



HAL
open science

Introdução: ensaios sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios

Esther Katz

► To cite this version:

Esther Katz. Introdução: ensaios sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. Woortmann, Ellen and Cavignac, Julie. Ensaios sobre a Antropologia da alimentação. Saberes, dinâmicas e patrimônios, ABA; EDUFRN, pp.15-28, 2016. hal-01845815

HAL Id: hal-01845815

<https://hal.science/hal-01845815>

Submitted on 7 Dec 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Ensaaios sobre a
Antropologia da alimentação:
saberes, dinâmicas
e patrimônios

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

REITORIA

Ângela Maria Paiva Cruz

VICE-REITOR

José Daniel Diniz Melo

DIRETORIA ADMINISTRATIVA DA EDUFRN

Luis Álvaro Sgadari Passeggi (Diretor)
Wilson Fernandes de Araújo Filho (Diretor Adjunto)
Judithe da Costa Leite Albuquerque (Secretária)

CONSELHO EDITORIAL

Luis Álvaro Sgadari Passeggi (Presidente)
Ana Karla Pessoa Peixoto Bezerra
Anna Emanuella Nelson dos S. C. da Rocha
Anne Cristine da Silva Dantas
Christianne Medeiros Cavalcante
Edna Maria Rangel de Sá
Eliane Marinho Soriano
Fábio Resende de Araújo
Francisco Dutra de Macedo Filho
Francisco Wildson Confessor
George Dantas de Azevedo
Maria Aniolly Queiroz Maia
Maria da Conceição F. B. S. Passeggi
Maurício Roberto Campelo de Macedo
Nedja Suely Fernandes
Paulo Ricardo Porfírio do Nascimento
Paulo Roberto Medeiros de Azevedo
Regina Simon da Silva
Richardson Naves Leão
Rosires Magali Bezerra de Barros
Tânia Maria de Araújo Lima
Tarcísio Gomes Filho
Teodora de Araújo Alves

Editoração

Kamyla Alvares (editora)
Alva Medeiros da Costa (supervisora editorial)
Natália Melão (colaboradora)
Emily Lima (colaboradora)

Revisão

Wildson Confessor (coordenador)
Márcio Xavier Simões (revisor)

Design Editorial

Michele de Oliveira Mourão Holanda (coordenadora)
Márcio Xavier Simões (miolo e capa)

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA

Coordenador: Antonio Carlos Motta de Lima (UFPE)
Vice-Coordenadora: Jane Felipe Beltrão (UFPA)
Patrice Schuch (UFRGS)
Thereza Cristina Cardoso Menezes (UFRRJ)

CONSELHO EDITORIAL

Andrea Zhouri (UFMG)
Antonio Augusto Arantes Neto (UNICAMP)
Carla Costa Teixeira (UnB)
Carlos Guilherme Octaviano Valle (UFRN)
Cristiana Bastos (ICS/Universidade de Lisboa)
Cynthia Andersen Sarti (UNIFESP)
Fábio Mura (UFPB)
Jorge Eremites de Oliveira (UFPE)
Maria Luiza Garnelo Pereira (Fiocruz/AM)
María Gabriela Lugones (Córdoba/ Argentina)
Maristela de Paula Andrade (UFMA)
Mônica Lourdes Franch Gutiérrez (UFPB)
Patrícia Melo Sampaio (UFAM)
Ruben George Oliven (UFRGS)
Wilson Trajano Filho (UnB)

DIRETORIA

Presidente: Antonio Carlos de Souza Lima (MN/UFRJ)
Vice-Presidente: Jane Felipe Beltrão (UFPA)
Secretário Geral: Sergio Ricardo Rodrigues Castilho (UFF)
Secretária Adjunta: Paula Mendes Lacerda (UERJ)
Tesoureira Geral: Andrea de Souza Lobo (UnB)
Tesoureira Adjunta: Patricia Silva Osorio (UFMT)
Diretora: Carla Costa Teixeira (UnB)
Diretor: Carlos Guilherme Octaviano do Valle (UFRN)
Diretor: Julio Assis Simões (USP)
Diretora: Patrice Schuch (UFRGS)

Ensaaios sobre a
Antropologia da alimentação:
saberes, dinâmicas
e patrimônios

ELLEN WOORTMANN E JULIE A. CAVIGNAC (ORGANIZADORAS)

ABA PUBLICAÇÕES


edufnrn
Editora da UFRN

Sumário

09 | Apresentação | Ellen Woortmann e Julie Cavignac

15 | Introdução | Esther Katz

PARTE 1 | ALIMENTAÇÃO, PATRIMÔNIO E DINÂMICAS SOCIAIS

33 | Jean-Pierre Poulain | *A gastronomização das cozinhas locais*

57 | Ellen Woortmann | *Memória alimentar: prescrições e proscricções*

91 | Julie Cavignac, Danycelle Silva, Maria Isabel Dantas, Muirakytan K. de Macêdo | *O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar*

183 | May Waddington Telles Ribeiro | *Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí*

PARTE 2 | SABORES ÉTNICOS

243 | Evander Eloí Krone, Renata Menasche | *Comida, festa e patrimônio cultural no mundo rural pomerano: a construção da pomeraneidade ao sul do Brasil*

283 | Carlos Alexandre B. Plínio dos Santos | *Festejo e comensalidade: a festa de São Pedro dos Negros do Largo da Baía*

323 | Aderval Costa Filho | *Saberes, memória, práticas alimentares e reprodução social da diferença no quilombo do Gurutuba-MG*

347 | José Glebson Vieira | *Cachaça, consumo e sociabilidades alargadas entre os Potiguara da Paraíba*

PARTE 3 | PRODUTOS E MERCADOS

381 | Jorge Freitas Branco | *O vinho do padre Vale. Incurções contemporâneas em vinho Madeira*

409 | Maria José Carneiro | *Melhor pra cabeça do que para o bolso: o significado do suco de maçã para os camponeses dos Alpes franceses*

437 | Patrícia Alves Ramiro | *A reinvenção do rural pelo turismo: o caso dos gîtes rurais*

493 | Marie France Garcia Parpet | *Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado*

545 | Sobre os autores

Introdução³

ESTHER KATZ (IRD, PARIS)

Esta coletânea trata de temas bem atuais na Antropologia da alimentação: produtos, culinária e saberes locais; relações sociais e desigualdades expressadas no consumo e na comensalidade; identidade, memória e patrimônio. Ela apresenta estudos de casos concretos oriundos, sobretudo, de pesquisas de campo no Brasil e na França. Em conjunto, esses estudos mostram até que ponto as mudanças alimentares, a valorização dos produtos de *terroir*⁴ e a patrimonialização se situam na globalização. Hoje, as pequenas comunidades estão vinculadas, na maioria das vezes, com o mundo urbano (KRONE; MENASCHE, 2016), e têm acesso a produtos industrializados. Como consequência, as dietas tendem a se homogeneizar (SUREMAIN; KATZ, 2009). Por outro lado, essas tendências também provocaram um

3 Texto traduzido por Julie Cavnac e revisado por Rianna de Carvalho e Roselis Mazurek.

4 *Terroir* é um termo francês que não tem tradução em português: se refere tanto às propriedades do solo, quanto a um sistema produtivo e cultural local: tradições de cultivo, técnicas, conhecimentos e qualquer elemento cultural local e visto como tradicional. Vários autores franceses utilizam este conceito no livro (nota das editoras).

interesse renovado pelos produtos e culinárias de *terroir* e pelas particularidades culturais que se expressam através da alimentação. Como tinha anunciado Lévi-Strauss (1968): “A cozinha é uma linguagem na qual a sociedade traduz inconscientemente sua estrutura, a não ser que, sempre inconscientemente, ela se resigne a revelar suas contradições por meio dela”. A escolha dos alimentos, a maneira de prepará-los e consumi-los são, de fato, reveladores da estrutura e do funcionamento de uma sociedade.

Em cada grupo social existem pessoas detentoras de saberes alimentares próprios, que legitimam a identidade do grupo, quer se trate de prática cotidiana da culinária familiar (geralmente, nas mãos das mães de família) ou da elaboração de produtos agropecuários específicos, como bebidas alcoólicas, doces, laticínios, carnes etc. (BRANCO, 2016; CAVIGNAC *et al.*, 2016; GARCIA-PARPET, 2016; KRONE; MENASCHE, 2016; POULAIN, 2016; RAMIRO, 2016; WADDINGTON, 2016; WOORTMANN, 2016). É através da memória que pratos e receitas são transmitidos de geração em geração (WOORTMANN, 2016), mesmo quando as pessoas se distanciam de suas raízes. Desta forma, moradores do sertão do Rio Grande do Norte perpetuam receitas elaboradas na época colonial (CAVIGNAC *et al.*, 2016); no sul do Brasil, os imigrantes vindos do norte da Itália no século XIX ainda cozinham a polenta e são até capazes de reconhecer, a

partir da maneira de prepará-la, as origens regionais e sociais daqueles que a cozinham (WOORTMANN, 2016); os oriundos da Pomerânia confeccionam também pratos trazidos ao Brasil há mais de 100 anos, tal qual o *eisbein* (joelho de porco com chucrute) e o *rievelsback* (bolinho de batata) (KRONE; MENASCHE, 2016).

A memória é seletiva: alguns pratos ou técnicas culinárias são transmitidos, enquanto outros caem no esquecimento, por serem associados a estigmatizações, períodos de fome ou eventos dolorosos (WOORTMANN, 2016). Em contrapartida, os períodos de abundância são idealizados e aparecem nas narrativas como “períodos-âncora” (COSTA FILHO, 2016).

Nos últimos anos, os produtos agropecuários “localizados” – ou “produtos de *terroir*” –, alguns dos quais tinham saído de moda, foram revalorizados, certificados ou patrimonializados em um número significativo de países. Se tornaram também objeto de “gastronomização” (POULAIN, 2016). A França, como indica Garcia-Parpet, foi pioneira na proteção de seus produtos de *terroir* frente a uma concorrência estrangeira desleal. Isso ocorreu primeiramente no início do século XX com os vinhos e destilados, seguido dos queijos, e depois de outros produtos (BÉRARD *et al.*, 2005). Esta certificação foi adotada pela União Europeia em 1992, sob a denominação de “Indicações Geográficas”, o que atraiu também países de outros continentes (BÉRARD *et al.*, 2005), in-

cluindo o Brasil (LAGES *et al.*, 2005), depois da assinatura, em 1992, da Convenção sobre Diversidade Biológica. Esta valorização institucional “se diversificou, se internacionalizou e foi privatizada”, mas propiciou que os produtos locais conhecessem “uma mudança de status, passando de um produto *commodity* a um produto simbólico” como parte deste processo (GARCIA PARPET, 2016). Esta autora acrescenta que:

Os produtos locais adquirem valor porque contam uma estória (que pretende ser a história), são associados a um local, a um momento específico, a uma identidade e, portanto, são apropriados para a caracterização de um estilo de vida próprio das elites. São essas representações que vão fazer com que os bens tornem-se raros, essa raridade sendo produzida socialmente.

Os produtos de *terroir* eram ligados ao mundo rural do qual as elites tentavam se distinguir. No entanto, hoje, como esses produtos se diferenciam dos produtos agroindustriais consumidos em massa, as elites procuram consumi-los. Como mostra Poulain (2016) com o exemplo da França, “a renovação contínua das práticas culinárias [na alta culinária] serviu para manter à distância os copiadores e assegurar às elites a legitimação de sua posição dominante”, porém, ao mesmo tempo, a culinária rural foi incorporando saberes e técnicas da alta culinária, e do mesmo jeito, os chefs não cessaram

de se inspirar no *terroir*. Hoje, no Brasil e na América latina, os chefs formados na alta culinária francesa renovam as suas receitas recorrendo aos produtos regionais do seu país. Através dos saberes e práticas culinários, se redesenham relações de classe e de poder.

Appadurai (1981) analisou as relações e as tensões sociais que se expressam através da comensalidade (ou da não comensalidade), o que é ilustrado aqui em vários artigos. Para os Potiguaras da Paraíba, o álcool (a cachaça) alimenta a convivência, é mediador das relações sociais em contexto cotidiano ou ritual e “potencializa as qualidades da identidade” (VIEIRA, 2016). No interior da mesma região, no semiárido do Seridó, “pelo menos até a primeira metade do século XX, as fazendas eram os principais centros de produção alimentícia [sobretudo farinha, carne, queijo e açúcar] e de sociabilidade” (CAVIGNAC *et al.*, 2016). Hoje, já não desempenham esse papel, mas “as desigualdades econômicas entre os fazendeiros e os sitiante permaneceram” (CAVIGNAC *et al.*, 2016). Atualmente, a convivência se organiza ao redor dos produtos locais, agora revalorizados, tais como o chouriço. A culinária regional carrega influências de todos os membros que participaram desta sociedade, mesmo se as elites tentaram apagá-los da história local. Na época colonial, o consumo do chouriço, elaborado a partir de sangue de porco cozido com açúcar e condimentos, servia para comprovar a fé no catolicismo,

já que os cristãos-novos eram regularmente postos sob suspeita de não ter abandonado totalmente a religião judaica. Hoje, este prato típico, símbolo de abundância, servido como sobremesa nas festas, não é mais um marcador das diferenças religiosas, mas “aparece como fundamental na constituição de vínculos sociais cotidianos” (CAVIGNAC *et al.*, 2016). A cajuína do Piauí, bebida teoricamente associada à convivência e à partilha (IPHAN, 2014), é, de fato, um símbolo de diferenciação social, se remontarmos à sua criação no século XIX. Naquela época, ela estava presente apenas na sociabilidade da elite, os proprietários de terra. Quando a técnica de pasteurização chegou ao Piauí, as mulheres da elite começaram a elaborar uma bebida não alcoolizada a partir de uma fruta utilizada tradicionalmente para produzir bebidas fermentadas, de conotação indígena. O fato de evitar a fermentação e submeter a bebida ao processo de engarrafamento em vasilhames caros demais para grande parte da população, servia, verdadeiramente, como um modo de distinção e de distanciamento social, além de ser um símbolo de controle, de higiene e de ordem, que se opunha ao caos da natureza. Quando uma parcela desfavorecida da população conseguiu ter acesso à terra, a fabricação da cajuína se tornou, para muitos, uma fonte de renda, e sua generalização obscureceu seu precedente papel de exclusão (WADDINGTON, 2016).

Então, o que acontece com a patrimonialização da alimentação? Seria ela também a expressão de relações desiguais, de políticas pensadas pelas elites, aplicadas, entre outros, aos bens culturais do mundo rural, tais quais as “produções localizadas”? No entanto, no Brasil, no caso do Instituto Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que conduz estes processos, aqueles que pedem a patrimonialização de bens culturais são os grupos sociais detentores desses mesmos bens. Isto os permitiria tomar a frente dentro da sociedade regional e nacional, se reapropriar de sua história e de seus saberes?

Mas, antes de tudo, em que a alimentação é um patrimônio? Definir um patrimônio não é sempre fácil, já que esta palavra, própria ao Ocidente, nem sempre tem um equivalente direto nas línguas e culturas não ocidentais. A noção de patrimônio foi durante muito tempo sinônimo de “patrimônio material” (bens, propriedades, monumentos). Porém o interesse da Unesco pelo Patrimônio Cultural Imaterial e a Convenção que foi criada a partir dele, estendeu esta noção a inúmeros domínios. Retomarei aqui a definição proposta por Guillaud, a partir de reflexões conduzidas na equipe de pesquisa “Patrimônios locais e governança”, da qual participo:

O patrimônio deve ser herdado, transmitido de uma geração a outra [...] e administrado na perspectiva desta transmissão [...] O patrimônio é coletivo, e não indi-

vidual: ele deve ser reivindicado enquanto patrimônio por uma comunidade, eventualmente um Estado, e não decretado patrimônio do exterior [...] Ele deve ter uma carga social, simbólica ou afetiva, que existe ou aparece muitas vezes num contexto particular, aquele da alteridade, do contato com o outro, da competição por um mesmo bem, da desapropriação ou de uma ameaça qualquer (GUILLAUD, 2015).

Efetivamente, podemos definir o patrimônio alimentar como aquilo que deve ser transmitido de uma geração a outra, que deve ser coletivo, próprio a um grupo social, ser reivindicado por pessoas pertencentes a ele e ter uma carga social simbólica ou afetiva. A alimentação se situa na interseção do natural e do cultural, do material e do imaterial. Se por um lado o aspecto material é o mais visível – os ingredientes animais e vegetais, os utensílios, os produtos transformados, os pratos –, foi o aspecto imaterial que determinou as patrimonializações institucionais. Dentre os aspectos imateriais do patrimônio alimentar considera-se os saberes culinários, as normas alimentares, a estética culinária, a sociabilidade em torno da alimentação, “as maneiras à mesa”, o simbolismo, os rituais, as festas, a tradição oral associada (mitos, contos, cantos...). No Brasil, os bens culturais associados à alimentação patrimonializados pelo IPHAN, como “o ofício das Baianas de Acarajé”, “o modo artesanal de fazer o queijo de

Minas”, “o sistema agrícola tradicional do Rio Negro” – que inclui o sistema alimentar, “a produção tradicional e as práticas socioculturais associados à cajuína no Piauí”, estão todos incluídos na categoria “Saberes”. No entanto, a alimentação joga também um papel, ainda que secundário, nas festas religiosas patrimonializadas na categoria “Celebrações”. No caso da cajuína, não somente os saberes, mas também a sociabilidade, foram colocados em destaque (mesmo que esta tenha se restringido durante muito tempo à classe dominante):

O modo de fazer e as práticas socioculturais associadas à cajuína são patrimônios culturais e materiais devido, em grande parte, a sua imersão nos rituais de hospitalidade das famílias no Piauí (IPHAN, 2014).

São os bens patrimonializados sempre objeto de um consenso? No caso da cajuína, os habitantes das diversas classes sociais do Piauí parecem ter se reapropriado, pela patrimonialização, de um produto com alto valor simbólico que, outrora, os dividia.

Algumas reapropriações acontecem não só no contexto das patrimonializações institucionais, mas, também, das patrimonializações espontâneas. No âmbito das festas e compromissos cotidianos a uma culinária do *terroir*, os moradores do Seridó reafirmam seu patrimônio alimentar, que carrega a marca de todos os que

contribuíram para a história desta região: os índios, os escravos, os cristãos-novos, os vaqueiros, os tropeiros, as cozinheiras (CAVIGNAC *et. al.*, 2016). Através da celebração da *Südoctoberfest* e pelos pratos típicos aí apresentados, os pomeranos tornam visível sua identidade, longamente menosprezada pelos outros alemães e ocultada (KRONE; MENASCHE, 2016). Como os índios do Nordeste, por muito tempo considerados como caboclos, os pomeranos passaram por um processo de etnogênese, provocado pela mudança de 1988 na Constituição, que os permitiu se declarar como “população tradicional”. No entanto, enquanto os moradores do Seridó patrimonializam sua alimentação para eles mesmos, os pomeranos patrimonializam a sua para o exterior. Recorrendo ao passado para procurar uma suposta “autenticidade”, escolhendo como mascote um “prato típico” (o peito de ganso defumado), que quase não cozinham mais, eles folclorizam a sua culinária. Em tal encenação do patrimônio, os elementos folclóricos do passado não destoariam? Krone e Menasche (2016) pensam que, ao valorizarem uma pureza étnica inventada, os pomeranos arriscam se excluir da convivência e das trocas interétnicas.

Finalmente, a alimentação é definitivamente um ponto revelador das relações sociais, de relações interétnicas ou de classe, mas permite também reunir, em diversas ocasiões, em particular nas feiras e nas festas, pessoas

de todos os horizontes. A comensalidade e a convivência permitem então atenuar as tensões e as dissensões. Esse deveria ser o ponto forte da alimentação.

REFERÊNCIAS

APPADURAI, Arjun. Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, n. 8, v. 3, p. 494-511, 1981.

BÉRARD, Laurence; CEGARRA, Marie; DJAMA, Marcel; LOU-AFI, Sélim; MARCHENAY, Philippe; ROUSSEL, Bernard; VER-DEAUX, François (org.). *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Paris: CIRAD/IDDRI/IFB/INRA, 2005.

BRANCO, Jorge Freitas. O vinho do padre Vale. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

COSTA FILHO, Aderval. Saberes, memória, práticas alimentares e reprodução social da diferença no quilombo do Gurutuba-MG. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

CAVIGNAC, Julie; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel; MACÊDO, Muirakytan K. de. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

GARCIA PARPET, Marie France. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

GUILLAUD, Dominique. Les multiples déclinaisons du patrimoine dans les pays du Sud. In: MENGUE, M.T.; SAULIEU, Geoffroy (de); VIDAL, Laurent (org.). *La nouveauté du patrimoine: actes de la journée scientifique "Patrimoine et développement"*, UCAC-IRD, novembre 2014. Yaoundé: Ifrikiya, 2015. p. 9-24.

IPHAN. *Dossiê produção artesanal e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí*. Livro de registro "Saberes", 2014. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/>>. Acesso em: 19/07/2016.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Comida, festa e patrimônio cultural no mundo rural pomerano: a construção da pomeraneidade ao sul do Brasil. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa; BRAGA, Cristiano (org.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: SEBRAE, 2005.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologiques 3: L'origine des manières de table*. Paris: Plon, 1968.

POULAIN, Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

RAMIRO, Patrícia. A reinvenção do rural pelo turismo: o caso dos gêses rurais. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

SANTOS, Carlos Alexandre dos. Festejo e comensalidade: a festa de São Pedro dos Negros do Largo da Baía. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

SUREMAIN, Charles-Edouard (de); KATZ, Esther. Introdução: modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina. *Anthropology of Food*, n. S6, 2009. Disponível em: <<http://aof.revues.org/>>. Acesso em: 19/072016.

VIEIRA, José Glebson. Cachaça, consumo e sociabilidades alargadas entre os Potiguara da Paraíba. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

WADDINGTON, May Telles Ribeiro. Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscricções. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). *Ensaaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.