especialmente referida e exaltada por muitos produtores. Suas diversas possibilidades de consumo são ressaltadas, seja como ingrediente coadjuvante, prato principal ou acompanhamento. Conforme relatado, a farinha confere um gosto único às preparações e forma paladares que se mostram reivindicatórios da sua presença cotidiana à mesa.

A farinha é um patrimônio que tem lugar especial na mesa de cada um dos produtores e cada uma das produtoras que foram entrevistados, seja pura ou nas diversas formas que acompanha.

Em sua versão branda, conhecida por macaxeira ou aipim, a raiz podia ser consumida cozida. E, quando assada na brasa, tornou-se familiar aos portugueses pela semelhança de sabor com a castanha de sua terra natal. Na modalidade brava, tida como mandioca, transformava-se na farinha, seu principal produto e um verdadeiro patrimônio nacional¹⁸. Segundo Lody⁸, pode-se adicionar farinha de mandioca a quase tudo: às frutas, às leguminosas, aos molhos, à pimenta amassada, ao ovo, aos peixes, às aves, às carnes, ao mel, ao melado, ao leite, ao açúcar ou comê-la simplesmente pura, saborosamente pura. Essa visão é compartilhada por uma das entrevistadas, conforme o trecho abaixo:

[...] “Oxe, mas rapaz! Farinha aqui eu utilizo demais. As meninas aqui dão é risada da minha cara. Porque se eu chupar uma laranja doce, eu chupo com farinha, se for uma banana, eu como com farinha. Você botou a mesa pra mim, botou um pedacinho de carne, uma saladinha, uma verdurinha -verdura eu amo! Uma verdurinha pra mim, tá perfeito! Agora, se botou arroz, macarrão, não botou a farinha, pra mim não tem nada certo” (Produtora M.L.C.S, 58 anos).

Segundo Lody⁸ o paladar brasileiro está agregado às muitas e diferentes farinhas de mandioca, que, por sua vez, têm suas características especiais que identificam nossas diversas regiões e seus diferentes sabores, há uma fantástica liberdade no uso da farinha, e isso compõe as nossas identidades gastronômicas.

Independente de qual farinha era utilizada, a famosa farinha de mesa, ganhou ao longo dos anos vários qualitativos que se somaria a muitos outros: farinha d’água, farinha fina, farinha grossa, farinha torrada, farinha seca, farinha puba, farinha de carimã, farinha branca, farinha amarela, farinha suruí, farinha de barco, farinha de foguete, farinha... ¹⁸. E, dessa forma foi ganhando espaço e se tornando cada vez mais indispensável nas refeições dos brasileiros, vendo nesta, uma fonte de sustento e força, como pode ser observado nos trechos abaixo:

“Ah!, é uma coisa que geralmente a gente não passa sem ela! Não pode passar porque a farinha é uma das coisas mais... eu acho pra

mim que é mais apreciada na mesa da gente, inclusive dos fracos. Os ricos é uma coisa, mas nós aqui da zona rural... eu mesmo não passo sem a farinha! (pausa) abaixo de Deus, Deus primeiramente, mas sem a minha farinhazinha na mesa, ave maria! [...]" (Produtora M.L.C.S, 58 anos).

"[...] a farinha pra comer, porque ninguém passa não... A farinha é minha sustância" (Produtora M.L.C.S, 58 anos).

"Ah... sem farinha ninguém existe não! Ah, sem a farinha ninguém passa não!" (Produtora M.L.S.C, 57 anos).

"Da mandioca? É a farinha mesmo! A farinha não pode faltar!... Se faltar a farinha não tem nada certo!... Não, não... a gente come, na mesma hora tá com fome! (risos) [...]" (Produtora F.R.P, 53 anos).

No trecho anterior, dona M.L.C.S, ressaltou a farinha como sua "sustância", conferindo-a um atributo de alimento forte, que confere vigor a ela, algo que não pode faltar à sua mesa. Estando de acordo com o que diz Lody⁸ que ressalta a farinha como sendo o grande alimento da boca e do sentimento de saciedade. Sendo este um grande "mata fome". Farinha misturada com água é uma base que faz a subsistência.

Mesmo não assumindo um sabor aguçado, a farinha modela a consistência da comida. O gosto pela farinha mostra-se construído raízes históricas que a mantêm prestigiada no crédito popular. Essa permanência constitui a imagem da suficiência, quando, sem ela, a refeição não está completa. Sem farinha a comida se torna falha. A farinha é comida de volume, comida que enche, sacia e satisfaz¹⁹.

1.3.3 (Des)gostos pela farinha

Cabe salientar que o gosto pela farinha não assume homogeneidade para o grupo estudado. Alguns entrevistados referiram não apreciar a farinha com tanta frequência e/ou diminuir seu consumo por diferentes motivações que vão desde o "enjoo" até a obediência a recomendações médico-nutricionais.

Alguns entrevistados já não consomem farinha de mandioca com tanta frequência pelo fato de tê-la consumido em grande quantidade por longos anos da vida, quando esta era a única e principal opção para o sustento da família. Sobre isso, salienta-se que os alimentos são consumidos em contextos sociais e culturais que interferem nas sensações gustativas e transmitem critérios de valoração aos mesmos²⁰. As narrativas daqueles/as que já não apreciam tanto a farinha remetem para um gosto de privação alimentar que parece evocar a memória da fome de outrora. Um gosto que já não se quer sentir.

Estes gostos e preferências alimentares estão envoltos em questões históricas, geográficas e subjetivas, bem como características socioculturais inscritas no corpo dos sujeitos mediante suas experiências. Desse modo, ao mesmo tempo que se mantém a apreciação de sabores arraigados na cultura local, há também aqueles que tem a necessidade de se afastar de experiências de sofrimento.

No que tange a influência dos discursos médico-nutricionais no consumo da farinha, percebeu-se que alguns dos entrevistados relataram diminuição ou até mesmo o abandono da ingestão desse derivado da mandioca. As motivações para esse controle alimentar expressaram um discurso médico-nutricional, ao qual eles passam a acreditar o que pode ser ou não adequado consumir, e dentro desse discurso falavam sobre a farinha em momentos da vida que podiam ou não consumi-la, aderindo assim, alguns novos hábitos alimentares para a vida.

“Eu gosto da farinha, mas não posso porque sinto problema de gases. Aí eu fui ao médico, nutricionista e eles passaram uns alimentos pra eu comer e também deixar de comer” (Produtora M.R.O.S, 49 anos).

Dentro desse contexto, cada sociedade elabora um complexo sistema de regras dietéticas fundadas não só no senso comum, mas também em preceitos religiosos e no conhecimento médico, ao qual parece ser muito valorizado e aderido, e daí então, criam interdições para excluir do cardápio

alimentos simbolicamente classificados como nocivos e perigosos para a saúde⁹.

Dessa maneira foi possível observar em diversas falas dos entrevistados, alguns motivos associados a um discurso médico-nutricional, sobre o abandono e ou a diminuição do consumo da farinha nos hábitos alimentares diários, e as falas seguintes sugerem contemplar esses discursos:

“Gostava, agora não. O médico proibiu de comer farinha. A gente vai comendo umas besteirinhas, o integral- não sei que diacho é lá. Mas, mesmo assim não deixo de comer a farinha não! É, a gente acostuma, sente falta, mas acostuma” (Produtora C.N.S, 61 anos).

“Eu não! Quer dizer, eu já gostei muito, mas depois também... é que tenho problema de refluxo, aí sou difícil comer a farinha. Não, tem vezes que passa até meses sem comer nem um pouquinho. Não, não me importo não” (Produtora E.M.S, 45 anos).

Nos trechos acima, percebemos que em algumas falas os hábitos alimentares são modificados devido a algum problema de saúde, sendo algumas vezes reportado por orientação de médico e ou nutricionista, ou até mesmo sob a forma de livre demanda e autoconhecimento.

E isso está de acordo com o que Romanelli⁹ traz, numa visão de que não basta ter acesso ao saber científico para modificar costumes alimentares, pois eles não estão fundados tão somente na racionalidade humana. Esta certamente existe, mas convive tensamente com valores simbólicos e com os prazeres propiciados pela comida, sejam eles gustativos, psicológicos ou sociais, isto é, provenientes das relações criadas em torno das refeições.

Assim, pode-se observar que mesmo que haja proibições por questões de saúde, as pessoas ainda consomem a farinha, às vezes até param por um determinado tempo. Alguns afirmam se acostumarem com a restrição ou proibição do consumo da farinha seguindo orientações, em prol da saúde, mas,

voltam a consumir em seguida, podem até diminuir, por crenças, dizeres populares ou indicação médica, no entanto não param o consumo totalmente.

Como assinala Carvalho²¹ ao dizer que o conhecimento de uma cozinha, vai além dos ingredientes que a compõem, denota princípios de condimentação, procedimentos culinários, conjunto de regras de uso, de prática, de representação simbólica e de valores sociais, morais, religiosos e higiênicos ou sanitários. Dessa maneira, perceber as “regras” que permeiam o modo de preparar, sobre o que, como, e quando comer os alimentos é perceber que não há uma natureza constante, isso sofre modificações e alterações às vezes momentâneas, de acordo com a necessidade vivenciada, seja ela pela religião, condição financeira ou pela saúde.

1.3.4 Outros derivados da mandioca

O aipim é amplamente utilizado pelas famílias entrevistadas, seja na forma *in natura*, ou em preparações, está sempre presente. Ainda que o pão apareça em todas as casas, a tradição do aipim na mesa não pode faltar.

1.3.4.1 O consumo do aipim nas práticas alimentares locais

Além da farinha de mandioca, os usos dessa raiz tão querida e tão brasileira permeia a mesa baiana em deliciosas receitas. Dessa forma, foi possível perceber a variedade de derivados da mandioca sendo expostas durante as entrevistas, tais como podemos observar nas falas seguintes:

“Hoje o que tá mais na moda é o aipim, né? Pra vender, pra fazer bolo, pra fazer o que quiser. Ele tem tudo, né? Tem tudo! É bolo, é mingau é beiju, é caldo.” (Produtora A.S.S, 79 anos).

“É o aipim é a farinha é tudo, aqui tudo é delicioso, eu amo mesmo! Um cozidinho de aipim, menina. É uma delícia!É pra fazer bolo quase toda semana [...] fazendo um bolinho de aipim, é cozido, é o mingau de aipim. Ah, que delícia! Mingau de aipim, ME-NI-NA! Mingau de aipim, ô Jesus! Eu tomo mesmo mingau de aipim, eu tomo mesmo de ficar. Eu tomo demais chega me dá agonia. Tanto faz no cozido de água e sal eu gosto pra tomar café, cozido, aí como as meninas fazem, corta com carne de sertão, fica aquele temperadinho, é uma

delícia... Não tem jeito, de todo jeito pra mim ele é ótimo (risos)”
(Produtora M.L.C.S, 58 anos).

Do mesmo modo, Senra¹ cita uma vasta quantidade de derivados da mandioca, tais como: o bolo de carimã, o bolo de aipim, o bolo de tapioca, o cuscuz, o mingau (também de carimã), o biscoito avoador, o ximango, as paçocas, os pirões, a jacuba, as farofas, a maniçoba, feita com suas folhas, a mandioca cozida e comida com cafés, besuntada em manteiga. Até mesmo o vatapá, feito em alguns interiores com a farinha de mandioca em lugar do tradicional pão, e o bobó de camarão.

Diante da grande quantidade de derivados da mandioca, sob variadas formas de denominação, encontra-se também a diversidade na forma de preparo e no acompanhamento, como pode ser observado na seguinte fala:

“Ah, com o aipim a gente faz o vatapá, a gente come no cozido, a gente faz o aipim frito, tudo isso aí são variedades, um aipinzinho com ovos fritos, com maionese, ketchup, com uma carnezinha cozida de panela, de qualquer maneira ele é gostoso, caldo de aipim também. A gente começou a fazer aí acarajé, e o vatapá não é de pão não, é de aipim.” (Produtora Z.M.S).

O relato supracitado nos mostra que independente de pratos quentes ou frios, doces ou salgados, temos alguns exemplos da vasta culinária regional, que evidenciam a presença da raiz do Brasil. Sendo essa, um agregador de sabor às preparações, ou até mesmo a própria preparação como prato principal, aquele que aparece várias vezes, no entanto de formas diferentes, em contextos alimentares diferentes, sendo até alvo de experimentação para substituir outros alimentos, como por exemplo, o pão, em preparações específicas e renomadas como o vatapá.

1.3.4.2 Aipim ou pão?

O pão ainda que titulado como um alimento versátil, que na grande maioria das vezes se compra pronto e estando presente na mesa dos

entrevistados, estes, não escondem o apreço quem tem pelo aipim, reportando-se a ele como um alimento indispensável nas refeições diárias.

A cultura alimentar brasileira não começou quando o Brasil foi descoberto, mas antes, e a mandioca foi e é a grande presença, seja ela cozida, assada ou frita. Seja em farinha, povilho ou carimã, ela se presta a mil usos, mil delícias na mesa brasileira. Ainda hoje, muitos preferem comê-la cozida em lugar do pão, eternizando o costume de séculos atrás, quando era a companheira fiel do café da manhã, do desjejum, como tão bem registrado pelos diversos viajantes e cronistas ao longo da nossa historiografia¹.

Seguindo nessa linha, foi possível observar a grande presença e preferência do aipim na mesa dos entrevistados, que por diversas vezes exaltavam esse alimento como mais saboroso. Podemos observar tal preferência no trecho a seguir:

“Ah, o aipim é melhor, com certeza! É delícia! Melhor do que pão. Oxe, eu deixo o pão! Um prato de aipim, meu Deus do céu! Ele pode ser de água e sal, eu deixo qualquer uma bolacha, qualquer um pão, eu deixo pra tomar meu café com aipim. Porque é delícia demais!” (Produtora M.L.C.S, 58 anos).

“Prefiro o aipim, né? Pra tomar café, a gente come pão quando não tem jeito. É a fruta pão, o inhame, a banana da terra, as coisas da terra, quando não tem jeito que come o pão.” (Produtor A.F.B, 65 anos).

Dessa forma, sugere-se que o aipim tem seu lugar de destaque na mesa dos produtores e produtoras, principalmente dos mais velhos, por acreditarem no aipim como um alimento mais saudável, em detrimento ao pão, mesmo o pão se fazendo presente com frequência, disponível e de fácil acesso na vida cotidiana deles. Como podemos observar nas seguintes falas:

“Eu acho que vai os dois, (risos). A metade vai (preferir) no aipim, a metade vai na massa. Os velhos é o aipim, e os mais novos vai na massa, porque se for novo não vai comer aipim. E os mais velhos vai no aipim (risos)” (Produtora M.V.O, 66 anos).

“Agora, aqui passa pão na porta. Toda hora que você quiser vai à rua comprar coisa, e antes não.” (Produtora R.S.N, 39 anos).

Os trechos acima vêm reafirmando a preferência pelo aipim, ainda que tenham facilmente acesso ao pão em suas mesas diariamente.

Segundo Motta⁴, a tradição do fabrico da farinha foi logo apropriada pelas primeiras levas de escravos provenientes das colônias portuguesas na África. Do escorrimento da manipueira leitosa surgia, por decantação, a tapioca úmida, matéria-prima para os beijus e tapiocas recheadas, que merecem o registro nas cartas de Pero Vaz de Caminha ao rei de Portugal: “Faz-se por aqui umas broas chamadas beijus ou filhós tão alvos e saborosos que superam em muito o pão desse reino”. Os primeiros governantes gerais do Brasil, Thomé de Souza, Duarte da Costa e Mem de Sá, embora portugueses e detentores do privilégio do trigo à mesa, preferiam os derivados da mandioca por considerá-los mais saudáveis.

Assim sendo, podemos exemplificar a colocação anterior de Motta⁴, com trechos das entrevistas, onde produtores e produtoras sugerem o aipim de melhor qualidade quando se fala em alimento saudável, colocando a visão deles do que venha a ser um alimento saudável, e o quanto esse alimento é essencial em suas vidas:

“Ah, o aipim é essencial. É muito mais saudável!, Não tem química, não tem glúten, é essencial, fundamental. Um flocozinho de milho é bem melhor também, uma banana, geralmente as raízes é bem melhor. É bem mais saudável no café do que as massas” (Produtora R.S.T, 53 anos).

“Ah, o pão! O que não pode falta é o pão! A gente come muito pão de errado, mas um bolinho de puba, de aipim.... Agora dizer que o aipim mesmo é outro alimento, em tudo, por tudo, pela saúde. A gente fica mais forte, né não?!” (Produtora R.S.T, 53 anos).

“Eu prefiro comer o aipim do que o pão. Às vezes que não compra pão eu vou na roça arranco aipim e a gente toma café duas vezes. O aipim, a batata doce, tudo são comidas saudáveis, porque é da roça, é natural e o pão tem muitos produtos químicos”. (Produtora A.J.P, 53 anos).

Em contrapartida, existem aqueles que deram preferência ao pão em detrimento ao aipim, pelo fato da rotina, e da frequência com que se comia a raiz ao longo da vida. Como pode ser sugerido nos trechos a seguir:

“Eu ia escolher o pão e a bolacha. O aipim não desce. Não gosto. Como de vez em quando. Agora pra cozinhar pra fazer aquele mingau com leite é uma delícia, né?” (Produtora M.R.S.J, 79 anos).

“ah, tu ia gostar do aipim, mas eu ia gostar do pão, porque aipim todo dia... Mas é verdade mesmo, que quando a gente planta aipim come de vez em quando, porque enjoa, né? Todo dia, todo dia!” (Produtora M.L.S.C, 57 anos).

1.4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cultivo da mandioca e seu consumo seja *in natura* ou na forma de derivados são reconhecidamente importantes para os produtores e produtoras rurais, ocupando um lugar de alimentos indispensáveis à mesa. Sendo a farinha, especialmente exaltada dentre os produtos derivados da mandioca como sendo a principal, ratificando assim, o quanto esses alimentos se fazem indispensáveis na afirmação dos hábitos alimentares daquele grupo.

Para além da geração de renda e insumos alimentares, o processo produtivo da farinha envolve sentimento de saudade e afetividades que

precisam ser levadas em consideração diante de todo o esforço físico gerado para garantir a renda da família. Haverá talvez um dia em que o fazer farinha enquanto um fato social deixe de existir. Esse dia poderá também nunca chegar. Enquanto isso, aqueles que fazem e comem a farinha daquele lugar continuarão a lembrar das histórias em que fazer farinha era algo muito espetacular. E todas as relações daquele grupo estão vinculadas a produção deste alimento.

1.5 REFERENCIAS

1-Senra AV. Da mandioca ao pirão, uma aventura de sabores. In: Lody R, organizador. Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Senac São Paulo; 2013, p. 35-71.

2-Shinohara NKS, Veloso RR, Borckmans MVL, Alexandre EF, Padilha MRF. Macaxeira na cultura alimentar pernambucana. Diálogos Acadêmicos jul-dez 2014; 7(2): 86-102.

3-Lamaison FC. Aplicação da água residuária do processamento da mandioca como substrato para a produção de hidrogênio por processo fermentativo. [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina Centro Tecnológico, Programa de pós-graduação em engenharia de alimentos; 2009.

4-Motta JS. Mandioca, a raiz do Brasil. In: Lody R, organizador. Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Senac São Paulo; 2013, p. 17-26.

5-Sociedade Brasileira de Mandioca SBM. Mandiocultura no mundo e no Brasil. Disponível em: URL: <http://www.sbmandioca.org>.

6-Castro OB. A farinha de mandioca no prato brasileiro. In: Lody R, organizador. Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Senac São Paulo; 2013, p. 83-96.

7-Silva EA. Farofas e pirões. In: Lody R, organizador. Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Senac São Paulo; 2013, p. 107-122.

8-Lody R. Farinha à mesa. In: Lody R, organizador. Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Senac São Paulo; 2013, p. 9-16.

- 9-Romanelli G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. *Transtornos alimentares: anorexia e bulimia nervosas* capítulo III jul-set 2006; 39(3): 333-339.
- 10-Santana EM, Furtunato DMN, Borges IMP, Cardoso RCV. Estudo qualitativo da perspectiva dos consumidores de farinha de mandioca (*Manihot esculenta crantz*) comercializada na feira livre das Sete Portas, Salvador, BA. *Higiene Alimentar* mar-abr 2017; 31(266/267): 48-54.
- 11-Minayo MCS. *O Desafio do conhecimento: Pesquisa qualitativa em saúde*. 14ª Edição. São Paulo: Hucitec; 2010.
- 12-Vinuto J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: Um debate em aberto. *Temáticas* ago-dez 2014; 22(44): 203-220.
- 13-Campos CJG. Método de análise de conteúdo: ferramenta para a análise de dados qualitativos no campo da saúde. *Revista Brasileira Enfermagem* set-out 2004; 57(5): 611-614.
- 14-Canesqui AM, Garcia RWD, organizadoras. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2005. 306 p.
- 15-Ávila MVA, Costa LAF. Mulheres que moem, mulheres que ensinam: um estudo sobre as pedagogias das casas de farinhas em um Mocambo do Baixo-Sul da Bahia. *Anais Eletrônicos do Congresso Epistemologias do Sul* 2017; 1(1).
- 16-Coutinho ALD. *Farinhada e identidade sertaneja: estudo de caso da produção de farinha de mandioca na comunidade de Lagoa do Saco-Monte Santo-Ba [dissertação]*. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2013.
- 17-Cabrini F, Terça-Nada M. *Salvem as casas de farinha*. In: Lody R, organizador. *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Senac São Paulo; 2013, p. 73-82.
- 18-Embrapa. *Mandioca: O pão do Brasil (Manioc, le pain du Brésil)*. Brasília: Embrapa, 2005. 284p.
- 19-Cascudo LC. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global; 2004.
- 20-Montanari M. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac São Paulo; 2008.
- 21-Carvalho MCVS, Luz MT, Prado SD. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência & Saúde Coletiva* 2011; 16(1): 155-163.

APÊNDICES

2.1 APÊNDICE I

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE- CCS

Projeto de pesquisa- O Cultivo da Mandioca: Aspectos Socioeconômicos,
Culturais e Nutricionais na Perspectiva de Produtores Rurais.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu estou sendo convidado (a) para participar do projeto O Cultivo da Mandioca: Aspectos Socioeconômicos, Culturais e Nutricionais na Perspectiva de Produtores Rurais, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, e fui informado (a) que o objetivo principal desta pesquisa é observar a importância que os produtores rurais atribuem à mandioca, considerando questões sociais, econômicas, culturais e nutricionais. Para isso serão feitas visitas às residências dos produtores convidando-os a participarem do projeto, e para os que aceitarem, serão realizadas entrevistas com perguntas que possibilitem aos pesquisadores entender como o cultivo e o consumo da mandioca influencia na vida dos produtores. A entrevistadora leu este documento e esclareceu minhas dúvidas sobre o projeto, bem como deixou claro que a participação de cada produtor (a) é voluntária, após autorização por escrito pela assinatura deste Termo de Consentimento em duas cópias, sendo que uma cópia ficará sob minha guarda. Fui informado (a) que posso não querer participar e que ainda posso desistir da participação a qualquer momento, sem que eu tenha qualquer prejuízo. A entrevistadora me informou que em função da entrevista tratar de assuntos particulares eu poderei me sentir desconfortável em responder determinadas perguntas, também me falou que para diminuir meu desconforto a entrevista será realizada em local onde eu me sentir mais confortável. A entrevistadora ainda me disse que a pesquisa obedece aos Critérios da Ética em Pesquisa com Seres Humanos, presentes na Resolução no. 466/12 do Conselho Nacional de Saúde e que todas as informações coletadas neste estudo são estritamente confidenciais, pois somente as pesquisadoras e seus orientadores terão conhecimento das respostas. Também fui informado (a) que ao participar desta pesquisa estarei contribuindo com informações importantes sobre o cultivo, o consumo da

mandioca e suas influencias na renda, na saúde e na vida dos produtores. Sei que não terei nenhuma despesa para participar desta pesquisa, bem como nada me será pago por minha participação. Fui avisado (a) que qualquer reclamação a fazer deverei procurar o professor Givanildo Oliveira, coordenador da pesquisa, pelo telefone (75) 3632-1869 ou pelo endereço: UFRB -Centro de Ciências da Saúde/Santo Antônio de Jesus (BA), Bairro do Cajueiro/Campo do Governo - CEP: 44.570-000.

Após estes esclarecimentos, solicitamos o seu consentimento de forma livre para participar desta pesquisa. Portanto, preencha, por favor, os itens que se seguem. Obs: Não assine esse termo se ainda tiver dúvida a respeito.

Consentimento Livre e Esclarecido

Tendo em vista os itens apresentados, eu, de forma livre e esclarecida, manifesto meu consentimento em participar da pesquisa. Declaro que recebi cópia deste termo de consentimento, e autorizo a realização da pesquisa e a divulgação dos dados obtidos neste estudo.

Nome do Participante da Pesquisa

Assinatura do Participante da Pesquisa

Elliane Martins Araújo
Pesquisadora

Evoni Correia dos Santos
Pesquisadora

Givanildo Bezerra de Oliveira
Orientador e coordenador da pesquisa

Pesquisador Principal: Givanildo Bezerra de Oliveira (75) 99136-8843 Demais pesquisadores: Elliane Martins Araújo, Evoni Correia dos Santos e Jasilaine Andrade Passos. Comitê de Ética em Pesquisa da UFRB: Rua Rui Barbosa, no. 710. Campus Universitário, Cruz das Almas - BA. Telefone: (75) 3621-6850 Contato e-mail: eticaempesquisa@ufrb.edu.br

2.2 APÊNDICE II

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE- CCS

Projeto de pesquisa- O Cultivo da Mandioca: Aspectos Socioeconômicos,
Culturais e Nutricionais na Perspectiva de Produtores Rurais.

ROTEIRO DE ENTREVISTA

Data: ___/___/___
nº _____

Questionário

Bloco 1: Dados de identificação.

Nome do participante: _____ Idade: _____
Número de membros da família: _____ Raça/cor: _____ Escolaridade: _____
Profissão: Estado civil: Endereço: Cidade natal:

Bloco 2:

1-Como sua família trabalha com a mandioca: cultiva e consome, comercializa?

2- Em sua opinião, qual a influencia que a cultura da mandioca tem para o crescimento do país atualmente?

3- Qual a influencia que a cultura da mandioca exerce sobre sua renda pessoal?

4- - O senhor (a) já foi beneficiado com algum projeto ou programa do governo voltado para os mandiocultores? Se sim, quais?

Bloco 3:

5- Em relação ao consumo, é frequente a utilização da mandioca ou prefere outros alimentos? Quais?

6- Existe algum período em que tanto os produtos, como o aipim são mais consumidos pela população?

7- O senhor (a) conseguiria se imaginar sem consumir a mandioca e seus derivados? Se deixasse de consumir, acha que isso poderia afetar sua saúde?

8- Em relação à culinária, preparações a base de mandioca ou aipim, o que comumente preparado e que a família tem maior preferência?

9- Existe alguma estratégia própria para elaboração desses alimentos?

10- Quais alimentos são indispensáveis na mesa dia a dia de sua família? Em seu ponto de vista, quais os benefícios ou malefícios que a mandioca e derivados podem trazer para a nossa saúde?

Bloco 4:

11- O senhor (a) tem alguma forma própria que auxilia no trabalho (plantação, colheita, produção) que contribui para bons resultados do cultivo?

12- Por que o senhor (a) começou a trabalhar com a mandioca?

13- Há quanto tempo trabalha no cultivo da mandioca?

14- Dentre os familiares que trabalham com mandioca (filhos, irmãos, sobrinhos), em sua opinião, eles darão continuidade a essa cultura?

15- Como aconteceu o processo de conhecimento e aprendizagem para eles?

16- Existe alguma vantagem trabalhar com mandioca em relação aos demais produtores que trabalham com outras lavouras?

17- Conhece alguém que abandonou a lavoura de mandioca para buscar outro meio de trabalho, ou alguém que abandonou outras lavouras ou outros meio de trabalho para lidar com mandioca?

18- Gostaríamos que o senhor (a) falasse sobre histórias de vida ou eventos marcantes que viveu durante esse tempo como cultivador de mandioca, algo que leve como experiência de vida?

19- Essa cultura em si reporta alguma memória afetiva, ou seja, existe algum momento que ela traz sensações, lembranças de outros momentos anteriores. Quais?