



**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDOESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

## **A ARTE DO SABER-FAZER: A PRODUÇÃO ARTESANAL DA FARINHA DE MANDIOCA NO POVOADO DE BOA VISTA DA TAPERA**

Nádia de Sousa Silva,  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Brasil  
Endereço eletrônico: naddyasousa@hotmail.com

Geisa Flores Mendes  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Brasil  
Endereço eletrônico: geisauesb@yahoo.com.br

### **INTRODUÇÃO**

O trabalho apresentado aborda o significado da produção artesanal da farinha de mandioca no Povoado de Boa Vista da Tapera no município de Encruzilhada, Bahia. O povoado possui uma população de aproximadamente 1.000 habitantes e está situado a quase 120 km de Vitória da Conquista. Sob o olhar crítico da Geografia procurou-se comprovar os resultados da análise da produção da farinha e dos derivados da mandioca produzidos nas casas de farinha do povoado.

A escolha por discutir a produção artesanal da farinha de mandioca no povoado 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.

A presente pesquisa teve por objetivo identificar elementos que evidenciem a permanência da mandioca como hábito alimentar tradicional na identidade local do taperense partindo 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.





**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

## METODOLOGIA

No que tange aos aspectos metodológicos realizou-se um levantamento bibliográfico, com base em fontes que abordavam os temas relacionados à pesquisa tomando por base a discussão das categorias memória social e lugar, com o aporte teórico de Claval, (2007), Mendes, (2009), Menezes, (2013), Rezende (2013) e Saquet, (2009). Além disso, foram realizadas pesquisas em documentos oficiais que contemplam essa temática. Optou-se também pela realização e análise de entrevistas semiestruturadas com os sujeitos sociais da pesquisa, a saber: agricultores e produtores que lidam cotidianamente nas casas de farinha e consumidores da farinha e das iguarias derivadas da mandioca.

Por fim, foram feitas as transcrições das entrevistas realizadas e as análises das informações buscando a compreensão dos sentidos e representações que permeiam a experiência/vivência do cotidiano dos sujeitos da pesquisa.

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

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 ainda que no momento atual essa atividade esteja passando por ressignificações por conta do surgimento de outras atividades como o café, os serviços da prefeitura entre outras, que modificam o cotidiano e a configuração 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>1</sup> alicerçadas na memória social e nos aspectos econômicos que esse alimento representa para grupos familiares. 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, o que reforça a relação que os sujeitos tem com o lugar.

---

<sup>1</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).





**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDOESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

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 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, dentre outros aspectos, atentar-se para os processos culturais que abarcam diferentes temporalidades na organização social dos lugares. 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).

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).

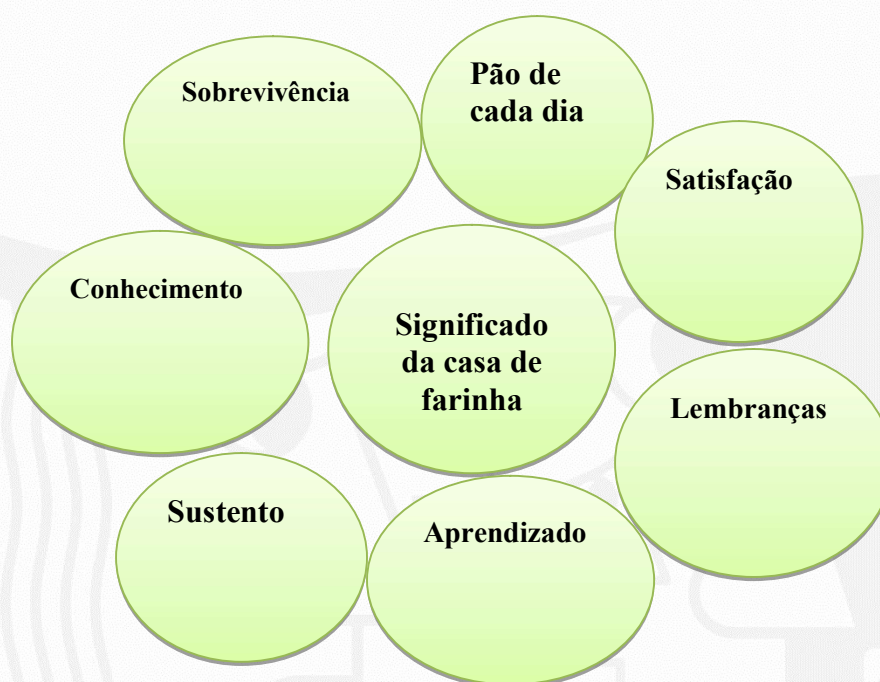
Compreende-se que a produção é para além do consumo e de venda, é também tradição familiar, recordação de cheiros e gostos da infância e responsável pela transferência de aprendizados (MENEZES, 2013). Representa, assim, saberes e fazeres transmitidos de geração em geração que extrapolam a lógica do mercado. Tal produção



se constitui em uma atividade enraizada nos modos de vida desses grupos familiares que se perpetua por gerações evidenciado o saber-fazer e as técnicas de preparação.

A Figura 1, 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 1 – 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 resultante da prática diária 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. Assim, o saber-fazer possibilita diversas situações de vivenciar e/ou experienciar essa prática cotidiana.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A produção artesanal da farinha de mandioca é de suma importância para a comunidade de Boa Vista da Tapera – Encruzilhada, Bahia, pois se constitui em uma produção tradicional que se apresenta entrelaçada nas relações de proximidade entre os





**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

agricultores, produtores e os consumidores da farinha e das iguarias derivadas da mandioca, reforçando laços de pertencimento e identidade, sendo fruto de apreciação e valorização fundamentadas no reconhecimento da qualidade e do significado subjacente ao alimento.

Nesse sentido, a produção artesanal da farinha se apresenta como um aspecto significativo que evidencia a relação entre o lugar e o cotidiano, relação essa que é marcada pela relevância do reconhecimento desses saberes e fazeres, bem como a compreensão dessas relações existentes na mencionada comunidade rural.

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.

**PALAVRAS CHAVE:** Alimentos tradicionais; Lugar; Mandioca; Memória Social.

## REFERÊNCIAS

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

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.

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.

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.