



**Comida,  
consumo e  
identidade: Notas  
etnográficas por  
entre os  
processos  
migratórios da  
mandioca; do  
contexto  
brasileiro e  
paraense ao  
contexto europeu**

**Miguel de Nazaré Brito  
Picanço<sup>1</sup>**

---

<sup>1</sup> Doutorando em Ciências Sociais na UNISINOS/  
Universidad de Barcelona. Bolsista CAPES. Email:  
micanbri2013@gmail.com

**Food, consume and  
identity:  
Ethnographical notes  
over the migration  
process of mandioca;  
of the Brazilian and  
paraense context to  
the European  
context**

<http://dx.doi.org/10.12660/rm.v8n13.2017.70658>

**Resumo:**

Este artigo descreve os ciclos da mandioca no Brasil, com centralidade no Estado do Pará, onde ela se estabelece como alimento primordial não apenas para a dieta local, mas como objeto na constituição de redes de interações entre os sujeitos, transformando-se em bem material e simbólico. Foi desenvolvido trabalho empírico a respeito dos fluxos migratórios de brasileiros para territórios catalão e francês, situando as implicações do consumo da mandioca e seus derivados nesse processo. A partir da observação de campo, e da análise de dados secundários foi possível construir uma narrativa evidenciando-se o papel da mandioca tanto para a preservação de costumes alimentares nativos como para a manutenção da identidade cultural num contexto de globalização e padronização do consumo.

**Palavras-chave:** Mandioca, Transnacionalização, Migração, Identidade.

**Abstract:**

This article describes the cycles of cassava in Brazil, with a centrality in the State of Pará, where it establishes itself as a primordial food not only for the local diet, but as an object in the constitution of networks of interactions between the subjects, becoming material good and symbolic. Empirical work on the migratory flows of Brazilians to the Catalan and French territories was developed, placing the implications of the consumption of cassava and its derivatives in this process. From the observation of the field, and the analysis of secondary data, it was possible to construct a narrative evidencing the role of cassava both for the preservation of native food customs and for the maintenance of cultural identity in a context of globalization and standardization of consumption.

**Keywords:** Cassava, Transnationalization, Migration, Identity.

## Introdução

Estudos apontam que a mandioca (*Manihot esculenta*) tem desempenhado papel decisivo na formação da História do Brasil. Sua relevância é reconhecida de tal modo que, em obras célebres como Casa Grande & Senzala, Gilberto Freyre (2005) apresenta e destaca as várias formas pelas quais a mandioca alimentava, *a priori*, os indígenas e, *a posteriori*, os colonizadores e colonos. Mas a proeminência da mandioca para a história do Brasil não se restringe à sua função alimentar. Ela foi objeto decisivo para o projeto colonizador, pois, além de alimentar a mão de obra escrava – africana e indígena, também serviu de moeda de troca em terras portuguesas, africanas e asiáticas.

Disso resulta que a mandioca foi, e continua sendo, um dos mais importantes alimentos da mesa do brasileiro, senão o mais importante deles, funcionando como recurso, um instrumento que, no decorrer do tempo, desenhou a nossa cozinha, ajudando, dessa maneira, na construção de nossa brasilidade, de nossa identidade. Sua importância é tanta que, no Estado do Pará, ela aciona um conjunto de práticas, relações sociais e representações simbólicas cujos conteúdos e significados revelam um elevado valor êmico, presente no imaginário popular do povo paraense, para quem a mandioca e seus derivados estão além de simples mercadorias a serem comercializadas ou coisas<sup>1</sup> a serem comidas<sup>2</sup>. Eles desempenham relevante papel na construção das identidades culturais e, ao mesmo tempo, são instrumentos que fortalecem a tradição e os vínculos sociais, produzindo redes de sociabilidade entre os sujeitos que ali habitam.

Desse modo, importa dizer aqui que faz algum tempo que a mandioca (*Yuca* para os espanhóis) deslocou-se do território brasileiro e paraense, povoando outros lugares além-mar. Esse processo se intensificou com o advento da globalização que, na atualidade, tem alavancado um movimento migratório contínuo não apenas de pessoas, mas também de algumas de suas práticas socioculturais, especialmente as alusivas ao ato de comer.

Portanto, é no bojo desse processo migratório que a mandioca e seus derivados têm-se movimentado de tal maneira que, no território europeu, ela povoa a vida dos imigrantes brasileiros, mas também dos africanos, bolivianos, peruanos, etc., que por lá vivem. Assim, descrever e analisar as implicações dos movimentos da mandioca e seus derivados nesse processo migratório é o objetivo primeiro deste trabalho.

Este artigo resulta de observações diretas realizadas durante incursões em campo, nos territórios catalães, especificamente nas cidades de Barcelona, Gavá, Santa Coloma e

---

<sup>1</sup> Aqui a coisa é pensada como [...] um devir, um lugar onde vários acontecimentos se entrelaçam [...] é um certo agregado de fios vitais [...] nos quais ao longo da caminhada a coisa é constantemente formada” (INGOLD, 2012, p. 29).

<sup>2</sup> Utilizo o termo comidas e não alimentos para reforçar o traço de sociabilidade proporcionado pela comida em situações coletivas, como comensalidade.

Tarragona, assim como na França, nas cidades de Bordeaux, Saint Denis e Campiègne, nos meses de abril a julho de 2017, tempo em que o autor estagiava no *Observatorio de la Alimentación* (ODELA), na *Universidad* de Barcelona, por meio do Programa de Doutorado Sanduiche (PDSE), financiado pela Comissão de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

Este estudo é composto de duas seções. Na primeira, descrevem-se os processos operados nos ciclos da mandioca e sua transformação em variados bens de consumo no território brasileiro, com centralidade no Estado do Pará, pontuando as implicações nas identidades socioculturais decorrentes desse processo. Na segunda seção, se faz uma descrição etnográfica dos movimentos migratórios – com notoriedade para os brasileiros – em direção ao território catalão e francês, situando as implicações dos movimentos da mandioca e de seus derivados nesse processo.

### **A mandioca e suas interfaces no contexto brasileiro e paraense: uma questão de identidade**

No decorrer da história da sociedade brasileira, a mandioca aparece como um recurso decisivo na formação, sustentação e continuação daquilo que hoje é o povo brasileiro. Essas constatações estão publicizadas em obras de autores como Marcena (2012), Cascudo (2011), Freyre (2005), Silva (2005) e DaMatta (1986).

As proposições apontadas pelos escritos desses autores, além de permitirem compreender que, no decorrer da história nacional brasileira, a mandioca desempenhou papel imprescindível, contribuindo para desenhar o protótipo daquilo que hoje é a nossa cozinha, também fazem notar as implicações dessa cozinha na constituição sociocultural de nossa sociedade, em especial do povo nordestino e nortista. Sendo assim, “[...] talvez não seja exagero afirmar que foi por causa da mandioca que o Brasil se construiu.” (MACÊDO, 2016, p. 218).

As afirmativas e descrições que atribuem à mandioca papel importante no processo de formação da sociedade brasileira fundamentam-se em estudos arqueológicos, mas também em registros de cronistas datados do século XV, por exemplo, os relatos de Pero Vaz de Caminha que, ao escrever ao rei de Portugal, Dom Manuel, contou-lhe sobre os hábitos alimentares dos nativos, com notabilidade para a mandioca, que fora chamada pelo cronista de inhame (MARCENA, 2012).

Do mesmo modo, Freyre (2005), ao apropriar-se dos escritos de Gabriel Soares, fornece importantes informações referentes às práticas alimentares dos habitantes do Novo Mundo. Nesses relatos, o cronista, além de destacar a proeminência da mandioca como fonte de alimento, também descreve o modo como os nativos produziam seus alimentos, com notoriedade para a farinha de mandioca.

Marcena (2012) assevera que, nos primórdios da colonização brasileira, “[...] a mandioca era vista pelos colonizadores como uma espécie de trigo do Novo Mundo que nutria o indígena sul-americano há séculos, através da farinha e de beijus que, posteriormente encantaram alguns paladares europeus” (MARCENA, 2012, p. 44) e auferiram a preferência dos colonos que gradativamente os consumiam ao invés do pão de trigo. “[...] Embora o beiju fosse muito apreciado, foi a farinha que se estabeleceu como o pão do Brasil.” (SILVA, 2005, p. 85).

A adesão de colonizadores e colonos aos hábitos alimentares dos nativos denota um marco na história do Brasil em geral e na história da alimentação brasileira em particular. Esse fato confirma a supremacia da mandioca no projeto colonizador, pois “Foi completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo: tornou-se a base do regime alimentar do colonizador [...]” (FREYRE, 2005, p. 191).

Assim, as proposições dos autores apontam para a mandioca como um recurso que potencializou a colonização brasileira mediante três processos: primeiro, foi graças ao cultivo da mandioca que os nativos puderam migrar de suas condições nômades para determinadas áreas geográficas fixas, o que, de certo modo, contribuiu para o domínio estrangeiro sobre eles; segundo, a mandioca passa a agradar o paladar dos estrangeiros, principalmente os de menor poder aquisitivo; e, finalmente, a farinha de mandioca serviu de base alimentar para as tropas colonizadoras, ao mesmo tempo em que alimentava a mão de obra escrava oriunda do continente africano (MARCENA, 2012).

Marcena (2012) e Cascudo (2011) observam que foi com o advento da farinha que a mandioca definitivamente se firmou como alimento basilar no processo de colonização. “A farinha indispensável era a explicação única. Comida para todos, portugueses e mazombos, a indiada fiel, fosse qual fosse o nível social participante” (CASCUDO, 2011, p. 95). A farinha de mandioca configurou-se, portanto, o alimento principal daqueles que chegavam ao Novo Mundo, materializando-se no “[...] primeiro conduto alimentar brasileiro pela extensão e como continuidade nacional” (CASCUDO, 2011, p. 96). Tal era sua importância que, em Portugal, ela tornou-se moeda de troca e foi amplamente utilizada especialmente em tempos de escassez. (CASCUDO, 2011).

Sobre a mandioca pairava tamanho prestígio que a primeira Constituição brasileira, a de 1824, ficou conhecida como Constituição da mandioca. Nesse período, o direito ao voto tornou-se privilégio apenas para “[...] aqueles que tinham renda medida por bens de raiz, indústria, comércio, sendo raiz a mandioca.” (BONI, 2016, p. 1).

Outrossim, pode-se inferir que a mandioca, com considerável notabilidade para a farinha, foi elemento decisivo, dispositivo que, a *priori*, potencializou o domínio dos europeus sobre o território brasileiro, mas, além disso, por quase quatro séculos, ela encontrava-se no epicentro da alimentação, assim como da economia de quase todas as regiões do país. No século XIX, sua utilização tornou-se conspícua de norte a sul do território brasileiro, pois seu cultivo “[...] estava disseminado por todo o território brasileiro, inclusive

nas regiões localizadas mais ao sul e a sudeste, principalmente no interior, área historicamente definida como de domínio da cultura do milho [...] (SILVA; MURRIETA, 2014, p.41). “Na geografia da alimentação brasileira o “complexo” da mandioca [...] constitui uma permanente [...] em todas as direções demográficas [...]” (CASCUDO, 2011, p. 101).

Por considerar a mandioca o alimento que mais representa a cozinha brasileira, Cascudo atribui a ela o epíteto de “Rainha do Brasil”. Para o autor, nenhum outro alimento é mais “legítimo” e mais popular entre os brasileiros, em especial “[...] para o brasileiro do povo comer sem farinha não é comer” (CASCUDO, 2011, p. 101), principalmente no século XIX, tempo em que ela tornou-se, em definitivo, o mais fulcral dos produtos alimentares do país, alimentando não apenas a mesa, mas também a economia do Brasil; porém, foi também nesse mesmo século que ela perdeu sua centralidade.

Foi “a partir de 1820, quando as plantações de subsistência deram lugar às áreas de cultivo de produtos de exportação [...]” (SILVA; MURRIETA, 2014, p.50), que a mandioca iniciou seu processo de decadência, tendo sido substituída por outros gêneros alimentícios, como o milho, o café e, posteriormente, pela cana-de-açúcar.

As transformações iniciadas no século XIX potencializaram-se na primeira metade do século subsequente, quando o Estado brasileiro foi tomado por discursos em prol da modernização da agricultura camponesa. Foi então, em nome da modernidade, que ascendeu no Brasil um novo modelo socioeconômico, baseado na industrialização e na urbanização, mediante medidas como a “[...] venda de terras consideradas devolutas, o incentivo do Estado à expansão da monocultura do café e ao deslocamento da mão de obra do campo para abastecer o mercado urbano. (FERRARO, 2005, apud SILVA; MURRIETA, 2014, p. 51).

Entre as décadas de 20 e 30 do Século XX, o café foi gradativamente substituído pela cana-de-açúcar, que passou a ser “[...] o alicerce do futuro programa de produção de etanol, que revolucionaria a indústria automobilística do país.” (SILVA; MURRIETA, 2014, p.52). Daí por diante, o governo brasileiro engajou-se na implementação de um modelo agroindustrial baseado na chamada “Revolução Verde”, cuja ênfase estava “[...] na produtividade e intervenção tecnológica por meio de pacotes técnicos e administrativos [...]” (SILVA; MURRIETA, 2014, p.52), com centralidade para a produção de gêneros alimentícios de elevado valor econômico, dos quais a mandioca não fazia parte.

Na contramão dos dados históricos, que situam a mandioca e sua farinha em um processo de descontinuidade nacional, afirma-se que, passados “[...] quase cinco séculos, a farinha continua mantendo o prestígio no crédito popular [...] sem ela a refeição estará incompleta e falha [...]” (CASCUDO, 2011, p. 92), ao menos para os habitantes do Estado do Pará onde, assim como em tempos de outrora, hoje ela ainda reina absoluta como o principal alimento que nutre e alimenta não apenas o povo, mas também a economia daquele Estado.

No Estado do Pará, existem farinhas de mandioca, dentre as quais uma ocupa a centralidade, a saber, a farinha d'água, que é alimento diário presente em todas as refeições, em especial quando essas refeições são regadas ao sabor do açaí (*Euterpe oleracea*). A farinha d'água é "INGREDIENTE OBRIGATÓRIO DA CULINÁRIA LOCAL, [...] OS PARAENSES DIZEM QUE [...] VAI BEM COM CAFÉ, AÇAÍ, PEIXE, MOQUECA, MINGAU E ATÉ SORVETE [...]." (SAMPAIO, 2017, p. 1).

A farinha d'água opera de tal modo na vida dos paraenses que, no ano de 2016, o Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos do Pará (DIEESE/PA), constatou que, no referido ano, os paraenses tiveram uma das alimentações mais caras do Brasil, isto pelo alto preço da farinha d'água que foi reajustada em até 62, 24%, fato que conferiu a Belém, a terceira posição no *ranking* nacional entre as capitais com maior inflação do país.

Nesse encarecimento da farinha, repousa uma contradição, porque, segundo o Boletim Agropecuário da Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará (FAPESPA, 2015), a mandioca desempenha papel decisivo para a cadeia produtiva agrícola do Estado, não apenas porque sua produção corresponde a 65,4% de toda a produção do seguimento lavoura temporária, mas também por corresponder a 59,2% do valor produzido nesse contexto produtivo. Sua relevância na produção agrícola estadual historicamente tem garantido ao Estado do Pará a primeira posição, tanto na produção de mandioca quanto no consumo de farinha que dela deriva, isto em nível nacional.

Segundo o DIEESE/PA, a contradição supramencionada decorre de questões estruturais na linha de produção dos referidos produtos que, na sua maioria, são produzidos artesanalmente. Ademais, a questão agrava-se, quando as tratativas de venda e compra da farinha são marcadas pelo excesso de atravessadores que negociam diretamente com os produtores e a renegociam nas feiras, nos supermercados e nos mercados das cidades paraenses.

Importa aqui dizer que, no contexto paraense em geral, o cultivo da mandioca transcende a produção de farinha d'água e toma forma de outras farinhas, como farinha seca, farinha lavada, farinha para farofa, farinha de tapioca e farinha de carimã. Do conjunto dessas farinhas, os paraenses elegeram algumas para fazer um prato que é típico da região, a saber, o chibé, alimento singelo, cujos ingredientes necessários para sua feitura são apenas farinha e água que, depois de misturadas, dão forma ao chibé, que pode ser degustado com ou sem acompanhamento<sup>3</sup>.

De todas as comidas derivadas da mandioca, o chibé parece funcionar como marcador e definidor da identidade paraense, pois, com regularidade, nesse Estado, é comum o seguinte discurso, "eu sou paraense; sou papa chibé", o que significa dizer que o indivíduo é um "autêntico" paraense, e, para homenagear – e talvez até confirmar essa identidade, associada a quem come com gosto o chibé –, a prefeitura Municipal de Belém

---

<sup>3</sup> Com regularidade o chibé é acompanhado de camarão, peixe salgado e assado.

lançou, no ano de 1996, um dicionário cujo título é Papa Chibé, que se encontra na sua quinta edição. O conteúdo do dicionário versa sobre palavras e expressões cujos sentidos dificilmente serão apreendidos fora do contexto paraense. Desse modo, pode-se conceber o chibé como um prato que, de alguma maneira, unifica o povo paraense, funcionando como uma “carteira de identidade alimentar” (MACIEL, 2005) daqueles que habitam essas terras do norte.

Outrossim, argumenta-se aqui que a farinha de mandioca pode ser pensada como um alimento emblemático que, de alguma maneira, ajuda na definição da identidade coletiva do povo paraense, funcionando assim, nos termos de Contreras (2011), como um daqueles pratos Totem, que são dotados de “[...] um valor simbólico muito peculiar que faz deles uma chave da identidade cultural, indicadores da especificidade e da diferença. Esses pratos recriam uma identidade, e as reuniões para degustá-los em grupo recriam uma comunidade [...]” (CONTRERAS, 2011, p. 142), funcionando, portanto,

[...] como textos que narram a história de constituição de um grupo, sua contextualização presente, traduzindo, simultaneamente o código de valores que orientam a prática social. Por sua contribuição ao processo de singularização cultural, eles participam da própria representação que o grupo faz de si, da constituição de sua identidade. (DUTRA, 2004, p. 107).

Assim, perfilha-se aqui a ideia de que o caso da farinha de mandioca, no contexto paraense é ilustrativo para pensar que tanto o ato de comer quanto a comida em si residem num plano que está além de uma atividade meramente biológica, pois, são práticas e coisas que agregam “[...] mais que uma coleção de nutrientes eleitos de acordo com uma racionalidade unicamente dietética ou biológica. Tão pouco as razões das escolhas alimentares são apenas econômicas” (CONTRERAS, 1992, p. 98). Dito de outro modo, o ato de comer distancia-se substancialmente do ato de alimentar, na medida em que este último diz respeito apenas à função básica e imprescindível à sobrevivência humana que, por sinal, é uma função universal, enquanto que o primeiro faz referência “[...] a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa”. (DAMATTA, 1986, p. 55).

Simmel (2004) ajuda a adensar as reflexões acerca do ato e da necessidade de comer. Faz isto ao apontar que “[...] é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo” (SIMMEL, 204, p. 160), uma necessidade cuja função, *a priori*, nos remete a uma prática imediatista, fisiológica numa tentativa da manutenção da vida, mas que, no decorrer da história humana, tornou-se um ato não mais solitário, convertendo-se num conteúdo de ações coletivas, em um fazer suprapessoal, agora não mais egoísta, mas compartilhado e marcado por ações sociais

recíprocas garantidas pelo prazer de comer juntos, “[...] de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (DAMATTA, 1986, p. 55).

Essas proposições ajudam a perceber quão complexas são as relações em torno das questões alimentares que, em um plano mais geral, subscrevem-se em “[...] cuestiones muy diversas, de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político, ideológico [...]” e quiçá religioso, além de possibilitar entender que “[...] no hay ningún alimento que tenga un significado derivado exclusivamente de las características intrínsecas sino que dicho significado depende de las asociaciones culturales que la sociedade le atribuye” (CONTRERAS, 1992, p. 99).

Assim, com base nos apontamentos históricos e da antropologia da alimentação, postula-se que, em termos econômicos, a mandioca pode até não ter mais retomado o posto de principal produto alimentício do Brasil, mas, mesmo assim, ela continua sendo parte fundamental da alimentação nacional, “[...] continua inabalável em seu trono.” (CASCUDO, 2011, p. 101), pois, ainda hoje, como farinha, ela é “[...] o cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas dos brasileiros” (DAMATTA, 1986, p. 63), ela é “o ingrediente” que está presente de norte a sul do Brasil, em especial no Estado do Pará, onde ela povoa e alimenta a economia do lugar, assim como a identidade coletiva daquele povo que elegeu a farinha d’água como ícone de sua cozinha, mas também come a maniçoba<sup>4</sup>, o tacacá<sup>5</sup>, a tapioca, o beiju, o chibé, o tucupi, a maniva, dentre outros pratos e derivados que compõem o “complexo da mandioca” naquele território.

Portanto, é considerando que os significados atribuídos às comidas e ao ato de comer são construções socioculturais, portadoras de uma carga simbólica refletida tanto na construção quanto na continuação das complexas construções indenitárias, que se busca situar as implicações dos movimentos da mandioca e seus derivados no fluxo migratório de brasileiros no contexto europeu.

### **Do local ao global: um olhar por entre os movimentos da mandioca; do território brasileiro para o território Europeu; da Catalunha à França**

Com a intensificação dos processos globais, os fluxos migratórios em escala transnacional têm sido potencializados, provocando reordenamentos em todos os campos da vida, inclusive naqueles relacionados às práticas alimentares, isto porque, esses fluxos são acompanhados pela circulação de alimentos que, em movimentos contínuos e graduais, seguem cada vez mais as pessoas em escalas transnacionais. (ROCHA; RIAL, 2014). Sendo

---

<sup>4</sup> Maniçoba, prato tipicamente paraense, feito de maniva moída, cozida por sete dias. Nesse tempo outros ingredientes, de origem animal, vão sendo gradativamente acrescentados e juntamente com temperos e condimentos dão concretude a maniçoba.

<sup>5</sup> Tacacá, prato típico do Pará, feito de goma de tapioca, tucupi, camarão, jambu e pimenta.

assim, os fluxos alimentares, numa perspectiva global, quase sempre, se não sempre, são construídos, a partir dos movimentos migratórios de pessoas.

Assim, considera-se que as coisas alusivas ao ato de comer têm desempenhado papéis decisivos para a expansão e corroboração da história global, uma vez que os produtos alimentícios foram os primeiros dentre os demais a serem comercializados em termos globais. Isso resultou na aproximação e nos intercâmbios de culturas, desde uma perspectiva alimentar e outras perspectivas que, até então, portavam distinções entre si. Com isso, pode-se considerar que nenhuma outra dimensão da vida foi tão profícua em termos globais quanto as dimensões enredadas com o ato de comer, ou seja, foram nas coisas relacionadas à alimentação humana, mais do que em quaisquer outras, que a dita globalização encontrou bases sólidas para sua sustentação. Isso decorre do fato de ser a alimentação humana lugar privilegiado de interligação “[...] entre pessoas, lugares e contextos culturais.” (ROCHA; RIAL, 2014, p. 3).

Nesse aspecto, importa notar que o deslocamento de alimentos vinculados ao fluxo migratório das pessoas constitui a base para compreender-se tanto a expansão da história global quanto os diferentes sistemas alimentares inventados, reinventados e/ou mantidos por meio de trocas culinárias no decorrer desses movimentos.

Ademais, essa relação entre comida e migração não é um fenômeno inerente apenas à sociedade moderna e global. Migrar parece ser uma tendência constitutiva à sobrevivência humana e, desde os primórdios da história da humanidade, a alimentação ocupa centralidade nesse processo, provocando uma completa ruptura na civilização ao possibilitar a migração do homem de um estado nômade para outro, sedentário, incorporando novas práticas humanas até então desconhecidas, por exemplo: as trocas mercantis. Portanto, “as migrações são parte constitutiva da história humana” (ROCHA; RIAL, 2014, p. 4).

Assim, os argumentos acima mencionados podem ser apropriados para se pensar e situar a mandioca no bojo desses fluxos migratórios, pois faz algum tempo que ela tem seguido os imigrantes brasileiros e tem povoado outros lugares do mundo, sendo consumida de maneira distinta no planeta, materializando-se como insumo no processo produtivo mundial em várias linhas industriais, desde a produção de alimentos, como caramelos, massas, panificação e bebidas, até na construção civil, na indústria têxtil, na indústria de cosméticos e também na mineração (BEZERRA, 2009).

Esse movimento migratório operado pela mandioca não é um fenômeno recente; antecipou o que se convencionou chamar de globalização, pelo menos no que diz respeito à capacidade de alimentar, que é inerente a ela, pois, a difusão de alimentos originários do Novo Mundo para outras partes do planeta – dentre esses alimentos situa-se a mandioca – remonta a tempos em que a chamada globalização ainda estaria por vir. (MINTZ, 2001). Portanto, a mandioca habita em território europeu faz muito tempo. (SILVA, 2005).

Assim, parece conveniente dizer que faz algum tempo que as coisas de comer, derivadas dessa planta, manifestam-se além do território brasileiro e paraense. Elas transpuseram o Atlântico, e no território europeu povoam os supermercados, as tabernas, os *sítes* e as mesas de alguns dos mais de 37.691<sup>6</sup> mil brasileiros que habitam em Catalunha, por exemplo, conforme demonstram os dados desta etnografia.

Dito isso, torna-se importante salientar que os dados etnográficos deste trabalho, resultam de incursões em campo realizadas em território catalão e francês durante o ano de 2017. A pesquisa mescla o uso de dados de campo etnográfico, obtidos por meio de observações diretas, com entrevistas e conversas formais e informais realizadas com os sujeitos que, de uma maneira ou outra, encontram-se envolvidos com os derivados da mandioca no contexto abarcado, conforme se descreve no que segue.

Os primeiros dados desta etnografia vieram de um almoço oferecido por Helen Velazquez (que é nativa do norte da Bolívia e reside na Cidade de Gavá<sup>7</sup> há 13 anos), pela passagem de seu aniversário, para o qual fui convidado. Ao adentrar na sala, deparei-me com uma mesa farta, um banquete que me chamou duplamente a atenção: primeiramente, pela diversidade de alimentos que a mesa dispunha, em segundo lugar, pela estranheza que a mim eles causaram. Afinal, eram quase todos desconhecidos do meu olhar e do meu paladar. Disse ‘quase’ porque, dentre o estranhamento da mesa, sobressaltou-me aos olhos a familiaridade, a proximidade: no centro da mesa, compondo um xarão, estava a mandioca, ocupando lugar de destaque entre os outros pratos servidos. Dentre os convidados de Helen, estavam colombianos, bolivianos e espanhóis, que saboreavam o banquete, inclusive a mandioca que, entre um prato e outro, povoava o sabor dos convidados.

Foi então, a partir desse evento, que advieram informações que confirmaram, que, assim como em alguns lugares do Brasil, como no Estado do Pará, por exemplo, em algumas regiões da Bolívia e da Colômbia, a mandioca é alimento basilar, em especial nas comunidades rurais que a consomem como alimento diário. Também foi nessa ocasião que apareceram algumas pistas sobre lugares da Catalunha que comercializavam a mandioca, a saber: supermercados, açougues, lojas, fruteiras, etc.

Nos supermercados, ela apresentava-se apenas *in natura* e custava 1.90 € o quilo. Foi um Valor elevado, se comparado com as outras coisas vendidas ali, que não custavam mais de 1.50 € o quilo. Os outros derivados da mandioca são dispostos para venda em açougues (*carnicerías*), lugar onde as tratativas em torno do consumo de carnes são tão notáveis quanto a comercialização de produtos alimentícios originários de países africanos e latinos, inclusive do Brasil. Dentre esses produtos, encontravam-se alguns derivados da

---

<sup>6</sup> Conforme dados do Ministério das Relações Exteriores (2015), a Espanha é o sexto país com maior concentração de imigrantes brasileiros. O mais amplo contingente reside nas cidades de Madri, com 49 mil imigrantes, e, nos territórios da Catalunha, com 37.691, totalizando 86.691 brasileiros, vivendo legalmente naquele país.

<sup>7</sup> Gavá é uma cidade pertencente à província de Barcelona.

mandioca, como goma para tapioca, farinha de tapioca, carimã e macaxeira. As embalagens, tanto da goma quanto da farinha de tapioca, indicavam ser produtos industrializados e importados do Brasil.

Segundo Nazir, que é paquistanês e proprietário de um desses açougues, o consumo da goma é basicamente restrito aos brasileiros, enquanto o da macaxeira *in natura* dá-se de maneira indiscriminada por todos os latinos e africanos que habitam em Catalunha. Nazir confirmou que a goma e a farinha de tapioca comercializadas em seu açougue são importadas do Brasil, enquanto a mandioca e a carimã são respectivamente de origem boliviana, africana e uruguaia. Disse mais: a Espanha não produz derivados da mandioca, que é praticamente desconhecida dos espanhóis, exceto aqueles que, de alguma maneira, relacionam-se com os latinos e africanos, seja por relações matrimoniais, seja de amizade. “A *yuca* e suas coisas chegaram aqui na Espanha junto com os africanos e latinos; eles introduziram o consumo da *yuca* aqui”, afirmou Nazir em conversa com o autor.

Outros estabelecimentos como o de Nazir são facilmente encontrados pelas ruas da Catalunha, como o de Santa Coloma de Gramenet, município da província de Barcelona. Nessa Cidade, há uma loja que dispõe de um corredor inteiro de prateleiras tomadas por produtos alimentícios brasileiros, com relevante destaque para a goma, para a tapioca, para a farinha de tapioca, para a macaxeira *in natura* e para a farinha d’água. Esta última é disposta em sacas e vendida a granel, assim como fazem os paraenses em suas barracas de farinhas nas feiras das cidades do Estado do Pará.

Além de ser comercializada nas lojas supracitadas, a mandioca também pode ser encontrada em restaurantes, como no restaurante *Puerto Peru*, que fica localizado às margens da praia de Tarragona, cidade turística, famosa por ser cenário de monumentos históricos tombados como Patrimônio Cultural da Humanidade.

Na fachada do referido restaurante, encontra-se disposta uma placa, cuja função é anunciar o cardápio do dia, que tem como entrada *Yuca* frita, (para os paraenses, macaxeira frita). Segundo Dânia Hernández, jovem peruana e garçonete do lugar, faz pouco tempo, há aproximadamente um ano, que a *Yuca* foi agregada ao cardápio do restaurante e, desde então, tornou-se um dos pratos mais requisitados pelos clientes latinos, incluindo brasileiros, e por alguns espanhóis.

Interessa dizer, que lojas como a de Nazir e a de Santa Coloma são comuns por todo o território catalão, inclusive na cidade de Barcelona; o mesmo não pode ser afirmado em relação ao restaurante. É também importante frisar que as tratativas comerciais em torno dos derivados da mandioca sobrepuseram-se às lojas físicas especializadas em produtos afro-latinos. São também dispostos ao consumo em lojas virtuais, em especial a goma para tapioca, que ocupa posição de destaque ao ser apresentada como produto principal das mencionadas lojas.

A propósito, foi na condição de produto principal que, pela segunda vez, a tapioca foi encontrada sendo comercializada no mundo virtual e, desta vez, em terras francesas. Esse achado deu-se por meio de um vídeo publicado e veiculado em <[www.joyfood.fr/](http://www.joyfood.fr/)>, cujo conteúdo se transcreve a seguir:

Mon restaurant s'inspire d'un basique de la street food brésilienne, la crêpe de tapioca, tapioca por les brésiliens ou beiju.

Cette farine qu'on chauffe qui forme une galette et qu'on garnit comme bon nous semble. À la base, il n'y a pas de beurre, pas de matière grasse. On est sur une base extrêmement saine (LAPLACE, Paul, vídeo. Acesso em: 20 de junho de 2017).

A mensagem do vídeo referia-se à publicidade do restaurante parisiense, *Pop Up: Atelier Bouse Badoit*, no qual a mandioca era mostrada em forma de tapioca por Laplace, que é Chefe de cozinha e dono do referido restaurante, cuja especialidade e prato central é a tapioca.

Motivado e instigado pelo conteúdo do vídeo, o campo etnográfico foi estendido até as cidades de Bourdoux, Saint Denis, Compègne e Paris. A intenção desta “aventura etnográfica” era comprovar, ou não, o consumo da mandioca naquele território. Por sorte, por lá ela também foi encontrada sendo comercializada tanto *in natura*, em grandes redes de supermercados, como na rede *Carrefour*, assim como nas formas de farinha d’água e goma para tapiocas comercializadas em lojas especializadas no comércio de produtos afro-latinos<sup>8</sup>. Por sorte, também na cidade de Compègne, encontrou-se com Priscila Botelho, paraense de Belém, casada com Greg, que é francês.

Priscila migrou para a França no ano de 2013 e, desde então esteve apenas uma vez em Belém. Entre uma conversa e outra, Priscila falava da saudade que sente de sua terra natal, especialmente de sua família e da comida do seu lugar de origem, particularmente da farinha de mandioca. Na ocasião, mostrou em sua dispensa, um quilo de farinha d’água que ela havia comprado em uma loja especializada em vendas de produtos afro-latinos, e, em sua geladeira, um pacote congelado cujo conteúdo era maniçoba. Relatou que comia esses alimentos pouco a pouco, e assim o fazia, para que sempre os houvesse em sua casa, em sua mesa.

Ao narrar suas experiências, Priscila pontuava notadamente a importância desses alimentos para ela, que pareciam desempenhar dupla funcionalidade, pois, ao mesmo tempo que lhe permitiam acessar, em sua memória, sua origem, também lhe possibilitava compensar a saudade dessa origem, conforme a transcrição que segue:

---

<sup>8</sup> Todas as lojas físicas observadas (exceto as redes de supermercados), que comercializam produtos derivados da mandioca em Catalunha e na França pertencem a paquistaneses, africanos e peruanos.

[...] os europeus [...], são muito fechados, frios, então eu [...] sofro muito com isso. Pra piorar tem a questão da comida, porque a gente tem nossos hábitos, é acostumado a comer tudo misturado, colocar farinha em tudo, pimenta e aqui não tinha essas coisas, como farinha, agora que está chegando por alguns lugares da França, mas é muito raro de encontrar, e, quando encontra, são farinhas que vêm da África, não são do Brasil, mas é quase a mesma coisa, então dá pra matar a saudade. Então, quando eu compro alguma comida por aqui como a farinha, eu economizo o máximo que eu posso; vou comendo aos pouquinhos, porque eu sei que eu não vou ter tão cedo. Então, essas comidas me fazem lembrar o Brasil, o Pará, me fazem lembrar a minha família. Tem dia que eu faço aqui em casa um feijão, uma farofinha, uma calabresa e aí a gente faz como se fosse um churrasco. Isso me faz lembrar as coisas de Belém. Minha mãe mandou três quilos de maniçoba, e eu estou comendo aos poucos, estou guardando um quilo para eu comer em outubro na época do Círio, porque eu sei que as minhas amigas de Belém vão postar no *Facebook* as fotos comidas do Círio e vai me dar saudades da minha família, das comidas, então, para amenizar a minha saudade, eu terei maniçoba para comer na época do Círio e como eu também tenho farinha, então vai ser perfeito [...] (Entrevista concedida em 28 de junho de 2017).

Destarte, acredita-se que as experiências vivenciadas por Priscila em território francês, somadas aos dados etnográficos coletados em Catalunha, são ilustrativas e ajudam a elucidar os movimentos e o consumo da mandioca por brasileiros no contexto europeu, pois, conforme referido anteriormente, no processo migratório pessoas são levadas a abandonar certas experiências, porém, aquelas intrínsecas à comida são as de mais difícil desapego e, com certa regularidade as acompanham. Isso ocorre porque a comida é dotada de representações simbólicas e emocionais que são ativadas pela satisfação de poder degustar um alimento que outrora povoou seus hábitos alimentares de acordo com seus gostos e suas preferências (CONTRERAS, 2011), ou seja, a sensação gustativa conota tanto informações quanto emoções que são inerentes a uma dada realidade sociocultural, a uma certa identidade.

Sendo assim, determinadas práticas, contextos e eventos “marcam a comida com lembranças pessoais” (MACIEL, 2011, p. 151), que envolvem “[...] emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões “comida da mãe” ou “comida Caseira” ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, [...]. Ambos remetem ao familiar, ao próximo, ao frugal. [...] (MACIEL, 2011, p.151), assim como ocorre com Priscila.

Assim, argumenta-se aqui que o consumo da mandioca e seus derivados emergem no contexto Catalão e francês, como linguagem e “[...] imagem de identidade. Como sinônimo do que reforça e torna coeso o grupo, sobretudo entre os imigrantes” (BRAGA, 2010, p. 18), brasileiros e paraenses que ali habitam. Essa dimensão indenitária atribuída às

coisas de comer, oriundas da mandioca, podem ser claramente compreensíveis, quando se retoma os argumentos de Marcena (2012), Cascudo (2011), Freyre (2005), Silva (2005) e DaMatta (1986), que apontam para a mandioca como alimento que foi decisivo para constituição, não apenas da cozinha brasileira, mas também, para a formação sociocultural e indenitária do Brasil, especialmente dos brasileiros do Pará. Sendo assim, concatena-se aqui com as proposições de Macêdo (2016), ao afirmar que, talvez não haja nenhum equívoco em associar a constituição do Brasil à mandioca.

Desse modo, os dados desta investigação levam a pensar que, a adesão dos mercados catalão e francês aos derivados da mandioca, assim como a demanda e o consumo desses alimentos no contexto europeu advieram, em certa medida, dos desejos dos imigrantes brasileiros que habitam aqueles territórios. Sendo assim, as tratativas em torno do consumo da mandioca no contexto europeu, não podem ser compreendidas apenas como um fenômeno inerente ao mercado global; são, antes disso, práticas eminentemente culturais que dizem respeito à satisfação do desejo de comer algumas coisas que foram elaboradas no bojo das construções das identidades coletivas daqueles imigrantes.

Nessa perspectiva, compreende-se que desejo demanda e consumo são primeiramente construções socioculturais, para depois serem fenômenos de ordens econômicas, pois não se restringem apenas a simples questões individuais, antes, envolvem um conjunto de relações e eventos, “[...] práticas e classificações sociais, em vez de uma misteriosa revelação das necessidades humanas, de uma reação mecânica à manipulação social [...]” (APPADURAI, 2008, p. 46). Ademais, seria quase “[...] impossível ver o desejo por bens como algo sem fundamentos, ou independente da cultura e a demanda como uma reação natural e mecânica à disponibilidade de bens e de dinheiro para comprá-las” (APPADURAI, 2008, p. 46).

Desse modo, ao apontar para o desejo, a demanda e consumo, Appadurai ajuda a educar o olhar para o consumo das comidas derivados da mandioca em território europeu, como um fenômeno “[...] eminentemente social, relacional e ativo, em vez de privado, atônico ou passivo [...]” (APPADURAI, 2008, p. 48). Um fenômeno que é, *a priori*, da ordem cultural e, *a posteriori*, de cunho mercadológico (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2006) e que desempenha papel central na construção e permanência das identidades coletivas, “na regulação das relações sociais, assim como na definição [...] de mapas culturais [...] e, como tal, é investido [...] de valores socialmente utilizados para expressar categorias e princípios, cultivar ideias, fixar e sustentar estilos de vida, enfrentar mudanças ou criar permanências” (ROCHA, 2006, p. 8).

Portanto, os dados etnográficos, assim como as proposições epistêmicas desta investigação situam o processo migratório como fenômeno complexo que envolve questões além de mudanças geográficas, pois implica também, a migração de coisas que são dotadas de carga simbólica, dentre as quais, a comida ocupa centralidade ao situar-se “[...] na interface entre o país de inserção e o de origem, entre o indivíduo migrante e o seu país,

região ou família. (ROCHA; RIAL; HELLEBRANDT, 2013, p. 188,), operando como um recurso decisivo tanto para a afirmação quanto para a continuidade das identidades, mesmo fora de seu contexto de origem.

### Considerações finais

Destarte, postula-se então que a migração de colombianos, peruanos, brasileiros e africanos tem fomentado sobre o mercado europeu uma nova demanda de consumo que, pelo observado faz algum tempo, foi incorporada aos mercados catalão e francês, que dispõem à venda, por exemplo, macaxeira em suas redes de supermercados, goma para tapioca em lojas virtuais, ou ainda, permitindo que lojas, tabernas, *carnicerías* e minimercados afro-latinos e restaurantes instalem-se em seus territórios.

Essa demanda, ao mesmo tempo que imprime sobre o mercado europeu a necessidade de incluir a mandioca e seus derivados em suas tratativas comerciais, funciona como um recurso, um dispositivo que garante e assegura a continuidade e/ou permanência das identidades coletivas nacionais e/ou regionais dos imigrantes que por ali habitam, como os brasileiros.

Sendo assim, ao seguir as pistas da mandioca pelo contexto europeu, pode-se, dentre outras coisas, supor que ela talvez ainda não componha o paladar dos europeus, especialmente dos espanhóis e franceses, pelo menos não de maneira indiscriminada, mas que, por meio do processo migratório, ela está gradativamente se firmando pelos lugares desses territórios e nas mesas de alguns desses habitantes.

Desse modo, o fluxo de alimentos no processo migratório global não deve ser apreendido apenas pelo discurso da homogeneização e mercantilização – ainda que, *a priori*, esse processo esteja submerso nessa direção, pois os indivíduos imigrantes, levados pela necessidade de manutenção do corpo, aderem às comidas globalizadas. Todavia, sempre que possível, procuraram saciar seus desejos alimentares, dispondo em suas mesas coisas de comer que os remetem à sua origem, à sua identidade, como faz Priscila, minha informante. Isso ocorre pelo fato de que, ao se deslocarem de um lugar para outro, as pessoas não se desprendem, como num passe de mágica, de suas experiências anteriores; levam consigo suas memórias, seus hábitos culturais, especialmente os que se referem à comida.

Em vista disso, postula-se que as coisas inerentes ao campo alimentar constituem-se em recursos determinantes para se compreender os processos migratórios, do mesmo modo que esses são recursos indispensáveis na apreensão dos repertórios alimentares, sejam eles locais, ou globais.

Artigo recebido em 28 set. 2017.  
Aprovado para publicação em 04 out. 2017.

## Referências

APPADURAI, Arjun. Introdução: mercadorias e a política de valor. *In: A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Org. APPADURAI, Arjun. 1ª Ed. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2008, p. 15-88.

ARTE papa xibé. Produtos que expressam a cultura amazônica. Prefeitura Municipal de Belém. Belém, 2017, P. 1.

BEZERRA, Francisco de Assis Pinto. *Crescimento da produção da mandioca e os impactos econômicos no nordeste paraense: o caso do Distrito de Americano no Município de Santa Izabel do Pará*. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido). Núcleo de altos estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2009.

BONI, Ana Paula. Os descendentes da mandioca. *Infográficos estado*. São Paulo, 2016, p.1.

BOTELHO, Priscila. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. *Campièrene*, França, 2017.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Brasileiros em Portugal: transmissões, recepções e transformações alimentares*. Horizontes Antropológicos, n. 33, Porto Alegre, 2010, p. 197-224.

CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. 4ª Ed. São Paulo: GLOBAL, 2011, p. 90-101.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011, p. 7-467.

\_\_\_\_\_. Jesús. Alimentación y Cultura: reflexiones desde la Antropología. Universidad de Chile. Facultad de Ciências sociais: *Revista Chilena de antropología*, n. 11, Chile, 1992, p. 95-111.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1986, p.11-118.

DEPARTAMENTO, Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos do Pará (DIEESE/PA). Valor da cesta básica aumenta em todas as capitais em 2016. Nota à imprensa. [www.dieese.org.br](http://www.dieese.org.br). Belém, 2016, p. 1.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. 1ª Ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2006, p. 7-117.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. *Revista Campos, de Antropologia Social*, n.1, Paraná, 2004, p. 93-110.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala*. 50ª edição. Global Editora, 2005, p. 156-232.

FUNDAÇÃO, Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará (FAPESPA). Boletim Agropecuário do Estado do Pará. Belém, 2015, p. 25-31.

HERNANDÉZ, Dânia. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. *Tarragona*, Catalunha, Espanha, 2017.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: Emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes Antropológicos*, n. 37, Porto Alegre, 2012, p. 25-34.

LAPLACE, Paul. *Pop Up: Atelier Bouse Badoit*, (Video). França, 2017. Disponível em: [www.joyfood.fr/](http://www.joyfood.fr/). Acesso em 20/05/ 2017.

MACEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *A cozinha mestiça: história da alimentação em Belém*. 2016. Tese (doutorado em História social da Amazônia). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2005, p. 48-5.

\_\_\_\_\_ Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Saravarin? *Horizontes Antropológicos*, n.16, Porto Alegre, p. 145-156.

MARCENA, Adriano. *Mexendo o Pirão: Importância Sociocultural da Farinha de Mandioca no Brasil Holandês (1635 a 1646)*. 1ª Ed. Recife: Funcultura, 2012, p. 8-145.

MINISTÉRIO, das Relações Exteriores. Brasileiros no mundo. [www.brasileirosnomundo.itamaraty.gov.br](http://www.brasileirosnomundo.itamaraty.gov.br). Brasília, 2015, p.1.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n.47, São Paulo, 2001, p. 31-42.

MIRZA, Nasir. Entrevista concedida a Miguel de Nazaré Brito Picanço. *Gavá*, Barcelona, Espanha, 2017.

ROCHA, Carla Pires Vieira da; RIAL, Carmen Silvia. Migração, Consumo Alimentar e Globalização: Fluxos entre Brasil e Europa. VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo, III Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo, I Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo. Rio de Janeiro, 2014, p. 1-11.

ROCHA, Costa Pires Vieira da; RIAL Carmem Silva; HELLEBRANDT, Luceni. Alimentação, globalização e interculturalidade alimentar a partir do contexto migratório. *Caderno de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas*, n.105, Florianópolis, 2013, p.187-199.

ROCHA, Everardo. Os bens como cultura: Mary Douglas e a antropologia do consumo. *In: O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Orgs. DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. 1ª Ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2006, p. 7-18.

SAMPAIO, Vanessa. *Bragança (Pa) festeja a gastronomia no São João*. Ministério do Turismo. Brasília, 2017, p. 1.

SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. *Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo*. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum, n. 1, Belém, 2014. P. 37-60.

SILVA, Paulo Pinto e. *Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil*. 1ª Ed. São Paulo: SENAC, 2005, p. 21-142.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos históricos*, n.33, Rio de Janeiro, 2004, p.159-166.

VELAZQUEZ, Helen. Entrevistas concedidas a Miguel de Nazaré Brito Picanço. *Gavá*, Barcelona, Espanha, 2017.