

# NATIVO, CATIVO E ESTRANGEIRO: categorias alimentares e percepções sobre Segurança Alimentar e Nutricional<sup>1</sup>

Jone Januário Mirasse<sup>2</sup>

Renata Menasche<sup>3</sup>

## Introdução

O consumo de batata-doce em Moçambique data de 1885, com o processo de dominação do País por Portugal. Segundo Niederwieser (2004), a batata-doce (*Ipomea batatas*) é originária da América Latina. No entanto, foi no triênio 1997/1999 que o Instituto Nacional de Investigação Agronômica (INIA) de Moçambique, em parceria com o *International Institute of Tropical Agriculture* (IITA, com sede na Nigéria), introduziu, para fins de pesquisa, o cultivo da batata-doce de polpa alaranjada, desenvolvendo variedades melhor adaptadas às condições agroclimáticas de Moçambique<sup>4</sup>.

Em 2000, a partir de um programa governamental, a produção e consumo dessa batata-doce<sup>5</sup> foram massificados, de modo a buscar dar resposta a problemas de desnutrição, agravados por inundações. Durante esse processo, a batata-doce de polpa alaranjada passou a ser tema nas discussões sobre segurança alimentar e nutricional.

A província de Nampula, onde foi realizada esta pesquisa, tem como base alimentar a mandioca, que, apesar de originária da América Latina, naturalizou-se, vindo a constituir a identidade alimentar das comunidades daquela região de Moçambique<sup>6</sup>. Além do consumo

---

<sup>1</sup> Trabalho submetido à discussão no Grupo de Trabalho “Segurança e Soberania Alimentar”, no âmbito do IV Encontro da Rede de Estudos Rurais (Curitiba, 6 a 9 de julho de 2010).

<sup>2</sup> Mestre em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), membro do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR). Agrônomo e Pesquisador do Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM). E-mail: [jmirasse@yahoo.com.br](mailto:jmirasse@yahoo.com.br). Este artigo foi elaborado a partir da dissertação de conclusão do Mestrado em Desenvolvimento Rural, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

<sup>3</sup> Doutora em Antropologia Social, Professora da Universidade Federal de Pelotas (UFPeL), vinculada ao Bacharelado em Antropologia e ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais (PPGCS). Professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). E-mail: [renata.menasche@pq.cnpq.br](mailto:renata.menasche@pq.cnpq.br).

<sup>4</sup> Segundo estudos feitos por Andrade, Naico e Ricardo (2003), são 11 as variedades dessa batata-doce adaptadas e produzidas em todo País, nomeadamente: Resisto, Jonathan, Japon selecto, Caromex, Tainung64, Coordener, Lo 323, Kandec, CN144849, 1999062.1 e Gaba gaba.

<sup>5</sup> A batata-doce de polpa alaranjada é rica em beta caroteno, que constitui significativo precursor de vitamina A, importante principalmente na alimentação das crianças.

<sup>6</sup> A propósito, cabe mencionar que todas as províncias do norte do País – entre elas está Nampula – têm na mandioca seu principal alimento, enquanto que na região central é o milho e na zona sul o arroz.

doméstico, aquele realizado nas festas tradicionais é – a partir de pesquisa de campo de cunho etnográfico, realizada, nos primeiros meses de 2009, em duas distintas comunidades rurais da província de Nampula – tomado neste trabalho como relevante, pois esses são considerados momentos importantes para a observação e reflexão sobre segurança alimentar, visto que os alimentos ali incorporados devem ser culturalmente aceitos.

Trazendo à tona hábitos alimentares das famílias rurais estudadas e suas percepções a eles referentes, este trabalho busca evidenciar os elementos constitutivos de seus padrões alimentares, lembrando, por um lado, que a base alimentar da região é a mandioca e, por outro, que, ancoradas em sua cultura, essas percepções são orientadas pelos espíritos dos ancestrais, que zelam pelo cumprimento das regras estabelecidas.

Percebendo como insuficientes os parâmetros que habitualmente norteiam a concepção e gestão de políticas públicas referentes a Segurança Alimentar e Nutricional – dentre outras –, propomos atentar para as categorias classificatórias que as comunidades empregam. Veremos que, no caso em tela, tal qual para as pessoas em referência a sua situação quanto à comunidade rural, existem *nativos*, *cativos* e *estrangeiros* no que diz respeito às preferências alimentares. Esse sistema de classificação merecerá nossa atenção ao longo deste artigo, de modo a possibilitar vislumbrar porque é que se a produção e consumo de batata-doce provocam azar, o mesmo não se pode dizer com relação à mandioca, cuja produção e consumo trazem honra ao chefe da família e ao agregado familiar.

### **Nativos e cativos**

O nome *nativo* provém da tradução para a língua portuguesa do vocábulo *achinene*, que significa, entre outras coisas, *os donos*. O verdadeiro sentido do termo *cativo* provém da palavra em língua local *anamurua*, que significa pessoas que vieram e que estão morando na comunidade ou filhos da comunidade que tinham saído para morar fora e retornaram e, ainda, os que se naturalizaram. Isso inclui também os sitiantes não residentes. A ideia é que a pessoa quando nasce é moldada segundo a cultura do local de nascimento. A sua personalidade revela o ser daquele grupo, portanto a sua identidade natural é de *achinene*-nativo, enquanto que aquele que, por um motivo qualquer, vive fora do seu meio, é *cativo*, porque procura representar o que não é e nunca vai ser. Se chegar a voltar às origens, continua no dilema de ser ou não ser, por isso é chamado de *anamurua*-cativo, porque já está contaminado.

Podemos sugerir que as mensagens de propaganda sobre a relevância da produção e consumo de batata-doce de polpa alaranjada levam a uma instabilidade social no seio das comunidades. Isso porque as mensagens são aceitas de diferentes formas e interpretadas também de diferentes maneiras, em função do grupo social – escolarizados e não-escolarizados. Os escolarizados são crianças e jovens que frequentam as escolas oficiais e os filhos que, por vários motivos, migraram para as cidades, que embora possam não ter estudado o suficiente, embalam-se nos padrões da urbanidade. Os não-escolarizados são nativos que nunca se ausentaram da comunidade para morar fora e, na sua maior parte, não sabem ler nem escrever em língua oficial, o português.

Os escolarizados que vivem nas comunidades, ao mesmo tempo em que acreditam no professor, que também é agente de propaganda, desconfiam dele na mesma medida. Ao mesmo tempo em que o professor come a batata-doce de polpa alaranjada na sala de aula e nas festas da escola, ele não o faz em sua casa, com sua família, e nas festas comunitárias. Tal disjunção leva as crianças a duvidar e ficar indecisas sobre como se deve e não se deve proceder com relação à batata-doce de polpa alaranjada. Mas, estando as crianças envoltas em costumes e regras locais, dirigem-se aos pais, tios e avós para tirar as dúvidas. A pergunta mais frequente é se constitui verdade que a batata-doce traz todos os benefícios nutricionais e alimentares mencionados ou se na verdade faz mal à saúde e à constituição do homem enquanto membro da sociedade.

Apesar das interferências que se verificam na zona rural, pode-se dizer que existe sempre convivência dos velhos hábitos com os novos. Em um estudo sobre agricultores de origem alemã, em região rural do Rio Grande do Sul, Brasil, Menasche e Schmitz (2007) mostraram que hábitos antigos resistem a modelos novos de adaptação:

Ao se instalarem em regiões rurais do Rio Grande do Sul, os imigrantes alemães trouxeram consigo costumes e tradições que seriam transmitidos às gerações que os sucederiam. Mas já na chegada à nova terra seus saberes e práticas iniciariam a passar por modificações. (MENASCHE E SCHMITZ, 2007. p. 2)

As autoras complementam, mais adiante:

[...] se bem é verdade que, na agricultura e na alimentação, assim como nas demais dimensões do trabalho e da vida desses colonos, muita coisa tem se alterado, temos que ao lado dos novos hábitos convivem saberes e práticas herdados. (id., p. 15)

No caso dos professores entrevistados em Nampula, pode-se dizer que tanto os hábitos antigos resistem aos novos modelos como esses tampouco são totalmente permeáveis aos antigos

padrões. Pode-se notar que os novos modelos são fortes no meio urbano e os antigos na zona rural, se considerarmos que eles afirmam comer a batata-doce quando estão na cidade e rejeitar quando estão na zona rural, onde passam maior parte do seu tempo. Os dois grupos, junto com o professor, têm visões diferentes. Os professores alegam seguir o comportamento alimentar tradicional por questões de ética e respeito à cultura local e os escolarizados dizem que, quando moraram na cidade, não sentiam tanto impacto quando comiam batata-doce, mas que ali na comunidade não iriam desrespeitar as regras porque senão poderia acontecer o inesperado azar. E os outros escolarizados, que não se ausentaram, preferem ficar com a cultura local e não abrem mão dela. A dúvida permanece entre os alunos: quais pessoas falam a verdade, os pais, os parentes que foram escolarizados ou o professor, que é um estrangeiro? A escola, como instituição de formação oficial, ou a família, como instituição de formação da comunidade, qual dessas instituições está certa?

As pessoas que saem do meio rural para o urbano, quer voltando ou permanecendo nas cidades, nunca ficam totalmente satisfeitas, o choque cultural sempre permanece, por isso são considerados *cativos*. Se retornam para casa, o hábito urbano sempre lhes colocará alternativas de pensar, fazer e ser. É como se estivessem a viver no cativeiro pelo resto da vida. Enquanto que o ser estrangeiro pressupõe que a pessoa está na comunidade de passagem, como se fosse um turista, não conhece as regras, por isso não pode cumpri-las, assim como também não se compromete com elas. A sua vida passageira faz com que sejam ignorados, isto é, considera-se que a sua presença na comunidade não interfere em nada, mas as famílias podem reforçar a vigilância para que se sintam seguras perante a pessoa passageira.

### **Batata-doce de polpa alaranjada: é estrangeira**

Debruçando-nos sobre as três plantas envolvidas nesta pesquisa, a mandioca, a batata-doce de polpa branca e a de polpa alaranjada, poderíamos, a partir da observação das percepções das famílias rurais estudadas, enquadrá-las nas categorias antes comentadas, pois, à semelhança das pessoas, que por vários motivos se ausentam da comunidade, transformando-se em *cativos*, assim também se dá com as plantas. A estrangeira seria aquela que não pertence àquela comunidade e que existe em outro lugar, está ali de passagem, por isso nunca merece confiança. Já com a *cativa*, se pode contar, mas não na totalidade, ou ao menos não se pode confiar nela para assuntos importantes e sérios, porque ela está maculada. Segundo o estudo realizado, em

termos de preferência alimentar, entre os dois tipos de batata-doce, as pessoas preferem a de polpa branca. A batata-doce de polpa alaranjada se enquadraria, então, na categoria de estrangeira, aquilo que, não sendo da comunidade, existe em outro lugar e veio entrar em contato, portanto ninguém conhece.

Propomos relacionar o caso em análise com o estudo realizado por Comaroff e Comaroff (2001), “Naturalizando a Nação: estrangeiros, apocalipse e o estado pós-colonial”. Nesse trabalho, os autores discutem como plantas estrangeiras foram consideradas culpadas em queimadas na província do Cabo e em enchentes na província de Mpumalanga, ambos os casos verificados na África do Sul e que podemos afirmar guardar semelhança com as situações observadas em Nampula. Os autores relatam que a opinião que mais se ouviu, na tentativa de explicar as causas desses desastres, foi a de que o fogo atingiu proporções tão calamitosas apenas devido à presença de plantas estrangeiras invasoras, que queimam mais facilmente do que a flora nativa. E, no caso das enchentes em Mpumalanga, culparam-se “enormes áreas cobertas por plantas invasoras estrangeiras”, os vastos reflorestamentos de poderosas madeiras, por impedirem a capacidade de plantas nativas de atuar como “esponjas naturais”.

Portanto, quer no caso de Moçambique, quer no caso da África do Sul, encontramos que a planta estrangeira constitui, *a priori*, uma vulnerabilidade, passível de valoração negativa quanto àquilo que pode ser a sua contribuição. A batata-doce de polpa alaranjada é considerada estrangeira em Nampula, então não merece confiança, visto que pode ser a causa de todo mal, à semelhança das plantas exóticas na África do Sul.

Contudo, as famílias em Nampula agem a respeito de forma ambígua. Essa atitude de duplo comportamento é motivada pelo campo de disputa construído entre o nativo e o exótico, que a seguir iremos detalhar.

### **Duas entidades, uma só família**

*“Tem que se comer batata-doce de polpa alaranjada para aliviar a insegurança alimentar e nutricional”* (Mauro).

Essa expressão, dita em meio a risadas por Mauro, que aparenta ter 10 anos de idade e estuda em uma escola local, todo habitante sabe dizer sem gaguejar. Mas uma questão entra no meio desse discurso. Se comendo batata-doce melhora-se a segurança alimentar e nutricional, também comendo-a provoca-se o que se evita sem comê-la. A praticidade da expressão, dita por

todos, é insuficiente para corresponder ao conteúdo da mensagem, porque existe um grupo alvo para as duas entidades, programa de massificação e mundo invisível, conforme explicação dos interlocutores, o que faz com que o que uma entidade constrói a outra venha a destruir. Consumindo batata-doce, o grupo alvo diminui a proliferação de doenças e os problemas alimentares, isto segundo o programa de massificação e também com base em provas científicas. Fazendo isso, o povo fica submetido a um bom propósito com esta entidade visível, o governo, que quer ver todos crescendo saudavelmente e desenvolvendo-se bem. A segunda entidade, que pertence ao mundo invisível, quando observa o mesmo povo submetido a essas “boas” práticas alimentares, vem “reivindicar” seu lugar, colocando abaixo os esforços da primeira entidade e descreditando-a, ao deixar este mesmo povo doente, com fome e, como consequência, vivendo sob insegurança alimentar e nutricional.

Sabemos que a população que vive na pobreza e na miséria está marcada tanto pelo não-comer (a falta de comida) como por aquilo que come (MACIEL, 2001). Então, tanto por comer como por não comer a batata-doce de polpa alaranjada, a insegurança alimentar e nutricional que a primeira entidade evita, se confirma. Essa evidência da agência de aspectos culturais no programa de nutrição através da batata-doce de polpa alaranjada corrobora com o que apontou Maluf, em seu estudo sobre SAN, que sugere que,

[...] a incorporação da SAN entre os objetivos que orientam as escolhas estratégicas de um país contribui para implementar processos de qualidade superior em termos de combinação de resultados econômicos com equidade social, sustentabilidade ambiental e valorização cultural. (MALUF, 2007, p. 11)

O autor complementa, mais adiante:

O acesso a alimentos engloba não apenas comer regularmente, mas também comer bem, com alimentos de qualidade e adequados aos hábitos culturais, com base em práticas saudáveis e que preservem o prazer associado à alimentação. Essa perspectiva aplica-se também para os indivíduos ou grupos com maior vulnerabilidade à fome, pois não se trata de assegurar-lhes qualquer alimento. MALUF, 2007, p. 25)

Como temos evidenciado, as famílias rurais moçambicanas têm em sua cultura um guia para viver, e a valorização cultural de que fala Maluf passa necessariamente pela observação da cultura alimentar, visto que é na comida que se materializam as relações sociais dentro e fora das famílias daquelas comunidades. E isso faz com que as famílias façam escolhas pensadas a partir de seus padrões alimentares, que apresentamos a seguir.

## Escolhas que trazem prazer e felicidade

Discutindo como o proceder das famílias rurais pode ser satisfatório para o equilíbrio entre as partes envolvidas neste processo de intervenção, importa trazer o que Maluf e Menezes (2004) apontam em seu “Caderno de Segurança Alimentar”, em que indicam que embora a fome e a desnutrição sejam as manifestações mais cruéis da situação de insegurança alimentar e a incapacidade de acesso aos alimentos seja sua principal causa, é necessário desencadear outros processos de identificação das condições para uma boa segurança alimentar. Dentro da ótica aqui definida, pode-se afirmar que a segurança alimentar está regida por determinados princípios<sup>7</sup>.

As comunidades possuem dois comportamentos, distintos e contraditórios. Conseguem animar-se aos olhos de quem é estrangeiro, porém, sem fazer notar o desprezo que sentem, isto é, fingem que está tudo bem. Essa situação acontece quando são realizadas festas para receber técnicos envolvidos no programa, em dias de campo ou ainda em festas de Natal e final de ano. Nessas festas, preparam o que os *anamuruas* (cativos e estrangeiros) procuram encontrar na comunidade, ou seja, os hábitos citadinos emergindo no meio rural. A esse comportamento, os cativos e estrangeiros interpretam como sendo sinais de boa vida, “moderna”, como se diz em outras palavras, pois os hábitos urbanos emergindo no rural são para os estrangeiros um sinal de desenvolvimento.

*Meus filhos não gostam de epuática<sup>8</sup>, mas eu não consigo ver e deixar, pena que minha mulher quando faz não é como minha mãe. Eu trago essas coisas da cidade para entreter meus filhos, para não me incomodarem para voltar antes do tempo, se eu estivesse sozinho nada disso trazia, porque são coisas feitas de qualquer maneira.*  
(Fonca)

A mulher do senhor Fonca nasceu, cresceu e mora na cidade, junto com o marido, nascido e crescido na comunidade rural. Na cidade, a *epuática* é feita com óleo, temperos *maggidd*<sup>9</sup>, na panela de ferro ou alumínio, no fogão elétrico ou a gás, enquanto que a mãe dele cozinha em um fogão a lenha, com temperos de amendoim e coco, em uma panela de barro.

---

<sup>7</sup> Segundo Maluf e Menezes (2004, p. 3) o primeiro deles é que a segurança alimentar e a segurança nutricional são como “duas faces da mesma moeda”, não podendo garantir-se uma delas sem que a outra também esteja garantida. O segundo princípio está no fato de que somente será assegurada a segurança alimentar e nutricional através de participação conjunta de governo e sociedade, sem que com isto se diluam os papéis específicos que cabem a cada parte. Por fim, é preciso que se considere o direito humano à alimentação como primordial, que antecede a qualquer outra situação, de natureza política ou econômica, pois é parte componente do direito à própria vida.

<sup>8</sup> Prato típico da comunidade feito de mandioca cozida, misturada com camarão ou caranguejo, com temperos de amendoim e coco. Pode levar também verduras e legumes.

<sup>9</sup> Tempero industrializado, da Nestlé, em forma de cubos. São caldos instantâneos, usados para cozimento de carnes e preparo de pratos salgados e sopas. Muito provavelmente, a composição é a mesma ou similar ao “caldo Maggi”, encontrado nos supermercados brasileiros.

Portanto, aqui está a base culinária da mãe, claro que sem se esquecer que, na visão do filho, são ainda acrescidos como condimentos o carinho e amor maternos. Considera-se que comer em um bar ou restaurante, por mais que o prato tenha amendoim, coco, camarão ou caranguejo, não vai ter o carinho e o amor que torna a comida da mãe desejável. Fazer as coisas de qualquer maneira significa que as pessoas que fazem tais coisas não são, na sua maioria, conhecidas ou identificadas, não se sabe como preparam a comida, que instrumentos utilizam na sua cozinha, se estão nervosos ou não com o patrão, enfim, tudo isso conta.

Essa característica fisiológica, descrita pelo senhor Fonca, de que o estado emocional da cozinheira na hora de preparo da comida pode ser transmitido aos seus consumidores, corrobora com aquilo que Menasche (2004), trazendo para sua análise as contribuições de Claude Fischler, afirma no trabalho intitulado “Risco à mesa: Alimentos transgênicos, no meu prato não?”, de que se as classificações, práticas e representações que caracterizam um sistema culinário agem na incorporação do indivíduo a um grupo social, também é possível afirmar que, ao se alimentar, o indivíduo incorpora as propriedades do alimento. Trazendo esta discussão para a fala do senhor Fonca, em questão, a ideia é que uma mulher bem-humorada, alegre e feliz fará a comida com o pensamento nas pessoas que vão comer, a sua atenção carinhosa na hora do preparo fará com que os que vão comer fiquem saciados no estômago e na alma, e que a harmonia entre o biológico e o espiritual produza uma completa sensação de prazer. O argumento de Fischler (1995) é útil nesse sentido, quando afirma, ao discutir o princípio de incorporação, que o alimento absorvido nos modifica desde o interior, não apenas em um plano material, mas também simbolicamente. É como se existisse uma ligação entre o cozinheiro, o alimento e o indivíduo que vai consumir, daí que quando a comida é feita com carinho e amor há um encaixe perfeito. Gerando prazer em uma pessoa, também se produzirá prazer em outra, porque não há quem fique chateado, todos estão com o mesmo humor, o bom-humor que transmite paz, essa paz que começa a ser desenhada na cozinha na hora do preparo da comida.

O senhor Nahe, contribuindo na conversa protagonizada pelo senhor Fonca, também acrescenta: *“Não, porque a gente não produz ou não come batata-doce, até porque faz bem para as crianças aprenderem, mas não mais do que isso, porque o seu consumo não traz saúde”*. Várias interpretações poderiam ser dadas à palavra saúde, pois na concepção tradicional local alguém saudável é aquele que está bem consigo mesmo, com os outros e com seus espíritos. Se o equilíbrio desses três elementos estiver afetado, a pessoa nunca estará saudável. Por isso,



frequentemente se escuta quando se pergunta a alguém se está bem e ele responde *vakhaane*, o que significa “um pouco” na tradução direta, ou por outras palavras “nem tanto”, ou “não como desejaría”. Fazendo uma análise nesse sentido, desde o ano 2000, quando foi introduzida a batata-doce em proporções massivas, as pessoas nunca estiveram saudáveis, já que a presença da batata na vida delas subverte, culturalmente, a honra e o prestígio.

Essa constatação se enquadra no que foi descrito por Garine (1987), que mostra que a preferência por alguns alimentos e por determinados pratos nos diferentes grupos humanos não supõe de modo algum que possuam valor nutritivo efetivo. Isto mostra que existe por detrás de qualquer comportamento alimentar razões mais do que técnicas ou de âmbito científico, mas sim culturais, que levam a uma determinada escolha, é a alimentação cultural que está acima da alimentação biológica, porque o biológico não existe sem o cultural. A saúde e a alimentação andam juntas, ao mesmo tempo em que a saúde não é apenas ausência de enfermidade (HERNANDÉZ; GRACIA, 2004). Por isso, se a pessoa estiver bem de saúde mas tiver algum problema com outros, que podem ser parentes ou vizinhos, mesmo em paz com seus espíritos, ela não é saudável.

A espiritualidade está diretamente ligada à cultura, sendo por isso o cumprimento de um imperativo comunitário, no sentido de que aqueles que dirigem ou velam por suas normas são seres do mundo invisível, detentores de capacidades para agir onde o ser humano não tem alcance. Como o ser humano é constituído pelo que é visível e invisível, e pode influenciar somente no meio físico, os ancestrais, que agem fora do domínio humano, exigem-lhes a confiança e obediência acima daquilo que é material, porque eles atuam nos dois mundos. Por isso as famílias rurais se questionam: *de que adianta comer a batata-doce de polpa alaranjada?*

### **Considerações finais**

Se de um lado a batata-doce de polpa alaranjada é estrangeira, portanto digna de desconfiança, sendo a causa de todo mal, provoca azar sendo por isso abominável, temos, por outro lado, a produção e consumo da mandioca prestigiando e dando honra à família, sendo considerada nativa e, por isso, digna de confiança. Daí que a produção e consumo da mandioca é tido como preferencial, mesmo diante de um programa de massificação da batata-doce de polpa alaranjada, com todo suporte financeiro e assistência técnica de extensão rural.

## Referências

ANDRADE, Maria Isabel; NAICO, Abdul; RICARDO, José. **Estudos sobre disseminação e adoção de variedades de batata-doce de polpa cor alaranjada em Moçambique**. Maputo: IIAM/IITA, 2003.

COMAROFF, Jean e COMAROFF, John L. Naturalizando a Nação: Estrangeiros, Apocalipse, e o Estado Pós-Colonial. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 15, p.57-106, jul. 2001.

CONTRERAS H., Jesús; GRACIA A., Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco: O sal da terra; alimentação e culturas**, Brasília, v. 15, n. 7, p.4-7, 1987.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, 7(16), p.145-156, 2001.

MALUF, Renato Sérgio Jamil. **Segurança Alimentar e Nutricional: Conceitos fundamentais**. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2007. 174 p.

MALUF, Renato Sergio; MENEZES, Francisco. **Caderno de Segurança Alimentar**. Disponível em: <[http://www.forumsocialmundial.org.br/download/tconferencias\\_Maluf\\_Menezes\\_2000\\_por.pdf](http://www.forumsocialmundial.org.br/download/tconferencias_Maluf_Menezes_2000_por.pdf)>. Acesso em: 11 jul. 2008.

MENASCHE, Renata. Risco à mesa: Alimentos transgênicos, No meu Prato Não?. **Campos**, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p.111-129, 2004.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

NIEDERWIESER, J. G.. **Guide to Sweet potato Production in South Africa**. Pretoria: ARC-LNR, 2004. 96 p.