

MANDIOCA E FARINHA: subsistência e tradição cultural¹

Mani, Mani oca, Casa de Mani: Mandioca
(mito indígena da origem da mandioca)

Manihot Esculenta Crantz
(denominação científica da mandioca)

Maria Dina Nogueira Pinto²

¹ Para o desenvolvimento deste texto contei com auxílio de Leda Augusta de Moraes Santos, Extencionista de Bem Estar Social, e Márcio Souza Mota, Técnico Agrícola, do Escritório Local da EMATER-MG –ITAOBIM, a quem agradeço as informações sobre mandioca em Minas Gerais.

Aproveito para agradecer, também, ao Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/Funarte que me permitiu os primeiros contatos com o tema ao me contratar para participar do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular.

² Socióloga, pesquisadora contratada do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/Funarte e professora aposentada do IFCS/UF RJ.

Introdução:

A mandioca é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Preparada de diferentes formas, a farinha, seu principal produto, é usada por todas as camadas da população. Presente tanto nos pratos cotidianos mais simples quanto em outros mais finos e elaborados, ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional e regional desempenhando em algumas regiões do país relevante papel na construção de identidades culturais³.

Os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo e transformação em alimento conferem-lhe considerável importância histórica, econômica e social. Da produção ao consumo final, um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas expressam significados cujos conteúdos revelam elevado valor cultural.

Fortemente presente no imaginário popular, a mandioca é portadora de tradições que vão dos mitos indígena às diferentes formas de expressão na linguagem popular, como ditados e modinhas.

Produzida de norte a sul do país, o baixo custo da produção permite o seu cultivo pela população mais pobre, da qual constitui alimento básico, sendo, por isso, chamada de “pão de pobre”.

Produto polivalente, apresenta usos diversificados. Além do papel que desempenha na alimentação popular e na culinária nacional, é também utilizada na composição dos mais diversos produtos industriais, constituindo matéria-prima da indústria alimentícia, têxtil, farmacêutica, química e de rações para animais.

Importância histórica:

Planta nativa da América, provavelmente do Brasil onde sua exploração é milenar, a mandioca era o principal produto agrícola indígena quando aqui chegaram os primeiros colonizadores.

Levada para a África pelos portugueses, devido à sua grande capacidade de adaptação expandiu-se rapidamente para outras regiões do planeta, sendo atualmente

³ Alguns pratos típicos como tutu à mineira, feijão-de-tropeiro e pão-de-queijo, que têm na farinha seu principal componente, são marcas da identidade culinária mineira.

produzida em mais de oitenta países. O Brasil é o segundo maior produtor mundial, competindo no mercado internacional com a Nigéria (maior produtor), Congo, Tailândia e Indonésia.

Produção abundante e barata, constituiu a base do sustento da população colonial uma vez que, pela facilidade de cultivo e múltiplas formas de aproveitamento, oferecia os meios necessários à manutenção dos pioneiros. Além disso, os novos grupos populacionais que aqui se foram fixando adaptaram-se muito facilmente a essa alimentação.

Os bandeirantes, em suas incursões pelas matas, abrindo caminhos e clareiras, deixavam plantações de mandioca para que, ao retornar, encontrassem alimento para refazer as forças desgastadas pelas longas caminhadas, pelo trabalho de garimpagem e pela luta contra os índios.

A sua importância é atestada também pela frequência com que é mencionada por cronistas, viajantes e missionários a partir do século XVI em diante. Gabriel Soares de Souza, Manuel da Nóbrega, José de Anchieta, Hans Saden, Jean de Lerry, Debret, Rugendas, entre outros, mencionam-na com frequência em seus escritos e em suas produções imagéticas.

Debret e Rugendas além de mencionarem a mandioca com frequência em seus textos representam-na também em suas gravuras. Um dos desenhos de Rugendas é a reprodução do trabalho escravo dentro de uma casa de farinha.

Referindo-se a uma das várias espécies da mandioca, o aipim, Gabriel Soares de Souza, em *Tratado Descritivo do Brasil* (1587), diz que:

“Dá na nossa terra outra casta de mandioca, que o gentio chama aipins, cujas raízes são da feição da mesma mandioca, e para se recolherem estas raízes as conhecem os índios pela cor dos ramos, no que atinam poucos portugueses. E estas raízes dos aipins são alvíssimas; [...] Destes aipins se aproveitam nas povoações novas, porque como são de cinco meses, se começam a comer assadas, e como passam de seis meses fazem-se duros, e não se assam bem, mas servem então para beijus e para farinha fresca, que é mais doce que a da mandioca, as quais raízes duram pouco debaixo da terra, e como passam de oito meses, apodrecem muito. Os

índios se valem dos aipins para nas suas festas fazerem deles cozidos seus vinhos, para o que os plantam mais que para os comerem assados, como fazem os portugueses”. (In: Cascudo, 1988).

Acrescenta ainda que “*desta farinha de guerra usam os portugueses que não têm roça, e os que estão fora d’elas na cidade com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provêm d’ela para sustentarem a gente em tempo de necessidade*” (In: Cascudo, 1983).

Em o *Thezouro Descoberto no Maximo Rio Amazonas*, o padre João Daniel (1841) também afirma que:

“Das raízes da mandioca se fazem quatro castas de farinha principalmente. A primeira e mais mimosa e estimada é a farinha d’água que eqüivale v. g. ao mais mimoso pão de trigo no seu tanto. A segunda é a farinha seca, que eqüivale à broa. A terceira é a carimã muito fina. A quarta é a farinha de tapioca, que (...) é o mimo e beijinho da farinha”. (In: Pereira, 1974).

Ao longo do período colonial, outras denominações da farinha eram comuns, tais como:

- *Farinha de Barco*: assim chamada porque chegava por mar e era depreciada no mercado porque ficava com cheiro da maresia;
- *Farinha de Foguete*: a que era exposta à venda em situações de calamidade pública e cuja chegada era anunciada por um foguete;
- *Farinha de Guerra*: considerada de má qualidade, era servida no rancho dos quartéis e reservada às tropas em mobilização;
- *Farinha de Pau*: denominação dada pelos portugueses por analogia com a raiz da mandioca.

Atualmente são produzidos diferentes tipos de farinha, sendo os principais: Farinha D’Água (fermentada), Farinha Seca (ralada) e Farinha Mista. Esta última é o resultado da mistura das duas primeiras, ou seja, da massa ralada com a fermentada.

Cada um desses tipos é apresentado nas formas fina e grossa e classificado pela cor branca, amarela e intermediária.

Embora a maior parte da produção de mandioca seja destinada à fabricação de farinha, outros produtos são igualmente importantes, destacando-se o amido, base da tapioca e do polvilho, com ampla aplicação na culinária, como na fabricação de biscoitos e beijus, e em diferentes produtos industriais.

Cabe notar que, embora a farinha seja produzida e consumida de norte a sul do país, a opção por um ou outro tipo obedece a critérios culturais, de acordo com as preferências e tradições locais. Por exemplo, enquanto na região amazônica se destaca, além da farinha, a produção de tucupi – líquido extraído da massa da mandioca ralada e muito usado em pratos típicos locais – em Minas privilegia-se a produção de amido, com o qual se prepara o polvilho, matéria prima do pão-de-queijo, emblemático da identidade culinária mineira.

A mandioca possui uma grande variedade de espécies classificadas e diferenciadas pela cor do tronco, pelos recortes da folha, pela cor e conformação da raiz, etc.

Essas diferentes espécies dividem-se em dois grupos: *mansa ou de mesa* e *brava ou tóxica*.

A primeira, chamada de aipim (no sudeste), ou macaxeira (no norte e nordeste), é consumida como os demais tubérculos, cozida, frita, em purês e em doces.

A segunda, da qual se fabrica a farinha, possui um alto teor de ácido cianídrico, muito tóxico e venenoso, precisando, para se tornar própria para o consumo, passar por um complexo processo para extração do veneno e redução da toxicidade.

As técnicas de cultivo da mandioca e da fabricação da farinha permanecem ainda bastante rudimentares. No entanto, a classificação e cultivo das várias espécies assim como de sua transformação em alimento, exige cuidados e saberes específicos que, transmitidos através das gerações, fazem parte do patrimônio cultural das comunidades produtoras.

Apenas em São Paulo, Paraná e Minas Gerais, além das práticas tradicionais, também se fazem plantações em grandes áreas com uso de tecnologia mecanizada.

Processamento da farinha: casa de farinha:

O processamento da farinha apresenta formas diferentes que vão das mais simples, com tecnologia rudimentar e trabalho manual, como nas casas de farinha tradicionais, às mais modernas, em fábricas equipadas com tecnologia avançada, como algumas localizadas na região sudeste e Paraná, cuja produção abastece o mercado nacional e internacional.

Nas casas de farinha, a produção é feita de modo artesanal, com mão de obra familiar ou com a participação de membros da comunidade. Entretanto, alguns produtores utilizam, também, mão-de-obra assalariada o que implica em relações de trabalho diferenciadas no interior de uma mesma unidade produtiva.

No processo de fabricação da farinha distinguem-se as seguintes etapas: colheita da mandioca, lavagem e descascamento das raízes, ralamento, prensagem, peneiramento e torração.

Colheita: para se obter uma farinha de melhor qualidade, as raízes devem ser colhidas de 16 a 20 meses após a plantação, nos meses entre abril e agosto, quando apresentam maior rendimento. Transportadas para a casa de farinha, o processamento deve ser iniciado num prazo de 36 horas, uma vez que a fermentação das raízes começa logo após a colheita.

Lavagem e descascamento: a preparação da farinha inicia-se com a limpeza das raízes, primeiro lavadas para eliminar a terra aderida à casca e depois descascadas, para eliminar as fibras e parte do ácido cianídrico. A limpeza bem feita das raízes é indispensável para a obtenção de uma farinha de melhor qualidade. Este trabalho, de modo geral, é realizado pelas mulheres com a ajuda das crianças. Sentadas no chão, com a ajuda de facas afiadas ou raspador, vão raspando as raízes até ficarem bem brancas e limpas.

Ralamento: depois de limpas e descascadas, as raízes são colocadas no ralador, atividade, de modo geral, realizada pelas mulheres, cabendo aos homens proceder ao trabalho de ralação. A massa ralada vai caindo diretamente sobre o “cocho” de madeira, colocado embaixo do ralador.

Prensagem: depois de ralada, a massa é prensada no tipiti (peça de origem indígena) ou na prensa de madeira. A prensagem destina-se a reduzir a umidade da

massa e a eliminar o ácido cianídrico. O líquido resultante da prensagem da massa chama-se *manipuera*. É altamente tóxico e poluente, precisando de tratamento especial para evitar a contaminação. Para evitar a fermentação e o escurecimento da farinha, a prensagem deve ser operacionalizada imediatamente após o ralamento.

Peneiramento: o trabalho prossegue com o peneiramento. Quando retirada da prensa, por ter sido submetida a fortíssima compressão, a massa está muito compactada precisando ser esfarelada e, em seguida, peneirada. O peneiramento retém os fragmentos mais grosseiros da massa, chamados *crueira*, permitindo a obtenção uma farinha mais uniforme.

O último passo é a **torração**. A massa peneirada é então colocada no forno para eliminar o alto teor de umidade que ainda permanece na farinha crua. O forneiro, ou farinheiro, com o auxílio de um rodo de madeira, vai mexendo a massa até a secagem final. O processo de torração define a qualidade e o sabor da farinha que, de acordo com os hábitos de cada região, pode ser mais fina ou mais grossa, mais ou menos seca, com mais ou com menos amido. A gradação desses tipos depende da habilidade do farinheiro no controle do tempo de torração e da temperatura do forno.

Em resumo, a ralagem transforma as raízes em massa, a prensagem elimina o suco tóxico e a torração seca a farinha, conferindo-lhe sabor e aroma característicos. Embora as mulheres tenham grande participação no trabalho de produção da farinha, as atividades mais pesadas são realizadas pelos homens.

Os utensílios mais utilizados na fabricação de farinha, encontrados nas casas de farinha mais simples, são:

Caititu: instrumento provido de um rebolo, ou cilindro com pequenas serrilhas, utilizado na ralagem da mandioca.

Cocho: pedaço de madeira escavada e lisa, com formato de calha, utilizada para colocar as raízes descascadas, esmagar a massa antes de passá-la à prensa, depositar a massa ralada e, depois, a farinha torrada.

Tipiti: tipo de prensa feita com fibras de jacitara, ou taquara, é um cesto com transado duplo, especial, de forma cilíndrica utilizado para o escoamento do líquido venenoso da mandioca. Embora seu tamanho varie bastante, as mais comuns têm um metro de comprimento e, ao serem distendidas, alcançam quase o dobro do

comprimento normal. Muito usado na região amazônica, sua representação nas pinturas rupestres encontradas em Minas, atestam seu uso pelas antigas populações indígenas nessa região.

Prensas de madeira: além do tipiti, existem outros tipos de prensas tais como: prensa de alavanca, prensa de parafuso e prensa mista. As prensas manuais de parafuso são as mais utilizadas nas casas de farinha mineiras.

Tacha de Torração: espécie de bacia ou alguidar grande, de formato circular, colocada no forno para a torração da farinha. Essas *tachas* podem ser confeccionadas em cobre, ferro ou barro.

Outros utensílios também usados, são: cestos chamados paneiros, para depositar a mandioca ralada; peneiras; caçuás, utensílio usado para transportar as raízes da mandioca até à casa de farinha; cambito ou cangalha, armação de madeira destinada ao suporte dos caçuás no transporte da carga em lombo de animal; facas para raspar as raízes da mandioca e vassouras para varrer a casa de farinha.

A mandioca em Minas Gerais:

Em Minas Gerais, como nas demais regiões do país, a produção de mandioca é muito antiga, cultivada pelos índios há milhares de anos. Escavações arqueológicas descobriram que há aproximadamente dois mil anos já se fazia uso de pilões para socar mandioca e milho, encontrando-se também silos para armazenar esses produtos. As pinturas rupestres representando tipitis indicam que também se dominava a técnica de fabricação da farinha, o que atesta que a mandioca fazia parte da alimentação da população dessa época.

Segundo dados do IBGE, em 2000 o Estado de Minas Gerais produziu 910.834 toneladas de mandioca. Nesse mesmo ano, o Brasil produziu 23.040.670 toneladas.

No relatório sobre a safra agrícola de 2001, o Grupo de Coordenação de Estatísticas Agropecuárias, GCEA/MG, apresenta dados sobre a produção de mandioca por região e municípios do Estado.

A tabela a seguir mostra o número de municípios, as áreas plantadas (ha), a produção (t) e a produtividade (t / ha) por região:

REGIÃO	Municípios	Área/ha	Produção/t	Prod. t/ha
Central	145	5.090	62.715	12,32
Zona da Mata	120	2.252	28.934	12,80
Sul de Minas	136	5.298	104.808	19,78
Triângulo	32	3.373	51.606	15,29
Alto Parnaíba	31	3.845	55.106	14,33
Centro Oeste de Minas	45	2.932	34.583	11,79
Noroeste de Minas	19	3.039	41.776	13,74
Norte de Minas	84	19.627	233.272	11,88
Jequitinhonha/Mucuri	65	15.266	183.120	11,99
Rio Doce	96	2.937	28.466	9,69
Total	773	63.622	824.389	12,94

De acordo com esses dados, em 2001 Minas produziu 824.389 toneladas da mandioca, encontrando-se a maior produção na região Norte de Minas (233.272t.), seguida das regiões Jequitinhonha/Mucuri (183.120t.) e Sul de Minas (104.808t.), respondendo estas três regiões por 63,22% da produção total do Estado.

Porém, observando-se a relação entre área plantada, toneladas colhidas e produtividade por hectare, percebe-se que as regiões Sul de Minas e Triângulo são as mais produtivas, fazendo supor que aí devem ser utilizadas técnicas mais modernas de cultivo.

Cabe notar que a partir da década de 1970 órgãos técnicos governamentais, como a EMBRAPA e a EMATER, com base em pesquisas desenvolvidas por pesquisadores especializados, começaram a oferecer assistência e orientação aos produtores, promovendo um aumento considerável da produtividade.

No entanto, a maior parte da produção nas diferentes regiões do Estado, principalmente nas que apresentam menor produtividade, caracteriza-se como produção de subsistência, concentrada nas mãos de pequenos agricultores, que adotam práticas rudimentares de cultivo, com uso de mão-de-obra familiar e, eventualmente, de outras pessoas para ajudar tanto na lavoura como na fabricação da farinha.

De acordo com informações fornecidas pelo escritório local da EMATER-MG em Itaobim, no vale do Jequitinhonha, a fabricação da farinha em Minas é feita artesanalmente, combinando processos rústicos e totalmente manuais com outros que fazem uso de alguma tecnologia mecanizada. O uso dessa tecnologia representa um avanço significativo na modernização da produção, porém, sem perder a maneira artesanal de produção da farinha.

Nas casas de farinha, a força de trabalho utilizada conta com grande participação feminina. São as mulheres que geralmente cuidam do descascamento da mandioca, da extração do polvilho e da fabricação dos beijus. A ralação, prensagem e torração, por serem atividades que requerem maior força física, fica a encargo dos homens.

Cosmologias e representações simbólicas:

No sistema de representações simbólicas a mandioca desempenha também relevante papel na construção de cosmologias e na reelaboração de tradições e valores culturais.

Os mitos de origem, embora apresentem algumas variações, já que cada grupo os constrói de acordo com suas próprias tradições e concepções de mundo, têm em comum, segundo Câmara Cascudo, a origem sagrada, nascida do corpo humano, feminino, e em sacrifício.

A lenda mais citada e que dá origem ao nome Mandioca, é assim narrada por Couto de Magalhães (1876):

“Em tempos idos apareceu grávida a filha de um chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, porque ela era efetivamente inocente, não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses ela deu à luz uma menina lindíssima, e branca, causando este último fato

a surpresa, não só da tribo, como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança que teria o nome de Mani, e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido, e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar a mandioca. O fruto recebeu o nome de Mani oca, que quer dizer: casa ou transformação de Mani” (In: Souto Maior, 1988 p.134-5).

Uma outra lenda, que já expressa a influência do cristianismo dos colonizadores sobre o pensamento indígena, diz que foi o apóstolo São Tomé, em suas prováveis andanças por estas terras, que teria ensinado aos índios o cultivo da mandioca e a preparação da farinha.

O trabalho das mulheres na produção da farinha tem também uma explicação mítica. Uma das lendas diz que os Tenetehara, índios do Maranhão,

“...fabricavam cestos de carregar que mandavam às roças para colher e trazer mandioca para a aldeia. Era proibido às mulheres ver essas operações. Como isso lhe despertasse irrefreável curiosidade, várias mulheres combinaram esconder-se um dia na mata para assistir à passagem dos cestos de carregar. Quando os cestos passaram junto onde elas se escondiam, a mandioca derramou-se pelo chão. **Tupã** lhes apareceu muito zangado e disse-lhes que doravante as mulheres teriam que carregar a mandioca, deitar as raízes n’água, preparar a massa e torrará-la para fazer a farinha. Foi assim que as mulheres aprenderam e foram obrigadas, desde então, a fabricar farinha para suas famílias” (Sales, 1973).

Além das explicações míticas, na linguagem popular um grande número de ditados, modinhas e superstições expressam nos significados atribuídos à mandioca, a sua importância no imaginário coletivo.

Os ditados populares, por exemplo, são ricos em associações entre abundância, escassez, crítica social e definição de pessoas e situações:

- “Aquele conversa está rendendo como a mandioca na várzea”.
- “Tem gente que só farinha”.
- “Enquanto houver mandioca e milho cada um cria seu filho”.
- “Sem farinha ninguém trabalha”.
- “Farinha pouca meu pirão primeiro”.
- “Pirão pouco, meu bocado grande”.
- “A mandioca mata a fome, mas seu álcool mata a revolta da fome e miséria”.
- “Sem pirão não há eleição”.
- “Não há animação sem pirão”.
- “Aquilo é farinha ruim”.
- “Debaixo da farinha tem carne”.
- “Farinha do mesmo saco”, etc.

No campo das superstições, acredita-se que a pessoa que arranca a mandioca não pode gemer, senão ela não cozinha e fica amarga, e que é aconselhável fazer o plantio cruzando duas estacas em cada cova, em forma de cruz cristã, uma vez que foi São Tomé que ensinou esse método aos índios ensinando-lhes, também, a fabricação da farinha.

Manuel Botelho de Oliveira (1636 – 1777) é o autor da seguinte modinha:

“A mandioca, que Tomé sagrado Deu ao gentio amado,

Tem nas raízes a farinha oculta:

Que sempre o que é feliz se dificulta.

E parece que a terra de amorosa

Se abraça com seu fruto deleitosa;

Dela se faz com tanta atividade

A farinha, que em fácil brevidade

*No mesmo dia sem trabalho muito
Se arranca, se desfaz, se cose o fruto;
Dela se faz também com muito cuidado
O beiju regalado
Que feito tenro por curioso amigo
Grande vantagem leva ao pão de trigo.
Os aipins se apresentam
Co'a mandioca, e tal favor alentam
Que tem qualquer, cozido, ou seja assado,
Das castanhas da Europa o mesmo agrado”.*
(In: Cascudo, 1983, p. 121).

Outra modinha, citada por Franklin Cascaes, é rica em analogias e significados culturais:

*“A massa da mandioca,
Tem cheiro de azedume.
Cheira a mulher casada,
Que do marido tem ciúmes.”*

[...]

*“Menina que peneira massa
Tira bem a caruera,
Trata de te casar
Que é feio ficar solteira.”*

[...]

*“A raspa da mandioca
Só serve para jogar fora
É como a moça solteira
Que ama mas não namora.”*

Concluindo, pode-se dizer que o complexo sistema apresentado pela mandioca abrange um conjunto articulado de aspectos históricos, econômicos e socioculturais que lhe conferem posição peculiar entre os demais produtos agrários produzidos no Brasil.

Economia de subsistência para boa parte da população rural, produção artesanal e industrial, relações sociais de produção familiares, comunitárias e/ou assalariadas, alimento básico da população mais pobre, importante componente do sistema culinário brasileiro, tradição histórica e valores culturais, revela múltiplas dimensões da vida social, configurando-se, por isso, como um fato social total.

Bibliografia

- ALBUQUERQUE, M. e CARDOSO, E. M. R. **A Mandioca no Trópico Úmido**. Brasília: Editerra, 1980.
- CASCUDO, L. C. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: EDUSP, 1988.
- _____ . **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: EDUSP, 1983.
- _____ . **Antologia da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1974.
- CARVALHO, E. **O Mandiococal**. In: *Tipos e Aspectos do Brasil*. Rio de Janeiro: IBJE, 1970.
- CASCAES, F. **Folclore na Ilha de Santa Catarina**. "A Gazeta", Florianópolis, 20 jun., 1960.
- EMPRAIRE, L., PINTON, F. e SECOND, G. **Dinámica y manejo de la diversidad em las variedades de yuca del noroccidente Amazónico**. *América Indígena*, México, v 57, n. 3-4, p. 329-361, jul., 1997.
- HASS, D. **A Farinha da Casa ou Casa de Farinha; Farinha do Mesmo Saco?** Curitiba: UFPR, 1996.
- **HISTÓRICO da Produção de Farinha de Mandioca no Município de Itaobim-MG, Vale do Jequitinhonha**. Escritório local da EMATER-Itaobim/MG.
- LIMA, R. **Guia do Museu do Folclore**. Rio de Janeiro.

- **A MANDIOCA na Cozinha Brasileira.** Campinas: Instituto Agronômico, nov. de 1994. (Boletim 213).
- PEREIRA, N. **Os Engenhos de Farinha de Mandioca na Ilha de Santa Catarina.** Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.
- PERPÉTUO, I. F. **Norte e Nordeste usam técnicas pré-cabralinas.** *Folha de São Paulo*, 2 abril, 2000.
- **REVISTA Minas Gerais Faz Ciência**, n.º 11
- SALES, V. **Alguns Aspectos do Folclore da Alimentação.** *Revista Cultura.* Brasília. n.º 11, out/dez, 1973.
- SOUTO MAIOR, M. **Alimentação e Folclore.** FUNARTE. Instituto Nacional do Folclore, 1988.
- SOUZA, C. e BRAGANÇA, M. L. **Processamento Artesanal da Mandioca: fabricação da farinha de mandioca.** Belo Horizonte. EMATER/MG, agosto/2000.