

Dendê, Dendezeiro e azeite: um estudo etnográfico sobre o dendê¹

Rafael Camaratta Santos – PPGAS/MN-UFRJ²

Palavras-chave: dendê - comida ritual – sistema alimentar

Introdução

A presente comunicação trata-se de um empenho inicial de tese de doutorado na qual busco reflexionar sobre o material de pesquisa resultante do trabalho de campo que venho desenvolvendo, desde de 2014, junto ao terreiro *Ilê Axé Opô Afonjá*, localizado em Salvador, Bahia, que visava, inicialmente, estudar os sentidos e significados que as interlocutoras e os interlocutores atribuíam à prática de cozinhar para os orixás. Contudo, ainda buscando me distanciar da dissertação³ que defendi em 2018 e sendo atravessado pela pandemia de Covid-19 foi que cheguei ao dendezeiro e ao seu local de cultivo. Eu iniciei o doutorado em Antropologia Social no Museu Nacional em 2020 e venho realizando pesquisa etnográfica acerca do sistema alimentar ritual do candomblé. Porém para a tese estou perseguindo outros personagens não humanos que compõem esse sistema, no caso o dendê (dendezeiro e azeite), na perspectiva da vida social da coisas proposta por Appadurai (1981), de olho nas diversas relações que estes seres estabelecem com uma série de outros sujeitos, desde a colheita por produtores, beneficiamento por processadores, a venda, em suas diversas modalidades, a circulação do produto do território do Baixo Sul até as feiras de São Joaquim e Sete Portas, em Salvador, por fim a sua chegada na cozinha do terreiro. Assim chegando a própria comida de santo (orixá) que abordei no mestrado.

A problematização deste território – Baixo Sul – a partir do dendê/dendezeiro e as diversas relações que este alimento estabelece com os diversos sujeitos com os quais vai

¹ Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

² Doutorando em Antropologia Social no PPGAS – Museu Nacional / Universidade Federal do Rio de Janeiro. Membro do Laboratório de Estudos do Lúdico e do Sagrado (LUDENS/MN).

³ A Circulação de Axé através do Movimento da Comida: uma etnografia em um terreiro de candomblé da Bahia (SANTOS,2018).

se encontrando nessa trajetória do Baixo Sul baiano até à cozinha do terreiro de candomblé, tem sido o meu fio condutor inicial.

O candomblé é uma religião instigante pelos seus mitos, possessões, pela riqueza de suas simbologias, pela sua dramaticidade, suas vestimentas, suas comidas, o som dos atabaques, todo o seu universo peculiar. O segredo, elemento vivo na religião, instiga ainda mais a vontade de compreensão. Contudo, a oralidade e o padrão de aprendizado dentro da religião a tornam pouco acessível aos olhares mais curiosos e apressados.

Há múltiplas maneiras de comer no candomblé, e é comum dizer-se que “tudo come no candomblé”, o chão come, a cumeeira come, os atabaques comem. Os orixás também comem de diversas formas, comem através das oferendas, através dos seus filhos, quando verte o *ejé*⁴ sobre a cabeça destes filhos no momento do sacrifício. São também alimentados quando o mesmo *ejé* verte sobre os *otás*⁵. Uma vez que a comida transpassa toda essa religião, ocupando, assim, papel central na vida da comunidade de terreiro, o objetivo central desta pesquisa é estudar a circulação de *axé* através do movimento dos alimentos no terreiro de candomblé.

O período de isolamento social imposto pela pandemia de Covid-19 levou-me à reflexão acerca de que formas faremos etnografias no contexto de isolamento social. Surge, então, a noção de “tempo suspenso” do qual já estava em alguma medida acostumado devido ao falecimento da Iyalorixá Stella de Oxóssi, do *Ilê Axé Opô Afonjá*, terreiro de candomblé ao qual sou vinculado e que se encontra há 112 anos no bairro do São Gonçalo do Retiro, Salvador, Bahia. Passamos o ano de 2019 todo com o calendário litúrgico do terreiro suspenso enquanto o *egbé* (comunidade religiosa) rendias as homenagens e o ritual do *axexê* – em minha casa eu era lembrado sempre quando via a pequena bandeira branca que permaneceu no alto de minha porta por um ano a mais do que o previsto quando lá a coloquei. Rompemos o ano de 2020 com a sexta Iyalorixá escolhida para comandar a roça de Xangô, contudo Mãe Ana de Xangô não chegou a ser

⁴ Sangue sacrificial.

⁵ Rochas nas quais são assentados os orixás.

“entronada” ainda, pois segundo a tradição da casa isso ocorre durante o ciclo de festejos dedicados a Oxóssi (que pode ser chamado de rei da nação ketu). Fato posto foi que não houve os festejos para Oxóssi e nem a confirmação da nova Iyalorixá no cargo por ordem dos orixás, conforme noticiaram os veículos de comunicação Correio da Bahia e Folha de São Paulo. E o tempo continuou suspenso. O que só veio a acontecer no ano de 2022 quando a pandemia passou a ser considerada pelas autoridades sanitárias como controlada.

Por outro lado, resolvi direcionar minha atenção para a trajetória que o dendê percorre do local de onde fora aclimatado até chegar à cozinha do terreiro, atento às mais diversas relações que este estabelece com outros sujeitos humanos e não humanos. Busco, assim, explorar os caminhos etnográficos do dendê, esse fruto avermelhado de origem africana e alimento estruturante do sistema alimentar do candomblé – religião de matriz africana que se estruturou ao longo de toda a costa atlântica brasileira. Os adeptos do candomblé são às vezes conhecidos como "povo do azeite" e as comidas votivas que compõem o seu sistema alimentar ritual são chamadas de "comida de azeite", esta, já há muito tempo, absorvida pelas mesas das casas baianas, tornando-se exemplo da assim chamada comida afro-baiana, ou simplesmente comida baiana.

Aqui, a personagem principal é a árvore que produz o fruto. Trazida de África e há séculos aclimatada ao litoral baiano e que dá nome à região turística do Estado, a chamada Costa do Dendê que reúne cidades como Valença, Ituberá, Taperoá, Cairu, todas estas possuem suas economias voltadas principalmente para o turismo. É notável a forte presença de comunidades remanescente de quilombolas nessa região, assim como milhares de palmeiras de dendê espalhadas ao longo das rodovias. Não há muitos registros sobre a inserção dessa espécie exótica no bioma da região e isso pode ser explicado em parte pelo fato de não ser uma cultura de plantio naquela região, ou seja, as sementes são espalhadas por dispersores de sementes e, nesse caso, o urubu é o maior responsável pela dispersão dos dendezeiros pela mata. Por ser um fruto carnudo e avermelhado, chama a atenção de diversos outros animais.

Viajando pelas estradas que cortam a região há alguns anos, avistei cachos grandes do que identifiquei serem dendês dispostos à beira da estrada. Perguntei ao motorista do que se tratava. Ele me explicou que as famílias colocavam os cachopos de dendê para que o caminhão da fábrica viesse recolher. Surpreso perguntei se ninguém roubava, ao que

me respondeu, mais surpreso ainda, que não! Resolvi ali que seguiria etnograficamente esse alimento.

Uma vez que eu estava impossibilitado de entrar em contato, tanto com os dendezeiros, quanto com produtores, vendedores e compradores de azeite e aproveitando o ambiente virtual de comunicação que se popularizou durante à quarentena, coloquei-me em diálogo com professores e alunos do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Baiano – Campus Valença, através do Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígena (NEABI⁶). Organizamos uma roda de conversa sobre o dendê em que apresentei as ideias iniciais da pesquisa. Tive também a oportunidade de participar, desta vez como ouvinte, do Seminário Virtual REAFRO CONECTA – Baixo Sul: Território, Educação e Identidades, organizado pela Pós-Graduação Lato Sensu em Relações Étnico-raciais e Cultura Afro-Brasileira na Educação (REAFRO). Nesta oportunidade conheci duas importantes noções que vão auxiliar no itinerário da pesquisa etnográfica. As noções de paisagem afro-brasileira e campesinato negro que retomarei adiante.

Sistema Alimentar Votivo

A comida no contexto das religiões de matriz afro-brasileira é aqui entendida como uma chave para pensar as relações entre humano e divino no universo do terreiro de candomblé, pois é através da comida que os humanos demonstram cuidado, dedicação e afeto para com as divindades – no caso os orixás – sendo também a substância que mantém o mundo funcionando, tanto dos orixás, quanto dos humanos. De acordo com Costa Lima (2010) a comida sinaliza e define a preferência de uma divindade. Pensar a comida como “mediação” entre os humanos e os orixás e entre humanos e outros humanos é também pensar a comida como possuidora de agência – o que faz com que as coisas aconteçam – nos termos propostos por Latour (1994). Um determinado alimento pode se transformar, a exemplo do quiabo que dependendo da forma como é cortado serve de comida para um ou outro orixá. A comida e seu sistema culinário vão depender também da vontade, ou agência dos orixás, uma vez eles possuem total autonomia, por assim dizer, no comando do sistema culinário do candomblé, uma vez que os orixás determinam sobre

⁶ Agradeço aqui à professora Scyla Pimenta, coordenadora do NEABI/IF Baiano-Valença, que me acolheu em suas atividades ao longo do primeiro semestre deste Período Letivo Especial do ano de 2020. Foi graças aos fortuitos diálogos que lá tivemos que a pesquisa toma os atuais contornos.

os modos de fazer os procedimentos da comida sacrificial, podendo ou não aceitar a oferenda, pois são consultados ao término da obrigação.

Vale a pena lembrar Bastide (2001), eles são finos gourmets. A cozinha do candomblé é também um espaço de diálogo, no qual tradição e modernidade entram em contato. É um lugar extremamente sagrado e humano. Tudo passe pela cozinha, e uma etnografia a partir da cozinha, atenta às diferentes formas que a comida assume, pois, suas trajetórias apresentam dimensões da realidade vivida no dia-a-dia de um terreiro de candomblé, aspectos importantes da vida social. Logo se percebe também que a comida desperta sensações, ela provoca, estabelece relações, por isso é importante descrever como as pessoas se envolvem nos processos da comida. A cozinha do candomblé se mostra também como espaço de transformações, no qual as mesmas coisas se movem de maneiras distintas. Revela uma dinâmica complexa da comida que envolve fluxos, transformações e circulação.

Vou ao encontro de Dória e Bacelar (2020) que discorrendo sobre a importância dos livros de receitas, “elemento central da cultura culinária”, afirma que:

Há, portanto, uma constante transação do gosto, em curso durante todo o período colonial e que resultará no moderno gosto brasileiro, ao qual se integram, como é óbvio, os longínquos sabores africanos. Isso nos faz pensar no quanto soa falsa a ideia, corrente ainda hoje, sobre a formação de nossa culinária, segundo a qual ela seria produto da adoção de ingredientes africanos indígenas subsumidos nas receitas europeias (DÓRIA, C; BACELAR, J.,2020, p. 24).

Mais adiante os autores trazem uma proposição provocativa ao tratamento que se tem dado aos assim chamados pratos/receitas étnicas:

Ora como bem advertiu Lévi-Strauss, até contra uma interpretação demasiada simplista do seu triângulo culinário, nenhum povo cozinha a não ser de uma determinada maneira, diversa dos demais, e será no jogo do abstrato para o concreto e pela volta ao abstrato que entenderemos o ato de cozinhar em dada cultura (DÓRIA, C; BACELAR, J.,2020, p. 25).

Destaco também o trabalho de Maria Eunice Maciel, uma das pioneiras nos estudos de Antropologia da Alimentação no Brasil, possuindo diversas publicações que tratam da questão da alimentação (2004, 2002, 2012, 2013). No artigo *Uma Cozinha à Brasileira*, publicado em 2004, a autora traz importantes contribuições para refletirmos sobre diversos aspectos do sistema alimentar brasileiro. Maciel defende que a alimentação humana, para além de um ato biológico, é um ato social e cultural que envolve

representação, imaginário, escolhas, classificações e símbolos. Propõe pensá-la como um sistema simbólico, “no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza” (MACIEL, 2004, p.25).

Uma cozinha faz parte de um *sistema alimentar* – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação –, o qual inclui a *culinária*, que refere-se às *maneiras de fazer* o alimento transformando-o em comida (MACIEL, 2004, p.26).

Ao longo do processo de construção, afirmação e reconstrução das identidades socioculturais, a cozinha pode operar como referencial identitário. Assim, segundo a autora, “cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível” (MACIEL, 2004, p.27). Por outro lado, é importante reparar a “o conjunto de fatores extraculinários que as receitas podem mobilizar”, para que não se repita mais uma vez a ideia de que “a nação foi um grande conagraçamento de indígenas, negros e brancos dentro das panelas” (DÓRIA, C; BACELAR, J.,2020, p. 29).

Dentre os ingredientes que compõem e estruturam a sistema alimentar do candomblé destaco esse elemento que é tríade: o dendê, o dendezeiro e o azeite de dendê. Na cozinha dos terreiros, o azeite de dendê, a cebola e o camarão seco formam a *cocada*, ou *bambá* com o qual vai se condimentar quase todos os pratos destinados aos orixás. As exceções geralmente são as comidas que não levam azeite, devido a interdições de alguns orixás com o azeite de dendê. No plano mitológico o dendezeiro aparece nos mitos cosmogônicos, sendo chamado de *Igi Opê* e é no topo de sua copa verde que está localizada a coquem (galinha d’angola) a quem *Ododua* entregou um saquinho contendo terra e que do qual ela foi ciscando essa terra e com isso foi também criando os continentes. (MACHADO, 2004). Também representa a conexão entre dois compartimentos do mundo o *ayê* e o *orun*, respectivamente o plano em que habitam os humanos e as divindades.

O dendezeiro

O azeite-de-dendê, extraído do dendezeiro (*Elaeis guineensis* Jacq.), conhecido no mercado internacional como óleo de palma, é o óleo vegetal mais produzido e consumido no mundo, e comanda uma indústria global

de cerca de 50 bilhões de dólares. Em contraste das empresas e monoculturas agroindustriais que dominam a produção global, uma paisagem da biodiversidade dos dendezeiros na Bahia tem fornecido demandas locais para o azeite de dendê, um recurso cultural muito procurado nos mercados locais e nacionais para usos culinários e culturais (WATKINS,2012, p.1).

O trabalho desenvolvido por Case Watkins (2012) foi o mais completo que tive acesso sobre o que ele denominou de “paisagem afro-brasileiro” em seu estudo sobre o passado, presente e futuro do dendê na Bahia em parceria com produtores e processadores de dendê na Bahia e suas comunidades. Watkins atribui créditos às contribuições de Daniel Jesus dos Santos, Presidente do Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Taperoá⁷ (STTR) à época.

Apesar de o urubu ser um sujeito interessantíssimo por diversos motivos, presente na cosmologia de diferentes grupos e responsável pela maior parte da dispersão das sementes do dendezeiro, para fins desta análise será deixado de lado. E serão os outros sujeitos que também serviram de dispersores desse fruto que nos interessaremos, os quilombolas.

Provavelmente o quilombo do Oitizeiro, na Bahia do início do século XIX, ficou sendo o mais conhecido da região, principalmente por suas características peculiares.

Pois ali os fugitivos conviviam com, e trabalhavam para, homens livres e seus escravos, ambos assumindo o papel de protetores e empregadores de quilombolas. [...] Um quilombo dirigido por homens livres. Um quilombo com escravidão. Um quilombo agrícola e cuja produção estava integrada ao mercado regional (REIS, 2006, p.380-381).

Reis (2006) levanta em seu estudo do quilombo do Oitizeiro alguma produção de arroz, uma grande produção de mandioca, numa constante tentativa de corrigir o problema do desabastecimento da população, sobretudo de Salvador e do Recôncavo. “A farinha era o ‘pão da terra’, o alimento mais frequente nas casas baianas, mas também alimentava as muitas frotas de navios que faziam o comércio com Portugal e África” (REIS, 2006, p.383). A monocultura de cana-de-açúcar e tabaco – muito mais lucrativas – imputava outras monoculturas alhures. Ainda no período colonial haviam leis régias que obrigavam o plantio de mandioca para a produção de farinha para alimentação da crescente população.

⁷ Município do Território do Baixo Sul, distante 228km da capital, Salvador.

Thales de Azevedo (1969) – em Povoamento da Cidade de Salvador – juntamente com Kátia Mattoso (1978) – Bahia: a cidade de Salvador e seu mercado no século XIX – necessitam (e serão) serem revisados a fim de saber-se um pouco mais sobre o que circulava em termos de alimentos nas casas Bahia a partir do século XIX. Assim também, como a leitura atenta de Luís dos Santos Vilhena (1969).

A vila de São João da Barra do Rio de Contas, atual Itacaré, pertencente à comarca de Ilhéus, foi fundada em 1732 e estava situada ao lado sul da foz do rio de Contas. “Esse o ambiente onde se estabeleceu, exatamente nas margens do rio de Contas, o quilombo do Oitiziero, ao que parece nos anos iniciais do século XIX”. Pelo fato de a região ser despovoada, diversos escravizados formaram mocambos “desde pelo menos o século XVII em Camamu, Cairu e Ilhéus” (REIS, 2006, p.387).

Passando pela região da Costa do Dendê no Baixo Sul da Bahia no início do ano de 2020 reparei muitas referências na estrada a centros culturais de matriz africana de nação angola, assim como terreiros de candomblé desta nação e isso me chamou atenção. Neste pequeno levantamento bibliográfico (que necessita ser ainda complementado) não localizei a referências à origem étnica dos africanos apreendidos nas sucessivas incursões militares aos quilombos da região, nem aos registros de compra e vendas de escravizados nesse período. Não é possível abordar em profundidade nessa ocasião, devido a sua complexidade que demandaria outra comunicação específica, a questão do porquê o modelo que ficou cristalizado no candomblé de modelo baiano foi o jeje-nagô se a presença dos africanos de origem congo-bantu (angola) se deu anteriormente e por um período maior de tempo. Pierre Verger discute longamente sobre o tema em seu estudo sobre Fluxos e Refluxos durante os ciclos escravistas (VERGER, 1968). E temos indícios historiográficos da forte presença angola na região que até hoje é a maior produtora de dendê na Bahia e na região nordeste.

O dedê (*Elaeis guineensis*)

Fruto originário da costa ocidental africana e desde muito tempo aclimatada às áreas remanescentes de mata atlântica. É característica de sua produção na região não haver lavouras de dendezeiros e sua ocorrência é verificada de forma dispersa nas matas. Sua interiorização no território deveu-se também inicialmente por mãos de africanos, possivelmente aquilombados nas matas da região, sendo posteriormente mantido o

replântio a partir das sementes dispersas pela avifauna, o que é designado de “dendezaís subspontâneos” (WATKINS, 2012, p.13).

Durante o período de quarentena imposto pela pandemia de covid-19 duas matérias de jornal chegaram até mim e me causaram surpresa. A primeira é do dia 07 de agosto⁸, vinculada pelo Correio da Bahia a avisava que a cidade de Salvador poderia ficar desabastecida de azeite de dendê naquele ano, devido a uma praga que ocorreu durante a floração dos dendezeiros da região da Costa do Dendê, agravado pela entressafra e pela compra de dendê para a produção de biodiesel pela Petrobrás. O que segundo relatos que obtive levou a uma corrida às feiras da cidade e a consequente valorização do produto nas barracas. As principais compradoras do produto são as baianas de acarajé, as quais são numerosas em Salvador e adjacências, mas também o povo de santo. A segunda matéria também do mesmo jornal uma semana depois, no dia 15 de agosto⁹, com o curioso título “A Bahia não é a terra do dendê: apesar da fama, o produto vem do Pará” informava que o estado do Norte é atualmente o maior produtor de dendê do Brasil, desbancando a região do baixo-sul baiano. Essa última informação vai ao encontro de relatos que eu já notava, como a dificuldade dos produtores artesanais da região de escoarem a produção, a falta de assessoramento técnico por parte dos órgãos do estado, o clássico problema dos atravessadores, o baixo preço do azeite que faz com que seja mais vantajoso para muitas famílias venderem o dendê para as fábricas instaladas na região do que produzir o azeite em escala doméstica.

Poucas famílias possuem um roldão para poder produzir o azeite e muitas vezes ocorre a dinâmica semelhante à produção de farinha, sendo utilizada algumas vezes uma própria casa de farinha para a realização de mutirões de produção¹⁰. Também me recorde que anos atrás durante trabalho de extensão no quilombo Salamina Putumuju em Maragogipe, no Recôncavo, escutei de uma das lideranças do quilombo que hoje em dia muito do dendê que dá por lá acaba indo para o chão mesmo, porque ninguém tem mais força para bater os cachos de dendê à mão, devido à idade. Algo semelhante ocorria lá com a mandioca, que não era mais plantada porque não possuíam uma casa de farinha e

⁸ Disponível em <<<https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/vai-faltar-dende-em-salvador-produto-ja-nao-existe-nas-fabricas-e-estoque-esta-escasso/>>> acesso em 08/08/2020 às 20h.

⁹ Disponível em <<https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/a-bahia-nao-e-a-terra-do-dende-apesar-da-fama-produto-vem-do-para/>> acesso em 16/08/2020 às 7h.

¹⁰ Para mais informações sobre casas de farinha ver, COUTINHO (2013).

acabaram por substituir as plantações de mandioca por aipim para o consumo ou venda na feira da cidade.

Há três formas de produzir o azeite de dendê no território do Baixo Sul: a artesanal como a descrita no quilombo Salamina Putumuju; o azeite de roldão que é semiartesanal e realizado muitas vezes por associações ou através de mutirões e o azeite industrial.

Já a noção de “campesinato negro” foi aprendida também em diálogo com pesquisadores atuantes no território do Baixo Sul, como é o caso de Egnaldo Rocha da Silva (2018) que defendeu a tese em História Social *Campesinato negro: conflito e luta pelo acesso e permanência na terra no Baixo Sul da Bahia (1950-1985)*, na qual investigou a comunidade negra rural de Lagoa Santa que foi vítima de sucessivas invasões e subtrações de parte significativa do seu território. A partir das narrativas dos membros da comunidade e pesquisas documentais, Rocha da Silva percebe que “muitas outras comunidades negras da região haviam sido vítimas do mesmo processo de espoliação de suas terras por meio da ação de grileiros ao longo do século XX” (ROCHA DA SILVA, 2018, p.16). Ainda segundo o autor, as memórias das expropriações de terra e grilagem estão presentes na memória social da região. E, indo ao encontro do que foi agora afirmado, trago um pequeno trecho que sintetiza bem porque o intercruzamento das noções de campesinato negro e paisagem afro-brasileira pode ser um interessante caminho a ser percorrido.

No final do século XVIII, um campesinato afro-brasileiro de agricultores de subsistência tinha surgido no Baixo Sul da Bahia, muitos dos quais trabalhavam nas roças de mandioca e outros cultivos, alguns com trabalhadores escravos próprios. Nas fazendas, nos tabuleiros, trabalhadores escravizados, livres e libertos tendiam cultivar dendezeiros junto a numerosos outros cultivos para usos culturais e econômicos (WATKINS, 2012, p.13).

A partir desta pequena apresentação começo a delinear a trajetória etnográfica que pretendo percorrer durante a pesquisa de doutorado, seguindo esse importante alimento do sistema alimentar ritual do candomblé, ainda no pé de dendê (*igi opê*) que possui papel de destaque nos mitos cosmológicos iorubas que são repetidos até hoje nos terreiros, passando por sua cadeia de produção e circulação até chega à Feira de São Joaquim em Salvador.

Referências

APPADURAI, Arjun. *Gastro-Politics in Hindu South Asia*. *American Ethnologist*; Vol. 8, No.3, Symbolism and Cognition, pp. 494-511, 1981.

APPADURAI, Arjun. Introdução: Mercadorias e as Política de Valor. In *A Vida Social das Coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. A. Appadurai (org), Pp. 15-87. Niterói: EDUFF, 2008.

BASTIDE, Roger. *O candomblé da Bahia: rito nagô*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001 [1961].

COSTA LIMA, Vivaldo da. *A Comida de Santo numa casa Ketu da Bahia*. Salvador: Corrupio, 2010.

COUTINHO, Andrea. *Farinhada e identidade sertaneja: estudo de caso da produção de farinha de mandioca na comunidade de Lagoa do Saco - Monte Santo-BA*. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, Salvador, 2013.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. In: *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 8, p. 321-328, 2013.

LATOUR, Bruno. *Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simétrica*. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1994.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas I - O cru e o cozido*. Rio: Cosac&Naify. 2004 [1964].

LÉVI-STRAUSS, Claude. Le Triangle Culinaire. *L'Arc*, 26.p.19-29, 1968

MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. In: *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v.33, p. 25-39, 2004.

MACIEL, Maria Eunice *Cultura e Alimentação*. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre RS, v. Ano 7, nº16, p. 145-156. 2002.

MACIEL, M. E; CASTRO, H. C. *Campo da Alimentação e a trajetória do Núcleo de Estudos Transdisciplinares*. In: Revista de Extensão, v.5, 2012

MACHADO, Vanda. *Irê Ayó: Mitos Afro-brasileiros*. Salvador: EDUFBA, 2004.

REIS, João José. *Quilombos do Brasil*, São Paulo: 2006

RABELO, Miriam. *Enredos, feitura e modos de cuidado: dimensões da vida e da convivência no candomblé*. Salvador: EDUFBA, 2014.

SANTOS, Rafael Camaratta. *A Circulação de Axé através do Movimento da Comida: uma etnografia em um terreiro de candomblé da Bahia*. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Rio de Janeiro, 2018.

VERGER, Pierre. *Flux et reflux de la traite des nègres entre le golfe de Bénin et Bahia de Todos os Santos du dix-septième au dix-neuvième siècle*, Paris, Mouton & Co et E.P.H.E. 1968

WATKINS, Case. *A paisagem afro-brasileira: passado, presente e futuro do dendê na Bahia*. Relatório de Pesquisa, 2012. Disponível em: <<[Relatórios de Pesquisa: A Paisagem Afro-Brasileira, Volumes I e II | Projeto Dendezeiro da Bahia \(wordpress.com\)](#)>>, acesso em 20 de jun. 2020,

ROCHA DA SILVA, Egnaldo. *Campesinato negro: conflito e luta pelo acesso e permanência na terra no Baixo Sul da Bahia (1950-1985)*. Tese (Doutorado). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, 2018.