

FARINHA DO DISTRITO DE NAZARÉ

Terezinha Ferreira de Souza¹
Mariluce Paes de Souza²

RESUMO: Este artigo reúne informações sobre o cotidiano dos produtores de farinha de Nazaré quanto ao cultivo da “*Manihot Esculenta Crantz*” conhecida popularmente como mandioca. O cultivo e a produção de farinha são praticados de forma ainda artesanal, para o consumo, e como estratégia comercial é utilizada a troca, forma bastante usual na Comunidade, pois é através dela que os produtores garantem os produtos básicos para sua manutenção de seu modo de vida.

PALAVRAS-CHAVES: Produtores de farinha, Comunidade Ribeirinha, Organização Produtiva, Populações Tradicionais.

ABSTRACT: This article gathers information on the daily of the producing of flour of Nazareth with relationship to the cultivation of *Manihot Esculenta Crantz* " known popularly as cassava. The cultivation and the flour production are still practiced in way handmade, for the consumption, and as commercial strategy the change is used, it forms quite usual in the Community, because it is through her that the producers guarantee the basic products for your maintenance in your life way.

KEYWORD: Producing of flour, Riverine Community, Productive Organization, Traditional Populations.

Aspectos históricos da *manihot esculenta crantz* – a mandioca:

Originária da América do Sul, é conhecida como: mandioca, macaxeira ou aipim. Desde a época dos primeiros viajantes ao Brasil, tem-se notícia do cultivo e do consumo da mandioca e seus derivados pelos os povos que aqui habitavam. A técnica do cultivo bem como a confecção da farinha e seus derivados foram

¹ Licenciada em História pela Universidade Federal de Rondônia – UNIR. Pesquisa do Projeto Beradão.

² Professora do curso de administração da Universidade Federal de Rondônia – UNIR. Mestre em Engenharia da Produção/UFSC e Doutoranda do Programa em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido – UFPA/NAEA/UNIR. Pesquisadora do Projeto Beradão. Endereço eletrônico: souzpaes@enter-net.com.br

rapidamente apreendidos pelos portugueses e escravos que de geração em geração transferiram para seus descendentes.

Há referências anteriores, de Vincente Pinzón, que é identificada como alusiva a mandioca. Não só o consumo de mandioca é mencionado por esses viajantes, mas também, seu principal derivado – a farinha.

Ainda segundo AGUIAR, no séc. XIX Janh Luccock no Rio de Janeiro dá o seu depoimento:

O pão, embora feito com fermento de massa é bom, mas caro demais para que dele usem outros que não os mais ricos. Não se emprega para fazer pão nenhum outro cereal a não ser o trigo. O substituto Universal daquilo que nós consideramos o arrimo da vida é um pó farinha, produto da mandioca ou raiz de casava. Na maior parte das vezes comem-na sem outro preparo (...). Um prato de farinha com caldo de laranja já espremida por cima constitui uma refeição freqüente entre os vendedores pobres e operários; outros a comem com molho e negros fazem-na passar por uma ligeira fervura”.(1984, p.84)

Com essa referência pode-se dizer que a mandioca e a farinha desde o descobrimento constituem-se na principal fonte de alimentação da colônia. Diante do que foi mencionado, o cultivo da mandioca bem como a produção de farinha, tinha papel de relevância na sociedade brasileira desde os primórdios da independência onde a posição social dos indivíduos era medida pelos alqueires de farinha que possuíam. Tanto o era, que para votar e ser votado nas assembleias paroquiais era preciso que o indivíduo tenha uma quantidade significativa de alqueires plantados. Para tanto, eram necessários:

... segundo o artigo 123 do Projeto de lei de 1823, deveria ser de 150 alqueires de farinha e que o candidato tivesse rendimento no valor de 500 alqueires de farinha, e votado pelo mesmo critério. E para senador o dobro ou seja, avaliados pelo o mesmo critério 1.000 alqueires, assim o determinava os artigos 129 e 131 do projeto. (AGUIAR, 1984, p. 1984)

Com o passar do tempo a farinha, que antes era tão valorizada, passa por processo de desvalorização. AGUIAR (1984), alega que essa desvalorização se dá não só na fase da cultura que permaneceu imobilizada mas também na fase de transformação que se dá em pequenas unidades rústicas denominadas casas de farinha. O processo de produção é o mais rudimentar possível, desempenhando a mão-de-obra o papel preponderante (...) essa desvalorização é semelhante à que

ocorreu com o açúcar no séc. XIX, ou seja pela tecnologia atrasada em relação aos seus competidores.

Hoje como no passado, a “*Manihot esculenta Crantz*” é um dos principais alimentos do povo brasileiro, principalmente da população de baixa renda. É o alimento energético para cerca de 500 milhões de pessoas, sobretudo nos países em desenvolvimento, onde é cultivada em pequenas áreas com baixo nível tecnológico. Mais de oitenta países produzem mandioca, sendo que o Brasil participa com mais de 15% da produção mundial. De fácil adaptação e é cultivada em todos os Estados brasileiros, situando-se entre os nove primeiros produtos agrícolas do país em termos de área cultivada, e o sexto em valor de produção. (EMBRAPA, 2000)

É na Região Norte e nordeste do Brasil, que o cultivo e a produção de farinha é mais intenso. A alta produção da Região Norte se dá devido ao homem Amazônico ser tipicamente um consumidor e produtor de farinha. Tanto o é, que o estado de Rondônia está inserido na Segunda maior região consumidora do produto, conforme o quadro a seguir:

Brasil – consumidor per-capita de farinha de mandioca por região.

<i>Região</i>	<i>Consumo dia(g)</i>	<i>Ano kg</i>
<i>Região I- RJ</i>	<i>15</i>	<i>5,6</i>
<i>Região II-SP</i>	<i>03</i>	<i>1,1</i>
<i>Região III-PR,SCRS</i>	<i>10</i>	<i>3,5</i>
<i>Região IV-MG,ES</i>	<i>24</i>	<i>8,8</i>
<i>Região V MA,PI,CE,RN,PB,PE,AL,SE,BA</i>	<i>120</i>	<i>43,7</i>
<i>Região VI-DF</i>	<i>06</i>	<i>2,2</i>
<i>Região VII-RO,AC,AM RR,PA,MT,GO</i>	<i>65</i>	<i>23,6</i>

FONTE:SEBRAE/1999

O quadro a seguir mostrar a área destinada ao plantio da mandioca, a produção e o rendimento no Estado de Rondônia.

<i>Área (há)</i>	<i>Produção(t)</i>	<i>Rendimento(kg/há)</i>
<i>15.44,1</i>	<i>241,260</i>	<i>15,625</i>

Fonte: IBGE - PAME e LSPA/RO/199

A produção de farinha em Rondônia é produzida em grande parte por pequenos agricultores em casas de farinha os quais utilizam técnicas e maquinários de forma artesanal. Os maquinários de madeira são normalmente fabricados pelos

próprios agricultores. Esse sistema é constatado na comunidade de Nazaré, onde esteve concentrado o presente estudo.

A produção de farinha em Nazaré é bastante significativa de forma que de 66% da população são agricultores e 22% possuem casa de farinha (SOUZA PAES, p. 2000). Esses produtores possuem sua própria roça e contam com a mão-de-obra familiar, que é geralmente numerosa.

Tipo de Comércio

A “*Manihot Esculenta Crantz*” ganha importância no cotidiano desses produtores, pois é a partir da colheita da produção artesanal de seu principal derivado - a farinha que sobrevivem, ou seja, a produção é tipicamente para a subsistência e o restante vai para a troca. É a partir da troca da farinha com os comerciantes locais, que os farinheiros adquirem os produtos básicos para sua alimentação como o sal, o açúcar, leite e alguns utensílios domésticos. Como é demonstrado neste trecho da fala de um dos produtores:

A gente chega lá com quatro ou cinco saco de farinha, eles pagam vinte reais a troco. Então, cinco saco de farinha dá cem reais. Aí esses cem reais agente vai pegando as coisas no valor aí quando chega aqueles cem reais, acabou colega, encerrou o papo! Aí não sobrou nada, às vezes quando sobra é um pouquinho e aí não dá mais, tem que ser naquele tanto certo. Aqui o negócio é assim. (Depoimento do Senhor Suamir 25/11/2000)

Pode-se perceber nesse pequeno trecho do depoimento que a troca da farinha significa garantia de se obter o arroz, açúcar, leite, sal e alguns utensílios básicos domésticos.

Esse tipo de comércio feito em Nazaré, é semelhante ao que Pietrafesa (1999), observou ao estudar o cotidiano de trabalhadores camponeses no sertão do Piauí, a qual constata que a produção “*é para o consumo direto e as famílias podem produzir para a troca comercial, de modo a obter indiretamente, o que precisam e não produzem, como: sal, açúcar, querosene, roupas...etc. Pode-se afirmar que o interesse na troca comercial permanece como um interesse de consumo e não se constitui como um interesse de lucro*”.

A Produção da Farinha

Teve-se a oportunidade de acompanhar e observar o processo de produção de farinha desde a ida do produtor a roça até a produção final. Um produtor leva aproximadamente 30 minutos de canoa e mais 10 minutos de barranco e trilha para chegar à roça, que normalmente fica localizada no meio da mata. Calcula-se que leva 30 minutos para tirar 70 kg de mandioca. A qual é carregada nas costas até a canoa. Esse percurso feito pelo produtor leva 15 minutos.

Após três dias de molho na água, a mandioca está pronta para ser passada no cevador³ que a transforma em massa. Depois desse processo, a massa é levada de canoa até a casa de farinha. Na casa de farinha, essa massa é acondicionada em sacos e levados a prensa⁴. Esse processo leva em média meia hora. Em seguida foi levada para ser peneirada que teve duração de 20 minutos. O próximo passo é levá-la ao forno que já deve estar preparado. A partir daí a massa começou a ser torrada. Eram dois produtores, cada um com um remo, mexendo constantemente a massa para que essa asse igual. É um trabalho que exige força, habilidade e resistência física, pois o vapor expelido pelo o forno é muito grande. Quando os dois jogam a massa para cima simultaneamente, de maneira ritmada, parece que estão exibindo um certo tipo de dança. Após algumas horas, quando a farinha está semi-assada é novamente peneirada. Esse processo é feito mesmo em cima do forno. Os resíduos são peneirados novamente é colocado no forno juntamente com a farinha que estava sendo assada. Essa farinha começou a ser fabricada às 13:40h e terminou às 16:45h. Ao final a produção foi de tacho⁵ médio.

Esses produtores trabalham com suas esposas as quais tem papel importante no processo de produção de farinha, na roça e também em casa. Na roça ajuda a capinar, plantar e arrancar mandioca. Em casa, assume os afazeres domésticos. A dificuldade maior, é que muitos trabalham sozinhos, pois os filhos maiores estão na cidade trabalhando e estudando. Observa-se que as crianças ajudam os pais, subindo barranco e carregando no ombro baldes com massa de mandioca. Fazem isso com habilidade e rapidez mesmo na chuva com o barranco liso. Não só os filhos ajudam mais também os vizinhos. Fazem isso com alegria e brincadeira.

Nas observações do cotidiano dos produtores, verificou-se que os familiares participam de forma direta principalmente mulheres e crianças das várias fases do

³ instrumento que tritura a mandioca já puba e a transforma em massa.

⁴ instrumento de madeira utilizado para escorrer a água existente da massa de mandioca.

⁵ Vasilha de borracha, larga e de pouca fundura, com asas

processo de produção de farinha. As relações de compadres e de amizade são muito fortes, e importante para o cultivo e produção de farinha, pois é comum os compadres se ajudarem. Pode-se verificar com isso, que a farinha é produzida de forma ainda muito artesanal.

Características das Casas de Farinha da Comunidade de Nazaré

As casas de farinha de Nazaré são geralmente pequenas, cobertas com palhas e compostas de forno, cevador, prensa e são localizadas próximas as residências, seus equipamentos e técnicas são muito rudimentares. Ou seja, *“utilizam um sistema de que em nada ou pouco difere dos utilizados pelos silvícolas na época em que aqui chegaram os portugueses”*. (SEBRAE, 1991)

Silva(1993), considera a casa de farinha como uma micro agroindústria caracterizada por:

- Ser localizada na zona rural;
- Utiliza intensivamente a mão-de-obra familiar;
- Destina – se ao auto-consumo das pessoas que nela trabalham;
- Ser construída no local, de forma artesanal, a maioria de suas máquinas e equipamentos;

Terra firme e Terra de Várzea

Nas visitas à campo percebeu-se que alguns produtores possuem dois tipos de roça: uma localiza-se próximas as residências, ao seja, usam parte do quintal para o plantio da *“Manihote Esculenta Crantz”*, a outra localiza-se distantes no meio da mata. Estas roças são feitas em terra firme o na várzea. As manivas que são plantadas em terra firme só poderão ser colhidas depois de um ano é quando as raízes estarão prontas para dar uma boa farinha.

O produtor neste tipo de roça não corre o risco da plantação ser tomada pela água durante o inverno . Já na Várzea as roças levam apenas oito meses para serem colhidos, o que permite ao produtor em um curto espaço de tempo ter raiz suficiente para produzir farinha. Porém, quando chega o inverno o produtor que usa este tipo solo é obrigado a colher toda plantação para não correr o risco de perder tudo na água. Nesta corrida contra o tempo todos os membros da família trabalham exaustivamente para não terem prejuízo com a roça.

É importante salientar, que entre os produtores o cultivo das roças em solo de várzea é o mais realizado. O que vem tornando a situação difícil, pois todos são obrigados a produzir farinha, fazendo com ocorra na comunidade uma oferta maior do que a procura, dificultando ainda mais a venda da farinha. Restando ao produtor estocar o produto, o qual muitas vezes por falta de comprador é obrigado ver a farinha estragar. Como demonstra o trecho do depoimento:

Eu canso de fazer três, quatro saco de farinha botar aí e não vender uma lata. Aí a farinha vai esfriando, ficando ruim, não aparece ninguém para comprar e a mulher vai jogando os bichos comer. (Depoimento de João/26/11/2000)

Muitos desses produtores dependem apenas do cultivo da mandioca e conseqüentemente da produção da farinha para sobreviverem, ou seja, não tem outra fonte de renda a não ser essa.

O Roçado

Observou-se que para se fazer um roçado é preciso muita disposição e vontade de trabalhar. Os roçados são feitos geralmente de junho a setembro. Estes meses de estiagem são propícios para a realização de queimadas. Segundo o senhor João, o roçado é feito da seguinte maneira:

A gente roça o mato miúdo, vai deixando só os paus grossos, quando termina de roçar, que tem machado derruba com machado, quem tem motor serra derruba com motor serra. Leva mais de mês ou dois para derrubar o roçado. (idem:26/11/200)

É importante salientar que a localização da comunidade de Nazaré é uma área de entorno e por esse motivo os produtores são impedidos de fazer novos roçados. Os locais onde são realizados os roçados são áreas já ocupadas pelos os agricultores, e delimitada pelo o INCRA, não podendo os mesmos ocupar outras áreas. Conscientes disso, os produtores quando vão fazer o roçado, tem todo o cuidado com a floresta. Eles fazem o que denominam de que o pode ser assim explicado, é aberta uma estrada entre floresta e roçado, está estrada é varrida, ou seja, tira-se todas as folhas para evitar que o fogo através se e atinja a floresta como também os roçados vizinhos:

Enquanto a roça não está pronta para a produção, os produtores trabalham de “meia” para aqueles que tem roça já madura na terra firme e plantam em maior quantidade. Estes produtores que se submetem a fazer este tipo de trabalho, tem o dever de cuidar, cultivar a mandioca e fazer a farinha. Esta depois de pronta é dividida com o dono do roçado, ou seja, o mesmo só teve o trabalho de plantar,

ficando todo trabalho com o outro produtor. Este não recebe nenhum dinheiro para o trabalho realizado, só tendo o direito de parte da farinha produzida. Esta forma de trabalho não é um bom negócio, porém são obrigados a fazer isso para poderem trocar a farinha e adquirirem os alimentos básicos para a sua subsistência.

Tipos de “Manihot Esculenta Crantz” Plantadas em Nazaré.

Observou-se que em uma mesma roça é comum se plantar dois a até três tipos de mandioca, estas raízes com cores variadas. Os tipos mais plantados em Nazaré são as seguintes:

Tipos de mandioca	Período que está pronta para a colheita	Cor
Arari	Oito meses	Creme claro
Orana	Um ano ou mais	Creme
Jabuti	Um ano ou mais	Amarela clara
14 palmos	Após um ano ou dois	Amarela cor de gema de ovo
Pirarucu	Oito meses	Creme

O Transporte

A comunidade dispõe de um pequeno trator que foi doado pela a prefeitura de Porto Velho, para fazer o transporte da produção dentro da comunidade o qual chamado de “jerico” pelos os moradores. Para que o trator vá pegar a mandioca cultivada no roçado é preciso que os produtores doem o diesel, os que não tem dinheiro fica mim pedidos naquele momento de cultivar e conseqüentemente de produzir a farinha. Este problema torna mais difícil a vida desses produtores, pois além de depender do dinheiro para o diesel depende da disponibilidade do transporte. Como podemos verificar na fala do senhor João:

O problema é o transporte, porque nos dependemos do “jerico”. Tem dias que o administrador arruma, tem dia que não arruma, tem que dá o diesel e as vezes agente não tem condição de comprar. Agora os outros que tem roça para o outro lado do lago, usa a canoa. A canoa trás para cá cheia de mandioca para torrar. (depoimento senhor João:25/11/2000)

Pode-se perceber nesse depoimento que o transporte é essencial, não adianta cultivar a mandioca sem ter como transportá-la para casa de farinha. Os produtores que tem os roçados próximos aos lagos são independentes, pois possuem seu

próprio transporte, a canoa. Estes são obrigados a fazerem várias viagens, as quais em média leva meia hora. É preciso colher 12 sacos de Mandioca para produzir 3 sacos de farinha.

Práticas cotidianas dos produtores de farinha de Nazaré

Durante toda a pesquisa, procurou-se participar ao máximo da vida desses produtores e observou-se que pela manhã cedo faz-se a primeira refeição que é basicamente: café puro, tapioca, milho ou pupunha. Ao sair de casa para a roça leva consigo: remo se for de canoa, terçado e enxada. Dependendo do trabalho, às vezes retorna para o almoço, voltando novamente no início da tarde e retornado ao por do sol.

O serviço do roçado é caracterizado pelo o trabalho familiar de compadrio ou amizade, ou seja, o compadre ou amigo ajuda o outro seja no cultivo, quer seja na produção da farinha.

Para a mulher o trabalho é dobrado, pois além de ajudar o marido na roça, tem que cuidar das crianças que desde pequenos vão aprendendo o ofício. A esposa volta para casa da roça a tempo de preparar o almoço. Como é demonstrado a seguir:

Eu venho vou fazer a comida, limpar a casa lavar roupa, costurar uma roupa para eles vestirem, tudo isso é sacrificoso eu não paro. Quando eu posso ajudar eles no cultivo eu ajudo, como você já viu o nosso sacrifício aqui. Agente cruza esse monstro de lago nessa “perereca” de canoa, com medo de uma hora para outra que Deus o livre morrer afogado com mandioca e tudo, chega aqui vai carregar, paraa casa de farinha o dia passa e agente nem vê. Quando venho de lá é que vou cuidarna janta tem noite que chego aquiem casa com eles, sete, oito horas da noite, não dá tempo para nada no correr do dia. Aí quando é cinco horas, seis horas da manhã se levanta de novo esse manda para a roça.

As refeições são basicamente farinha, peixe, arroz, caça e feijão. As crianças fazem suas refeições sentadas no chão e os pais juntamente com os filhos mais velhos se sentam a mesa.

Os produtores que morram afastados do centro de Nazaré não dispõem de luz elétrica. Estes possuem casas simples, feitas de madeira sem praticamente nenhum móvel. Há apenas um pote de barro para água ou filtro, fogão a lenha, redes para dormir, panelas e alguns bancos de madeira. Já os produtores que morram no centro, possuem casa de madeira maior, televisão, alguns poucos móveis, fogão a gás, camas, redes e não possuem banheiros.

A comunidade possui rede de água, porém nunca funcionou. O que os obriga a beber água do Rio Madeira e dos lagos. Esta é carregada em pequenos baldes geralmente pela parte da manhã para as residências. As louças utilizadas no jantar são lavadas na beira do lago no dia seguinte pela manhã.

É comum os pais deixar os filhos mais velhos cuidando dos pequenos ou para irem ao roçado ou quando a esposa vai pescar. Muitas vezes para garantir o almoço dos filhos, os pais se dividem, o marido vai caçar e a esposa vai pescar. Muitas vezes o marido não tem sorte com a caça, ficando assim a tarefa com a esposa de garantir o almoço com a pesca de pequenos peixes. Enquanto isso as crianças fazem o serviço de casa que é basicamente o almoço, pegar água no rio para beber, lavar louça, dar água e comida para os animais. A caça e a pesca ficam mais escassas no inverno quando há alagações, dificultando ainda mais a vida dos produtores.

Através das observações realizadas do cotidiano dos produtores, percebeu-se a grande potencialidade das roças. E embora, os mesmos tenham sua temporalidade são muito trabalhadores o que torna possível a proposta da organização produtivas em que os mesmos percam suas características de cultivo e produção ou seja, o seu modo de vida. Pode-se perceber essa potencialidade de acordo com o n.º de "*Manihot Esculenta*" Crantz" plantadas na comunidade. Veja o quadro abaixo:

Produtores consultados	N.º de pés de mandioca Madura
25	134.000
Total de pés de Mandioca plantados	N.º de pés de mandioca Verde
220.000	86.000

Conclusão

Ao estudar o cotidiano dos produtores de farinha da comunidade de Nazaré, percebeu-se que não há nenhum apoio governamental no sentido de incentivar a agricultura ribeirinha. Tanto é, que durante a pesquisa não foi constatada a presença de nenhuma equipe técnica dos órgãos de apoio ao produtor. Deixando claro o completo abandono desses órgãos na comunidade. Além da quase inexistência de infra-estrutura, básica que esteja a serviço da cidadania.

Ao conviver com esses produtores, percebeu-se a grande dificuldade e o trabalho em cultivar a raiz de mandioca e de executar todo processo da produção de farinha, principalmente para as mulheres sem esposo, esse trabalho se torna uma “carga muito pesada”, pois tem que sustentar os filhos sozinhas.

Os produtores dependem praticamente da troca de farinha com os comerciantes locais, onde estes adquiremos produtos básicos para alimentação.

Portanto, constatou-se que há um número significativo de pés de roças, ou seja, as roças da comunidade de Nazaré se incentivada e organizada produtivamente, poderá vir a contribuir para a economia de Porto Velho –Ro e possibilitar a inserção deste grupo na esfera econômico social e político do Estado, sem com isso perder suas características e o seu modo de vida.

Bibliografia

1. Fontes bibliográficas de caráter geral
ARAGÓN, Luiz (org.). **As Populações Humanas e Desenvolvimento Amazônico**. Série Cooperação Amazônica, Belém 1989.
_____,(org.) **Amazônia 21 uma agenda para um mundo sustentável**. Série Cooperação Amazônica. Belém 1998.
AGUIR, Pinto. **Mandioca: o pão do Brasil**, 1984 Ed. Civilização Brasileira v.166. RJ AGRICULTURAL/99 .**Anuário da Agricultura Brasileira**
EMBRAPA. Documento disponível na Internet denominado: Mandioca e Fruticultura/2000.
HELLES, Agnes. **A história do Cotidiano**. SP /1992 . 4ª edição Ed. Paz e Terra S/A
IBGE: **calendário Agrícola de Rondônia Aprovado pelo GCEA/RO EM 27/05/1999**
_____. Demonstrativo de Área colhida, Produção e rendimento obtidos nas principais culturas do Estado .
LE GOFFE, Jacques. **A História nova**. 4ª edição SP/1998
_____. **O Maravilhoso e o Quotidiano no ocidente Medieval**. Gius. Laterza & Figli Spa, Roma- Bari,1983 edições70
MARIETA, Moraes (org.). **Entrevistas: abordagens e usos da história oral**. Rio de Janeiro, Fundação Jetúlio Vargas.1994
MALINOWSK, Bronislaw Kasper, **Argonautas do Pacífico Ocidental: Um relato do empreendimento e da aventura dos nativos no arquipélago da nova Guiné Melanésia**. Ed. SP Abril Cultural,1978
MONTENEGRO, Antônio. **História Oral e Memória: a Cultura popular Revisitada**. 3ªedição. São Paulo:Contexto,1994.
MACHADO, Carlos e outros. **Farinha de Mandioca**. Edição SEBRAE/RO. Porto Velho,1991
PRIORE, Mary. Cap.11 História do Cotidiano e da Vida Privada .in **Domínios da História Ensaio de Teoria e Metodologia**, Org. Ciro Flamarion Cardoso e Ronaldo Vaninfes RJ:Campus,1997.
SEBE, José Carlos Bom Meihy. (org.) **Reintroduzindo a História Oral no Brasil**. SP,1996;

____. **Manual de História oral.** Editora Loyola SP.1996.

SOUZA, Mariluce P.2000. Contexto Ribeirinho: Subsídios para Promover a Organização Produtiva.(mimeo)

SILVA, Jairo e outros. **Farinha de mandioca.** Edição SEBRAE/RO. PortoVelho,1991.

2. Entrevistas

Entrevistas, gravadas e transcritas, com autorização dos seguintes entrevistados:

Antônia Jorge da Silva, produtora de farinha. Comunidade de Nazaré /Porto Velho - Ro. Entrevista realizada: 25/11/2000

Suamir Barbosa Rabelo. Produtor de Farinha Comunidade de Nazaré /Porto Velho- Ro. Entrevista realizada: 25/11/2000

Maria de Nazaré. Produtora de Farinha Comunidade de Nazaré /Porto Velho- Ro. Entrevista realizada: 26/2/2001

Jão Sebastião Ribeiro de Aquino. Produtor de Farinha Comunidade de Nazaré /Porto Velho -Ro. Entrevista realizada: 26/2/2001