

## O CHOURIÇO NO SERIDÓ: TRANSFORMAÇÃO DO SANGUE EM DOCE

Maria Isabel Dantas

Professora do CEFET-RN; Mestre em Ciências Sociais UFRN;  
[beldantas@cefetrn.br](mailto:beldantas@cefetrn.br); [beldantas@bol.com.br](mailto:beldantas@bol.com.br).

---

Recebido em agosto/2004 e Aceito em dezembro/2004

### RESUMO

A alimentação reflete a diversidade das culturas e o modo de pertencimento a um grupo social. A cozinha expressa um saber complexo em que estão envolvidos práticas, tabus, gostos, prazeres, receitas, exposição pública e distribuição de alimentos, riqueza, organização social e poder. Na região do Seridó, no Rio Grande do Norte, o consumo de alimentos está ligado a espaços, tempos, práticas, situações e comportamentos coletivamente vividos e imaginados pela população. Este artigo apresenta dados etnográficos da festa da matança do porco e do chouriço nessa região. Insistiremos sobre as lógicas simbólicas e sociais que explicam a transformação do sangue, elemento natural por excelência, de alimento perigoso num doce que pode ser consumido com poucas restrições. A festa é um acontecimento extraordinário que simboliza a reinvenção de uma tradição, em que se observa um complexo sistema simbólico e onde se revela uma organização social em torno da família estendida. Apesar da carne de porco e o chouriço serem alimentos proibidos para algumas categorias de pessoas, possuem uma força simbólica capaz produzir momentos festivos e de se constituírem em elementos de trocas. Eles podem ser definidos como comidas-dádivas.

**Palavras-chaves:** alimentação, simbolismo do sangue, festa e dádiva.

### LE CHOURIÇO AU SERIDÓ: TRANSFORMATION DU SANG EN CONFISERIE

#### RÉSUMÉ

L'alimentation reflète la diversité des cultures et le mode d'appartenance à un groupe social. La cuisine exprime un savoir complexe où se mêlent pratiques, tabous, goûts, plaisirs, exposition publiques et distribution d'aliments, richesse, organisation sociale et pouvoir. Au Seridó, dans le Rio Grande do Norte, la consommation d'aliments est liée à des espaces, des temps, des pratiques, des situations et des comportements collectivement vécus et imaginés par la population. Cet article présente des données ethnographiques de la fête de l'abattage du porc et du *chouriço* dans cette région. Nous insisterons sur les logiques symboliques et sociales qui expliquent la transformation du sang, élément naturel par excellence, d'aliment dangereux en confiserie qui peut être consommée sans restriction. La fête est un événement extraordinaire qui symbolise la réinvention d'une tradition, où l'on peut observer un complexe système symbolique et où se révèle une organisation sociale autour de la famille étendue. Même si la chair de porc et le *chouriço* sont des aliments interdits à quelques catégories de personnes, elles possèdent une force symbolique capable de produire des moments festifs et de se constituer en éléments de l'échange. Ils peuvent être définis comme des "aliments-dettes"

**Mots-clés:** alimentation, symbolisme du sang, fête et dette.

## O CHOURIÇO NO SERIDÓ: TRANSFORMAÇÃO DO SANGUE EM DOCE

.... o cozimento pode fazer funcionar uma magia ainda mais excitante ao tornar apetitosas coisas que sem ele seriam venenosas.

Fernández-Arnesto

A alimentação é um sistema simbólico complexo que desempenha um papel fundamental na vida social. Constitui-se também como um sistema de comunicação em que está implicado um conjunto de símbolos que servem de critérios de pertencimento e identidade para um grupo social. É fundamental na construção, reprodução e manutenção das sociedades humanas, uma vez que organiza a sociedade, gerando vínculos sociais que servem de intercâmbio interpessoal. Cada cultura define suas práticas alimentares, onde são estabelecidos os critérios que determinam quais os alimentos que podem ser ingeridos e os que são perigosos para o ser humano. Por meio de representações sociais e individuais, normas e processos técnicos são estabelecidos às condições e as ocasiões ideais para ingestão de cada comida.

A decodificação dos sistemas alimentares auxilia na leitura das sociedades humanas e na descoberta das suas lógicas, pois a alimentação informa sobre a organização social, as práticas e as representações simbólicas que explicam a transformação de alimentos naturais em alimentos culturais, ou seja, o cru no cozido. Propomo-nos a fazer esse exercício com o estudo do chouriço, um doce de sangue<sup>1</sup>. O Seridó, região situada no interior do Rio Grande do Norte, aparece como o epicentro da feitura deste doce. Servido como sobremesa, o chouriço é uma combinação culinária de sangue e banha de porco, rapadura, castanha de caju, leite de coco, farinha de mandioca, especiarias (canela, erva-doce, cravo, pimenta do reino e gengibre) e sal. Para nossa descrição, tomaremos os exemplos de duas festas de matança de porco e de produção do chouriço<sup>2</sup> realizadas na região do Seridó, no Rio Grande do Norte e de outros dados empíricos colhidos junto a choucireiras (os) dessa região em 2004.

A preparação do doce, geralmente supervisionada por senhoras de idade, envolve todo o grupo doméstico – a família estendida –, os vizinhos e amigos. Realizada durante um dia inteiro, a chouriçada é um momento único durante o qual trabalha-se e diverte-se

<sup>1</sup> De acordo com o Novo Aurélio – século XXI (2002) **Chouriço** [De cor incerta; do lat. *salsiciuru*, poss.; cf. esp. *chorizo*.] S. m. 1. Enchido de porco, cujo recheio é misturado com sangue e curado ao fumo. [Sin. lus.: *chouriça*. Cf. *lingüiça* (1).] 2. Saco longo e cilíndrico, cheio de areia ou serradura, para tapar as fendas inferiores das portas e janelas; chouriça. **3. Bras. Cul. Iguaria feita de sangue de porco, especiarias e açúcar.** 4. Bras. RS Parte acolchoada do rabicho que passa por sob a cauda do cavalo. 5. Ant. Rolo de cabelo para altear o penteado. “No Nordeste do Brasil é um doce de sangue de porco com especiarias, conhecido em Portugal como morcela (...) na aceção popular portuguesa dizemos lingüiça de porco” (Cascudo 1962: 21). Na gastronomia portuguesa é freqüente a presença do “chouriço” – enchido de sangue e especiarias em forma de lingüiça, que ao invés de doce recebe sal e não é servido como sobremesa, mas como carne. A combinação culinária de sangue e sal é encontrada em outras culturas, inclusive no próprio sistema alimentar brasileiro, onde temos a buchada, a morcela, o picado, o sarapatel, o chouriço (lingüiça), dentre outras. No entanto, raramente encontramos a mistura de sangue e doce. O sangue do porco não é vendido no Seridó e, em algumas cidades, como por exemplo, em Jardim do Seridó, ela não é consumida, exceto sob a forma de chouriço, como veremos a seguir.

<sup>2</sup> Os dados apresentados nesta comunicação fazem parte de uma pesquisa que estamos realizando na região do Seridó sobre essa temática e compreende nossa tese do doutorado no programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais – UFRN. As informações foram sistematizadas após a realização de duas chouriçadas: uma foi realizada em dezembro 2002, no Sítio Carnaúba de Baixo (município de Carnaúba dos Dantas – RN), no domicílio de Dona Angelita Maria Dantas. A festa foi documentada pela TV Cabugi e TV Globo e exibida no dia 22/12/2002 no programa “Fantástico”, com o título Natal do Sertão, e com direção de Geider Henrique Xavier. A outra aconteceu em dezembro de 2003, na residência de Dona Maria Luiza, no município de Jardim do Seridó.

muito. A festa revela laços de solidariedade tradicionais que existem numa sociedade organizada em torno da agropecuária. Apesar das mudanças ocorridas nessas últimas décadas com o êxodo rural, quando muitas famílias que residiam no campo foram impulsionadas a migraram para os centros urbanos, causando muitos problemas, em especial a dispersão familiar, ainda se continua a criar porco e a fazer chouriço no Seridó<sup>3</sup>. Observa-se que essa tradição de família tem sido mantida e/ou reinventada por diversos grupos de parentes em alguns municípios do sertão seridoense, o que nos faz pensar ser esse um pretexto para preservação da memória e da identidade do grupo e de uma tradição alimentar.

É preciso descrever as técnicas que envolvem a matança do porco, as práticas culinárias e a feitura do doce, mostrar como o evento festivo revela uma organização social e laços de solidariedade fortes, antes de tentar perceber a lógica que envolve a elaboração do chouriço. Numa cultura onde há uma série de cuidados no que diz respeito ao corpo e à ingestão de alimentos, é estranho que elementos tão díspares – o sangue e o doce - possam ser misturados. O sangue, elemento natural por excelência e líquido da vida, de perigoso, se torna comestível com poucas restrições. Muitas mulheres que temem o consumo da carne de porco, por ser altamente perigoso, comem o chouriço. A resolução desse enigma encontra-se no lugar reservado ao doce de sangue no sistema alimentar e na organização da sociedade sertaneja.

Diante do exposto podemos assinalar que o estudo das práticas alimentares não pode ser definido em termos estritamente biológicos e nutricionais, mais precisa ser compreendida e explicada a partir de sua relação com os demais aspectos da vida social. Segundo Contreras (2002), nem todos os alimentos são consumidos, aceitos ou digeríveis por todas as pessoas, assim como nem todas as sociedades compartilham dos mesmos critérios do que compreendem como digerível e não digerível. Todas as sociedades produzem regras que determinam os valores alimentares, as quais estão inscritas nas representações sociais e individuais. Lembra Arnaiz (2002, p. 17), que a escolha dos alimentos "tanto pode marcar a identidade coletiva como, ao mesmo tempo, a alteridade". Os alimentos fazem parte das memórias culturais e familiares, assim como de sistemas simbólicos e só são ingeridas segundo as normas sócio-culturais dos grupos. Segundo Millan (2002), a importância da alimentação dá-se porque ela se materializa na estrutura da sociedade.

Em algumas sociedades a alimentação assume caráter de dádiva, possibilitando dessa forma o próprio convívio social. Marcel Mauss (2003), em seu estudo sobre o sistema de troca e de prestações totais em Sociedades Antigas, observa que os homens são motivados a criarem sistemas complexos e codificados de trocas e de prestações, visto que nesses momentos podem trocar e / ou dividir os alimentos entre parentes, amigos e até inimigos. Para Mauss a dádiva é a própria lógica da organização da vida social, sendo irreduzível à razão utilitária e econômica. Ela possui uma tripla relação entre dar, receber, retribuir, que foge aos interesses contratuais e às obrigações legais. Nesse sentido, o autor desenvolve sua teoria sobre a dádiva ao observar que as relações não se dão apenas pela obrigação de retribuir os presentes recebidos, mas também supõem duas outras obrigações, a de dá-los sem esperar devolução, criando o princípio da incerteza e a de recebê-los para honrar a dádiva de quem deu e criar o vínculo. Ele observa que os fundamentos dessas obrigações não estão na coisa em si, mas nas relações sociais.

---

<sup>3</sup> No entanto, os dados que dispomos permitem afirmar que a festa da matança de porco que já foi bastante expressiva e significativa em algumas regiões do Nordeste brasileiro, tem diminuído drasticamente nas últimas décadas. Há diversos casos de famílias que migraram para os centros urbanos e, impossibilitados de criarem porcos, decidiram continuar fazendo o chouriço, mas agora pegando o sangue com os marchantes.

Godbout; Caillé (1999), ampliam os estudos sobre a dádiva iniciados por Mauss (2003) e buscam legitimar novas significações de sociedade diferentes das lógicas do mercado e do Estado. A dádiva veicula um terceiro tipo de valor que ele chama de *valor de vínculo*, o qual expressa a intensidade da relação entre os parceiros e o Dom. O autor, analogicamente, coloca que o mercado é um *atraidor comum* que explica a circulação de um número determinado de mercadorias, cujo equilíbrio é dado pela equivalência, e a dádiva um *atraidor estranho* que explica as turbulências observadas no mercado, nos aparelhos e nos intercâmbios entre os homens, ele não atinge nunca o equilíbrio. Enquanto *atraidor estranho* a dádiva perturba as equivalências que são as regularidades econômicas dos comerciantes e as regularidades racionais dos tecnocratas.

De acordo com Godbout; Caillé (1999, p. 29), a dádiva constitui um elemento essencial a toda sociedade e pode ser qualificada como "qualquer prestação de bem ou de serviço, sem garantia de retorno, com vistas a criar, alimentar ou recriar os vínculos sociais entre pessoas". Para o autor, é preciso elucidar as regras da dádiva, de forma que ela seja percebida como um ciclo e não como um ato isolado, e que, o dar, o receber e o retribuir são etapas igualmente importantes no estabelecimento das relações sociais e, não apenas o momento do receber, como isolou abstratamente Marcel Mauss em sua análise da dádiva.

A cozinha é então o local por excelência de produção de valores alimentares e da transformação de simples "pratos" em comidas dádivas com forte poder de circulação no *mercado dos bens simbólicos*. Além de ser um espaço atrativo onde são estabelecidas relações sociais e afetividades é nela que se desenvolvem técnicas e saberes que são responsáveis pela transformação de alimentos crus em alimentos cozidos.

### **O sertão do Seridó: comida e vínculo social**

No sertão do Seridó do Rio Grande do Norte o consumo de alimentos está ligado a espaços, tempos, práticas, situações e comportamentos. Nesse sistema há oportunidade para trocas, distribuições, retribuições e favores. Nele são estipulados critérios para ingestão, ocasião em que cada comida será servida, para escolha de quem participa e de quem vai ser convidado. Existem normas que definem os momentos e as ocasiões ideais para a comensalidade de cada comida. Alimentos como, por exemplo, feijão, arroz, farinha, leite e, na medida do possível, carne de gado salgada, são consumidos diariamente. Nos momentos excepcionais, como festas, feriados e dias santos é mais expressivo o consumo de carne fresca ou verde, como a de galinha, de porco, de criação (carneiro e bode)<sup>4</sup>, de gado e de peixe. Essas excepcionalidades são ocasiões ideais à preparação, à distribuição, à exposição pública e à troca das comidas. A festa da matança de porco e do chouriço constitui-se como uma dessas ocasiões, onde podemos perceber o exercício da reciprocidade e a transformação de comidas em dádivas, o chouriço e a carne.

Enquanto comidas-dádivas elas podem ser trocadas e partilhadas. No momento da troca, por exemplo, é estabelecido um vínculo, onde o que é dado ganha o status de dádiva e precisa ser retribuído, não constituindo isso uma obrigação. Entretanto, muitas vezes o alimento-dádiva a ser distribuído é revestido de tabus e de interdições o que regimenta sua circulação dentro do grupo social, como é o caso da carne de porco e do chouriço no Seridó. Muitas vezes são acionados estratégias e subterfúgios para fazer com que os alimentos de "perigosos" ganhem mais aceitabilidade entre as pessoas. Na festa da "matança de porco" podemos perceber a transformação da carne e do sangue do porco, de

---

<sup>4</sup> Há uma forte preferência na região pela carne de bode em detrimento a de carneiro. Para muitas pessoas a carne de carneiro é considerada carregada, porque é mais quente e tem mais água do que a de bode, que por sua vez é mais fria e tem pouca água. Essas idéias estão associadas a fato do bode consumir pouca água e comer pouco e o carneiro comer tudo e tomar muita água.

comidas "carregadas" e "perigosas" para algumas categorias de pessoas, em comidas mais aceitas. A lógica dessa transformação pode residir no fato delas possuírem um forte poder de produzir festa e gerar vínculos sociais. A transformação de comidas proibidas em comidas festivas, a ocasião para comensalidade de cada uma delas, as preferências e escolhas alimentares são determinadas por questões históricas, nutricionais, simbólicas, religiosas, econômicas e culturais.

A história da ocupação do Seridó pode nos informar sobre a eleição da carne como alimento predileto. Isso pode estar ligado ao fato de que o processo de colonização da região foi marcado fortemente pela atividade pecuarista, da qual dependia uma grande parcela dos alimentos que compunha a mesa dessa população, como a carne, o leite, o queijo, a manteiga, a coalhada, dentre outros produtos. Ainda hoje esses produtos fazem parte do sistema alimentar seridoense. A prática de criação doméstica de animais, como a de porco e de galinhas que muitas famílias mantêm em seus quintais é importante para se pensar a grande preferência dos seridoenses pela carne. Além disso, há outro fato relevante que é a representação simbólica presente no seio da população de que a carne é um alimento forte e que dá sustância. No entanto, algumas carnes concebidas como "carregadas", como a de porco, a do peba e a do pato, para citar alguns exemplos, ao invés de ajudarem na saúde de enfermos podem contribuir para agravar ainda mais o estado de saúde frágil de uma pessoa. Essa diferenciação pode ser observada durante a coleta de doações para os leilões das festas de santos na região. Os animais mais ofertados para os leilões, coincidentemente, são aqueles, cuja carne é percebida como não "ofensiva" a saúde<sup>5</sup>. Essa parece ser uma pista para compreendermos alguns dos significados simbólicos e religiosos associados ao consumo ou não de alguns alimentos no contexto em discussão.

As carnes são classificadas nos seguintes grupos: de gado; de criação; de porco; de galinha, galo e frango; de caças (roedores, aves, répteis e outros animais)<sup>6</sup> e de peixe. No sistema alimentar que está visível no Seridó, a carne do porco - apesar das interdições -, está presente desde o período da colonização, juntamente com as carnes de gado, de caprinos e de ovinhos. Fazem parte também da alimentação cereais, peixes, frutas, doces e alguns legumes. No entanto, a carne que assume posição relevante nesse contexto, é abundante apenas na mesa das famílias de poder econômico mais elevado, aparecendo na mesa do pobre, sobretudo em ocasiões especiais como nas festas. A carne para a população seridoense além de exercer um papel fundamental na nutrição, uma vez que é considerada um alimento forte e que dá sustância, constitui-se num privilégio, sendo sinônimo de bem estar e até de poder. Observa Contreras (2002) que o acesso à carne em sociedades estratificadas e hierarquizadas funciona como um elemento de diferenciação social.

Na história das sociedades humanas as relações entre cultura e as práticas alimentares são recorrentes. As opções alimentares tem desempenhado papel importante na construção, reprodução e manutenção das sociedades. Para Lévi-Strauss (1975), a cozinha é uma linguagem capaz de refletir muitos aspectos da vida social. Nesse sentido, é importante anotar que os significados da alimentação para as sociedades não podem ser analisados levando apenas em consideração a dimensão nutricional dos alimentos, uma vez que neles estão implicados a valoração simbólica, conforme lembra Maciel e Manasche (2003). Valeri (1989) chega a afirmar que escolha dos alimentos não obedece a necessidade fisiológica, elas estão sujeitas a regras e normas culturais que denunciam quais os alimentos comestíveis e não-comestíveis, os que tem poder de produzir festas e de serem trocados, repartidos e retribuídos.

<sup>5</sup> Para saber mais sobre festas de santo na região do Seridó ver Brandão (1999) e Dantas (2002).

<sup>6</sup> As carnes mais apreciadas pelos seridoenses são a do preá, da rolinha, da arribacã, do peba, do tejuacu, no entanto, as ações de fiscalização realizadas pelo IBAMA, na região do Seridó, vêm contribuindo para a diminuição da caça e, conseqüentemente, do consumo dessas carnes.

Apesar de muitos dos preceitos alimentares do Brasil terem sido importados da Europa, de onde vêm muitos de seus fundamentos, como observam o folclorista Câmara Cascudo (1991) e Gilberto Freyre (1980), não é interessante afirmar que eles estão fixados no passado. Ao invés de uma simples imitação prática do sistema alimentar português, eles são fruto de interpretações coletivas e individuais transmitidas de geração a geração e obedecem a lógicas simbólicas e sociais próprias. Ora, todas as sociedades têm hábitos alimentares peculiares, e nisso há uma razão: classificá-los em comestíveis e não-comestíveis significa classificar uma experiência no mundo, como argumenta Lévi-Strauss, (1975). As reconstituições de cosmologias mostram que todas as sociedades proíbem certos alimentos e qualificam-nos como comestíveis ou não. Classificar essas espécies seria, então, uma forma de organizar as experiências necessárias para a constituição de uma visão de mundo. Abordando os alimentos sobre seu aspecto simbólico, as espécies não seriam somente "boas para comer", mas, fundamentalmente, "boas para pensar", como observam, Durkheim (1989); Lévi-Strauss (1997) e Viveiros de Castro (2002). Une-se a essa perspectiva Mary Douglas, em Pureza e Perigo (1976), ao afirmar que as razões dessas proibições escapam a uma praticidade imediata. Busca no Levítico (Velho Testamento) bases simbólicas da proibição. Sua tese é de que a repulsa à carne de porco é parte da expressão de um ideal de santidade e integridade que, em termos mais gerais, fornece a base para a visão de mundo judaica. Contrapõe-se a tese de Lévi-Strauss a teoria do norte-americano Marvin Harris (1978), quando explica que as proibições alimentares são respostas culturais a problemas de adaptação ecológica. Entre as proibições tratadas está a interdição da carne de porcos entre os judeus. Para os judeus "os hábitos e as interdições alimentares funcionam como poderosos cimentos culturais que são sinal de identidade e da alteridade do grupo" (MONTANARI, 1998, p. 313). Nesse sentido, podemos adiantar que as lógicas culturais que estão subjacentes às práticas alimentares do Seridó expressam os sentidos e significados construídos socialmente e, certamente, não expressam simples imitações de sistemas simbólicos e sociais europeus.

Devido o processo de inter-relação espacial e cultural e com a urbanização a dieta seridoense vem se modificando substancialmente, sofrendo interferências. Assim, a carne vem sendo substituída por outros alimentos, embora ela continue sendo a comida mais desejada. Hoje podemos encontrar uma diversidade enorme de produtos, apesar da resistência aos padrões culturais dessa população, marcados por traços sociais e simbólicos oriundos de uma sociedade tradicional (MEDEIROS, 1997). Alguns desses traços podemos observar no processo que compreende a festa da matança de porco e da produção do chouriço que envolve a criação do porco, o abate do animal e a própria festa.

### **A criação do porco**

As dificuldades socioeconômicas vividas pela população européia nos tempos medievais obrigavam as famílias rurais a criarem porcos para a sua sobrevivência. Na alta Idade Média, essa atividade foi tão importante que o poder econômico era medido pelo número de porcos criados. O porco era considerado símbolo de garantia econômica (CORTONESI, MONTANARI, 1998). Conforme Nogueira (s.d), para as famílias rurais portuguesas a criação de porcos é uma tradição comum de norte a sul do país. A matança de porco é uma festa, ocasião propícia para reunir parentes, vizinhos e amigos. Nessas sociedades o valor econômico do porco é tão grande que tudo dele é aproveitado, desde a carne, a carcaça até as cerdas e o pêlo. O sangue é usado na feitura dos enchidos – chouriços e outras iguarias gastronômicas feitas com a carne de porco.

Na região do Seridó, no Rio Grande do Norte, essa atividade continua sendo desenvolvida, tanto no campo como na cidade. A criação doméstica do porco dá-se em

"chiqueiros" ou "pocilgas". Na zona rural eles são construídos nos quintais/terreiros das residências e, na zona urbana, em áreas da periferia destinadas pelo poder público para tal atividade. Na maioria dos casos, a criação está sob a responsabilidade das mulheres<sup>7</sup> e constitui-se numa fonte de renda para muitas famílias, chegando a garantir à sobrevivência de muitos, principalmente nos períodos de grandes estiagens. A alimentação do porco é a base de frutas e legumes estragados, folhas verdes, restos de comida e, em alguns casos, de ração. Sua engorda é, geralmente, viabilizada através do processo de juntas de restos de comida das casas dos parentes e vizinhos, visto que os criadores não dispõem de "comer de porco" suficiente para engordar o animal. Apesar do "comer" ser doado voluntariamente, o criador fica obrigado a retribuir a oferta. Paradoxalmente, a retribuição é voluntária e obrigatória e não fazê-la pode ser motivo de desagrado e até intriga por parte dos ajuntadores, conforme um criador de porco da cidade de Jardim do Seridó. Na transação há uma lógica "econômica" e uma força simbólica que obrigam o criador a retribuir a dádiva recebida na hora do abate do animal. Observa Mauss (2004), em sua teoria da reciprocidade, que o efeito da retribuição pode acontecer quando há na coisa dada uma força que obriga o donatário a retribuir.

Talvez isso aconteça porque é o "comer" que garante a engorda do animal e, conseqüentemente, gera lucro e festa para o criador. Ela é um bem economicamente útil, mesmo sendo aquilo que não se come mais. Uma expressão disso é o cuidado que tem o criador de porco, no momento do abate deste, em oferecer um "torrado"<sup>8</sup> de carne ou uma "prova" do chouriço a quem juntou "comer", e, na expectativa dos ajuntadores, de receberem algo pelo favor prestado.

Entretanto, parece não ser apenas o aspecto econômico o mais importante nessa atividade. Criar um porco é uma grande oportunidade para o fortalecimento de laços de parentesco e de amizade. No momento de seu abate, um motivo de convívio social, de reunião da família e amigos e, senão dizer, para festar. Ora, a festa constitui-se como o paradigma da partilha de alimentos e uma maneira de colaboração entre os seres humanos. É importante observar que a prática da partilha no Seridó ainda é muito recorrente e, é muitas vezes, responsável pelo estreitamento dos fortes laços familiares e de vizinhança que se reatualizam e se fortalecem no dia da "matança de porco".

### **Matança de porco e chouriço: a transformação do sangue em doce**

Na região do Seridó o abate de um porco, nem sempre obedece a uma simples razão técnica e econômica, apesar de está subordinada as normas econômicas vigentes na sociedade. Nele estão implicadas trocas sociais, morte do animal, tabus e interdições alimentares, além de gerar o convívio social, festa, partilha e de fortalecer os laços familiares e de amizade. O abate do animal geralmente não é presenciado pelas mulheres e crianças pequenas, por estas terem piedade e condescendência para com o animal que cuidaram<sup>9</sup>. É realizado por um estranho à família do criador, exceto quando existe um marchante<sup>10</sup> na família. O abate só é realizado quando o animal está no "ponto" de ser morto. O abate de filhotes não prática na região como em outras regiões do Brasil. No dia da matança, é preciso desumanizá-lo, tratando-o como um animal, entregando-lhe a um

<sup>7</sup> Embora a criação dos porcos fica a cargo da mulher, esta, geralmente, não comercializa os animais no momento de sua venda para abate. A atividade é realizada pelos homens, excetuando-se algumas particularidades, em que a mulher é quem vende os animais.

<sup>8</sup> Termo utilizado para designar uma porção de carne "verde", não pesada, mas suficiente para uma pequena refeição. Nesse caso, ela é doada às pessoas que ajudaram a engordar o porco e que não podem participar ou não foram convidadas para a festa da matança de porco. A carne é concebida como "verde", quando está fresca e insossa, e "seca" quando é salgada.

<sup>9</sup> Prática semelhante foi observada nas matanças de porco em Portugal, por Nogueira (s.d.) e Amante (1996).

<sup>10</sup> Profissional especializado na compra, no abate e na venda de carnes de gado, porcos, ovinos e caprinos no mercado local e da região.

desconhecido para poder ser objeto de consumo. Isso pode explicar, em parte, porque a carne de porco e o chouriço são considerados como perigosos, pois são alimentos que devem ser consumidos rapidamente e de maneira excepcional. No momento do abate do animal acontece a separação do sangue da carne, ou seja, do corpo e do sangue<sup>11</sup>.

Para o sertanejo o porco não lhe dá apenas carne, quase todas as suas partes são consumidas, inclusive seu sangue<sup>12</sup> que é transformado no chouriço. Podemos dizer que a prática desse doce é uma tradição em algumas regiões do interior do Nordeste, estando fortemente marcada por elementos do contexto rural, uma vez que apenas nas últimas décadas do século XX foi levada para os núcleos urbanos. Tanto no campo como na cidade essa atividade ainda conserva a maioria de seus aspectos antigos, apesar das mudanças que vem ocorrendo ao logo dos tempos com o advento de novas tecnologias e da inserção de novos alimentos no sistema alimentar seridoense.

A produção e a comensalidade do chouriço é um ritual de adesão social. O ato de cozinhá-lo não está restrito apenas a forma de prepará-lo, mas também é uma maneira de organizar o grupo social em torno de um alimento bastante perigoso como o sangue, que depois de misturado a ingredientes e temperos e, cozido, pode um considerado um alimento dom<sup>13</sup>. A feitura do doce acontece em meio a uma festa, conhecida como "matança de porco", para a qual são chamados os parentes mais próximos, vizinhos, amigos e alguns convidados especiais. No ensejo é servida a carne de porco e outras comidas<sup>14</sup>. A festa serve para comemorar aniversários, casamentos, batizados, boa colheita, o Natal, a passagem de ano, e outras ocasiões especiais, ocorrendo mais no fim do ano. Embora todas as vezes que um criador de porco vende ou mata seu animal não esteja obrigado a fazer chouriço, ainda encontramos diversas famílias realizando a festa, apesar da frequência ter diminuído significativamente nas últimas décadas. O evento pode ser percebido como um acontecimento aglutinador e de efervescência social, embora nele seja ofertado um alimento proibido para muitas pessoas, conforme veremos adiante.

O cozimento do chouriço é geralmente feito em fogo a lenha controlado pelo mexedor<sup>15</sup> e dura em média de 4 a 6 horas. É, talvez, por meio do poder simbólico do fogo culinário que o sangue, alimento impuro, transforma-se em comida menos perigosa e mais aceitável. Lévi-Strauss (2004), lembra que é o fogo que transforma o alimento natural em cultural, o cru em cozido e Fernández-Arnesto (2004, p. 32), "coloca que o fogo destrói o veneno de alguns alimentos". Contudo, essa força destruidora do fogo é também ambígua, porque mesmo domesticado ele conserva seu caráter perigoso, tanto destrói como renova. Isso acontece, segundo Catherine Perlis (1993, p. 279), "porque queimar é destruir, mas é, também, fertilizar; queimar é desfigurar, mas, é também, purificar". Essa combinação perfeita entre o fogo e o doce-sangue cria um *foco* importantíssimo para a comunidade, isto porque ao seu redor são estabelecidas relações sociais.

Enquanto o doce cozinha os participantes fazem festa. Conversam, trocam idéias, bebem, dançam e trabalham; a produção do doce e das comidas demanda muitas tarefas,

<sup>11</sup> Soler (1998, p. 89), discutindo as regras alimentares hebraicas coloca que o consumo de animais está vinculado, em muitas sociedades, a uma regra social que determina que mesmo tratando-se de uma espécie considerada pura e que não apresente anomalia, seu ingestão só acontece após a retirada completa do sangue do animal. Para saber mais sobre essa a separação ver Vialles (1987).

<sup>12</sup> Essa "parte" do porco não é vendida no Seridó e, em algumas cidades, como por exemplo, em Jardim do Seridó, ela não é consumida pelo homem mesmo cozida, exceto na fabricação do chouriço. No entanto, há algumas pessoas no Seridó que fazem o chouriço tanto na zona rural como na urbana sem realizarem a festa da matança de porco. Para isso elas conseguem o sangue com os marchantes da localidade. São produtores que fazem o doce quase sempre para comercializá-lo no mercado local e regional e, na sua grande maioria, já realizaram ou participaram dessas festas na zona rural.

<sup>13</sup> Termo utilizado por Mauss (1978), para explicar o valor simbólico que os homens dão as coisas em determinadas situações.

<sup>14</sup> Aos que estão proibidos de comer a carne do porco é servido outras carnes "descarregadas", como galinha caipira ou "criação" (este termo é empregado para designar a carne de caprinos e ovinos, sendo usado também o termo "carne de criação").

<sup>15</sup> É geralmente um homem de confiança da (o) chouriceira (o) que tenha técnica e perícia para não deixar o doce queimar, ou seja, não pegar no fundo do tacho.



que são divididas entre os homens, mulheres e crianças. As mulheres assumem as tarefas domésticas e os homens os afazeres mais voltados para o exterior das casas. Entretanto a participação de todos é fundamental para a criação ou fortalecimento do sistema de trocas e de prestações. No final do dia e da festa é servida a sobremesa – o chouriço, símbolo da abundância.

Nesse dia a carne e o chouriço ganham caráter ostentatório diante dos convidados porque, na condição de melhores alimentos da casa, serão oferecidos aos presentes. A mesa farta é uma oportunidade para obtenção do reconhecimento tão caro aos anfitriões. Na ocasião as comidas parecem funcionar como alimentos dádivas, porque possuem alto poder de troca, numa demonstração de que o caráter simbólico ou representacional é mais importante do que o nutricional, como sugere Valeri (1989).

A oferta ou distribuição do chouriço mostra seu poder simbólico, quando a chouriceira é agraciada com elogios pelo doce e pela sua "generosidade". Seu prestígio cresce. Isso demonstra que o chouriço não é um simples doce, mas um alimento que pertence a um sistema complexo alimentar organizado e parece ser uma estratégia para amenizar o caráter pesado e perigoso da carne de porco, transformada-a, também, num alimento convergente e aceito.

### **Comer a carne e o sangue do porco**

O simbolismo que envolve a feitura do chouriço e seu consumo exerce função primordial e determinante no evento. É por meio das técnicas de preparação do doce que o sangue se desnaturaliza e, misturado a ingredientes e especiarias, perde seu gosto natural de sangue. Apesar do chouriço ter sabor forte, não apresenta vestígios nem "gosto" do alimento da vida – o sangue. Parece existir um valor estético diferenciado para o chouriço, que é doce e, é mais aceito, em relação à carne, que é salgada, porque esta mesmo sendo temperada e cozida em alta temperatura não perde seu "estado de carne" de alimento perigoso e "carregado".

A qualidade "carregada" ou "descarregada" é atribuída a alguns alimentos. Designam comida proibida ou liberada, respectivamente. Essa idéia está associada tanto ao uso dos alimentos como a sua eficácia nutricional e simbólica. Um alimento é "carregado" quando "ofende" ou "faz mal" e "descarregado" quando "não-ofende" ou "não faz mal" a saúde. Essas classificações estão ligadas a idéia de que determinados alimentos têm um efeito destruidor quando são ingeridas, principalmente quando o organismo está fraco ou "aberto" e não pode suportar o efeito de uma comida tão "pesada"<sup>16</sup>. Caso as proibições não sejam cumpridas as pessoas podem sofrer malefícios físicos. Podemos apontar que tais denominações são semelhantes às qualidades de alimentos "reimosos" (com reima) e "não-reimosos" (sem reima) observadas por Maués; Maués (1980) e Peirano (1975), em comunidades de pescadores, respectivamente, nos povoados de Itapuá no Pará e Icarai no Ceará.

Conforme Cavignac (s.d.) a relação harmônica entre comida e corpo expressa a idéia de que nem todos os alimentos servem ou combinam com qualquer doença. Isto não significa que apenas a dimensão nutricional possa explicar a importância dos alimentos nas sociedades humanas. Ela não é a única razão fundamental para a definição de um sistema alimentar devido ao forte valor simbólico e sociocultural atribuído aos alimentos nas

---

<sup>16</sup> São interditas de consumir alimentos "carregados", crianças pequenas, enfermos, mulheres e velhos. As mesmas restrições se aplicam a situações fisiológicas especiais, tais como: cirurgia, doença infecciosa e inflamatória, menstruação, parto e outras enfermidades.

culturas. Aliás, a oposição entre puro e impuro, segundo Valeri (1993), não é a única origem dos tabus alimentares.

No sistema alimentar seridoense a carne de porco e o chouriço são consideradas comidas "carregadas". No entanto, essa condição não as transforma em alimentos não-comestíveis e nem inegociáveis, visto que são capazes de produzirem festa e servirem como bens para trocas. Observa-se então um paradoxo nas restrições a esses alimentos. O chouriço mesmo sendo proibido para algumas categorias de pessoas tem valor nutricional na dieta da cura da anemia por conter um alto teor de ferro, devido a grande quantidade de sangue que é usado na sua feitura. A carne mesmo sendo um alimento que carrega um alto poder de periculosidade é percebida pelos sertanejos como uma carne nobre, servida nos momentos especiais, apesar dela possuir um valor material e simbólico menor no mercado local.

O preconceito que possuem os seridoenses pela carne de porco não está relacionado apenas ao caráter de impureza do animal, condição esta atribuída, principalmente, as condições ambientais em que ele vive e ao seu regime alimentar que é, geralmente, composto de toda espécie de comidas. O porco tem um status de animal doméstico apesar de não viver na casa, mas nos arredores e quintais. Esse status é associado ao fato dele comer a mesma comida do homem, mesmo sendo os restos e de ser, na maioria das famílias, criado e tratado pelas mulheres. A relação mulher/animal se observa também em Portugal, conforme Nogueira (s.d.) e Amante (1996), e, em outros países da Europa, como observa Fabre-Vassas (1994).

A aversão e as interdições à carne de porco e o chouriço têm causas e fundamentos muito mais complexos do que se pensa. Suspeitamos que os significados atribuídos pelos seridoenses, a essas comidas não são apenas de ordem nutricional, nem da simples oposição entre "carregado" e "descarregado" e, certamente, nem de influência judaica, pelo menos da forma como os judeus concebem esse animal. Há uma lógica simbólica e sociocultural que nos parece justificar os tabus e as abstinências que estamos investigando, uma vez que ela pode explicar a força tanto das proibições como da aceitabilidade desses alimentos dádivas e festivos.

Estamos, então, diante de alimentos que possuem forte poder de agregar, mesmo sendo altamente perigosos. Nele estão envolvidos proibições, tabus alimentares, regras de prestação de serviços, o exercício da reciprocidade e da dádiva, relações de parentesco, normas de partilha de alimentos, festividades, divisão social do trabalho, dentre outros elementos.

Na festa da matança de porco podemos observar um sistema alimentar que informa sobre a organização social e a lógica simbólica da sociedade sertaneja: é a ocasião de trocas, distribuições e retribuições onde se realiza o exercício da dádiva, apesar de trata-se de alimentos revestidos de tabus e interdições. Nesse sentido, podemos concluir que a festa da matança de porco e da chouriçada é um momento de grande efervescência coletiva. A mesa é apresentada recheada de carnes e outras comidas, propositalmente para provocar o máximo de deleite, prazer e ostentação.

No fenômeno em estudo, a lógica que organiza a vida social não está baseada apenas no princípio da dádiva, mas é regida, principalmente, pelas regras econômicas. No entanto, grande parte das relações produzidas no processo de criação de porco e na festa do chouriço está pautada no princípio da dádiva. Muitos desses valores são reinvenções de um passado onde as prestações de bens e serviços eram mais presentes, devido os fortes laços

de solidariedade familiar, como também de rivalidade. A realização da festa é uma grande oportunidade para o fortalecimento de vínculos sociais, como os baseados no parentesco e na vizinhança. Apesar do criador não se senti obrigado a retribuir a comida de porco doada pelos vizinhos, amigos e parentes, como alega, é na festa que ele pode ajustar suas "dívidas". É também uma excelente ocasião para festejar aniversários, colheitas, saúde, bom inverno e emprego.

A carne e o chouriço possuem uma força simbólica capaz de produzirem festa e serem bons para dar, receber e retribuir, apesar de seres alimentos perigosos. Eles são agregadores de valores sociais e geradores de relações de pessoa a pessoa. A festa da matança – momento de efervescência social – é um momento da partilha do porco, onde os bens materiais e simbólicos são trocados. A família, motor da organização social sertaneja, reúne-se ocasionalmente em torno de uma atividade altamente perigosa e sexualmente marcada: a transformação do sangue e da carne de porco em comidas-dádivas. O perigo envolvendo a transformação do animal doméstico em alimento raramente consumido persiste após o cozimento, pois a carne e o doce continuam sendo pensados como "carregados" e são proibidos às mulheres grávidas, aos enfermos e aos anciões. A proibição alimentar marca a entrada do animal na cultura.

É importante lembrar que nem todos os alimentos podem ser ingeridos por todas as categorias de pessoas e nem todas as sociedades compartilham os mesmos valores e critérios sociais e simbólicos com relação a ingestão dos alimentos. Os critérios para escolha das carnes que serão ingeridas ou não variam desde as que são saudáveis e nutritivos as que são "perigosas", "fortes", "quentes" e "carregadas". As escolhas passam também pelas condições físicas da carne, tais como: salgadas, secas, frescas, verdes, muçgas (sem osso e mole), com osso, podres, estragadas, crua, cozida, torrada, assada, dentre outras.

Durante a festa podemos perceber elementos do sistema simbólico local (valores, crenças, representações e tabus) e dos aspectos sociais. A aceitabilidade e a repulsa por esses alimentos não se explicam, apenas, pela questão nutricional ou de impureza do porco e nem por meio das classificações entre comidas "carregadas" e "descarregadas". O forte simbolismo que envolve a carne de porco e o sangue, bem como os cuidados na ocasião da ingestão dos pratos elaborados com porco, está relacionado aos diversos fatores que compõem a realidade social. Fatores estes responsáveis pela transformação de alimentos proibidos em "alimentos-dádivas", que são capazes de gerarem relações sociais e revelarem uma cultura tradicional ainda performativa.

Podemos assinalar que as interdições ao consumo do sangue, elemento da vida por excelência, está presente no contexto seridoense, assim como em outras sociedades, conforme observam Vialles (1987); Fabre-Vassas (1994); Soler (1998), dentre outros. A mistura do sangue a ingredientes e temperos, o tempo de cozimento do chouriço e a festa da matança são estratégias simbólicas e sociais para transformação um elemento natural e perigoso em comida. Nesse caso, o sangue é transformado em sustância comestível – o doce, mesmo permanecendo algumas restrições. A festa da matança de porco e da chouriçada é então um farta orgia gastronômica, a mesa é apresentada recheada de carnes e outras comidas, propositalmente para provocar o máximo de deleite, prazer e ostentação. Podemos dizer que se trata de uma verdadeira festa dos sentidos e de símbolos, em que estão inclusos gostos, desejos, sabores, proibições e, acima de tudo, a dádiva e onde acontece a transmutação do cru em cozido, do sangue em doce.

## Referências bibliográficas

- AMANTE, Fátima Calça. **A criação tradicional de porco em Portugal**. Portugal, 1996. Disponível <[www.geocities.com/sandrix65/PORCO.pdf](http://www.geocities.com/sandrix65/PORCO.pdf)> Acesso em: 04 de janeiro de 2004.
- ARNAIZ, Mabel Gracia (coord.). **Somo lo que comemos: estudos de alimentación y cultura em Espanha**. Barcelona: Editorial Ariel, S. A., 2002.
- AUGUSTO, José. **A região do Seridó**. Natal: Edições Cactus, 1961.
- BERGER, Peter; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade**. Tradução de Floriano de Souza Fernandes. Petrópolis: Vozes, 1985.
- BERGER, Peter. **Dossel Sagrado: elementos para uma teoria sociológica da religião**. Tradução de José Carlos Barcellos. 2 ed. São Paulo. Paulus, 1985.
- BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. Tradução de Sergio Miceli. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 1992.
- \_\_\_\_\_. **O poder simbólico**. Tradução de Fernando Tomaz. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Projeto hábitos e ideologias alimentares em população de baixa renda**. 1976. (Relatório).
- BRANDÃO, Thadeu de Sousa. **Fisionomias de uma festa de padroeira: Santa'ana de Caicó**. 1999. Monografia (Bacharelado) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Departamento de Ciências Sociais, Natal. 1999.
- CAILLÉ, Alain. **Antropologia do dom: o terceiro paradigma**. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis, RJ. Vozes, 2002.
- CAMPOS, Marta e Silva. **Poder, saúde e gosto: um estudo antropológico acerca dos cuidados possíveis com a alimentação e o corpo**. São Paulo: Ed. Cortez, 1982.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. 2. ed. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro – Ministério da Educação e Cultura, 1962.
- \_\_\_\_\_. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2004.
- CAVIGNAC, Julie; DANTAS, Maria Isabel. **Sistemas simbólicos e organização social: o chouriço no Seridó**. Natal, 2004. (Mimeo).
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.
- CUNHA, Euclides da. **Os sertões: campanha de canudos**. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1997.
- DANTAS, Maria Isabel. 2002. **Do monte à rua: cenas da festa de Nossa Senhora das Vitórias**. Dissertação de Mestrado em Ciências Sociais – UFRN, Natal.
- DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa: sistema totêmico na Austrália**. Tradução de Joaquim Pereira Neto. São Paulo: Paulinas, 1989.
- \_\_\_\_\_. Representações individuais e representações coletivas. In: - **Sociologia, pragmatismo e filosofia**. Porto: Ed. Rés, [19- -?].
- FABRE-VASSAS, Claudine. **La bête singulière: les juifs, les chrétiens et le cochon**, Paris, Gallimard, 1994.
- FARIA, Juvenal Lamartine de. Alimentação. In: **Velhos costumes do Seridó**. Natal: Fundação José Augusto, 1965. (pp. 33-36).
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Tradução de Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Aurélio – século XXI**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002.
- FREUD, Sigmundo. **Totem e tabu**. Tradução de Órizon Carneiro Muniz. Rio de Janeiro: Imago, 1999.
- FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silva M. Franciscato. **Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul**. São Paulo: Atheneu Editora, 2002.

- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Tradução de Mario Merlino. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FREIRE, Gilberto. **Casa grande & senzala**. São Paulo: Editora José Olímpio, 1980.
- \_\_\_\_\_. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.
- GODBOUT, Jacques T. com Alain Caillé. **O espírito da dádiva**. Tradução Patrice Charles F. X. Guillaume. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getúlio Vargas, 1999.
- HARRIS, Marvin. **Vacas, porcos, guerras e bruxas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.
- HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Tradução de Celina Cardim Cavalcante. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.
- LAMARTINE, Oswaldo. **Sertões do Seridó**. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1980.
- LANNA, Marcos P. D. **A dádiva divina**: troca e patronagem no nordeste brasileiro. Campinas, SP: Ed. UNICAMP, 1995.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **Totemismo hoje**. Trad. de Malcolm B. Corrie. Petrópolis: Vozes, 1975.
- \_\_\_\_\_. **O cru e o cozido** (Mitológicas v.1). Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- \_\_\_\_\_. **O pensamento selvagem**. Tradução de Tânia Pellegrini. São Paulo: Papyrus, 1997.
- MACÊDO, Muirakytan Kennedy de. **A penúltima versão do seridó**: espaço e história no regionalismo seridoense. 1998. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, 1998.
- MACIEL, Maria Eunice. **Churrasco à gaúcha**. Porto Alegre: Horizontes Antropológicos. Ano 2, n. 4, p. 34-48, jan/jan. 1996.
- MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. **Alimentação e cultura**: identidade e cidadania. Você tem fome de quê? Disponível em <http://adital.org.br/asp2/noticia-asp?>. Capturado em 04 de janeiro de 2004.
- MARY, Douglas. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- MARTINS, Paulo Henrique (Org.). **A dádiva entre os modernos**: discussão sobre os fundamentos e as regras do social. Petrópolis: Editora Vozes, 2002.
- MAUÉS, Maria Angélica e MAUÉS, Raymundo Heraldo. **O folclore da alimentação**: tabus alimentares da Amazônia. Belém: UFPA, 1980.
- MAUÉS, Raymundo Heraldo. **Padres, pajés, santos e festas**: catolicismo popular e controle eclesial. Um estudo antropológico numa área do interior da Amazônia. Belém: Cejup, 1995.
- MAUSS, Marcel. **Antropologia e Sociologia**. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.
- MEDEIROS, Maria das Dores (org.). **Seridó Antigo**: história e cotidiano. 2ª. Edição . revista. Natal-RN: EDUFRN - Editora a UFRN, 1997.
- MEDEIROS FILHO, Olavo de. Da alimentação: In: **Velhos inventores do Seridó**. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1983.
- MINTZ, W. Sidney. **Comida e antropologia**: uma breve revisão. São Paulo. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Vol. 16, Nº 47, outubro de 2001.
- NOGUEIRA, Sandra. **A criação tradicional de porcos em Portugal**: análise antropológica de regras sociais, tabus e comportamentos. (s.d.). Disponível <<http://www.antropologia.com.br/art/colab/a8-snogueira.pdf>>. Capturado em 04 de janeiro de 2004.

- PEIRANO, Mariza Gomes e Sousa. **Proibições alimentares numa comunidade de pescadores**. Brasília: UNB, 1975. (Dissertação de Mestrado).
- PERLIS, Catharine. **Fogo**. In: Enciclopédia Einaudi, vol. 16, Homus-Domesticacao. Cultura material – Casa da Moeda, 1989.
- PINTO, Vera Lúcia. **A última ceia**: por uma diet(ética) polifônica. Natal: Sebo vermelho, 2000.
- RIAL, Carmem Silva Moraes. **Fast´foods**: nostalgia de uma estrutura perdida. Porto Alegre: Horizontes Antropológicos. Ano 2, n. 4, p. 94-103, jan/jan. 1996.
- SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- TONIAL, Sueli R. **Desnutrição e obesidade**: faces contraditórias na miséria e na abundância. Recife: Instituto Materno Infantil de Pernambuco (IMIP), 2001.
- VALERI, Reneé. **Alimentação**. In: Enciclopédia Einaudi, vol.16 Homo-Domesticação. Cultura material. Lisboa: Imprensa nacional – Casa da Moeda, 1989.
- VELHO, Otávio Guilherme C. A. Introdução. In: **Hábitos alimentares em camadas de baixa renda**. Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977.
- VIALLES, Noélie. **Le sang et la chair**: les abattoirs des pays de l'Adour. Paris: Ed. De la Maison des sciences de l'homme, 1987.