

## CASA DE FARINHA: ALTERNATIVA DE PRODUÇÃO DO MANDIOCULTOR DO RECÔNCAVO - BAHIA<sup>1</sup>

JOANA LÚCIA RIOS<sup>2</sup>

**RESUMO** - Pesquisa exploratória sobre Casas de Farinha (CF), - indústria caseira - no Recôncavo Baiano. O estudo evidencia ser a CF - uma alternativa de produção bastante válida para os pequenos produtores, notadamente no aspecto do abastecimento familiar e mercado interno (nacional). A pesquisa revela, ainda, as inovações tecnológicas adotadas pelos pequenos produtores tanto proprietários como arrendatários. A modernização tecnológica traz como resultado o aumento da produção semanal do produto (farinha de mesa) para o proprietário, em detrimento da produção, que se destina ao arrendatário. Posterior à adoção de alguns elementos tecnológicos no sistema produtivo da farinha de mandioca, houve mudanças nas relações sociais econômicas e culturais das famílias envolvidas.

Termos para indexação: farinha, produção; casa de farinha; mandioca, produtores.

### CASSAVA MILL: AN ALTERNATIVE FOR CASSAVA PRODUCERS IN THE RECÔNCAVO IN BAHIA

**ABSTRACT** - This study constitutes an exploratory research on cassava mills (household industry) in the region of the Recôncavo in Bahia, it shows that the cassava mills are an appropriate alternative for small farmers. The research deals with the technological innovation that can be adapted by the small producers both owners and renters. The technological modernization increased the weekly production of flour for daily consumption by the owners but it decreased the production taken by the renters. Thus, the technological changes in the production in the cassava mills had some collateral effects on the social, economic and cultural relations of the family of the owners and the renters.

Index terms: cassava mills, cassava producers, cassava flour.

### INTRODUÇÃO

É de suma importância analisar as fases de beneficiamento da farinha de mesa, porquanto é dessa atividade que o minifundiarista do Recôncavo obtém a subsistência da própria família, propiciando, ao mesmo tempo, a ocupação da força de trabalho disponível.

Culturalmente, o plantio e a transformação da mandioca são, evidentemente,

<sup>1</sup> Recebido em 03 de junho de 1983.  
Aceito para publicação em 10 de julho de 1984.

Parte da tese de mestrado em Antropologia Cultural: A Casa de Farinha e sua Organização Social, defendida no Instituto de Filosofia e Ciências Humanas - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, em 1982.

<sup>2</sup> Antropóloga, Professora Assistente da Escola de Medicina Veterinária - Universidade Federal da Bahia - CEP 40000 - Salvador, BA.

partes integrantes da vida familiar do agricultor nordestino de baixa renda, em razão de dois parâmetros fundamentais: a) elevado consumo *per capita*/dia, de ordem de 700 gramas, Cruz (1958); e b) por ser, na atualidade, um produto facilmente cambiável, proporcionando renda monetária.

O aproveitamento da raiz da mandioca está relacionado com o fato da não ingestão do produto *in natura* em razão da existência, na mandioca acérbica, do ácido cianídrico (HCN), altamente tóxico. De acordo com Raymund; Jojo; Nicodemus (1941) a raiz da mandioca não é tão nutritiva quanto as folhas que possuem maior concentração de proteínas, cálcio e ferro.

A CF do nordeste, unidade valiosa de trabalho, segundo Pereira (1979), constitui um legado das tribos indígenas brasileiras. Devido a essa característica é que se apresentam, todavia, rústicas e artesanais.

Em pesquisa realizada com os índios Pataxós da Bahia, Carvalho (1977) conclui que a mandioca, principal alimento produzido por essa população aborígina tem a seguinte destinação: Cerca de 43% do total é consumido no próprio local de produção, 25% é destinado à venda, 17% à troca por outras mercadorias e os 13% restantes são destinados aos empréstimos e dádivas.

A indústria caseira (CF) é o local apropriado para beneficiar a raiz da mandioca com a utilização de tecnologia simples. No período colonial (1863), tornou-se obrigatório o plantio de 500 covas, objetivando assim, a subsistência da família escrava (Albuquerque, 1969), devido aos valores históricos, culturais, econômicos e sociais, bastante significativos. Constitui uma unidade produtiva tão importante que, em cada quatro famílias rurais, uma possui a CF operando regularmente (Almy, 1979), atendendo assim, à demanda não somente das famílias proprietárias, mas também dos arrendatários (Rios, 1982).

A alimentação básica do brasileiro, é o feijão e farinha. Esse binômio alimentar, segundo Cascudo (1978), vem sendo usado desde a primeira metade do século XVIII, constituindo-se, dessa forma, na principal fonte alimentícia do Nordeste.

Para Aguiar (1980), a farinhada do Nordeste constitui-se em uma organização da produção, nas indústrias caseiras, nos quais são desenroladas as atividades econômicas e sociais, concomitantemente.

## MATERIAL E MÉTODOS

A investigação foi realizada na Microregião 151 - Recôncavo Baiano, envolvendo os seguintes municípios; São Felipe, Cruz das Almas, Muritiba e Sapeaçu.

Os estabelecimentos agrícolas, escolhidos aleatoriamente, desenvolvem a policultura, tendo como principal atividade econômica o cultivo e o processamento da mandioca, onde são utilizadas as instalações da CF - local em que a raiz é transformada em farinha de mesa. Como estratégia de ação fixou-se residência em um dos municípios, o de Cruz das Almas, durante a execução da pesquisa. Esta medida possibilitou uma maior aproximação com a comunidade rural emprestando, como

consequência, maior credibilidade a uma pesquisa onde a realidade é diagnosticada fidedignamente.

A coleta de dados foi realizada utilizando-se diferentes instrumentos de pesquisa, a saber:

- a. conhecimento e delimitação da área;
- b. entrevistas informais com os agricultores dos municípios em estudo. Outros entrevistados: Autoridades municipais, órgãos que desenvolvem atividades de ensino, Escola de Agronomia da Universidade Federal da Bahia (EAUFBA). Órgãos que desenvolvem pesquisa, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e Órgãos que desenvolvem atividades de Extensão, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural da Bahia (EMATER-BA) e inclusive, o Instituto Baiano do Fumo (IBF), todos sediados na Cidade de Cruz das Almas;
- c. observação participante, em 10% das CF estudadas, vivenciando-se com os mandiocultores os hábitos e valores, assim como situações de ordem social;
- d. entrevistas formais na forma de questionários. Foram aplicados aleatoriamente, como já mencionado, oitenta (80) formulários em proprietários e arrendatários de CF, compreendendo perguntas abertas e fechadas quanto aos aspectos sociais, econômicos, agrícolas e culturais. Dessa forma, foram englobadas uma grande diversidade de informações.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Recôncavo Baiano é constituído de vinte e seis (26) municípios. Possui, efetivamente a maior atomização fundiária do Estado, incluindo uma extensão territorial de 6.497 Km, representando, em 1978, o quarto lugar em população da Bahia.

O produtor rural ocupa, geralmente, áreas de terra bastante reduzidas e utiliza técnicas de cultivo, simples, que foram, normalmente, transmitidas pelos seus ancestrais.

A CF é a unidade operativa - posto de trabalho - onde se processa o beneficiamento da raiz da mandioca. É sem dúvida alguma, um elemento cultural de grande valia. Sua importância reside no fato de oferecer condições de trabalho para as famílias dos produtores rurais de baixa renda, visando sobretudo a produção de farinha como produto comestível e/ou comercializável. A mandioca acérbica, que contém ácido cianídrico (HCN), não é ingerida *in natura*, devido ao seu teor tóxico, e por conseguinte não é comercializada. Para que a raiz seja ingerida ou vendida necessita, ser transformada, e isto ocorre nas indústrias caseiras (CF), as quais absorvem cerca de 90% da mão-de-obra familiar.

A organização da produção de subsistência desenvolvida pela família nuclear camponesa, objetiva, basicamente, à provisão alimentar dos grupos domésticos.

As famílias correspondem a 87% do total, e são constituídas por pai, mãe e

filhos; as demais - 13% -, são compostas também, por agregados. Todos tem direitos e deveres no sistema produtivo e por isso pode-se considerar que desempenham papel de unidade produtiva e unidade de consumo.

Existem, atualmente, na área pesquisada dois tipos de CF: uma tradicional e a outra parcialmente modernizada. A CF tradicional - assim denominada pela autora - não possui equipamentos de beneficiamento mais modernos, principalmente para o processo de trituração de raízes, sendo esta operação totalmente manual. Esse tipo de CF está em extinção, pois corresponde apenas a 2,5% do total das CF investigadas. A seiva (ralo) utilizada para a trituração das raízes, é movida à força física humana.

A CF parcialmente modernizada corresponde a 97% e se caracteriza por algumas inovações tecnológicas, entre as quais se destaca o uso do motor movido a gasolina, a óleo diesel ou a eletricidade, sendo que no primeiro caso aparece em 90% do total das CF pesquisadas.

Na CF, com modernização, a preferência recai no motor movido a gasolina, principalmente devido ao custo de compra em relação às demais. Esta foi a primeira alternativa de inovação oferecida ao mandiocultor, há cerca de vinte anos. Os outros dois tipos de instalação - motor movido a óleo diesel e a eletricidade - não obtiveram a preferência dos donos da CF, em razão de dois motivos fundamentais: a) alto custo para a aquisição (cerca de 50% mais caro); e b) inexistência de eletrificação rural que exige do proprietário das instalações um gerador próprio, onerando, sobremaneira, a produção da farinha.

Para adquirir o combustível (gasolina), o produtor rural, atualmente depende de um intermediário, o que contribui, sensivelmente, para elevar o custo de produção. Isto se deve à medida adotada pelo Conselho Nacional de Petróleo - CNP (1979) que, através de portaria nº 59, de 09.02.75 estabeleceu uma norma em que o referido combustível só poderia ser vendido, nos postos autorizados ( em vasilhames apropriados) e em quantidade não inferior a 100 litros. O agricultor minifundiarista não dispõe de recursos próprios suficientes para a compra do vasilhame e, sobretudo da própria gasolina, na quantidade especificada. Surgiu, como consequência, o atravessador, vendendo a granel na zona rural o combustível (gasolina), acrescentando em cerca de 30% em relação ao valor estabelecido pelo CNP. O produtor de baixa renda encara, aceita o intermediário como "um mal necessário", porque se não fosse a sua atuação, mesmo especulativa, não haveria condições de se produzir o alimento básico familiar.

O atravessador da gasolina, em seu veículo, ocupando os vasilhames "apropriados" se incumbem, também, de levar à venda - pequena loja rural, onde comercializa grandes variedades de mercadorias e bebidas - a fim de proceder outras transações comerciais.

O processamento da mandioca é constituído de seis fases distintas. Cada uma delas deve ser operacionalizada, em tempo hábil, obedecendo evidentemente a uma seqüência lógica. As várias fases do trabalho exigem dos operadores muita destreza e um aprendizado eficaz.

Os trabalhos da fabricação da farinha de mandioca iniciam-se com a colheita e são realizados, geralmente à tardinha, utilizando-se a força de trabalho familiar (masculina e feminina) de diversos grupos etários.

Após a colheita a matéria-prima é transportada manualmente à CF, ou próximo a esta, onde se processa em seguida a fase de descascagem. Na região da pesquisa, a pelagem (descascagem) se caracteriza como uma fase que evidencia maior inter-relacionamento com a troca de favores entre parentes e vizinhos. É nesta fase que ocorrem os maiores contatos sociais (nas relações de produção), não só porque se congrega, um maior número de pessoas, mas também em fase do trabalho ser totalmente manual e haver a tradição das famílias se adjuntarem, Espinal (s.d.).

De acordo com Marques (1979), no Estado de Sergipe a farinhada (ato de fabricação de farinha de mesa) é tida como atividade econômica e social, e os participantes são recrutados, na forma de mutirão, para auxílio-mútuo nas tarefas afins.

A operacionalização e os contatos no ambiente de trabalho são facilitados através da quantidade de matéria-prima disponível e da disposição física das pessoas envolvidas no processo. O critério organizacional dessa operação obedece a um hábito cultural que minimiza os trabalhos, resultando em maior produtividade, com menos perda de tempo. Essa sistemática favorece a integração entre as pessoas, a produção e o aproveitamento racional do tempo e divisão social do trabalho. Os peladores se colocam aos pares em dupla, em disposição na forma de círculo, e em volta do monte de raízes a serem descascadas. Há sempre uma pessoa que não participa da dupla e se dispõe a desenvolver trabalhos auxiliares, tais como carregar as raízes de mandioca, servir água e café ou cuidar das crianças menores. As duplas desenvolvem os trabalhos da seguinte forma: a pessoa que está na posição da direita, inicia o trabalho, retirando a parte fibrosa e dura da raiz, descascando-a pela metade; a segunda, que está sentada à esquerda, e que tem as mãos "limpas", segura a raiz pela parte descascada num panacum (cesto de fibras de plantas) ou em folhas de mandioca, no chão, a fim de não sujá-las (Rios, s.d.). Comparando este processo, ao usado na microregião 186, em Minas Gerais, revela uma produtividade e um inter-relacionamento, em níveis mais intensos. Em Minas Gerais, na referida microregião, os descascadores se sentam, também, em círculo, em volta do monte ou pilha de mandioca, porém, não em pares ou duplas. Cada trabalhador, individualmente, inicia e completa a descascagem. Dessa forma, a raiz, sem cascas, é lavada para a continuidade dos trabalhos.

Em seguida é conduzida ao reservatório de água para ser efetuada a lavagem. Isso propicia a utilização dos recursos naturais, como é o caso da água, que existe em abundância. No Nordeste, ao contrário, como neste caso do Recôncavo, devido à carência de água corrente, o homem procurou adaptar-se às condições ecológicas, criando meios importantes e necessários, ao desenvolvimento das atividades agrícolas.

A fase posterior é a da ralagem. Para ser efetuada há necessidade de três pessoas adultas (CF tradicional); dois operadores se colocam na posição de fazer girar a roda, segurando em uma maçaneta e executando movimentos circulares, um, no

sentido da esquerda para direita e o outro em sentido inverso. A roda é ligada à seva (ralo) através de uma corda de couro de boi ou porco, devidamente encerada com óleo animal, a qual é responsável pela rotação da seva. A terceira pessoa (raladeira) empurra a raiz descascada, com cautela, pressionando-a na seva. Devido ao grande desgaste físico, o trabalho dos giradores, a cada 15 minutos é interrompido, a fim de que eles possam ser alimentados, descansarem ou serem substituídos por outros dois operadores. Em geral, quem executa os trabalhos de trituração das raízes são os homens, devido ao fato de possuírem maior resistência física.

A prensagem, etapa seguinte à ralagem, é realizada em uma prensa feita de madeira, composta por um cocho (caixa de madeira) com cerca de 1,5 metros de comprimento x 50 centímetros de diâmetro, espaçados de 15 em 15 centímetros. A tampa, confeccionada de madeira, serve de apoio à pressão provocada por um resistente parafuso de madeira. Para efetuar uma melhor prensagem, coloca-se no fundo do cocho folhas de aricuri (palmeira típica), em seguida junta-se uma camada de massa de mandioca com mais ou menos 15 centímetros de espessura; posteriormente coloca-se outra camada de aricuri e assim sucessivamente até completar o cocho. Geralmente duas crianças e/ou adolescentes operam esse tipo de trabalho. Depois do enchimento da prensa, aciona-se o parafuso de madeira sobre a tampa da prensa provocando pressão contínua. O acionamento do parafuso é efetuado fazendo-o girar até encostar na tampa do cocho. A proporção que o ácido cianídrico (HCN) vai sendo eliminado, juntamente com a água da mandioca e amido, a tampa vai baixando. Torna-se necessário uma vez mais provocar pressão e, assim sucessivamente, até a massa ficar semi-sêca. Normalmente uma pessoa adulta é responsável por essa tarefa. É preciso acionar o parafuso três ou quatro vezes num período de aproximadamente quatro horas de trabalho para encher dois panacuns (cesta de fibra vegetal que é usada convencionalmente para transporte de mercadoria) que, comportam, em média 50 kilogramas de matéria-prima. A água, o ácido cianídrico e o amido - que são eliminados na primeira e segunda prensagem - são coletados em vasilhames de barro para se obter a goma (polvilho ou amido).

Peneiragem é a fase subsequente. Ela é realizada, quando a massa que se destina ao fabrico da farinha, está semi-sêca, sendo, em seguida esfacelada e peneirada em uma arupemba (peneira de fibra vegetal). Uma pessoa adulta gasta, em média, duas horas de trabalho para peneirar a massa. Nesse processo, a massa é separada e prensada. A croeira crua é utilizada na alimentação animal contribuindo bastante para a economia familiar.

A torrefação é a última fase do processo produtivo da farinha de mesa. Esta fase ocupa, geralmente duas pessoas: uma coloca-se na posição de torradeira e a outra para os serviços auxiliares. A torradeira move a massa interruptamente no "agrida" (forno de barro) para obter um produto de boa qualidade. Para torrar duas quartas - 40 litros de farinha - gasta-se em média duas horas de trabalho. Existem dois tipos de forno na área pesquisada, um de barro e outro de metal. Há uma maior aceitação pelo forno de barro devido aos valores culturais e à tradição rural.

As mudanças nas relações de produção começaram a ocorrer com a chegada das inovações tecnológicas, há aproximadamente vinte anos. Em face deste acontecimento as fases de ralagem, prensagem e torrefação foram, em parte, modificados quanto à tecnologia utilizada.

Na ralagem a seva passou a ser movida a gasolina, óleo diesel ou eletricidade. Necessita-se, neste caso, de apenas uma pessoa, geralmente adulta, homem ou mulher, para efetuar a tarefa que deve ser realizada com muita agilidade e mais destreza, devido à alta velocidade da máquina e aos perigos existentes. Gasta-se em média, dez minutos para triturar dois panacuns de raízes, reduzindo, sensivelmente, o tempo de trabalho.

A prensagem, na CF modernizada, é processada também na prensa de madeira; num particular a inovação recai no parafuso de metal. Existem, na área da pesquisa, 26,30% do total de prensas desse tipo.

A modificação não resultou em substancial diminuição da força física humana e de pessoal, nem o que se refere ao tempo. Esse processo ainda exige uma operação manual, pois a pressão deve ser efetuada paulatinamente, a fim de não ocorrer a perda da massa que poderá escapar pelos orifícios do cocho.

A massa semi-sêca é retirada da prensa, sem ser necessariamente esfacelada e peneirada, depois é colocada na seva, efetuando, mecanicamente, a peneiragem. Gasta-se em média dez minutos para peneirar toda a massa de mandioca.

Desta forma, a creira que era usada como alimentação animal, foi substituída pela farinha de mesa misturada ao milho e/ou ração. Ocorrendo, portanto na família nuclear camponesa, mais uma alteração na utilização dos recursos disponíveis.

Na torrefação 8% dos donos da CF já adquiriram o forno de metal e os trabalhos, em si, apresentam pouca evolução, quanto ao desprendimento da força física humana. A vantagem do referido processo reside no fato da sua durabilidade e as desvantagens apresentadas são: a) a aquisição é feita na cidade, implicando em transporte para a área rural; e b) o preço é mais elevado em comparação ao forno de barro.

O processo da torrefação é realizado por duas pessoas e são gastos, em média, duas horas para torrar, aproximadamente, duas quartas de farinha (40 litros).

Em resumo, observa-se que os mandiocultores foram favorecidos quanto aos fatores tempo e pessoal ocupado. Na fabricação da farinha na CF tradicional, gasta-se em média quinze horas de trabalho e na Casa de Farinha modernizada fica, o tempo de serviço, reduzido para 06 horas. Conseqüentemente, os operadores permanecem em menor espaço de tempo produzindo a farinha. O pessoal ocupado fica reduzido em cerca de 1/4. A adoção de equipamentos mais modernos resultou, basicamente, numa diminuição relativa de esforços físicos para a mão-de-obra familiar.

Os aspectos discutidos sobre as mudanças nas relações de produção foram até então comentados quanto aos equipamentos, pessoal e espaço de tempo. No entanto, para adoção das inovações houve, por parte dos proprietários, o emprego de capital próprio. Por se tratar de um investimento produtivo deveria provocar o

retorno, entretanto, isto não ocorreu em razão das limitações das áreas de terra, sendo impossível a expansão da área de cultivo e conseqüentemente o aumento da matéria prima.

Outrossim, além da aquisição de novos equipamentos, não aconteceu, como deveria ocorrer, adoção de novas técnicas de cultivos associados ao uso de insumos agrícolas, resultando, obviamente, nos mesmos índices de qualidade e quantidade da matéria-prima.

Anterior à inovação tecnológica a utilização da CF, pelo usuário não proprietário, dava-se gratuitamente. O usuário se comprometia em deixar as cascas das raízes como retribuição aos favores recebidos, e a certeza, mais uma vez, da amizade que unia os grupos domésticos e das relações sociais cada vez maiores.

A partir da fase de adoção "tecnológica", surgiu o processo de arrendamento das instalações da CF, forçando, evidentemente um retorno na forma de aumento da produção semanal, da farinha de mesa. O usuário se compromete, atualmente, a pagar a renda com parte da produção diária.

O critério de arrendamento da CF resultou em uma proliferação bastante acentuada, na região, de novos postos de trabalho (CF). Dessa forma, o arrendamento passou a afetar as relações sociais das famílias dos mandiocultores. Esse fator provocou a diminuição do número de pessoas no processamento da mandioca, ocasionando a queda na ajuda mútua, principalmente na fase de ralagem. Houve também, um relativo isolamento entre as rurícolas, com as famílias, basicamente não cooperando mais entre si.

Os proprietários da CF possuem um critério organizacional, no que concerne à ocupação das instalações da CF. A organização faz com que os usuários - arrendatários e proprietários disponham de cinco dias semanais, para o processamento da mandioca, sem haver paralelismo de ocupações. No início da semana o proprietário produz a sua mercadoria, e nos demais dias da semana ficam, as instalações, disponíveis para os arrendatários. Essa compatibilização, nos dias de uso das instalações, propicia ao dono da CF aumentar a sua produção e ter sempre aquecida a farinha, que é melhor aceita no mercado consumidor.

O arrendamento é um tipo de contrato verbal em que o imóvel rural - indústria caseira - é cedido ao interessado por determinado tempo de ocupação. O pagamento desse "aluguel" é efetuado com certo volume da produção, obtida no dia ou dias de arrendamento. Esse critério resulta no aumento da produção semanal para o proprietário e conseqüentemente na diminuição do produto do trabalho para o arrendatário.

O critério arrendamento, atualmente utilizado, constitui numa alternativa viável usada pelo minifundiário, proprietário da CF, para complementação da própria renda.

A medida convencional usada para a medição da farinha de mandioca é a quarta, equivalente a vinte litros. Cobra-se de 15 a 25% por quarta de farinha produzida. Diante do exposto chega-se à conclusão que os arrendatários, desprovidos dos seus meios de produção e ainda menos favorecidos economicamente, necessi-



tam, para obter sua produção semanal, elevar os custos através do pagamento da renda, dando como consequência maior empobrecimento. Por outro lado os proprietários estão, de certa maneira, obtendo maiores retornos em seus investimentos, sem elevar seu potencial econômico, suficiente para a sua manutenção no sistema.

### CONCLUSÃO

A Casa de Farinha representa uma unidade de produção bastante significativa para o produtor rural de baixa renda no Recôncavo e também para a região na forma de abastecimento doméstico. A produção de farinha de mandioca se destina à provisão familiar, quanto ao consumo e à comercialização.

O intermediário surge como um recurso paliativo, porquanto propicia aos grupos domésticos acesso ao combustível - que é usado no processamento da raiz - elevando, substancialmente, o custo de produção.

O arrendamento das CF é um critério adotado pelo proprietário das instalações, visando compensar ou recuperar o investimento de capital na aquisição de manutenção de novos equipamentos de trabalho, ocasionando menor produção semanal para o arrendatário e maior dependência econômica.

A adoção de nova tecnologia afetou bastante as relações de produção, porque o que anteriormente era emprestado, hoje é "alugado".

As inovações tecnológicas ocorreram, basicamente, em três fases de processamento da mandioca. Conseqüentemente, provocou o esvaziamento e diminuição de tempo de trabalho nas instalações da CF. A mudança na técnica de produção não colaborou para elevar a produtividade da terra e do trabalho, em razão das áreas de cultivos continuarem basicamente as mesmas e a tecnologia e insumos disponíveis não foram adotados.

### REFERÊNCIAS

- AGUIAR, N. A transformação da mandioca. In: ——. *Tempo de transformação no Nordeste*. Petrópolis, Vozes, 1980. p. 112.
- ALBUQUERQUE, M. de. *A mandioca na Amazônia*. Belém, SUDAN, 1969. p. 5 - 121.
- ALMY, S. W. *Programa de desenvolvimento integrado, Baixa de Sapeacú, janeiro-fevereiro: estudo de base*. Salvador, UFBA, 1979.
- ANUÁRIO ESTATÍSTICO DO ESTADO DA BAHIA, Salvador, SEPLANTEC, CEPCAB, 1978/79.
- BRASIL. Leis, decretos, etc. Portaria nº 59 de 09.02.1975. Brasília, Conselho Nacional do Petróleo, 1979. Decreto Federal. (Mimeo.)
- CARVALHO, M.R.G. *Os pataxós de Barra Velha: subsistema econômico*. Salvador, UFBA, Faculdade de Ciências Humanas, 1977. (Mimeo.) Tese MS.

- CASCUDO, L. de C. *Histórias da alimentação no Brasil*. São Paulo, Nacional, 1978. v. 2.
- CRUZ, I.A. A indústria da farinha de mandioca em Sergipe e a energia elétrica de Paulo Afonso. *Econ. Finan.*, (6):1-11, 1958.
- ESPINAL, J.L.R. A casa de farinha no recôncavo. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 1, Salvador, 1979. *Anais*. s.n.t.
- MARQUES, N.N. Cultura da Mandioca. *R. Folc. SE*, Sergipe, 2(3):9-43, 1979.
- PEREIRA, N. do V. Indústrias rurais populares (ensaio). *B. Comis. Folc. SC*, 17(32):28-36, 1979.
- RAYMUND, W.D.; JOJO, W.; NICODEMUS, Z. The nutritive value of some Tanganika foods: I Cassava. *East Afr. Agric. J.*, (6):154-60, 1941.
- RIOS, J.L. O sistema produtivo da farinha de mandioca. In: CONGRESSO BRASILEIRO DA MANDIOCA, 3, Brasília, 1982. *Anais*. s.n.t.