



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



## **Farinhada e Comensalidade no Semi-Árido Baiano: Hábitos Alimentares e Identidade Sertaneja.**

**Autora: Andrea Lima Duarte Coutinho.**

Mestranda (*Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade da Universidade Federal da Bahia*). E-mail: [aldcoutinho@gmail.com](mailto:aldcoutinho@gmail.com)

### **RESUMO**

Nesta pesquisa de mestrado em andamento, está sendo investigado, o modo de vida do camponês do semi-árido baiano, tomando como ponto de partida a produção da farinha de mandioca enquanto um elemento unificador e identitário da comunidade camponesa Lagoa do Saco (Monte Santo - Bahia), assim como, relações sociais pautadas por hábitos alimentares próprios desta mesma comunidade. A mandioca, sua transformação em farinha e o conjunto das expressões simbólicas que a envolvem, são os elementos que sustentam a unidade deste determinado grupo social. Estes elementos são expressos, em um *evento* anual, intitulado Farinhada. Durante a Farinhada, segundo dados da Associação dos Moradores da Lagoa do Saco, no ano de 2011, foram produzidas aproximadamente 40 toneladas de farinha de mandioca. Assim sendo, a farinha e a maneira como o grupo se organiza para a produção da mesma, a representação simbólica que garante a manutenção e reprodução deste mesmo grupo social, é o mote desta pesquisa.

A feitura e consumo da farinha são tomadas na análise como um demarcador identitário e elemento unificador; o uso da mandioca é de um lado ícone central de uma “unidade cultural como também signo de pertencimento social e indica a existência de uma forma particular de comensalidade”. Ela entra na dieta sertaneja carregada de valores simbólicos, crenças, mitos e é responsável por uma boa parte das estratégias de sobrevivência do homem do campo. Vale ressaltar que a *comensalidade* é, sobretudo, demonstrada na feitura da farinha e em seu consumo.

A pesquisa está sendo realizada de forma descritiva e exploratória, dividida nas seguintes etapas: levantamento bibliográfico de produções já existentes na área a ser estudada,



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



levantamento de dados secundários em fontes oficiais e extra-oficiais como também trabalho de campo *in locu*.

Ainda buscando entender este grupo social a, cerca da produção de farinha, utilizou-se como categorias analíticas: memória, *habitus*, e evento.

Enquanto comida do cotidiano, a farinha tornou-se através do processo histórico um alimento unificador que pauta relações sociais, podendo ser considerado um **símbolo de identidade**.

*Palavras-Chave: Farinhada, identidade, campesinato, comensalidade, hábito alimentares.*

## 1 - INTRODUÇÃO.

As pesquisas acadêmicas sobre hábitos alimentares e a comida enquanto elementos da cultura vêm sendo retomadas<sup>1</sup> de forma expressiva nas universidades brasileiras desde meados da década de 90 do século passado. E isso se dá principalmente, pela importância que há em estudos sobre o universo simbólico que cerca o ato alimentar. Vale também ser dito que, o gosto é um produto cultural, resultado de uma experiência compartilhada, em que as preferências, não se dão por um mero instinto sensorial e sim por uma complexa construção histórica.

Além de definidor de uma **cultura alimentar**, a comida deve também ser pensada enquanto um forte demarcador identitário. A comida possui um significado simbólico e enquanto elemento cultural, ela demarca identidades, configura representações familiares, contextos sócio-culturais e a própria prática do *habitus*<sup>2</sup> alimentar.

Também, os hábitos que cercam o ato alimentar, enquanto estratégia de sobrevivência, bem como as questões que envolvem políticas de segurança alimentar, particularidades das

---

<sup>1</sup> CANESQUI, Ana Maria e GARCIA, Rosa Wanda (2005). Sobre escritos anteriores ver CASCUDO, Câmara (2004)

<sup>2</sup> Conceito de *habitus* para BOURDIEU: "sistemas de posições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionar como estruturas estruturantes, quer dizer, enquanto princípio de geração e de estruturação de práticas e de representações que podem ser objetivamente 'reguladas' e 'regulares', sem que, por isso, sejam o produto da obediência a regras, objetivamente adaptadas a seu objetivo sem supor a visada consciente dos fins e o domínio expresso das operações necessárias para atingi-las e, por serem tudo isso, coletivamente orquestradas sem serem o produto da ação combinada de um maestro"



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



técnicas de produção de alimentos devem ser levadas em conta em pesquisas que abordam o tema. Segundo, Klaas Woortmann “[...]a comida possui um significado simbólico, ela **fala** de algo mais que nutrientes, **fala** da família, de homens e de mulheres, da sua história e cultura (...)” (Woortmann, 1978, p.40)

Assim, como outros alimentos a farinha também **fala**. Ela carrega em sua imagem, sentidos ao mesmo tempo positivos e estigmatizantes; é de um lado ícone central de uma unidade cultural e signo positivo de pertencimento social e de outro lado, é questionada quanto a sua capacidade nutritiva, às vezes até sendo responsabilizada por um “atraso” civilizatório/histórico do mesmo homem sertanejo. A **farinha**, no caso pesquisado, não se configura apenas como acompanhamento para outros pratos e sim como um dos principais alimentos do cotidiano alimentar, daquele grupo.

Assim, discutir a comida enquanto cultura deve perpassar todas as etapas que compõem o “**ato de comer**”, que vai desde a obtenção dos produtos a serem consumidos, até o momento em que se come.

*Comida é cultura enquanto preparada, porque uma vez adquiridos os produtos-bases da sua alimentação, o homem os transforma mediante o fogo e a tecnologia apropriada. Comida é cultura quando consumida, pois o homem escolhe o que comer, não só com critérios ligados a dimensões econômicas, mas também simbólicas. Por meio de tantos percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. A comida para os seres humanos é sempre cultura. (Montanari, 2004, p. 16)*

Há a pretensão de aprofundar a discussão nesta pesquisa, entorno do conceito da **comensalidade**<sup>3</sup>. Segundo Montanari (2004), entender esta comensalidade como um *ato de comer junto* ou *comer com* possibilitará o evidenciamento de relações sociais pautadas por solidariedade<sup>4</sup>, reciprocidade<sup>5</sup> e relações de poder.

---

<sup>3</sup> - Do latim: *na mesa com*.

<sup>4</sup> - O conceito de solidariedade usado, vêm do que Durkheim, designou em A divisão do trabalho social, como o grau de consenso entre os indivíduos de uma mesma sociedade, que também é ao mesmo tempo o fundamento da coesão social.

<sup>5</sup> - Conceito de Marcel Mauss, encontrado no Ensaio sobre a Dádiva; “das trocas fazem parte bens materiais e imateriais; “podem incluir “serviços militares, danças, festas, gentilezas, banquetes, mulheres”; em resumo, qualquer “circulação de riquezas” (incluindo-se aqui as mulheres) é apenas um momento “de um contrato mais geral e muito mais permanente” (MAUSS, 1974, p. 65).



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



Quando há o convite de participação a uma mesa comum, ou seja, quando se convida uma pessoa, um *outro*, a comer junto, implicitamente está se convidando este a fazer parte do que somos. Assim, o alimento torna-se um agente capaz de fazer com que o convidado compartilhe do universo simbólico do convidante:

*Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser a família, mas também uma comunidade mais ampla. (...) Também a família camponesa define a mesa a própria identidade: Vivere a uno pane e a uno vino [Viver com um pão e um vinho], ou seja, dividir a comida, na linguagem medieval, é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família (MONTANARI, 2004, p. 159).*

O papel histórico da mandioca no processo de ocupação do *Sertão* Baiano e os diversos modos de preparar, distribuir; distribuição geralmente realizada em feiras livres do próprio município ou municípios vizinhos (realizada na maioria das vezes por *atravessadores*) e transformar a farinha de mandioca estão sendo retomados na pesquisa. Em resumo, o mote principal desta pesquisa está sendo trabalhar o conceito de identidade sertaneja e sua relação com a produção de farinha de mandioca.

## **2-COMEDORES DE FARINHA.**

*“Os trabalhadores que dormem na casa trazem seus filhos que brincam de raspar e de prensar a massa. E assim aprendem a viver em torno desta grande casa que fabrica alimento para o corpo e para a alma.” (Glória Morais, Para uma possível etnografia da comunidade do Pega)*

O uso, produção, comercialização, cosmologias, cultivo e transformação da mandioca vêm sendo abordados em estudos e pesquisas de feitos variados (trabalhos de etnógrafos, antropólogos, folcloristas, agrônomos, historiadores...) em todo território brasileiro, desde os primeiros relatos dos cronistas que possuíam a missão de anunciar “novidades” observadas em terras brasileiras.

Pela fácil adaptação, caráter itinerante, pela sua importância em repertórios alimentares, a mandioca pode ser considerada uma *planta de civilização*, uma vez que sua produção barata garantiu não só o sustento de toda uma população colonial, como também a alimentação dos bandeirantes que renovavam seus *farnéis*, com farinha de mandioca em locais de pouso e abastecimento. Vale lembrar que, a mandioca é uma planta nativa da América (muito provavelmente do Brasil) e que seu uso está presente nas dietas alimentares indígenas desde muito antes das primeiras incursões européias.



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



Fazendo referência a mandioca, precisamente ao aipim<sup>6</sup>, 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 comer assadas, e como passam de seis meses fazem-se duros, e não se assam bem, mas servem então beijos e para farinha fresca, que é mais doce que a mandioca, as quais as 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 que os plantam mais que para os comerem assados, como fazem os portugueses. (CASCUDO,1988)*

Ainda confirmando a importância da farinha de mandioca, Paula Silva (2005) ressalta seu caráter itinerante (de fácil transporte) e rústico. A farinha passou da qualidade de comida indígena ao *status* de alimento colonial. Para essa autora, esse seria o alimento perfeito para a expansão no mundo colonial e os colonizadores lusos descobriram isso. A farinha foi incorporada ao sistema alimentar novo, partilhado por indivíduos de culturas alimentares distintas (indígenas, africanos e portugueses) e por vezes opostas, o que indica também seu caráter unificador nesse âmbito histórico particular. A farinha de mandioca nesse caso é o que se pode chamar de um amálgama cultural; simboliza a negociação cultural de grupos distintos que por questões de sobrevivência, tiveram que encontrar uma solução que satisfizesse três vertentes possuidoras de hábitos alimentares diversos ( segundo o Mito das Três Raças).

## **2.1-Farinha: cotidiana e emblemática.**

Alimento de dimensão simbólica e portador de elementos identitários a farinha de mandioca e seu consumo é caracterizada pela constância em que aparece nos pratos dos grupos sociais de baixa renda, incluindo comunidades tradicionais, camponesas e indígenas. Sendo por isso largamente estigmatizada como comida “ de pobre” e de baixo valor nutricional. O que não é muitas vezes levado em conta nessas abordagens são os aspectos culturais da sua produção e a

---

<sup>6</sup> Muitas eram as classificações das farinhas de mandioca e se davam principalmente por suas formas de preparo, distribuição, consumo; farinha de foguete ( que era vendida em situações de calamidade pública e anunciada por um foguete), farinha de barco( chegava por mar), farinha de guerra ( servida no rancho dos quartéis e reservada as tropas em mobilização), farinha de pau ( nome dado pelos portugueses, em referência a raiz de mandioca)PINTO, *Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural*,2002.



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



importância alimentar da farinha de mandioca para essas sociedades. Sendo, a alimentação humana, toda ela, permeada pela cultura, os sistemas alimentares são por sua vez sistemas simbólicos, constituindo dessa forma códigos sociais e identidades culturais. A farinha de mandioca, no sertão baiano, representa um grupo e é por ele representada, ocupando o posto de principal alimento de alguns *repertórios alimentares*. Enquanto comida do cotidiano, a farinha tornou-se através do processo histórico um alimento unificador que pauta relações sociais através de intercâmbios; trocas intermediadas pela produção.

Segundo Maristela Andrade e Benedito Filho (2007 e 2006) existe um modo de vida camponês pautado pela onipresença da cultura da farinha de mandioca. Em relatório final de pesquisa sobre o território étnico-camponês de Alcântara-MA, os autores afirmam que a farinha é mais uma vez tida como alimento principal da dieta camponesa. Em Alcântara, a verdadeira fome está ligada a ausência de farinha de mandioca, assim como o *status* de fazedor de farinha está intimamente ligada a identidade do grupo familiar; o ideal é que a farinha seja produzida pelo próprio grupo familiar, pois isso representa autonomia perante a comunidade. Nesse caso, a farinha de mandioca também está ligada a satisfação e força. A família que produz e come da própria farinha é considerada a *família ideal*, não vulnerável a dinâmica comercial e relativamente não dependente das lógicas econômicas dos grupos externos.

Em sua pesquisa com sesmeiros produtores de farinha de mandioca do Mato Grosso, Iselda Ribeiro reafirma a farinha enquanto elemento unificador ligado à totalidade do grupo e a simbologia do “ser sesmeiro”,

*Assim sendo, a farinha, enquanto representação simbólica é categoria sociocultural na acepção de garantia da permanência do grupo na terra “terra de sesmaria” e a sua continuidade enquanto uma totalidade sociocultural. É como se fossem dadas ao mesmo tempo a segurança e a crença de que o grupo não mudou, que o tempo não passou, visto que na realidade vivida a farinha é o elemento de reprodução sociocultural do grupo seus laços reais e sua justificação simbólica. (Ribeiro, 1998, pag. 134)*

Além de eminentemente cotidiana a farinha de mandioca também se constitui enquanto um alimento de significado emblemático; transcende acontecimentos corriqueiros e as limitações





# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



das coisas previamente acontecidas. Sua existência é relembrada através de eventos festivos que confirmam tradições e a própria “noção de idênticos” do grupo social em questão.<sup>7</sup>

### 3. A IDENTIDADE PRODUZIDA OU A TÉCNICA APREENDIDA.

*“O que são coincide com sua produção, com o que produzem e como produz. O que são depende das condições materiais de produção.” (Karl Marx, O Grundrisse)*

#### 3.1-Escolha Alimentar e a Lógica da Eficácia- O que comer?

Ao longo da história dos estudos que tratam da alimentação de grupos sociais, são geralmente quatro ou cinco os componentes do sistema alimentar que foram categorizados nas tentativas de compreensão de um tema tão complexo. Essas tentativas perpassam divisões que vão desde a *produção* (em muitos estudos tradicionalmente ocupando o espaço de elemento econômico), *distribuição* (ligada à distinção de poder e elemento que sinaliza hierarquias) *preparação* (a cozinha) e *consumo* (geralmente relacionado à definição de identidades e diferença entre grupos sociais.)

Aqui, procura-se compreender a variedade cultural dos sistemas alimentares partindo do momento da escolha dos alimentos e a produção da comida ( no caso, a farinha de mandioca). O foco foi dado a essas duas categorias por considerá-las importantes nesta pesquisa de mestrado.

Segundo Lévi-Strauss, no capítulo intitulado A Eficácia Simbólica, há a afirmação que ela além de representar classificação, ordenamento e linguagem, dá a forma e possui propriedades indutoras do ato. Assim sendo, a técnica (parte indispensável da produção) deve ser a confirmação em atos do conjunto de normas simbólicas de determinada sociedade. A técnica se torna então normas materializadas em maneiras de fazer, experiências e objetos. Antes e a frente de tudo está à funcionalidade dos símbolos e seus significados;

*“Cada ser ou objeto é uma realização sensível.” (Lévi-Strauss, 1967, p.221)*

---

<sup>7</sup> Um exemplo desse tipo de evento é a Farinhada, observada na comunidade de Lagoa do Saco (campo da pesquisa); na época da Farinhada, as atividades da “roça” são interrompidas e todos participam da *feitura* da farinha. Uma família ajuda a outra e em *troca* essa mesma família participa também do “dia da outra”. São realizados pratos com a farinha de mandioca e seus principais derivados: beiju, cuscuz, biscoitos, bolos, farofas. No final do *evento* (que tem duração de aproximadamente seis meses, o que depende muito do ciclo local das chuvas), os pratos são servidos para todos em um grande encontro, que acontece no fim da tarde do último dia (considerado por mim, o ápice da produção).



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



Levando em conta a definição do referido autor, a *escolha* do que comer segue modelos e estruturas sociais que vão desde distinções categóricas a processos culturais; imposição de normas e prescrições que de maneira cíclica e que por sua vez, garantem a eficácia do ato.

Sem desprezar as respectivas ordens locais dos regimes alimentares, deve-se levar em conta a mutabilidade das técnicas de produção e as normas desses mesmos regimes. Nos deparamos então com uma questão de grande relevância: Hábitos alimentares são temporal e relacionalmente diacrônicos ou sincrônicos?

Portando, os alimentos são também culturalizados, escolhidos, passam por uma preparação que estão ao mesmo tempo submetidos por normas de compatibilidade com o *locus* de cada grupo social como também a um preceituário que rege as “necessidades” próprias a cada contexto cultural (que nesse caso, inclui saberes e experiências acumuladas e recursos além de necessários, disponíveis) e a arbitrariedade dos acontecimentos (secas, enchentes, guerras, má produção, etc.)

### **3.2-A Produção é também Simbólica.**

Tomando a *alimentação* como ponto de partida para pensar a questão da técnica e da produção, há a pretensão de que nesse trecho do texto seja realizado um contraponto complementar ao conceito da Eficácia Simbólica de Lévi-Strauss, partindo das afirmações de Marshall Sahlins no capítulo *La Pensée Bourgeoise da Cultura e Razão Prática*. Deve ser lembrado que, sendo esta uma abordagem antropológica, todo processo material é uma construção sociológica e é compartilhado através da ação. Sendo assim, objetos para além de “realizações sensíveis” como afirma Strauss, são também representações sociais. Quando comemos, comemos lembranças, experiências, técnicas, identidade; a memória alimentar é elemento de identidade, tudo bem emaranhado e inseparável. De acordo com Contreras (fazendo referência a Moulin);

*“No comemos com los dientes y no digerimos com el estômago, sino que comemos com nuestro espíritu y probamos los alimentos segun las normas culturales vinculadas com el sistema de intercâmbios recíprocos que está em la base de toda a vida social.” ( Contreras,2005,p.129)*





# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



A produção, as técnicas ( dentro destas estão os gestos notados na ação), não devem ser desprezadas em uma análise que trate do ato alimentar, de quais quer grupo social.<sup>8</sup>

Sahlins, fazendo referência a Karl Marx afirma sobre o processo de produção;

*“A produção, portanto, é algo maior e diferente de uma prática lógica de eficiência material. É uma intenção cultural. O processo material de existência física é organizado como um processo significativo do ser social- o qual é para os homens, uma vez que eles são sempre definidos culturalmente de maneiras determinadas, o único modo de sua existência .Situando a sociedade na história e a produção na sociedade, Marx estabeleceu a problemática de uma ciência antropológica não nascida. A pergunta que fez contém sua própria resposta, na medida em que a pergunta é ela mesma a definição do símbolo: Como podemos dar conta da existência de pessoas e coisas que não podem ser reconhecidas na sua natureza física? ( Sahlins, 1979,p.169)*

Dessa forma, compreender o valor cultural da produção é fundamental quando busca-se entender o valor de alguns alimentos em determinados contextos culturais. O conjunto desses valores, determinados pela *técnica apreendida*, constitui o que se chama de “*identidade produzida*”.

Ratificando, a definição marxiana de produção, Sahlins diz;

*“Ainda assim, se não é mera existência o que os homens produzem, mas um” modo de vida definido à sua maneira”, essa reprodução do todo da natureza constitui uma objetificação do todo da cultura. Pelo arranjo sistemático das diferenças significativas atribuídas ao concreto, a ordem cultural se realiza também como uma ordem de bens. Os bens ficam como um código-objeto para a significação e avaliação de pessoas e ocasiões, funções e situações. Operando em uma lógica específica de correspondência entre contrastes materiais e sociais, a produção é portanto a reprodução da cultura em um sistema de objetos.” (Sahlins, 1979, pg.178)*

Enfatizando o que já foi dito, devemos entender o “ato de comer” como um ato cultural, ligado a escolha, a eficácia simbólica, as técnicas e a produção do que se come. Comer é, portanto, um ato no infinitivo que leva uma eternidade...

#### 4.- ALGUMAS CONSIDERAÇÕES FINAIS....

Segundo, os “*farinheiros*” da Lagoa do Saco mesmo ocupando um papel central no complexo cultural da comunidade , a produção de farinha de mandioca sofre ao longo dos anos uma grande diminuição na sua produção. Quase todos os informantes alegam que o custo da Farinhada para a Casa de Farinha é muito alto. Uma das causas é que a mão de obra familiar

---

<sup>8</sup> Um bom exemplo é o processo da produção de farinha de mandioca que geralmente se divide em: plantar a mandioca, colher, transportar, raspar, cevar, lavar a massa, prensar, peneirar e torrar.



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



está escassa e muitas famílias tem agora que pagar pela mão de obra, além do “*forneiro*”<sup>9</sup> que “custa muito caro e é pago em diária). As raspadeiras ( quase sempre mulheres das famílias envolvidas) recebem seu pagamento em tapioca, Mesmo assim, o trabalho continua sendo coletivo.

Uma outra questão que deve ser levada em conta, é a mecanização das Casas de Farinha. Muitas famílias deixaram de farinhar nas casas de farinha artesanais, principalmente pelo alto custo e baixa produção. Por outro lado, a casa de farinha mecanizada, gerida pela Associação dos Moradores, se depara com a padronização da farinha, que para ser bem recebida no mercado deve está dentro de alguns padrões de exigência: ser fina, ser alva, etc.

Por enquanto há a certeza de que a produção de farinha de mandioca na referida comunidade e na sua região, não terá fim. A identidade do sertanejo desta localidade está intrinsecamente interligada a produção e ao consumo de farinha de mandioca. Podemos concluir que “*ser sertanejo é ser farinheiro.*”

---

<sup>9</sup> - A figura do forneiro é histórica e sua presença é indispensável na feitura da farinha. O forneiro é o responsável pela torra da farinha de mandioca. Para que seja produzida farinha de qualidade desejada o forneiro deve conhecer as várias formas e pontos da torra da farinha ( algumas famílias preferem farinha mais torrada, outras farinha mais crua...etc,etc.)



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUIAR, Pinto de. *Mandioca-Pão do Brasil*. Rio de Janeiro, Editora Civilização Brasileira, 1982.
- ANDRADE, Maristela de Paula & FILHO, Benedito Souza (Org.). *Fome de Farinha: deslocamento compulsório e insegurança alimentar em Alcântara-MA*. São Luís: EDUFMA, 2006
- BORDIEU, Pierre. *O Poder Simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 7. ed, 2004.
- \_\_\_\_\_. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo, Perspectiva, 1987.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). *Antropologia e nutrição: Um diálogo possível*. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2005.
- \_\_\_\_\_. MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação in *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3 edição. São Paulo: Global, 2004.
- CERTEAU, Michel; GIARD, Luce. *A invenção do cotidiano*. 2 v. Rio de Janeiro, Editora Vozes, 2005.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005): *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- CUNHA, Euclides da. *Os Sertões*. São Paulo, SP: Martin Claret, 2002.
- DURKHEIM, Émile. *A divisão do trabalho social*. 2 edição. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
- FAUSTO Carlos. Banquete de Gente: Comensalidade e canibalismo na Amazônia. *Mana*. v.7,n.44. 2002.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Antropologia Estrutural*. São Paulo, Cosac e Naify, 2008.
- MARX, Karl. *Grundrisse- Manuscritos econômicos de 1857-1858: Esboços da crítica da economia política*. Rio de Janeiro, Editora Boitempo e URRJ, 2011.



# III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: EDUSP, 1974.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo-SP: SENAC, 2008.

MORAIS, Glória Cristiana de Oliveira. *É assim que se faz: Etnografia sobre a Farinhada no Pêga (Portoalegre-RN)*. Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, UFPE, 2003.

NEVES, Erivaldo Fagundes. Sertão como recorte espacial e como imaginário cultural. *POLITEIA: História e sociedade*. Vitória da Conquista-BA, v.3, n.1, 2003.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. Série Encontros e Estudos. *Seminário Alimentação e Cultura-Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular*. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002.

RIBEIRO, Iselda Correa. *Sesmeiros* – Cuiabá: Editora Edu FMT, 1998.

SAHLINS, Marshall. *Ilhas de história*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

\_\_\_\_\_ *Cultura e Razão Prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 2003.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: Um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo-SP: SENAC, 2005.

WEBER, Max. *A ética protestante e o espírito do capitalismo*. São Paulo: Martin Claret, 2002. (Coleção A obra-prima de cada autor).

WOORTANN, Klaas. Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda. *Série Antropologia*. UNB. Brasília-DF. 1978