

BATATA DOCE PARA QUÊ?

Refletindo sobre Segurança Alimentar e Nutricional em Moçambique¹

Jone Januário Mirasse²

Renata Menasche³

Resumo

A variedade de batata doce de polpa cor alaranjada é muito conhecida nos vários continentes, principalmente nos países do terceiro mundo, por apresentar em sua composição o Beta-caroteno, um precursor de vitamina A. Em Moçambique, contexto em que se realizou a pesquisa aqui apresentada, este tubérculo foi introduzido massivamente na alimentação da população para reduzir os índices de desnutrição. Apesar da sua importância nutricional, temos que, por um lado, sua produção não é suficientemente rentável. Por outro lado, notamos que, entre as famílias observadas, essa batata não é um produto valorizado em sua alimentação, ao contrário, sua produção e consumo são reservadas às crianças e relegadas ao tempo livre. Este trabalho propõe aprofundar essa reflexão a partir de dados coletados em pesquisa de campo realizada junto a famílias rurais da região de Nampula, Moçambique, conferindo particular atenção ao lugar atribuído a essa batata doce, objeto de política pública, no sistema de classificação alimentar das famílias rurais estudadas.

Palavras - chave: alimentação e cultura, campesinato, segurança alimentar e nutricional, políticas públicas, consumo de batata doce.

¹ Trabalho submetido à discussão nas VI Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales (Buenos Aires, 11 a 13 de novembro de 2009).

² Mestrando em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), membro do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR). Agrônomo e Pesquisador do Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM). E-mail: jmirasse@yahoo.com.br Este artigo faz parte da dissertação de conclusão do Mestrado em Desenvolvimento Rural, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

³ Professora da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), vinculada ao Bacharelado em Antropologia e ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais (PPGCS). Professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br

Introdução

A produção e o consumo de batata doce⁴ de polpa cor alaranjada foram inicialmente introduzidos em Moçambique⁵, para fins de pesquisa, entre os anos 1999 e 2000, pelo Instituto Nacional de Investigação Agrícola (INIA). A partir de 2000, sua produção em massa foi incentivada pelo governo⁶, visando a redução dos índices de desnutrição, já que agronomicamente a batata doce oferece muitas vantagens⁷ e, além disso, nutricionalmente é enriquecida com carotenóides, que fazem com que suas variedades contemplem maior concentração da vitamina “A”, que é essencial principalmente na alimentação infantil.

Após mais de cinco anos de vigência do programa governamental moçambicano que se propôs a melhorar a nutrição da população rural através do consumo da batata doce de polpa cor alaranjada, não se pode falar em bons resultados, especialmente tendo em conta o volume de investimentos canalizados para o programa. Embora o Centro de Estudos Sócio-Económicos (CESE), vinculado ao IIAM, que é um departamento responsável pela condução de estudos de avaliação de impacto de novas tecnologias ao produtor, não ter ainda incluído esta variedade da batata doce, segundo Relatório Anual do IIAM de 2006, estudos rotineiros de monitoria e avaliação mostram que, por um lado,

⁴ A batata doce é uma raiz tuberosa que se pode classificar segundo o formato, tamanho, cor interna, doçura, precocidade, cor das folhas e até coloração das flores. Segundo Silva, Lopes e Magalhães (2004), a batata doce (*Ipomea batatas* L.(Lam.)) é originária das Américas Central e do Sul, sendo encontrada desde a Península de Yucatán, no México, até a Colômbia.

⁵ Moçambique é um país do continente africano, localiza-se na costa oriental e está numa região meteorologicamente descrita como zona de convergência intertropical, que faz com que ventos fortes e ciclones não sejam uma raridade. Face a este fator geográfico, anualmente no inverno quando frequentemente chove, ocorrem cheias, tornando-se até um fenómeno naturalizado no contexto nacional. Devido à localização geográfica de Moçambique, rios que nascem no interior do continente (em outros países vizinhos) atravessam o território moçambicano e vão despejar as suas águas no oceano Índico.

⁶ No ano de 2000, Moçambique teve cheias que são descritas pessoas mais idosas como sendo as piores de todos os tempos, cidades inteiras ficaram debaixo das águas, o que levou o país a uma situação de falta de alimentos, uma calamidade, caracterizando uma situação de Insegurança Alimentar e Nutricional grave, que vitimou principalmente crianças de até 10 anos de idade. Diante dessa situação, o governo apropriou-se da tecnologia aperfeiçoada pelo INIA – que mais tarde integraria o Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM) – e desenhou um programa de multiplicação e distribuição da rama da batata doce de polpa cor laranja, inicialmente para as zonas afetadas e mais tarde para o restante do país. Para tornar o processo mais eficiente, foi criado um órgão coordenador dos trabalhos, que a partir daquele instante levaria a cabo o programa a nível nacional, o Secretariado Técnico de Segurança Alimentar e Nutrição (SETSAN).

⁷ Segundo Silva, Lopes e Magalhães. (2004), além da resistência à seca, a planta apresenta as seguintes características: é de fácil cultivo, tem baixo custo de produção, permite colheita prolongada, apresenta resistência a pragas e doenças, é mecanizável, e é protetora do solo.

enquanto as famílias afirmam consumir as variedades de batata doce de polpa cor alaranjada, por outro lado, aumentam os níveis de Insegurança Alimentar e Nutricional, principalmente em crianças menores de 10 anos. Ainda, um estudo realizado por Andrade, Naico e Ricardo (2003) mostra que a batata doce de polpa cor alaranjada está entre a terceira e sétima posição na ordem da lista das plantas mais produzidas para autoconsumo das famílias. De acordo com o mesmo estudo, o milho (*Zea mays ssp*)⁸ e a mandioca (*Manihot sculenta*)⁹ estão entre as primeiras plantas colocadas e depois vem feijão nhemba (*Vigna unguiculata*)¹⁰, mapira (*Sorghum bicolor L.*)¹¹, amendoim (*Arachis hypogaea*)¹² como entre as preferidas na produção e autoconsumo das famílias. Estes dados fazem com que se especule a aceitabilidade desta variedade no seio das famílias da província moçambicana. Pois quem come espera do alimento incorporado mais do que saciar a sua fome ou nutrição, mas sim obter o prazer de se ter alimentado. Esse prazer envolve saciar para além da fome biológica, também a fome espiritual que é moldada no indivíduo pelo seu hábito alimentar.

Segundo Silva, Lopes e Magalhães (2004), em seu estudo sobre sistemas de produção, afirmam que os níveis de produtividade e consumo da batata doce no Brasil estão cada vez mais baixos. Embora o estudo não tenha envolvido as dimensões sociais e culturais relacionadas à produção, muito se pode especular sobre as razões desta constatação no Brasil. De acordo com os mesmos autores, a produção da batata doce carece de um bom aproveitamento das vantagens agronômicas por parte dos agricultores, O ponto de vista desses autores remete ao pensamento de que se as famílias, de uma forma geral, considerassem a batata doce como uma alternativa alimentar rica em

⁸ Cereal, grão que fresco é cozido (vulgarmente chamado por maçaroca). Quando seco, é debulhado e pode ser triturado ou moído para fazer farinha de milho e dele xima (polenta).

⁹ É uma raiz tuberosa que pode ser consumida cozida ao fresco, ou seca ao sol para produzir farinha depois que triturada e crivada. A sua farinha serve para fazer xima (polenta de farinha de mandioca). É prática também consumir-se a mandioca seca cozida em água e sal. As folhas servem para fazer matapa (uma espécie de molho, normalmente feito com tempero de leite e de amendoim).

¹⁰ Cereal que pode ser consumido fresco ou seco. As folhas verdes servem para o preparo de molhos. O grão possui varias cores desde branca, preta e acastanhada. O seu preparo não difere de qualquer outro tipo de feijão, podendo ser consumido com polenta de milho ou mandioca.

¹¹ É um cereal, grão de tamanho menor que o milho, mas maior que mexoeira (*Pennisetum glaucum*). Uma das diferenças é que mapira e mexoeira só se consomem como xima (polenta), depois que seca ao sol e os grãos são debulhados e triturados ou moídos, ao contrario de milho e mandioca.

¹² É uma planta leguminosa de grão que pode ser consumida fresca ou seca. Porém a sua forma seca pode servir como tempero em molhos depois que moída cuidadosamente na forma de farinha.

energias, carboidratos, provavelmente os níveis de produção e de consumo poderiam aumentar.

Ploeg (1999), em seu estudo realizado no Peru, visando conhecer as relações da produção com o mercado nacional e internacional, revelou que o programa do governo de introduzir a batata doce de polpa cor alaranjada como objeto de política pública provocou um problema ao invés de resolver o problema de desnutrição. De acordo com o mesmo autor, a introdução das variedades de batata doce de polpa cor alaranjada na produção e no consumo das famílias, criou um desequilíbrio em termos de distribuição da mão-de-obra familiar na priorização das atividades rurais, bem como nas relações sociais, situação que afetou tanto o controle exercido pelos agricultores sobre seu processo produtivo como as relações entre exploração agrícola e mercado. Isto porque como anteriormente a produção era feita para autoconsumo familiar, com a intervenção do Governo, as famílias aplicaram todos seus recursos e atenção para se dedicarem a ela, daí originou que os níveis de produção aumentaram ao ponto das famílias terem mais a batata doce em detrimento de outros produtos culturalmente aceitos para alimentação e o mercado tanto nacional e internacional não absorveu a produção. Por isso ficaram descontentes, porque não puderam vender, e por não terem produzido alimentos que eles habitualmente consomem ficaram passando necessidades alimentares.

O presente trabalho procura trazer a percepção e o nível da apropriação dos agricultores familiares da província de Nampula sobre a batata doce de polpa cor alaranjada. A pesquisa de campo foi realizada em Murrupula, que é um dos distritos com maior índice de Segurança Alimentar e Nutricional, e no distrito de Mogincual, considerado de menor índice de Segurança Alimentar e Nutricional, segundo dados disponibilizados pelo Secretariado Técnico para a Segurança Alimentar e Nutricional (SETSAN) da província.

Trajectoria alimentar da batata doce em Moçambique

Foi especificamente no ano de 1918, durante o período de colonização, que os colonizadores portugueses introduziram em Moçambique a batata doce de cor branca¹³, que inicialmente destinou-se à alimentação do gado, sendo, portanto, utilizada como forragem. É importante realçar que mandioca e milho mencionados acima, excetuando a batata doce de polpa branca, foram chegando através da troca comercial que era realizada no período antes da dominação na costa moçambicana com vários povos, tais como árabes, para além de portugueses e povos vizinhos. A mapira e mexoeira são originários da África. Com a intensificação da exploração, a mão-de-obra escrava foi escasseando, devido ao direcionamento cada vez maior para as *plantations* - os campos de plantação de colonos e para o comércio de escravos, que eram enviados para os países do *hinterland*¹⁴. Por isso as crianças tinham de obter o seu próprio alimento, através do cultivo da batata doce de polpa branca, que se constituía em sua única alternativa, uma vez que seus pais eram levados cativos. As mulheres grávidas eram poupadas e, com o tempo, passaram a ser a principal fonte de força de trabalho para as machambas¹⁵ dos colonos. E porque tinham que trabalhar todo o dia, não sobrava tempo para produzir outras plantas Assim é que dividiam o pasto com o gado. Por isso Zamparoni (2007), no estudo intitulado “De escravo a cozinheiro: Colonialismo e racismo em Moçambique”, afirma que mesmo a abolição formal do tráfico pelas autoridades portuguesas não significou a supressão da escravatura. De acordo com o mesmo autor, o que se vê a partir das últimas décadas do século XIX, é a constituição de um novo tipo de colônia,

[...] baseado sobretudo na prestação de serviços - portos, ferrovias - e no fornecimento de força de trabalho migrante para as colônias vizinhas do *hinterland* e para as *plantations* nas áreas controladas pelas companhias concessionárias capitalistas.(ZAMPARONI, 2007. p.37)

¹³ A partir deste momento, para facilitar a compreensão, a palavra batata doce irá significar a batata doce de polpa cor alaranjada, e se for o caso de uma outra cor diferente, aí será mencionado

¹⁴ Segundo Zamparoni (2007), a intensificação do tráfico de escravos rumo às Américas e particularmente para o Brasil, a partir das últimas décadas do século XVIII, deu significativo impulso a esta rede comercial, não alterando, no entanto, sua característica básica: os portugueses eram intermediários, como outros, integrados na ponta de uma extrema rede comercial que ia dos sertões às feitorias do litoral e daí pelos mares a fora.

¹⁵ Parcela de terra para prática agrícola.

O que aconteceu é que, com o tempo, Moçambique passou a ser fonte de força de trabalho e de matéria prima para as indústrias europeias e para as colônias vizinhas. O escravo, como força de trabalho barata, era usado também nas grandes plantações, por exemplo, de cana de açúcar, de sisal, algodão, que serviam aos interesses dos colonizadores. Após desencadear-se luta armada que durou 10 anos, restabeleceu-se a liberdade do homem e da terra em 25 de junho de 1975, com a proclamação da independência. Com isso, os agricultores passaram a plantar aquilo que lhes dava senso de pertença e identidade: mandioca, arroz, milho, mapira, mexoeira. A batata doce de polpa branca, apesar de lembrar momentos ruins pela sua conotação de colonização, dominação, opressão, sua produção e consumo pelas famílias foram mantidos, mas como um alimento sob a responsabilidade das crianças e a elas direcionado.

Desde esse período até por volta de 2000, não havia perspectivas de que a produção e consumo da batata doce de polpa branca iriam aumentar, mesmo com os serviços de extensão que trabalhavam para disseminá-la novamente em escala maior. Com o marco histórico das cheias, em 2000, o governo incentivou a produção e o consumo em massa da batata doce de polpa alaranjada que então estava em estudos, desde 1999. No princípio, os agricultores aderiram, pois não tinham o que comer de imediato, porque as cheias haviam destruído tudo que tinham para sobreviver. Tendências atuais indicam que a situação, aparentemente dada como resolvida, não se manteve ao longo do tempo: a adesão por parte dos agricultores à batata doce então introduzida foi temporária. Ao invés de a produzirem em parcelas separadas, faziam consorciação; ao invés de comê-la como base ou nas refeições principais como almoço e jantar, comiam ao matabicho, isto é, no café-da-manhã, considerado uma refeição secundária. Com o passar do tempo o que foi evidenciado no trabalho de campo desta pesquisa, mesmo sendo produzida em consorciação, a batata doce foi perdendo espaço e dando lugar a outras plantações, como a mandioca, seguida do milho, mapira, amendoim entre outras. A responsabilidade do chefe de família em velar pela produção da batata doce não foi confirmada. Pode-se constatar, na pesquisa realizada a campo, que ele apenas aparece nos postos de distribuição como forma de garantir que nos programas governamentais seguintes não será excluído. Após receber a rama, ele imediatamente a entrega a seus filhos, para que seja cultivada em sua machamba a machamba de crianças é uma parcela agrícola para

cultivo em volta de casa sob a responsabilidade das crianças. Apenas no caso de existir por parte da família a intenção de comercialização da batata doce é que ela será cultivada na machamba da família, que, via de regra, fica a uma certa distância da casa e sob cuidados do chefe de família, sendo que mesmo neste caso não será produzida em monocultivo. Arranjo semelhante também se observou no nordeste brasileiro, no estudo de Heredia (1979), sobre a morada da vida, em que indica a existência do roçado e do roçadinho. De acordo com a autora, o roçado é uma unidade de produção que fornece os bens necessários ao consumo, promove o consumo coletivo e condições de existência à casa, como local de consumo. Portanto, o roçado seria aquele em que todos os membros trabalham, mas que somente o pai da família é responsável. Já com relação ao roçadinho, são unidades de produção individuais. Ainda de acordo com Heredia (1979), o roçadinho é uma unidade de produção individualizada dos membros da família, isto é, roçados individuais que pertencem aos filhos e à esposa, que, via de regra, são de tamanho menor, sendo que seus donos gozam de uma autonomia relativa, porque é o pai da família que se torna responsável se, por algum motivo - seja por casamento ou outra razão - o filho abandonar a casa. Aí o filho perde o roçadinho e fica por sua própria conta, o pai não assume mais a responsabilidade por ele.

É motivo para dizer que, o que se planta no roçadinho não constitui um valor para a família, mas sim uma forma de ajuda, assim como o é, em Moçambique, a machamba de criança: o que nela se planta não tem valor para a família. Por isso mesmo que o pai, recebendo a rama de batata doce de polpa cor alaranjada, não a coloca em sua machamba, mas a entrega ao filho para que coloque na sua machamba: porque a batata doce não agrega nenhum valor familiar e sua prática não legitima o trabalho da família, pelo qual o pai é sempre responsável. Existe aqui uma semelhança entre o roçadinho no Brasil e machamba de criança em Moçambique, as formas de articulação mostrando-se idênticas.

Batata doce não é comida

A batata doce não é considerada comida pelos agricultores familiares. Lembremos que sua produção, antes da independência, foi reduzida ao domínio infantil. E, com a independência, a prática ficou incorporada ao aprendizado da agricultura no âmbito familiar. Os agricultores familiares moçambicanos normalmente possuem mais de uma parcela de terra para produzir e à produção da batata doce não é dada uma atenção especial, uma parcela específica, por isso a produção sempre é por consorciação. Em Moçambique, a rama da batata doce pode ser obtida de várias formas – entre elas, troca entre vizinhos, amigos ou familiares – sendo que, em 2003, apenas 6% das ramas cultivadas foram obtidas através de compra (ANDRADE; NAICO; RICARDO, 2003).

Analisando as vantagens da planta preconizadas pelo programa e por pesquisadores, desde aspectos referentes à produção até o consumo (para obtenção da vitamina “A”, como garantia de Segurança Alimentar e Nutricional), pode-se contrapor a eles as desvantagens identificadas por Silva, Lopes e Magalhães (2004), a seguir apontadas: difícil preparo na culinária¹⁶; aparência ruim¹⁷; formar manchas¹⁸; causar “pesadez” e formar gases¹⁹; pouca valorização econômico-social²⁰. Observando os argumentos das famílias estudadas, são mencionadas como características, especialmente, o cheiro desagradável, demora na cozedura, identidade infantil e ser abominável,

¹⁶ As hortaliças são geralmente preparadas em curto tempo, sendo diversas delas simplesmente picadas ou raladas. A batata-doce, entretanto, necessita ser descascada, picada e cozida, exigindo esforço e tempo que nem todo consumidor moderno está disposto a despende.

¹⁷ Por se tratar de uma raiz tuberosa, seu crescimento é afetado pela presença de torrões, pedras e fendas do solo, formando um produto tortuoso. O ataque de larvas de insetos, mesmo que não danifiquem severamente as batatas, formam orifícios e galerias superficiais que depreciam sua aparência. Além disso, as variedades cultivadas apresentam altos teores de produtos fenólicos que, embora úteis por aumentar a resistência a pragas, causam o escurecimento da polpa quando exposta ao ar, constituindo alimentos menos atrativos.

¹⁸ A planta da batata doce produz um látex que se fixa facilmente na pele e em tecidos, formando manchas de difícil remoção.

¹⁹ A batata doce possui um inibidor da digestão que reduz a ação de enzimas digestivas como a tripsina e a quimotripsina (RYAN, 1981 *apud* SILVA; LOPES e MAGALHAES, 2004). O prolongamento do tempo de digestão favorece a fermentação dos alimentos no trato intestinal, causando flatulência e formação de gases.

²⁰ A batata doce tem sido tradicionalmente consumida por famílias de baixa renda, especialmente as do meio rural. Uma evidência disso é que raramente faz parte da pauta de produtos de exportação. Outra constatação é que, embora possa ser utilizada em inúmeras receitas, tanto de doces como de salgados, raramente é citada como ingrediente em livros de receitas.

coincidindo, em boa medida, com as desvantagens mencionadas por Silva, Lopes e Magalhães (2004), mas a elas agregando a percepção de não ter valor cultural, não sendo considerada comida, o que contribui significativamente para a não apropriação pelos agricultores desta tecnologia, tão valorada por pesquisadores e governo. Pode-se, assim, apontar, em relação ao cultivo da batata doce de polpa alaranjada, uma (des)valorização e (des)interesse por parte dos agricultores, que o praticam ou deveriam praticar e considerá-lo vantajoso para sua reprodução social. Nota-se, ainda, que quanto mais campanhas são feitas para estimular esse consumo, mais é criada suspeita nas famílias, como eles próprios dizem, *se algo é feito intensivamente pelo governo, precisa duvidar porque eles só fazem o que lhes dá proveito e por isso é uma forma de obrigar*. Aqui se revela atitude de desconfiança pela intensificação das campanhas de massificação. Vejamos o que os dados de campo nos dizem em relação a cada um dos fatores elencados pelos autores brasileiros citados.

O hábito culinário, em Moçambique, no preparo da batata doce tanto de polpa branca ou de outra cor, é simples, podendo cozê-la apenas em água. Não foi encontrado nenhum jovem, adulto ou idoso, nas famílias estudadas, que afirmasse gostar de comer este produto. No geral, destacaram que a batata doce de polpa cor alaranjada é a variedade que está entre os alimentos que mais tempo levam no cozimento, além de ser necessária a adição de condimentos – como suco de limão, temperos tradicionais e pimenta – para que seja considerada comestível. Embora ambas as variedades apresentem desvantagens para sua apropriação pelos agricultores familiares, a batata doce de polpa cor branca pode ser comida apenas cozida com água e sal, segundo os agricultores escutados, a de polpa cor alaranjada é quase impossível engolir se preparada desse modo, devido ao cheiro forte que produz, além de não ser considerada muito palatável.

No estudo realizado, não obtivemos relatos sobre a aparência da planta, possivelmente devido à falta de interesse entre os adultos, que dedicam pouco tempo para observar detalhes de sua produção.

No que diz respeito à formação de manchas ou nódoas, normalmente os agricultores familiares moçambicanos possuem dois grupos de vestimentas, sendo um para trabalhos e outro para passeios, festas e encontros com amigos. Às roupas de trabalho geralmente não lhes é dedicada muita atenção e higiene em termos de brilho,

bastando que estejam limpas em água e sabão. A interpretação para isso é que às roupas que se destinam para passeios têm-se uma dedicação de todo cuidada, de modo a não manchar ou ter qualquer problema de desfiamento que possa prejudicar sua beleza e brilho, isto é, deve estar impecável. Enquanto que, às de trabalho, se são muito limpas, dá-se o significado de que a pessoa cuida mais das roupas do que do trabalho, sendo que o trabalho da terra exige total comprometimento, amor e entrega: o apreço ao vestuário pode ser interpretado como sinal de preguiça e desapego com o trabalho. É com o cuidado com o trabalho da terra que se transmite o saber e a honra de ser. Estas características mencionadas vão ao encontro da afirmação segundo a qual o campesinato não é o mesmo em diferentes lugares, mas sim sempre próprio, específico da sua história, como reconhecem Woortmann e Woortmann (1997). Estes autores, em estudo realizado em Sergipe, na região Nordeste do Brasil, mostram que enquanto que a terra, para muitos, é objeto de especulação imobiliária, para o camponês é um ser vivo. Por isso ela se alimenta, respira e exige cuidados, devolvendo com generosidade a dedicação recebida. Portanto, são funções vitais da terra que, em equilíbrio com as humanas, se intercomunicam e se mantêm ligadas entre si, tornando possível a vida de ambos, a terra e o camponês. Também para os agricultores de Nampula, podemos afirmar as relações entre terra, trabalho e família são imprescindíveis de serem preservadas. Porque quem se envolve exterioriza o que ele faz e conseqüentemente o que ele é, como trabalhador da terra que não tem vergonha de se exibir de roupa manchada, isto é, como pelo trabalho da terra ele defende a honra e o ser na qual a terra lhe dá com o seu amor, por isso com amor o agricultor retribui. O aprendizado agrícola na escola familiar com a terra e a batata doce inclui a transmissão dos valores de pais para filhos e de geração em geração.

Ainda no tocante às desvantagens citadas por Silva, Lopes e Magalhães (2004), cabe mencionar que, com referência ao caso moçambicano, os problemas de gases associados ao consumo de batata doce foram relacionados a hérnia de disco (*Khunhúnhu*, como tradicionalmente é chamado). Essa hipótese levantada faz com que a batata doce seja prescrita para o consumo infantil, porque, segundo as famílias ouvidas, as crianças têm pouca probabilidade de contrair a enfermidade, por não serem sexualmente ativas. Já os adultos, teriam maior probabilidade de contrair hérnia do disco, devido à sua atividade sexual e aos trabalhos forçados da rotina na machamba, que exige esforço adicional. Por

isso, no entendimento dos entrevistados, o consumo de batata doce deva ser restrito para os adultos.

No distrito de Murrupula²¹, esta planta assumiu um lugar de destaque no comércio, por ser esta zona onde o governo e as Organizações Não-Governamentais estão intensamente envolvidos nas campanhas contra a Insegurança Alimentar e Nutricional, promovendo a produção em massa da rama da batata doce, para posterior compra e distribuição nos distritos ou zonas carentes de produtos alimentares.

Já no distrito de Mogincual²², nos momentos de crise extrema todos cuidam da batata doce, que existe em grandes quantidades, sendo a rama, na sua maior parte, distribuída pelos técnicos do governo e das ONGs; em outros momentos menos críticos, a batata doce é reservada aos legítimos donos: as crianças.

Para as comunidades poderem observar mudanças que rompem com sua cultura, precisam sentir essa necessidade. Podemos citar o caso do Queijo Serrano²³, que virou uma identidade local, uma marca respeitada depois de épocas. Segundo Krone e Menasche (2007), inicialmente o queijo não era feito aos domingos, pois se tratava de um dia tradicionalmente dedicado ao descanso, então qualquer trabalho realizado no domingo era abominável, considerado pecado, em suma, não se podia fazer queijo no domingo, até que a própria comunidade, percebendo as desvantagens desta prática, decidiu fazer o queijo aos domingos, sob responsabilidade das mulheres donas da casa. A mudança deveu-se ao fato que, com a não ordenha aos domingos, os bezerros alimentavam-se em demasia, o que causava diarreia. Então, além das famílias não aproveitarem o leite do domingo, acrescia-se a convalescença dos bezerros, que exigiam cuidados especiais de saúde, correndo risco de morte. A mudança de comportamento pode ser interpretada como a incorporação de um novo conhecimento, que modificou o proceder tradicional anterior e introduziu novas formas de aproveitamento do leite para o

²¹ Distrito que se localiza na zona interior da província de Nampula, norte de Moçambique, em que, dados seus ricos solos e clima favorável, a atividade agrária é a principal entre todas as praticadas.

²² Distrito litoral da costa da provincial de Nampula, localizado na zona norte de Moçambique, sendo um dos que possui maior índice de Insegurança Alimentar e Nutricional, devido à frequência de ciclones e secas cíclicas que limitam a prática efetiva da atividade agrária. Seus habitantes têm a pesca como atividade principal.

²³ O Queijo Serrano é um queijo (característico por seu modo de produção artesanal) produzido na região dos Campos de Cima da Serra, no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

queijo. Nesta situação, não houve interferência de agente externo de intervenção ou de mudança externa direcionada especificamente para os produtores locais e, por isso, sua adoção não sofreu resistência.

Segurança alimentar e prioridades dos agricultores familiares: batata doce dá azar

Os agricultores produzem a batata doce, mas mesmo assim a desnutrição infantil continua sendo observada, principalmente nas zonas rurais. Muitas campanhas de massificação têm sido observadas, mas todas têm se mostrado inadequadas na implementação do programa de Segurança Alimentar e Nutricional usando a batata doce. Isso porque não faz parte da cultura deles produzir e consumir nos moldes exigidos, mesmo com as vantagens nutricionais alegadas, as famílias estudadas optam por outros produtos. Os habitantes das cidades são os que consomem a batata doce, mas àqueles cujas mensagens de produção e consumo são destinadas não conseguem obter a vitamina “A” devido aos fatores mencionados acima.

A grande questão é que, para as famílias estudadas, a batata doce dá azar, quando produzida e consumida. Sua produção por consorciação visa a minimizar o risco de azar, assim como a preferência pela comercialização objetiva minimizar o azar relacionado à sua utilização na alimentação. Comer batata doce significa desrespeito pelos sacrifícios feitos pelos antepassados, desvalorização da honra que eles estabeleceram por uma causa justa, portanto mexe com toda autoridade do grupo social e, como toda autoridade exerce poder, quando se desobedece aos antepassados, esses reivindicam sua autoridade, causando azar nos que não lhes são leais. Esta construção está em acordo com estudos descritos por Garine (1987), que mostram que a preferência por alguns alimentos e por determinados pratos nos diferentes grupos humanos não supõe de modo algum que possuam valor nutritivo efetivo. Por isso, sempre existe por detrás de qualquer comportamento alimentar razões mais do que técnicas de âmbito científico, mas sim culturais, que levam a uma determinada escolha. É a alimentação cultural que esta acima da alimentação biológica, porque o biológico não existe sem o cultural, porque o cultural existe no plano material e no plano simbólico. A saúde e a alimentação marcham juntos, saúde não é apenas ausência de enfermidade, é uma energia vital em equilíbrio harmonioso entre os diferentes alimentos e as diferentes bebidas (CONTRERAS;

GRACIA, 2004). Se, por um lado, a ingestão de batata doce provoca azar e doenças aos agricultores observados, gerando estado de Insegurança Alimentar e Nutricional— porque se o enfermo não pode trabalhar não pode produzir convenientemente —, por outro lado, não comer esta planta do azar e estar em paz com o mundo cultural que está intrinsecamente ligado ao mundo espiritual, é opção preferida pelas famílias para co-existir nos dois planos. Isso significa que as famílias consideram vantajoso não comer a batata doce, assim não correm o risco de ficarem doentes, porque o plano espiritual é considerado mais importante do que o biológico. Se alguém desobedecer à cultura, morre por doença, devido à ação dos espíritos, enquanto que se obedecer recebe proteção dos espíritos e vive. Isso posto, podemos afirmar que a batata doce não é adequada para o propósito de resolver o problema de desnutrição. É, como diz Maluf (2007, p. 25), no seu estudo sobre Segurança Alimentar e Nutricional

O acesso a alimentos engloba não apenas comer regularmente, mas também comer bem, com alimentos de qualidade e adequados aos hábitos culturais, com base em práticas saudáveis e que preservem o prazer associado à alimentação. Essa perspectiva aplica-se também para os indivíduos ou grupos com maior vulnerabilidade à fome, pois não se trata de assegurar-lhes qualquer alimento.

Portanto, independentemente das mensagens serem bem construídas, teórica e tecnicamente, na prática os agricultores familiares priorizam o que lhes têm significado de existência, práticas e saberes tradicionais cuja reprodução social cristalizou-se através das gerações. Se uma nova tecnologia não conseguir agregar as práticas costumeiras locais e/ou, por outra, se a relação com a nova tecnologia for excludente com a antiga, não existirá diálogo que faça com que a nova tecnologia possa progredir, portanto não haverá apropriação da tecnologia.

Isso tudo vai ao encontro dos pronunciamentos de Alterro, um entrevistado muito conhecido na região onde foi feita a pesquisa de campo, colocando as orientações culturais como guia de suas vidas e vivências. Em Moçambique, também se verifica que a batata doce não participa das festas tradicionais, é considerada tabu. Quem modifica os

modos de vida é o próprio grupo social, definindo o permitido e o proibido na atualização de sua existência.

Por que as pessoas vão para Igreja? (silêncio) é porque acreditam que os santos da igreja vão lhes poder ajudar naquilo que não tem domínio do mundo visível e invisível, se não, não valeria a pena as pessoas perderem tempo nos domingos e outros dias se a vida terminasse aqui. (Alterro)

Este pronunciamento foi feito em jeito de desabafo, sobre a não relação das justificativas do porque abominar a batata doce com o científico, visto que a ciência prova que nada tem de errado. O senhor Alterro afirmou que um técnico de extensão o tem sempre questionado bastante sobre a pertinência disso, o que lhe valeu a resposta apresentada acima, de que da mesma forma que o técnico vai para igreja, identificando-se como cristão, assim o é para aquela comunidade, com os laços espirituais dos seus antepassados.

Considerações finais

A produção de batata doce é, em geral, considerada trabalho infantil, sendo destinada ao consumo infantil, no grupo pesquisado. Quando produzida por adultos, significa demérito, isto é, o trabalho investido em sua produção não é considerado trabalho; quando consumido por adultos, significa escassez de alimento e, se for servido por um vizinho, o visitante pode afirmar que não lhe deram nada para comer. A prática em seu cultivo serve para que as crianças aprendam os trabalhos com a terra, desenvolvam amor e o gosto pelos resultados do que venham a produzir. Para os adultos, não constitui preocupação nem interesse maior, porque não é considerado trabalho de adultos, não constitui mérito, independentemente da quantidade produzida.

Consumir batata doce provoca azar, no entendimento dos camponeses de Nampula, sendo que consome-se esse alimento principalmente quando a pessoa não tem nada a fazer de bom posteriormente, não vai sair de casa e não existe perigo de estragar nada (concursos, viagens, caçadas, pescarias, passeios, etc) com o seu consumo. As crianças comem enquanto esperam comida ou enquanto brincam entre elas, durante

makhazi (aprendizado culinário para os filhos). Assim como as pessoas não consomem a batata doce por vontade, também ela não é encontrada em festas ou cerimônias tradicionais, onde os espíritos são invocados. De outro modo, a mandioca e outros produtos entram na preparação de pratos e bebidas tradicionais.

Mesmo com vantagens conhecidas e divulgadas pelos estudiosos sobre a produção e consumo de batata doce de polpa cor alaranjada, o lugar que ela ocupa na alimentação dos agricultores familiares em Nampula é ínfimo, ainda que isso implique em desnutrição de seus filhos. Não há indicações de que este grupo tenha intenção de se apropriar deste saber técnico, o estudo realizado mostra que as construções culturais dos agricultores sobre a batata doce prevalecem sobre as construções científicas, amplamente veiculadas pelo governo.

Referências

ANDRADE, Maria. Isabel; NAICO, Abdul; RICARDO, José **Estudos sobre disseminação e adoção de variedades de batata doce de polpa cor alaranjada em Moçambique**: Trabalho de campo. Maputo: inia/iita-moçambique, 2003.

CONTRERAS, Hernandes Jesús; GRACIA A., Mabel. Alimentación, “cocina” e identidad cultural. In: **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004. p. 201-258.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**: O sal da terra; alimentação e culturas, Brasil, ano.15, n.7 , p.4-7, jul. 1987.

HEREDIA, Beatriz Maria Alásia de. **A morada da vida**: Trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. 164 p.

IIAM (Moçambique). Ministério da Agricultura. **Relatório Anual de 2006**. Maputo, 2007.

KRONE, Evander Eloi; MENASCHE, Renata. Agregados e Mulheres, o "Queijo de final de semana" e o valor do trabalho. **Raízes**, Campina Grande, v. 26, n. 1 e 2, p.113-119, jan./dez. 2007.

MALUF, Renato Sérgio Jamil. **Segurança Alimentar e Nutricional: Conceitos fundamentais**. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2007. 174 p.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. Sistemas de conocimiento, metáfora y campo de interacción: el caso del cultivo de la patata en el altiplano peruano. In: VIOLA, Andreu. **Antropología del desarrollo: Teorías y estudios etnográficos en América Latina**. Buenos Aires: Paidós Studio, 1999. p. 359-383.

SILVA, Joao Bosco Carvalho da; LOPES, Carlos Alberto; MAGALHAES, Janaina Silvestre. **Cultura da Batata doce**. Disponível em: <<http://www.cnph.embrapa.br/sistprod/batatadoce/index.htm>>. Acesso em: 14 abr. 2009.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra: A lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Universidade de Brasília, 1997. 192 p.

ZAMPAROZI, Valdemir. **De escravo a cozinheiro: Colonialismo e Racismo em Moçambique**. Salvador: Edufba/ceao, 2007. 338 p.