

O SABER-FAZER FARINHA DE MANDIOCA: A TRADIÇÃO NO PROCESSO PRODUTIVO, EM NAZARÉ-BA

Ícaro Ribeiro Cazumba da Silva¹

¹Universidade Federal de Bahia, UFBA, Salvador, BA, Brasil. (icarocnn@yahoo.com.br)

Rec.: 17.10.2014. Ace.: 02.06.2015

RESUMO

Este estudo objetivou caracterizar o processo de produção da farinha de mandioca Copioba, em Nazaré-BA, na perspectiva da tradição do saber-fazer. Realizou-se estudo com abordagem descritiva e qualitativa, envolvendo 42 casas de farinha e condução de entrevista junto a produtores. Para caracterização do trabalho, adotou-se a análise descritiva. Na perspectiva qualitativa, utilizou-se a análise de discurso sobre o saber-fazer farinha, visando enriquecer a descrição, na perspectiva da tradição e das mudanças nas práticas. Apesar de seguir etapas básicas da produção, o saber-fazer a farinha de Copioba configurou-se como uma arte no processo produtivo, sobretudo na etapa de torrefação, permitindo um diferencial para a farinha da região. Com a modernização dos equipamentos, advieram melhorias, mantendo-se o respeito às características do produto final. Considerando o processo produtivo da farinha de Copioba, no qual tradição e mudanças coexistem, sinaliza-se a necessidade de políticas para valorizar esse saber-fazer, buscando o desenvolvimento territorial.

Palavras chave: Mandioca. Agricultura familiar. Cultura alimentar.

ABSTRACT

This study aimed to characterize the production process of copioba cassava flour in Nazareth-BA, in view of the tradition of know-how. The study was performed with descriptive and qualitative approach, involving 42 flour houses and driving interview with producers. For characterization of the work, we adopted the descriptive analysis. In qualitative terms, used the speech analysis on the know-how flour, aiming to enrich the description from the perspective of tradition and changes in practice. Despite following basic steps of production, the know-how copioba flour was configured as an art in the production process, especially in the roasting step, allowing a differential to the flour in the region. With the modernization of equipment, thereby made improvements, keeping respect to the final product characteristics. Considering the production process of copioba flour, in which tradition and change coexist, pointing up the need for policies to enhance this know-how, seeking territorial development.

Keywords: Cassava. Family farming. Food culture.

Área tecnológica: Indicações Geográficas; Alimentos.

INTRODUÇÃO

Os primeiros registros da mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) datam da chegada dos portugueses, quando Pero Vaz de Caminha descreve sua utilização pelos indígenas (CASCUDO, 2004). A partir desta colonização, a mandioca se disseminou para outros continentes, alcançando importância mundial. Na atualidade, a mandioca faz parte da dieta de várias populações, sobretudo, de baixo poder aquisitivo, por ser fonte de carboidratos e apresentar fácil cultivo, resistência a variações climáticas e baixo custo de produção (SEBRAE, 2012).

No Brasil, entre os diversos derivados da mandioca, no país, a farinha é um dos mais conhecidos, posto que seu consumo e sua fabricação encontram-se disseminados em todo o território brasileiro, destacando-se as regiões Norte e Nordeste. Em algumas regiões, a farinha de mandioca ainda é considerada a base do prato brasileiro - feijão com farinha, e, em locais onde o arroz se estabeleceu, “ela permaneceu como um terceiro elemento, dando ligadura aos dois outros” (MACIEL, 2004).

No Norte e no Nordeste, os locais de processamento da mandioca em farinha são denominados de “casas de farinha”. Em geral, estes locais constituem espaços de trabalho coletivo, de intensa troca de saberes e práticas, apresentando estruturas simples, abertas e dotadas de equipamentos rústicos. No Sul, marcado pela influência europeia, a produção da farinha geralmente ocorre em escala industrial, em estabelecimentos fechados, modernos e equipados com tecnologia avançada (NOGUEIRA; WALDECK, 2006).

No Brasil, o processo produtivo básico da farinha resume-se nas seguintes etapas: colheita, transporte, descascamento, lavagem, ralagem, prensagem, esfarelamento, torrefação, classificação e embalagem (FIALHO; VIEIRA, 2011). Todavia, em todo o país, evidencia-se uma grande variedade de farinhas, diferenciando-se entre si em alguns aspectos da cadeia produtiva, o que, além de envolver a matéria-prima e os utensílios, envolve a tradição do saber-fazer.

Historicamente, a farinha de Copioba, produzida no Vale do Copioba, Nazaré-BA, ganhou destaque, devido à grande produção no passado e pela boa aceitação e notoriedade conquistadas no mercado. Na região, a denominação Copioba se mantém para designar a farinha de boa qualidade, de granulação fina, cor amarelada e bem torrada, destacando-se o município de Nazaré nessa produção (SANTOS, 2003).

Mediante a descrição, a escassez de publicações sobre o tema e o potencial da farinha de mandioca para estudos em Indicação Geográfica, este trabalho teve por objetivo caracterizar o processo de produção da farinha de mandioca denominada Copioba, de Nazaré-BA, na perspectiva da tradição que envolve o saber-fazer.

METODOLOGIA

Realizou-se estudo transversal, exploratório, de natureza descritiva e qualitativa, junto a produtores rurais de farinha de mandioca, em Nazaré-BA, entre março de 2012 e janeiro de 2014. O trabalho integra o projeto “Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas-BA: uma contribuição à Indicação Geográfica”¹.

Primeiramente, realizou-se contato com associações, sindicatos e órgãos de atuação na área rural da região, no intuito de auxiliar na identificação e localização dos produtores locais. Após esse contato, procedeu-se ao levantamento de todas as casas de farinha do município.

¹ Projeto apoiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia - FAPESB. Termo de Ourtoga TSC0027/2011.

Nesse sentido, tendo em vista que os órgãos locais não possuíam um cadastro dos produtores e visando ampliar o trabalho, adotou-se a metodologia “bola de neve” (BAILEY, 1982), na qual foi solicitado a pessoas-chave que informassem sobre a localização de outros produtores de farinha de mandioca, tipo Copioba, requerendo destes a mesma indicação, após entrevista e, assim, sucessivamente.

A amostra foi então formada pelas casas de farinha que estavam em funcionamento e cujos responsáveis e trabalhadores concordaram em participar do estudo. O trabalho envolveu cinco comunidades rurais, 42 casas de farinha e 72 produtores de farinha, incluindo responsáveis e trabalhadores.

Para a produção dos dados quantitativos, utilizaram-se questionários de cadastro dos produtores compreendendo os seguintes blocos: informações gerais sobre a casa de farinha; participação em organização social; produção; trabalho; moradia; saúde e cidadania; informações pessoais; composição da família e agregados residentes; composição da família de origem.

Para este trabalho, especificamente, foram utilizados os blocos de informações gerais sobre a casa de farinha, e os blocos referentes à produção e ao trabalho. Os questionários foram pré-testados em propriedades rurais do município de Muniz Ferreira-BA, de modo a melhorar a sua estrutura e a compreensão das questões (OLIVEIRA, 2008).

No momento da aplicação do questionário, foram abordadas todas as pessoas que estavam trabalhando na casa de farinha, desde que aceitassem participar da pesquisa, mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. Ao longo do trabalho de campo, não houve recusas. O preenchimento dos questionários foi realizado por entrevistadores treinados.

Com relação à abordagem qualitativa, foram realizadas entrevistas com cinco pessoas responsáveis pela produção de farinha de mandioca tipo Copioba, reconhecidas localmente pela sua experiência nesse processo, oriundas das comunidades rurais envolvidas.

Na entrevista, utilizou-se um roteiro semiestruturado, que abordava os seguintes conteúdos: o saber-fazer farinha; as diferenças na produção da farinha em tempos antigos e na atualidade, e a popularidade da farinha produzida em Nazaré-BA. As entrevistas foram gravadas (gravador “Foston”, modelo FS69), com posterior transcrição, limpeza linguística e utilização dos trechos das narrativas (MINAYO, 2006) para complementar e enriquecer a descrição do saber-fazer farinha. Para todos os entrevistados, atribuiu-se um nome fictício, buscando resguardar sua identidade original. Em adição, foram realizadas anotações em diário de campo e feitos registros fotográficos para melhor caracterização do processo.

Os dados quantitativos foram tabulados no programa Epidata, versão 3.1, e processados em banco de dados, pelo uso do “Statistical Package for the Social Sciences” – SPSS, v.13.0, contemplando análise descritiva.

O estudo foi submetido e aprovado junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Maternidade Climério de Oliveira – Universidade Federal da Bahia (Parecer Consubstanciado n° 97.402/2012).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base nos levantamentos, a tradição do saber-fazer farinha de Copioba configurou-se como atividade de distinção em Nazaré-BA. As casas de farinha existentes apresentaram média de 42,67 anos de criação, amplitude entre zero e 200 anos, o que demonstra tanto casas de farinha de criação recente quanto outras já seculares - das 42 unidades visitadas, quatro tinham mais de 100 anos. Assim, ratifica-se a tradição das casas de farinha e do saber-fazer farinha de Copioba na região.

De acordo com Barickam (2003), entre os séculos XVIII e XIX, a farinha era imprescindível na alimentação dos baianos e a mandiocultura era a principal produção de subsistência existente no Recôncavo baiano.

Em se tratando da grande popularidade da farinha de Copioba por apresentar granulometria fina, textura crocante e cor amarelada, os entrevistados atribuíram os seguintes motivos:

“O cuidado da gente, né? É o cuidado no fazer! A gente sempre tá zelando mais direitinho... raspando a mandioca bem raspada... tira aquele cisco todo, limpa os acessórios... não deixa sujeira e aí a gente vai fazer aquela farinha bem melhor... pra ter valor na feira”

(Maria, 45 anos)

“Se você não souber fazer aqui... não sai farinha boa em lugar nenhum...”

(Antônio, 65 anos)

“... tem que fazer tudo no ritmo certo! ...pra não dar prejuízo... pra quem sabe e já tá por dentro, pegou o ritmo de como é que faz... é fácil! Não é difícil não...”

(José, 70 anos)

Neste contexto, tornou-se notório que as etapas do beneficiamento da mandioca para a produção da farinha consistem em uma interligação entre saberes técnicos e saberes tradicionais, que são repassados entre gerações. Em Nazaré-BA, a produção da farinha de Copioba generalizou-se com as mesmas etapas do processo básico (Figura 1). De modo distinto, contudo, as práticas envolvidas no processamento, sobretudo aquelas que determinam as características sensoriais do produto final – como granulometria, crocância e baixa umidade - “secura”, apresentavam peculiaridades, obtendo-se, deste modo, um produto diferenciado.

Na rotina das roças, as raízes eram arrancadas nas primeiras horas do dia ou um dia antes e dispostas em cestos de palhas denominados “caçuás” ou “panacuns”, sendo transportadas em lombos de animais. Práticas similares a estas também foram reportadas por Velthem (2007), Freitas, Farias e Vilpoux (2011), Velthem e Katz (2012) que descrevem o transporte das raízes em “carroças de boi” ou acondicionadas em cestos de cipó “caçuás”, “balaíos”, “cargueiros”, pendurados em animais de carga.

Ao chegar às casas de farinha, as raízes eram colocadas ao chão, para serem descascadas, o que consiste na retirada da casca externa. Em Nazaré-BA, o descascamento era feito de forma manual, com o auxílio de facas e, em sua maioria, realizada por mulheres e crianças, que se acomodavam no chão, na área interna das unidades. Em alguns locais, foi identificada a realização desta etapa por meio de processo mecânico, utilizando-se máquinas descascadoras. Neste último sistema, algumas vezes, era necessário realizar a “repinicagem”, a retirada do restante da casca deixado pelo processo mecânico, por meio do trabalho manual (SEBRAE, 2008).

Quanto à etapa de raspagem e ao armazenamento da raiz raspada, uma das entrevistadas ressalta o cuidado necessário:

“Nós precisamos da faca pra raspar a mandioca... e precisa o lugar pra colocar... porque nós raspamos meia e depois o outro vai tirar o restante... então não pode colocar no chão, tem que ter um lugar... bota uma lona... e tá raspando mandioca e colocando...”

(Ana, 72 anos)

Figura 1 - Etapas do processamento da farinha de mandioca em Nazaré-BA



Fonte: Autoria própria, 2014.

Nesse sentido, considera-se que o descascamento da mandioca deve ser cuidadoso, sem pressa, para não deixar fragmentos de casca e nem as partículas pretas (bidongo) existentes na raiz. Caso essas partículas permaneçam, formam grânulos escuros (granito preto), os quais desqualificam a farinha produzida (VELTHEM; KATZ, 2012).

Para 69,4% dos entrevistados, as raízes eram descascadas no mesmo dia da ralagem, seguido por 26,4% e 4,2% para descascamento um dia antes, ou dois dias antes da moagem, respectivamente. A maior frequência para descascamento e ralagem no mesmo dia ou em períodos mais curtos justifica-se pelo fato do processo de deterioração da mandioca iniciar-se entre 24 e 48 horas pós-colheita. Assim, torna-se importante iniciar, o quanto antes, a produção de farinha (SEBRAE, 2008).

Quanto ao local de armazenamento da mandioca descascada, verificou-se que para 61,1% dos casos as raízes eram armazenadas em reservatório de madeira (como cochos) ou recipientes plásticos (caixas e bacias), em 20,8% sobre lona, no chão, em 13,9% diretamente no chão da casa de farinha, e em 4,2% em outros locais, um quesito que preocupa, quando se trata da segurança de alimentos e da qualidade do produto final.

Em seguida, em parte das casas de farinha, as raízes eram lavadas, para evitar a fabricação de um produto escuro, como descreve a entrevistada Maria, sobre cuidado com a limpeza da raiz:

“A gente limpa tudo direitinho... lava... às vezes que a gente raspa a mandioca e depois torna lavar... pra sair a farinha mais limpa... a gente lava ela... sempre a gente zela do nosso material... bem zelado...”

(Maria, 45 anos)

Após o descascamento e a lavagem, as raízes eram raladas, com auxílio de equipamentos específicos. A entrevistada Maria enfatiza a mudança nesta etapa, com o passar do tempo, e o entrevistado João ressalta o cuidado requerido com o equipamento, para evitar acidentes de trabalho:

“De primeiro não cevava (ralava) a massa... no tempo antigo, aí... era tudo na peneira...não cevava nada, peneirava toda na mão...hoje, já é tudo diferente...faz tudo no motor...ceva a mandioca...ceva a massa... não tem mais trabalho de ficar passando na peneira...antes era mais difícil o trabalho, porque a gente trabalhava o dia todo...aí passava o tempo todo na casa de farinha e com pouca farinha...agora é tudo melhor...”

(Maria, 45 anos)

“Aí é a bola de ralar mandioca, onde nós ralamos... aqui, se não tiver intimidade... se a mão pegar... vai embora... se não pegar o jeito, quando tá ralando... vai embora...”

(João, 63 anos)

Em outros estudos, no país, foram identificadas denominações diferentes para o equipamento de ralagem. No Acre, as raízes são “empurradas através da língua do banco, são então cevadas, roídas, ou seja, são trituradas pelo “caititu” ou “bola” (VELTHEM, 2007). Já em casas de farinha de Feira de Santana-BA, este processo é descrito como: “moíam-se as raízes com o uso da ‘roda’ ou ‘rodête’, um aparelho em forma cilíndrica com duas manivelas, uma em cada lado, movimentadas por duas pessoas” (SILVA, 2008).

Após a ralagem das raízes, formava-se uma massa fina e homogênea, que era levada para uma prensa. Na prensagem, em geral, a massa era colocada em sacos de náilon, formando pacotes que eram empilhados em prensas, frequentemente feitas de madeira, sendo comprimidos até perder boa parte do líquido presente na massa.

O tempo de permanência da massa na prensa apresentou variações, registrando-se os seguintes períodos de prensagem: entre 1 a 2 horas (23,8%); entre 2 e 3 horas (30,2%); de 3 a 6 horas (11,1%); uma noite – cerca de 12 horas (23,8%); até um dia (9,5%); e ainda outros períodos não categorizados (1,6%). Segundo Cardoso et. al. (2001), o tempo de prensagem depende da mão de obra, sendo que, quando há maior disponibilidade desta, a massa pode permanecer por menor tempo.

No passado, o parafuso da prensa era confeccionado em madeira, material que, com uso contínuo, estragava com facilidade e, a qualquer momento, poderia quebrar e causar acidentes. Atualmente, o parafuso é feito em ferro, o que permite maior durabilidade e segurança. Nesse contexto, o entrevistado cita essa mudança no modelo da prensa, o qual interfere diretamente na segurança dos trabalhadores:

“...mudou porque na prensa o parafuso era de pau, e, hoje em dia, nós botamos tudo de ferro... cê botava o cepo e arrojava, arriscava o cepo voar e atropelar qualquer pessoa na casa de farinha....o parafuso batia. Se voava, quem tivesse na frente podia sair da frente...agora quebra, mas é mais difícil...”

(Antônio, 65 anos)

Com a prensagem da massa, o produto resultava em blocos compactados, que requeriam desintegração (esfarelamento), por meio de raladores ou por peneiras, antes da torrefação, o que também permite a remoção de pedaços de cascas e fibras que restaram da ralagem (SOARES, 2007; SEBRAE, 2008).

Após o esfarelamento, a massa era levada para a torrefação, sendo este processo decisivo no estabelecimento da qualidade final da farinha, posto que nele ocorre a secagem da massa e a caracterização sensorial do produto final. Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e

Pequenas Empresas (SEBRAE, 2008), algumas características como cor, sabor e tempo de conservação da farinha são determinadas pela torrefação.

Deste modo, a torrefação é considerada indispensável na casa de farinha, e o torrar a farinha de Copioba tem as suas especificidades, compreendendo três etapas - “zanzar, grolhar e torrar a farinha” - nos equipamentos mais antigos, ou uma torrefação mais trabalhada, nos fornos motorizados.

Segundo Silva (2014), no caso das casas de farinha mais tradicionais, há três fornos com temperaturas e funções distintas: o primeiro, com temperatura média de 75°C, faz o processo de desidratação parcial, conhecido popularmente como “zanzar”; o segundo, com temperatura média de 95°C, faz a desidratação por completo, processo também conhecido como “grolhar”; o terceiro e último forno, com temperatura média de 125°C, realiza a torrefação final da farinha, denominada simplesmente como “torrar”.

Assim, este processo de torrefação resulta em um diferencial para o produto, como afirmam os entrevistados:

“O processo que não faz hoje que fazia antes era mexer... o cara levava o dia todo no pé do assento...só duas pessoas...um zanzando e outro torrando...o zanzar é a massa, desembola, bota no forno e aí vai...quando já tá na metade de cozida passa pra outro forno ... se usava até três fornos antigamente, mas a maioria nas casas de farinha eram dois fornos...”

(José, 70 anos)

“... Joga ela no fogo bem baixinho, tem que torrar bem torradinha pra poder ficar bem crocante, sabe? Aí ela aguenta muito tempo, não fica com gosto de massa crua... e quando a gente não faz isso, ela sempre cria aqueles caroços e fica com gosto de massa crua...”

(Maria, 45 anos)

“... o forno, que nem eu lhe falei, é mais brando, em fazer sua farinha melhor, o torrador da farinha tem que ser aquele que mais cuida da farinha...”

(Ana, 72 anos)

Em alguns locais do Brasil, a torrefação ainda é feita com o auxílio de um rodo de cabo comprido (VELTHEM, 2007), embora o processo possa ser realizado também com auxílio de forno mecanizado. Nas casas de farinha de Nazaré-BA, verificou-se uso do forno de torrefação elétrico (mecanizado) por 86,1% da amostra, refletindo a boa aceitação dessa modernização pelos produtores, sendo esta mudança referida:

“...mudou mais, porque nós mudamos o modelo de fazer...antigamente era ruim, porque de primeiro era na mão...era todo aqui no rodo...hoje em dia ninguém mexe no rodo...é na torradeira...é o motor que torra...”

(Antônio, 65 anos)

Os processos de torrefação com forno de barro e forno mecanizado estão expostos na Figura 2. Após a torrefação, a farinha era peneirada e, de acordo com o crivo da peneira, classificada, possibilitando a obtenção de um produto final uniforme, sem caroços, característica marcante na farinha de Copioba, que é conhecida pela granulometria fina e pela crocância. A etapa de peneiragem da farinha é demonstrada na Figura 3.

Figura 2 - Etapa da torrefação da farinha de mandioca em forno de barro e em forno mecanizado, em Nazaré-BA, 2012/2013



Fonte: Autoria própria, 2014.

Figura 3 - Etapa da peneiragem da farinha de mandioca, em Nazaré-BA, 2012/2013



Fonte: Autoria própria, 2014.

Ao final do beneficiamento, a farinha obtida era embalada, de modo a assegurar a qualidade e as características do produto, o que é reforçado pelo Sr. José, quando relata a importância de embalar a farinha em sacos plásticos e nos sacos de aniagem:

“...Nós devemos comprar o saco plástico pra forrar a farinha, porque se ela for só nesse saco de bambu, até a poeira entra... a poeira entra dentro da farinha, penetra a farinha, e, se a pessoa comprar o forro, este chama camisa, enche o saco e depois coloca em outro saco...”

(José, 70 anos)

Segundo Velthem (2007) o ideal é o ensacamento da farinha no mesmo dia, enquanto ainda quente, para ficar crocante. Ainda sobre o cuidado no armazenamento, Soares (2007) recomenda que, após o ensacamento, as embalagens devem ser fechadas e armazenadas sobre estrados de madeira, em locais não úmidos e ventilados. Uma vez que a umidade é um fator deteriorante do produto, com a manutenção desse cuidado, o produto conserva suas características de fabricação por mais tempo.

A farinha de Copioba produzida em Nazaré-BA era utilizada tanto para consumo próprio quanto para comercialização - entre os entrevistados, 94,5% informaram a venda diretamente na feira do município.

Pela descrição, observa-se que, com o advento tecnológico, ocorreram mudanças na produção da farinha de Copioba, que proporcionaram maior produtividade e segurança aos trabalhadores. Essa nova conformação, entretanto, não excluiu a relevância da tradição do saber-fazer farinha pelos atores sociais, preservando a história e a identidade cultural-alimentar regional.

Espera-se que os resultados do estudo possam contribuir para subsidiar políticas com vistas ao fortalecimento da cadeia produtiva, da organização social dos produtores, bem como para o reconhecimento de um saber-fazer farinha, como elemento estratégico para desenvolvimento territorial das comunidades envolvidas.

CONCLUSÃO

Considerando a produção da farinha de Copioba, ainda que sejam descritas etapas básicas, verificaram-se singularidades no seu saber-fazer, o que permite a distinção do produto. Foram também constatadas mudanças relevantes, na perspectiva da tradição, principalmente, nas etapas de ralagem, prensagem e torrefação, devido à modernização de equipamentos.

Nesse contexto, o estudo encerra dois chamamentos. Primeiro, a necessidade do fortalecimento de políticas que apoiem o desenvolvimento dessa cadeia produtiva, por meio da modernização das casas de farinha e incentivos aos trabalhadores, visando promover e sustentar os arranjos produtivos locais. Segundo, resgatar e valorizar um saber-fazer secular, relacionado à tradição da farinha de Copioba, cuja notoriedade na região é incontestável e favorece o processo de Indicação Geográfica.

REFERÊNCIAS

- BAILEY, K. D. **Methods of social research**. New York: McMillan Publishers; 1982. 553p.
- BARICKAM, B. J. **Um Contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; 2003. 455p.
- CARDOSO, E. M. R.; MÜLLER, A. A.; SANTOS, A. I. M.; HOMMA, A. K. O.; ALVES, R. N. B. **Processamento e Comercialização de Produtos Derivados de Mandioca no Nordeste Paraense**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental; 2001. 28p.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global. 2004. 960p.
- FIALHO, J. F.; VIEIRA E. A. **Mandioca no Cerrado: orientações técnicas**. Planaltina: Embrapa Cerrados; 2011. 208p.
- FREITAS, C. G.; FARIAS, C. S.; VILPOUX, O. F. A produção camponesa de farinha de mandioca na Amazônia sul ocidental. **Bol. Goiano Geogr.**, v. 31, n. 2, p. 29-42, 2011.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista de Estudos Históricos**, v. 33, p. 25-39, 2004.
- MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 9ª ed. São Paulo: Hucitec; 2006. 406p.

NOGUEIRA, M. D.; WALDECK, G. **Mandioca**: saberes e sabores da terra. Rio de Janeiro: Iphan; 2006. 36p.

OLIVEIRA, A. M. Saberes camponeses e práticas pedagógicas no campo. **Revista de Geografia da UFC**, v. 7, n. 13, p. 47-58, 2008.

SANTOS, D. G. D. Modos de dizer e modos de fazer: Reflexões sobre linguagem e trabalho. **Sitientibus**, n. 29, p. 9-27, 2003.

SEBRAE. Serviço Brasileiro De Apoio Às Micro E Pequenas Empresas. **Mandiocultura**: farinha e fécula. Brasília: SEBRAE; 2008. 79p.

SEBRAE. Serviço Brasileiro De Apoio Às Micro E Pequenas Empresas. **Mandioca**: Farinha e Fécula. Brasília: SEBRAE; 2012. 32p.

SILVA, A. S. T. Trabalhando na roça e na casa de farinha: relações camponesas em Feira de Santana, Bahia (1948-1960). **História Social**, v. 14/15, p. 237-53, 2008.

SILVA, I. R. C. **A cadeia produtiva da farinha de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) do Vale do Copioba-BA: Atores sociais, tecnologias empregadas e a segurança do alimentos**. 2014. 126f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos). Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Universidade Federal da Bahia, 2014.

SOARES, M. O. S. **Sistema de Produção em Casas de Farinha: Uma leitura descritiva na Comunidade de Campinhos – Vitória da Conquista (BA)**. 2007. 99f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente). Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente. Universidade Estadual de Santa Cruz, 2007.

VELTHEM, L. H. V. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, v. 50, n. 2, p. 605-31, 2007.

VELTHEM, L. H. V.; KATZ, E. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, v. 7, n. 2, p. 435-456, 2012.