

Alimentos nativos, cultura alimentar e gênero: livro "Memórias da Mandioca" escrito por mulheres do Núcleo de Apoio às Atividades de Cultura e Extensão Sustentarea USP

Jennifer Harumi Tanaka – jenniferhtanaka@gmail.com

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; NACE Sustentarea

Aline Martins de Carvalho – alinenutri@usp.br

Faculdade de Saúde Pública da USP; NACE Sustentarea

Dirce Maria Lobo Marchioni – marchioni@usp.br

Faculdade de Saúde Pública da USP; NACE Sustentarea

Palavras-chaves: mandioca, cultura alimentar, sistemas alimentares sustentáveis

Apresentação e objetivos: “‘ligando os pontinhos’ entre alimentação, agricultura, questão agrária, a história da América Latina”

Espécie local, nativa da América do Sul, a mandioca foi domesticada pelos povos indígenas e, posteriormente, espalhada ao longo do território que hoje chamamos Brasil. A mandioca alimentou os povos originários de Norte a Sul do país e foi um importante ingrediente na caldeirada cultural que formou a nação brasileira (CASCUDO, 2004).

Nos dias atuais, a mandioca e os seus modos de fazer são patrimônios de povos e comunidades tradicionais. Por toda a extensão do país, ela é conhecida por diferentes nomes: macaxeira, aipim, mandioca, entre outros, e por seus variados produtos: como as farinhas dos mais variados tipos, polvilhos, goma, tapioca, sagu, tucupi, etc.

Em 2013, a mandioca foi apontada pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) como a cultura agrícola do século 21. No Brasil, é produzida em sua maioria pela agricultura camponesa de base familiar (IBGE, 2006), e pode ser encontrada em uma diversidade de formas e produtos, por exemplo, o tucupi, os polvilhos, as farinhas, o sagu e a massa puba. Contudo, inquéritos nacionais alimentares recentes, como a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) indicam que ao longo dos últimos anos o consumo da mandioca vem diminuindo, sobretudo nas regiões sul e sudeste do país (IBGE, 2020).

Em 2020, o Núcleo de Apoio às Atividades de Cultura e Extensão da Universidade de São Paulo Sustentarea (NACE- Sustentarea USP) deu início a uma série de atividades dedicadas especialmente ao estudo, à pesquisa e à promoção desse alimento sob a ótica de sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis. Dentre elas, destacamos um de nossos trabalhos mais recentes: o livro "Memórias da Mandioca", lançado em setembro de 2021.

O objetivo com essa publicação foi promover o diálogo entre academia e sociedade sobre um dos alimentos nativos do nosso país, cultura alimentar brasileira e gênero, buscando aliar, as discussões em torno da alimentação sustentável e igualdade de gênero, como sugerido pela Organização das Nações Unidas (ONU) nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Como bem resume um dos relatos que compõem a obra em questão, a mandioca é uma

forma de "ligar os pontinhos" entre alimentação, agricultura, questão agrária, a história da América Latina.

Descrição da experiência: “Ai, são muitas lembranças boas da mandioca, poderia passar o dia contando...”

O Sustentarea foi fundado em 2012 e tem como sede a Faculdade de Saúde Pública (FSP/USP). É uma rede transdisciplinar de profissionais e estudantes, que tem como propósito ampliar a reflexão pautada em evidências científicas sobre alimentação saudável e sustentável e fomentar a troca de saberes constante e horizontal com a sociedade, de modo a interagir e transformar os sistemas alimentares. O núcleo é composto por em média 60 voluntários, entre estudantes de graduação e pós-graduação, professores e profissionais de diferentes regiões do país formados em de diversas áreas do conhecimento, que se renova anualmente.

Ao longo dos seus 10 anos, o Sustentarea USP tem realizado uma série de atividades que buscam colocar em diálogo academia e sociedade. Isso ocorre por meio de diferentes vivências, tais como oficinas culinárias, ciclo de palestras, bem como através de materiais educativos em formatos variados, o que inclui podcast, revista digital, site e redes sociais.

O livro "Memórias da Mandioca" foi idealizado e organizado, durante o primeiro semestre de 2021, por um grupo de participantes do Sustentarea USP, entre graduandas, pós-graduandas e profissionais, que discutem e pesquisam este alimento.

No total são 13 autoras, entre 21 e 52 anos. As mulheres que compartilharam suas histórias são provenientes diversas regiões do país, porém em sua maioria da região Sudeste e do estado de São Paulo, bem como uma autora mexicana. Para além daquelas filiadas a FSP/USP, algumas das autoras são associadas a Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS).

Como é esperado dada a sede do projeto na FSP/USP, casa do bacharelado em Nutrição, a maior parte das autoras são graduandas em nutrição e nutricionistas. Contudo, consideramos importante evidenciar a diversidade de formação e ocupação destas mulheres. Ao interno do grupo, temos mulheres bióloga, culinária, engenheira de alimentos, jornalista, educadora, consultora e pesquisadora.

As palavras que compõem uma das histórias presentes na obra retratam bem o desafio: “são muitas lembranças boas da mandioca, poderia passar o dia contando...” (p. 17). Destarte, neste empreendimento a coleta de histórias foi realizada a partir de uma chamada interna ao NACE Sustentarea, convidando de forma facultativa as pessoas a escreverem um relato, de formato livre, sobre uma memória com a mandioca. Após o aceite e o envio dos relatos, todas as autoras assinaram um Termo de Cessão de Direitos Autorais.

A publicação também conta com o manifesto "Pelo reencontro do Brasil com a mandioca", elaborado pelas integrantes desse grupo, como uma forma de expressar as motivações que impulsionaram o surgimento de um grupo, dentro do Sustentarea, voltado especificamente a esse alimento.

Após a coleta das histórias, a diagramação do livro foi feita na plataforma on-line Canva. A edição, editoração e revisão final foram realizadas por integrantes do grupo. A convite do Sustentarea, as ilustrações que compõem a obra foram cedidas pela ilustradora e escritora Rita Taraborelli.

Para o lançamento da obra, realizou-se um evento on-line intitulado: “Roda de conversa: mulheres, mandioca e memórias”, transmitido pelo canal do Sustentarea no YouTube e por meio da plataforma Zoom em setembro de 2021. Houve divulgação prévia pelas redes sociais do Sustentarea, incluindo: Instagram, Facebook e Twitter, além do site Sustentarea USP.

O livro é de acesso livre encontra-se disponível gratuitamente para download no e-Coleções USP: /, bem como no site do Sustentarea USP <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/>.

Resultados e discussão: “Assim como para muitos brasileiros, minha história com a mandioca tem laços muito fortes, cheios de afeto e resistência”

A coletânea de histórias biográficas e autorais compartilhadas foi composta ao total por treze relatos de cunho biográfico de mulheres integrantes do Sustentarea. Os relatos são relativamente curtos, variando entre uma e duas laudas, todas narradas na primeira pessoa. Os textos foram dispostos e organizados ao interno da publicação de maneira temática, acompanhado cada um deles pelo nome de sua autora, informações sobre sua profissão e filiação com o projeto NACE Sustentarea.

Ao explorar o resgate, a redação e a difusão de memórias com alimentos como solo fértil para a construção e articulação de múltiplas experiências, práticas e saberes, nossas reflexões buscam apontar para os nexos entre alimentos nativos, cultura alimentar e gênero, tendo como contexto a experiência desenvolvida por um projeto de extensão universitária. Neste relato de experiência, articulamos, assim, reflexões sobre a escrita, organização, leitura e difusão do livro “Memórias da Mandioca”.

Observa-se tanto na escrita, quanto na leitura destas histórias um encontro geracional de mulheres. Esta dezena de histórias autorais reúne diversos personagens, sendo a maioria delas mulheres. São diversos os relatos cujo protagonistas são as avós, as mães, as tias ambientadas na roça, no sítio, na cozinha, entre as panelas do fogão. Outras figuras femininas citadas são as bisavós, as primas, as amigas. Como narra algumas das memórias: “em busca de pegadas que possam explicar a minha rota, olho para as mulheres da minha família” (p. 21). Ao contar sobre sua experiência em casas de farinha na Bahia, outra autora reforça a importância e a majoritária presença feminina: “com o objetivo de incentivar a agricultura familiar, casas de farinha têm sido construídas e sobretudo mulheres estão envolvidas em todo o processo, principalmente minhas primas” (p. 23).

As autoras em seus relatos compartilham como ponto de partida a mandioca, porém passeiam, cada uma a seu modo, entre memórias de infância, retratam sobre os desafios de envelhecer, contam e refletem sobre a alimentação de seus filhos e filhas. É imperativo notar os diversos papéis por ela assumidos em suas narrativas em primeira pessoa. Elas se descrevem como filhas, netas, mães, sobrinhas, primas, amigas, vizinhas, no que tange aos laços familiares e geracionais. Ao mesmo tempo, que se reafirmam a partir de suas histórias com a mandioca como mulheres, nutricionistas, estudantes, nordestinas, cozinheiras, imigrantes, farofeiras, veganas e etc.

Como vimos, este é um alimento que traça uma rota conectando diversos pontos, um deles diz respeito ao repertório de receitas e dos modos de preparar mandioca. A partir de uma leitura sistemática em busca das formas de preparos citados com a raiz, fala-se de mandioca ensopada, frita, assada, cozida com sal ou manteiga, e cozida com açúcar ou melado. Outras referências são feitas a respeito de ingredientes derivados de mandioca, a saber: farinha de mandioca, goma de tapioca, polvilho, farinha pubada. Ademais, é possível extrair mais de uma dezena de preparos diferentes cujo um dos ingredientes é mandioca e/ou seus derivados, tais como: biscoito de polvilho, bolo de aipim, bolo de puba, tapioca, beiju, pão de queijo, pão de

beijo, vaca atolada, macarronada com farinha, escondidinho de mandioca, coxinha de mandioca, mandioqueijo, pirão de queijo, caldo de mandioca com costela, ensopado de mandioca e espinafre, farofa, dadinhos de tapioca, tutu de feijão e feijão tropeiro. Essa pluralidade reafirma as inscrições culturais desta espécie nativa na alimentação brasileira, e sua versatilidade em termos de ingredientes, modos de preparo e receitas.

Como é possível observar pela vastidão das receitas e modos de preparo, apesar da maior parte das mulheres serem proveniente e residentes da região Sudeste, as histórias articulam as inscrições destas mulheres pelos quatro cantos do território nacional. Como resume uma das mulheres: “Em cada lugar que moro ou visito eu aprendo um pouco sobre a mandioca. [...] Cada pedacinho do Brasil, certamente, tem uma história sobre a mandioca para contar (p. 18).”

As primeiras linhas de uma das histórias ilustram como essas histórias da mandioca remetem as nossas raízes: “por aqui no Nordeste conhecemos esse alimento como macaxeira” (p.12). Outras autoras narram em mais detalhes os vínculos geográficos de suas biografias por meio de histórias da mandioca: “sou fruto de uma geração que uniu nordeste ao sudeste” (p. 21), uma delas diz. “Eu nunca tinha ouvido falar nisso, mas o que mais me encantou foi que descobri que meu pai sabia o que era puba, pois quando ele morava no sertão nordestino ele plantava mandioca” (p.6), outra autora compartilha. São histórias que falam da Bahia, de Brasília, de Minas Gerais, de Pernambuco, do Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, de São Paulo, de Tocantins.

Interessante notar que algumas das histórias contam, inclusive, da falta de familiaridade em comer e cozinhar a mandioca. Contudo, um traço comum ao conjunto dos relatos são os afetos mobilizados que transbordam esse eventual distanciamento. As autoras falam de uma “relação com a mandioca totalmente afetiva”, dos “laços muito fortes, cheios de afeto e resistência”. Trata-se de como descrevem algumas delas de um “caso de amor”, dos “rituais na hora de comer”, da “saúde”. A mandioca e suas “gostosuras”, são daquelas “chego até a salivar só de lembrar”, bem como “comidas que a gente sente até o gosto, só de lembrar...”. Das literais tatuagens que esse alimento é capaz de criar em nós, uma das mulheres conta: “Hoje tenho tatuada no braço uma folha da Manihot esculenta. Hoje vejo mandioca em todo lado para o qual olho” (p. 15).

Esse conjunto de histórias aponta para como falar de mandioca é ultrapassar as paredes da cozinha. Parte das memórias que compõem a coleção evidenciam, por exemplo, as pontes entre universidade e sociedade, característica marcante dos projetos de extensão e seus desdobramentos. Parte das histórias falam sobre o papel da universidade no fomento aos estudos e reflexões sobre alimentos nativos: “hoje já adulta, estando na faculdade de nutrição, tenho a oportunidade de ter uma nova perspectiva sobre a mandioca ao descobrir sobre sua importância cultural e alimentar na formação de muitos povos” (p. 13) e “foi só depois de entrar na faculdade, em meio às aulas do curso de nutrição, que eu me deparei com a importância sociocultural e econômica que ela tem no Brasil” (p. 9).

Na esteira de relatos que aproximam universidade, memórias e afetos, uma das mulheres, por exemplo, relata a aproximação feita entre especificamente os conteúdos divulgados pelo Sustentarea USP com uma memória de família: “Fui ter mais contato com a mandioca com o Sustentarea, ouvindo as histórias, estudando, ouvindo *lives* de puba! Eu nunca tinha ouvido falar nisso, mas o que mais me encantou foi que descobri que meu pai sabia o que era puba, pois quando ele morava no sertão nordestino ele plantava mandioca, e a mãe dele deixava na água até a mandioca ficar “podre” (como ele me contou), e aí virava a puba pra fazer bolo!” (p. 6).

Essa trama em prosa que parte da mandioca é um modo para articular “questão agrária”, “agricultura familiar” e “quilombolas”, conforme citam algumas das autoras. Uma das histórias ilustra a multiplicidade de temáticas tratadas através da mandioca, que versam desde aspectos históricos, econômicos, sociais, culturais, dizendo assim: “Fico encantada por todo o caminho que é construído, é geração de renda, autonomia, valorização dos saberes e cultura local envolvida em tudo, é resistência diante de um país que valoriza tanto o trigo, alimento não original do nosso país. E tudo isso compõe a minha paixão e defesa da mandioca. Ela é afeto, fortaleza e ancestralidade que me sustenta” (p. 23). As memórias se costuram e se articulam a temas como literatura, música, viagens, cursos.

Em suma, a contação de histórias é uma das formas pelas quais as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro, e configurou-se como uma forma efetiva de ampliar a discussão sobre a promoção e o resgate de alimentos nativos e da cultura alimentar brasileira.

Como resultados quantitativos, até março de 2022, o livro “Memórias da Mandioca” foi baixado um total de 121 vezes e o evento “Roda de conversa: mulheres, mandioca e memórias” contava com 157 visualizações. Durante a transmissão deste foi possível interagir ao vivo com os participantes por meio do bate-papo virtual e perceber o engajamento do público com o tema. As pessoas comentavam, por exemplo: “Minha família é do Maranhão, a farinha d'água entra em vários pratos deliciosos de lá”, “Eu faço nhoque de mandioca, fica macio, desmancha na boca, fica uma delícia” e “Macaxeira...tudo de bom. E o bolo de massa puba é dos deuses. Parabéns pelo livro!!”, evidenciando as conexões que permeiam e são criadas a partir do compartilhamento de memórias com os alimentos.

Considerações finais

O resgate de memórias, receitas, modos de fazer e comer é uma forma de retratar a importância sociocultural, histórica e econômica da mandioca na formação do Brasil, como um símbolo da soberania e segurança alimentar nutricional. Resgatar uma receita ou uma história sobre uma comida revela as origens de quem a comunica, remete à infância, às tradições e fala de emoções. Ademais, consideramos que enfatizar o protagonismo das mulheres e suas histórias é uma das estratégias rumo a igualdade de gênero. Afinal, como resume bem, Nahra (2021) no prefácio da obra, esses são alguns dos indícios que apontam como “as mulheres e a mandioca têm muita história compartilhada”.

Desse modo, o desenvolvimento e a ampla divulgação do livro de memórias sobre a mandioca foi uma forma de conectar academia e sociedade, promovendo um diálogo sobre os hábitos alimentares e os padrões de alimentação atuais, bem como fomentando a importância de um alimento nativo para a cultura e os sistemas alimentares brasileiros cujo consumo vem diminuindo nos últimos anos. Como demonstramos neste relato de experiência, é imperativo que a promoção da alimentação saudável, sustentável e justa, caminhe ao mesmo passo da discussão sobre a igualdade de gênero, a saber o reconhecimento e a valorização dos conhecimentos ancestrais, das tradições e do protagonismo das mulheres.

Agradecimentos

Queremos agradecer a generosidade das mulheres que compartilharam suas histórias, contribuindo com a elaboração do livro "Memórias da Mandioca", nomeadamente: Alessandra Nahra, Alice Medeiros Souza, Ana Garbin, Cristiane Peverari Costa, Evelyn Landim Teixeira Uba, Gabriela Rigote, Jessica Gonçalves de Moraes, Letícia Gonçalves, Marsia Dolores

Serrano Sansó, Melissa Tarrão e Mônica Rocha. De igual modo, estendemos nossos agradecimentos a Rita Taraborelli pelas ilustrações. Agradecemos também ao apoio e à colaboração da comunidade Sustentarea USP. Enfim, o nosso muito obrigada a todos e todas que participaram do evento "Roda de conversa: Mandioca, Mulheres e Memórias".

Fonte de financiamento: Trabalho sem financiamento.

Conflito de interesse: Não há conflito de interesse a declarar.

Referências bibliográficas

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.

FAO. **Save and Grow: Cassava A guide to sustainable production intensification**. 2013. Disponível em: <http://www.fao.org/ag/save-and-grow/cassava/en/1/index.html>. Acesso em: 18 de out. 2021.

IBGE. **Censo Agropecuário 2006: Agricultura Familiar Primeiros Resultados** / IBGE, Coordenação de Índices de Preços. Rio de Janeiro, 2006.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil** / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro, 2020.

MEDEIROS, Alice et al (Org.). **Memórias da Mandioca**. São Paulo: e-Coleções FSP/USP. 2021. 26p.