Cultura y memoria del maíz, de la mandioca y del frijol en cuanto prácticas de resistencia a los modelos hegemónicos y sus impactos en las tradiciones alimentarias en Brasil

Culture and memory of corn, cassava and beans as practices of resistance to hegemonic models and their impact on food traditions in Brazil

DOI: 10.46932/sfjdv2n2-163

Received in: March 1st, 2021

Accepted in: May 30th, 2021

Myriam Melchior

Doutorado em Memória Social

Current Institution: Curso de Gastronomia/ Instituto de Nutrição Josué de Castro / Universidade Federal do Rio de Janeiro

Full address: Rua Maria Eugênia, 206 apto.302. CEP: 22261-080

E-mail: myriammelchior.gastronomia@nutricao.ufrj.br

Nina Pinheiro Bitar

Doutorado em Antropologia

Current Institution: Curso de Gastronomia/ Instituto de Nutrição Josué de Castro / Universidade Federal do Rio de Janeiro

Full address: Rua Barão de Guaratiba, 146/casa. CEP: 22211-150

E-mail: nina.bitar@gmail.com

Felipe Fujihara

Gastrônomo

Current Institution: Curso de Gastronomia/ Instituto de Nutrição Josué de Castro / Universidade Federal do Rio de Janeiro

E-mail: felipefujihara@icloud.com

RESUMEN

Partiendo del análisis de la cultura popular del maíz, del frijol y de la mandioca y algunos de sus subproductos en el campo de la gastronomía brasileña, el objetivo de este artículo es contrarrestar la lógica agresiva vigente de producción de alimentos en Brasil. En primer lugar, analizaremos la cultura del maíz a través de la experiencia del proyecto de extensión Pirapoca (UFRJ), que se ocupó de investigar el maíz nativo brasileño y de divulgar su valorización. Por otro lado, la mandioca (Melchior y Fujihara, 2018), concebida como alimento para las clases sociales populares, resiste a los diversos procesos de borrado de su relación con los pueblos indígenas y de su pasado mítico. Finalmente, presentaremos el frijol, a través del acarajé (Bitar, 2011), una comida de origen africano traída a Brasil y que resiste a los procesos de borrado de las herencias afrobrasileñas. Con esto, buscamos enfatizar formas de resistencia a los modelos propuestos por las grandes corporaciones del agronegocio.

Palabras clave: Gastronomía brasileña, resistencias, maíz, mandioca y frijol.

ABSTRACT

Starting from the analysis of the popular culture of corn, beans and cassava and some of their by-products in the field of Brazilian gastronomy, the objective of this article is to counteract the current aggressive logic of food production in Brazil. First, we will analyze the culture of corn through the experience of the

Pirapoca extension project (UFRJ), which was concerned with researching native Brazilian corn and disseminating its valorization. On the other hand, cassava (Melchior and Fujihara, 2018), conceived as a food for the popular social classes, resists the various processes of erasure of its relationship with indigenous peoples and of its mythical past. Finally, we will present the bean, through acarajé (Bitar, 2011), a food of African origin brought to Brazil that resists the processes of erasure of Afro-Brazilian heritages. With this, we seek to emphasize forms of resistance to the models proposed by large agribusiness corporations.

Key words: Brazilian gastronomy, resistance, corn, cassava and beans.

1 INTRODUÇÃO

Brasil se ha destacado mundialmente por las agresivas formas adoptadas en la producción de alimentos. La creciente concentración de tierras en manos de pocos productores -latifundios-, la expansión del monocultivo de soja y maíz, el uso de pesticidas, la producción de alimentos genéticamente modificados y la pérdida de la biodiversidad natural son aspectos alarmantes en el contexto del país. Desde los años sesenta, los conglomerados transnacionales vienen concentrando el mercado de producción y distribución de alimentos que, entre otros procesos violentos, crecieron aliados a las políticas de vaciamiento del campo y urbanización aceleradas, con el apoyo de los medios de comunicación de masas, enajenando a los consumidores de tales procesos. Pero si, actualmente, entre los medios de comunicación, sobre todo en las redes sociales, vemos un movimiento de concienciación sobre los efectos del cambio climático y, con ello, una mayor preocupación con los orígenes de los alimentos - enfatizando el cultivo orgánico, el agroecológico o los especímenes *in natura*, etc. -, tal proceso se caracterizaría más por una tendencia a la *gourmetización* de esos mismos alimentos, que excluye una significativa parte de la población brasileña que no puede cargar con los altos costos practicados.

En ese contexto, ¿dónde estarían situados los alimentos que son la base de la alimentación popular brasileña como el maíz, el frijol y la mandioca?

Para pensar sobre esto, tomamos como ejemplo la campaña publicitaria titulada "Agro es Pop, Agro es Tech, el Agro lo es Todo", iniciada en 2016 por la red televisiva Globo¹. Fundada en la ideología de la Revolución Verde², la campaña presenta prácticas de explotación retrógrada y violenta del latifundio en Brasil como un modelo estético deseable (Pop-Tech-Todo). Como explica Alves (2017), la campaña "a través del monopolio de la prensa, con el propósito de construir una imagen ante el pueblo de que el latifundio es 'la industria riqueza de Brasil', de que es el latifundio el que 'desarrolla' el país ", llevando al

¹ La Red Globo es la mayor emisora privada con concesión pública de televisión en Brasil. En 2016, comenzó a exhibir la campaña mencionada en el "horario central" que mantiene las mayores audiencias (como los telediaros y las novelas). Ver en: Vinicius Alves.

² Modelo socioeconómico estadounidense de los años 1930, basado en la alta productividad. En Brasil fue introducida por el Régimen Militar de los años 1960, volviendo a la matriz agrícola para la venta externa, sobre todo de maíz y soja.

público, en general, a desconsiderar la importancia de la agricultura familiar o las tradiciones alimenticias que se oponen a los modelos publicitados.

Sobre el maíz, la mandioca y el frijol se sabe que, históricamente, están en el extremo opuesto de una escala donde la *gourmetización* y la agroindustria tendrían lugar. Además, en los grandes latifundios, que dieron origen a la ocupación y colonización brasileña, nunca hubo inversión en otra plantación que no fuera el monocultivo de la caña de azúcar, siendo esta la primera agroindustria orientada a la exportación. En el Nordeste de Brasil "no fueron pocas las veces en que esa región pasó por períodos de hambre y de escasez, siendo obligada a importar, de sus hermanos sureños, harina y frijoles para consumo diario".

En la práctica, aún hoy, en todas las regiones brasileñas, las harinas de mandioca y de maíz y el frijol cocido son los cimientos de la cultura alimentaria brasileña. Aunque no han sido objeto de estetización y *gourmetización*, recientemente es posible diferenciar algunas tendencias en ese sentido, cuando a partir de sesgos discursivos más sutiles, como las formas o los modos de comer cada uno de ellos, esos alimentos estarán asociados a uno u otro modelo hegemónico. Un ejemplo es el maíz de las palomitas nombrado como "popcorn" o de la harina de mandioca expuesta en imágenes y embalajes gourmet o en el buñuelo de acarajé, hecho de frijol, capturado por disputas religiosas, como veremos en la discusión de Bitar (2011) en el tercer subtema de esta comunicación.

A partir de tres estudios que abordan el maíz, la mandioca y el frijol en sus más recientes apropiaciones estéticas, se manifiestan intentos de neutralizar el carácter popular de esos alimentos y de las prácticas tradicionales de la comensalía y gastronomía brasileñas, enmascarando su 'falta de dignidad' por una especie de *exotización*³ al revés.

Con esta discusión, buscamos abordar algunas prácticas de borrado de memorias y resistir a los procesos de mercantilización en el contexto de la alimentación brasileña.

2 El maíz y su memoria en Brasil: un proyecto de extensión divulgando su importancia

Originario de las Américas, el maíz, en Brasil, ocupó prácticamente todo su territorio y fue un aliado para la expansión colonial. A pesar de ello, estudios recientes - Silva (2014); Basso (2014); Melchior (2017) - señalan que el maíz fue considerado un alimento menor, inferior y menos nutritivo por los colonizadores. Conforme a Silva (2014: 83),

³ Raul Matta (2010: 42) en su estudio sobre la culinaria peruana, explica que la reapropiación de los ingredientes locales destaca las características deseadas de los mismos fundiéndolos con otros platos o tipos de cocina. Así, retira de este alimento el exotismo (naturaleza, origen, clase social de consumo, etc.) que sería negativa, dando lugar a un exotismo positivo, con el cambio de estatus contrastado.

el uso cultural del alimento [el maíz] ayudó a crear jerarquías y reproducir formas sociales específicas. El maíz, cereal que ocupaba posición central para algunos pueblos indígenas, como los guaraníes, caingangues, caiapós y otros, en una enorme gama de fiestas y rituales, fue considerado por los extranjeros un alimento poco sano.

En la visita a Brasil en el Periodo Regencial⁴, el francés Augustin Saint-Hilaire relata que la harina de maíz fue el modo más común de consumir el maíz. Según Saint-Hilaire (1975: 52):

Todos los agricultores plantan maíz, no sólo porque su harina substituye al pan, sino porque es para los animales de carga lo que para nosotros es la avena, y se emplea también para engordar a las gallinas, y sobre todo a los cerdos. Su harina, simplemente molida y separada en salvado con ayuda de una criba de bambú, toma el nombre de *fubá*. Es cociendo el *fubá* en el agua, sin añadir sal, que se hace esa especie de polenta grosera que se llama *angu*, y constituye el principal alimento de los esclavos.

En esta descripción notamos que la práctica indígena de conservación de alimentos, transformándolos en harina, fue responsable de la difusión del uso del maíz, así como de la mandioca, en la base de la alimentación popular. Sin embargo, si las harinas no se identificaban directamente como alimentos de origen, todavía se asociaban con alimentos de animales y esclavos.

Considerando el peso negativo de esas representaciones, tenemos que la importancia del maíz, o de aquellos alimentos que son originarios y resultado de la contribución indígena en las tradiciones culinarias brasileñas, no fue lo suficientemente valorada para resistir a los impactos de la agroindustria en las tradiciones alimentarias brasileñas.

Al indagar acerca de tales fragilidades, un grupo de profesores de la Universidad Federal de Río de Janeiro (UFRJ), elaboró un proyecto de extensión denominado Pirapoca⁵, con el objetivo de difundir conocimientos acerca del maíz criollo brasileño, de la contribución indígena en la cultura alimentaria brasileña, así como de las formas de transmisión, de la memoria y la cultura alimentaria, folclórica, ritualista o religiosa del maíz en Brasil.

Inspirados en la obra Pipocas⁶ de la artista contemporánea Débora Bolsoni, que propone una reflexión sobre las palomitas y sus representaciones subyugadas a la cultura norteamericana y al cine, el grupo buscó métodos para divulgar una cultura brasileña del maíz utilizando una instalación lúdica, proponiendo un espacio de interlocución y producción de narrativas sobre el maíz, enfatizando su memoria y cultura.

⁴ El Período Regencial Brasileño comenzó en 1831 y duro hasta 1840, cuando se esperaba que la mayoría de D. Pedro II asumería el trono de Brasil.

⁵ Pirapoca: del tupí-guaraní, donde “pira” significa piel y “poca” significa reventar, originando la palabra “pipoca” (palomitas de maíz) en portugués.

⁶ La obra Pipocas fue presentada en la exposición “Alimentário: arte e construção do patrimônio alimentar brasileiro”, exhibida en el Museo de Arte Moderno de Río de Janeiro, en 2014.

La instalación, formada por dos jaimas o tiendas que se montan en escuelas públicas, propone que los estudiantes experimenten las diferentes manifestaciones del maíz (Figura 1), por mediaciones sensoriales: visuales, táctiles, auditivas, sonoras y gustativas.

Montaje de las jaimas del Proyecto Pirapoca. Fuente y fotografía: Myriam Melchior, 2015.

Al estimular los órganos sensoriales, potenciamos la memoria, la cual, y de acuerdo con Melchior (2018: 12), revela la:

doble función de ser el primer aprendizaje social y de transmitir orientaciones, preferencias y sanciones acerca de una cocina cultural y de la *comestibilidad* de los alimentos. A partir de una Memoria (Social) Alimentaria se delinean las formas individuales y sociales de reciprocidad, de intercambio interpersonal y del mantenimiento de las relaciones sociales. Por lo tanto, a partir de la memoria se construye la cultura alimentaria.

A partir de estas premisas, fundamos un campo de investigación en *Gastronomía, Cultura y Memoria*, elaborando soluciones para la valorización de alimentos originarios y de su producción agroecológica y relacionada a la alimentación brasileña, así como asociada a los pueblos y comunidades en riesgo de desaparición. Los temas comentados a continuación, integran nuestro campo de investigación, representando formas de resistencia a los modelos hegemónicos.

3 LA MANDIOCA EN HARINA: UNA LARGA TRADICIÓN DESCONECTADA DE SUS ORÍGENES

Descritas como ñames y nabos por los cronistas europeos, la mandioca está entre los especímenes alimentarios más antiguos cultivados en América del Sur. Al igual que el maíz, la mandioca fue

domesticada por los pueblos indígenas brasileños, que de ella crearon diversos subproductos que se vinculan a las peculiaridades culinarias regionales, como caldos, **fécúlas**, bebidas fermentadas, destiladas y tipos de harinas. Estas últimas se difundieron muy pronto entre los colonizadores. Como explica Silva (2014: 80) "sobre todo por su carácter itinerante y rústico, por la durabilidad garantizada del modo original de conservación, fue que la harina de guerra pasó de la calidad de comida indígena al status de alimento colonial"⁷.

Sobre el consumo de las harinas⁸, el jesuita, padre Daniel (2004: 414), que vivió en la región amazónica entre 1741 y 1757, comenta que:

Los dos primeros tipos de harina (de agua y seca) eran el "pan ordinario" colocados en platos separados para acompañar a los demás alimentos. También, un segundo modo de consumirla, era colocándola en una vasija y añadiendo caldo de carne o de pescado, preferentemente caldo graso para darle más sabor, hinchándola hasta llenar completamente la vasija.

En esta descripción notamos que la harina se usa seca y mezclada a los caldos, lo que corresponde a la introducción, en la alimentación brasileña, de los hábitos lusitanos. Como recuerda Silva (2011: 86), estos, acostumbrados a los caldos y a las salsas de la culinaria campesina europea, [...] se encontraron con un patrón alimentario muy diferente, acentuadamente más seco [...]. Es importante resaltar que, después de la llegada del colonizador europeo, la harina pasa a ser usada para dar forma y consistencia a otros alimentos que son llevados a la boca.

Sobre esta práctica, muchos viajeros y cronistas extranjeros relataron el hábito de comer con las manos asociado al uso de harinas. El naturalista alemán Georg Wilhelm Freyreiss (1906: 163) dice que "en las granjas se **colocan** simplemente algunos platos de harina sobre la mesa o en un cestas de paja, de donde cada uno se sirve con los dedos, arrojando, con un movimiento rápido, harina en la boca. Melchior y Fujihara (2018: 156) llaman la atención, incluso, del papel de la harina en los caldos con el propósito de engrosarlos de modo que "la mezcla de la harina en mayor proporción que el caldo, formando un pastel que podía ser comido con las manos [...] fue denominado por los portugueses como 'capitán'".

Conocidos, actualmente, por el nombre de "capitão de feijão"⁹, estos buñuelos vienen siendo elevados al status de culinaria *gourmet*, con imágenes vehiculadas en programas de culinaria o sitios de

⁷ Es importante señalar que el nombre "harina de guerra" habla por sí mismo sobre un alimento fuerte y resistente a las condiciones adversas.

⁸ Las harinas pueden ser el resultado de tratamientos diversos de los cultivares de la yuca. Por ejemplo, cuando la mandioca pasa por un proceso de fermentación por el contacto con el agua - denominado "pubaje" - y, entonces, es rallado, prensado y luego tostado. La raíz no "pubada", denominada 'dura', debe su origen a los locales con escasez de agua, pudiendo ser rallada o triturada en casas de harina (unidades artesanales rurales) o, a partir de la industria. Hay en Brasil diversos tipos de harina.

⁹ El "capitán de frijol" es un tipo de buñuelo cuya masa generalmente se hace con la variedad "feijão-de-corda" cocida, amasada y engrosada con la harina de mandioca hasta que sea lo suficientemente firme para ser modelado. Es consumido con las manos, dispensando el uso de cubiertos, hábito aún bastante preservado hasta los días actuales en el "sertão" y en el agreste brasileño. Ver en: Melchior y Fujihara (2018: 151).

internet con recetas elegantes. Sin embargo, la imagen en nada remite a la importancia de la harina de mandioca como "alimento-soporte", según destacan Melchior y Fujihara (2018: 158).

"Poco visibles en el ámbito económico del consumo y de la producción de la mandioca y, aún, en el contexto socio-histórico y comparativo de la europeización de las maneras a la mesa introducidas por el colonizador", la harina asociada a su uso es un elemento "fuertemente distintivo de una *brasilidad*", subrayan Melchior y Fujihara (2018: 157-8).

Llamar la atención de la valorización de la harina y su relación con las tradiciones de comer con la mano, no es inventar una moda o crear un nuevo producto *comercializable*, sino destacar tradiciones de *comensalidad* donde el alimento carga su potencia autóctona y puede, por eso, aliarse a la cultura y a la memoria social para resistir los procesos de *exotización*, *gourmetización* y demás tendencias hegemónicas en el ámbito de la alimentación brasileña.

4 BAHIANAS DE ACARAJÉ: RESISTENCIA GASTRONÓMICA DE LAS RELIGIONES AFROBRASILEÑAS

El frijol forma parte del cotidiano alimentario en gran parte del territorio nacional. Es conocido popularmente en sus versiones de frijol negro o marrón que se utilizan en combinación con arroz y harina, como ya se ha mencionado. A pesar de ser uno de los granos más consumidos en Brasil, pocos conocen otras formas de preparación en recetas que escapan del tradicional caldo de frijol. Un ejemplo de esto es el acarajé, un buñuelo de frijol "fradinho" (*Phaseolus Angularis Wild*) ampliamente consumido en Bahía, en el nordeste brasileño, pero también presente en diversos lugares de Brasil.¹⁰ El acarajé¹¹ se hace de masa de frijoles "fradinhos" condimentados con cebolla y sal. Después de formar el buñuelo, es frito en el aceite de palma, cortado al medio y relleno con sus complementos: vatapá, caruru, ensalada de tomate verde y camarón seco. Se trata de una comida sagrada, utilizada en rituales del candomblé, en los que se ofrece a los orixás, principalmente a Iansã y Xangô. Es una actividad tradicionalmente femenina - ejercida por las llamadas bahianas de acarajé - cuyos modos de hacer y comercializar son extremadamente elaborados y demarcados¹².

¹⁰ La información presentada en esta sesión forma parte de la investigación publicada en BITAR (2011).

¹¹ Acarajé significa, en yoruba, "comer fuego", acará (fuego) + ajeum (comer). Se estima que es originario del Golfo de Benin, siendo introducido en Brasil al inicio, aún en el período colonial. Ver Dossier del oficio de las baianas de acarajé (2005).

¹² En 2004, el "oficio de las bahianas de acarajé" fue registrado como patrimonio inmaterial de Brasil por el Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN). Se trata del reconocimiento de la relevancia social y cultural de ese "sistema culinario", como destacan Mahias (1991) y Verdier (1969) practicado en Bahía, pero ampliamente difundido por el territorio nacional. De acuerdo con los estudios de Mahias (1991) y Verdier (1969), la concepción de "sistema culinario" comprende la comida como parte de un conjunto sociocultural, enfatizando las relaciones sociales y simbólicas en que está inserta y en las que desencadena efectos. Para Gonçalves (2002), se trata de conjuntos de prácticas y representaciones fuertemente integradas a determinadas cosmologías, que unen persona, sociedad y universo.

Sin embargo, actualmente es también un oficio ejercido por personas que no forman parte del candomblé, como los evangélicos, con el llamado "acarajé de Jesús" o "buñuelo de Jesús": un acarajé concebido como desvinculado de esa esfera religiosa específica y devoto a Jesús. Tal apropiación del acarajé representa hoy disputas religiosas en torno a su clasificación. Algunos sectores de las iglesias evangélicas actualmente vienen estableciendo relaciones de enfrentamiento con las religiones afrobrasileñas, seduciendo a sus adeptos, creando situaciones de intrigas y actuando, en ciertos casos, de forma violenta en los espacios religiosos del candomblé. Las bahianas de acarajé evangélicas comúnmente se niegan a usar los trajes característicos del oficio y demarcan su diferencia exhibiendo una Biblia en sus bandejas de venta. Las bahianas de acarajé vinculadas a las religiones afro-brasileñas argumentan que se trata de una comida de Iansã y Xangô.

La venta en el espacio público está regulada. Las bahianas tienen que vestir los trajes apropiados: "pano-da-costa" (especie de chal asociado al Candomblé), "saia rodada" (falda con vuelo), bata, "torcedura" (turbante), collares de cuentas y sandalias (Figura 2). Tales trajes son llamados "bahianas", recuerda Cascudo (2001), así como a aquellas que trabajan con ese oficio. Se puede decir que la dimensión *performativa* de la actividad de las bahianas de acarajé expresa esa concepción religiosa en el espacio público. Las ropas poseen significados intrínsecamente vinculados a las religiones afrobrasileñas, motivo por el que las bahianas evangélicas se niegan a utilizarlas.

Figura 2. Sônia Baiana, 2011. Fotografía: Sérgio Pereira

En este ámbito, el frijol, grano ampliamente consumido en Brasil, asume dimensiones simbólicas específicas al analizar su uso por las bahianas de acarajé, pues no puede ser desvinculado de sus concepciones religiosas. La *resignificación* del acarajé como un "buñuelo de Jesús" revela que hay un

intento de suprimir su relación con las religiones afrobrasileñas y una búsqueda por atribuir otros significados a ese alimento. El registro del "oficio de las bahianas de acarajé" como patrimonio inmaterial brasileño es un intento de resistencia a los procesos de apropiación y un fortalecimiento de sus significados religiosos vinculados a las religiones afrobrasileñas.

5 CONSIDERACIONES FINALES

En Brasil todavía son recientes los estudios donde los alimentos originales son analizados más allá de sus cosmologías y "sistemas culinarios", como la presencia del frijol para "oficio de las bahianas de acarajé", para afirmarlas aún con mayor énfasis, mostrando también sus relaciones con las redes de relaciones culturales de otros alimentos, cosmologías, narrativas, gestos y conocimientos que integran la cultura alimentaria brasileña. La investigación sobre el maíz, la mandioca y el frijol, alimentos originarios y ampliamente consumidos en Brasil, evidencia relaciones profundas con la memoria social que nos permiten cuestionar los usos dados a esos alimentos en una lógica de mercado y de consumo, asociada a la *exotización* y a la agroindustria, muy poco interesantes para las políticas públicas relacionadas a la alimentación en Brasil.

REFERÊNCIAS

- Basso, R. (2014) A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750). São Paulo: Alameda.
- Bitar, N. P. (2011). Baianas de Acarajé: comida e patrimônio no Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Aeroplano.
- Cascudo, C. (2001) Dicionário do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global.
- Daniel, J. (2004) Tesouro descoberto no máximo Rio Amazonas. Rio de Janeiro: Contraponto, v. 1 e 2.
- Dossiê do ofício das baianas de acarajé. (2005) Brasília: Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_OficioBaianasAcaraje_m.pdf. Acesso em: mar, 2018.
- Freyreiss, G. W. (1906) “Viagem ao interior do Brasil nos anos 1814-1815”. En la Revista del instituto Historico y Geográfico de São Paulo. São Paulo, v. 1.
- Gonçalves, J. R. S. (2001) “A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica”. En Alimentação e Cultura Popular. Rio de Janeiro: Funarte, IPHAN, CNFCP.
- Júnior, V. P. (2017) “A gourmetização em uma sociedade desigual: um estudo sobre a diferenciação no consumo de alimentos industrializados no Brasil”. Tesis (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Econômico) - Instituto de Economía, Universidad Estadual de Campinas, São Paulo.
- Mahias, M-C “Cuisine”. (1991) Le dictionnaire de l’ethnologie et de l’anthropologie. Paris: PUF.
- Matta, R. (2003) Cocina y Clases: la revolución gastronómica peruana y sus chefs mediáticos. En la Revista Argumentos, 1: 37-44.
- Melchior, M. (2017). “Memória e resistência: argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira”. En Melchior, M. Gastronomía, Cultura e Memória: por uma cultura brasileira do milho. Rio de Janeiro: Folio Digital, p. 71-86.
- Melchior, M. y Fujihara, F. (2018) “Moldes e farinha: a mandioca em sua função de suporte da identidade e da sociabilidade alimentar brasileira”. En Melchior, M. Gastronomía, Cultura e Memória: cerâmica, potes e vasilhames. Rio de Janeiro: Folio Digital, p.148-155.
- Pimentel, M. E. M. y Barros, E. C. (2015) Pipoca e fabulação na difusão da contribuição afro-indígena para a cultura alimentar e imaterial brasileira. In *Anais do IX Simpósio Linguagens e Identidades da/na Amazônia Sul-Occidental: línguas e literaturas indígenas*, 09 a 13 de noviembre de 2015/ Universidad Federal de Acre. Rio Branco: Nepan Editora.
- Saint-Hilaire, A. (1975). Viagem à província de Goiás. São Paulo: Edusp/Itatiaia.
- Verdier, Y. (1969) “Pour une ethnologie culinaire”. En L’homme. 9 ed. 1:49-57.
- Alves, Vinicius. (2017) “As verdades inconvenientes que a campanha ‘Agro Pop’ tenta esconder”. En A nova democracia: apoie a imprensa popular e democrática, 16:196. Disponível en:

<<https://obha.fiocruz.br/index.php/2017/02/22/as-verdades-inconvenientes-que-campanha-agro-pop-tenta-esconder/>>. Acesso em: mar, 2019.