

ARTIGO

**PANELEIRAS DE
GOIABEIRAS: OFÍCIO
COMO HERANÇA
CULTURAL IMATERIAL
CAPIXABA**

Fernando Santa Clara Viana Junior

Mestre e graduando em História pela Universidade Federal do Espírito Santo. Docente do curso de Gastronomia da Faculdade Novo Milênio (ES).

Lucas Onorato Braga

Graduando em História pela Universidade Federal do Espírito Santo.

Resumo

Pensar a cultura capixaba é ponderar uma série de saberes e fazeres evocados como identitários da cultura local. Ultrapassando a leitura política e econômica, buscamos a interpretação social e cultural por meio da reflexão histórica. Procurando entender a cultura a partir de sua multiplicidade, elegemos como objeto deste artigo a alimentação e os diversos sentidos e significados que podem ser revelados a partir dessa instância tão cotidiana e, ao mesmo tempo, simbólica. Nesse contexto, procuramos analisar a questão da preservação do ofício das paneleiras de barro de Goiabeiras (Vitória/ES) na atualidade e os usos dos símbolos inerentes aos produtos de tal ofício, especialmente a panela de barro, recipiente obrigatório ao preparo da moqueca capixaba e outros pratos representativos da identidade capixaba.

Palavras-chave: Cultura Capixaba; História da alimentação; Paneleiras.

Abstract

To think about the culture of Espírito Santo is to contemplate a series of knowledge and deeds evoked as staple identities of the local culture. Going beyond a political and economic reading, we sought social and cultural interpretation through a historical reflection. Looking to understand culture departing from its multiplicity, we have elected food to be the subject of this article, and the various senses and meanings that can be revealed from such a customary and symbolic practice. In this context, we seek to analyse the question of the preservation of the craft of the clay craftswomen of Goiabeiras (Vitória / ES) in the present time and the usage of the symbols inherent to the products of this craft – especially the clay pot, the mandatory vessel for the preparation of the moqueca of Espírito Santo and other representative dishes of the Capixaba identity.

Keywords: Capixaba Culture; Food; History; Clay Craftswomen.



Enquanto uma de nós conservar os saberes de vocês, enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês. A ritualização dos gestos elementares tornou-se-me assim mais preciosa que a persistência das palavras e dos textos, porque as técnicas do corpo são mais bem protegidas da superficialidade da moda e porque aí entra em jogo uma fidelidade material mais profunda e mais densa, uma maneira de ser no mundo e de fazer aqui a própria morada (GIARD, 2011, p. 215-216).

Introdução

As menções aos elementos culturais identitários são parte de nossa realidade contemporânea. Buscamos nos interstícios em que se inscrevem um povo algo que nos diga sobre quem eram, quem são esses elementos, convocando-nos, inclusive, a interpretar possíveis rumos a serem tomados no futuro. Assim, ultrapassando o limiar da leitura política e econômica, buscamos na interpretação social e cultural dos ocorridos ecos e espelhos do passado. Tentamos entender uma cultura a partir de seus fazeres múltiplos. Tais fazeres, por sua vez, expressam-se pela música, pela língua, pelo dialeto, pelas brincadeiras, pela alimentação e por sua conformação cotidiana. É na esfera da expressão alimentar, especificamente, que se inscreve este trabalho.

A alimentação atualmente vem ganhando notório destaque no cenário nacional e internacional. A mídia, por sua vez, tem cumprido um relevante papel para o fomento de tais discussões, já que, nos últimos anos, programas de culinária e tabloides especializados na área têm se feito aos montes. O impacto que tais abordagens causam no grande público, porém, deixam de fora um importantíssimo aspecto da alimentação: sua concepção como manifestação cultural. Para o historiador Massimo Montanari (2008, p. 15-16),

Comida é cultura *quando produzida*, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza [...], mas ambiciona também criar a própria comida [...]. Comida é cultura *quando preparada*, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura *quando consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, [...] na verdade não come qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.

Logo, alimentar-se é um ato muito mais complexo que a mera reposição nutricional do organismo. Conforme nos diz o historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos (1997, p.160), “não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que efetivamente seja consumida. É necessária uma série de condicionamentos como o biológico, o psicológico, o cultural e o social para que se dê um passo”.

Dessa forma, a alimentação emerge como reflexo de um contexto, tanto pelo alimento em si quanto pelas práticas – e símbolos – que o rodeiam. Segundo o antropólogo Sidney Mintz (2001), o comportamento relativo ao alimento revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido, evocando em seu escopo uma série de significados aos sujeitos inscritos nesse bojo de fazeres. Por ser, assim, uma expressão social, a historiadora Patrícia Merlo (2011, p. 27) compreende a comida como uma expressão de uma “governabilidade”, de uma prática que procura uma própria liberdade de expressão na contínua mediação entre corporalidade e corpo social.

Na contramão ao posto, alguns setores têm buscado no universo de significados alimentares as mais diversas formas de especulação. Assim, a noção de apropriação de tais símbolos envolvidos no ato de *alimentar-se* ganha espaço, ressignificando-os a de

seu sentido primário. Para o historiador Petrônio Domingues (2011, p. 407),

a questão dos usos, por sua vez, está diretamente relacionada ao conceito de apropriação. É por meio da apropriação que os setores não hegemônicos operam a “produção de sentidos”, ou seja, que a recepção se torna “matreira” e “rebelde”.

É nesta esfera dialógica que se inscreve este trabalho. Num franco diálogo que convoca a relação entre alimentação como manifestação cultural e os símbolos ali envolvidos, colocaremos em tela a questão da preservação dos ofícios ligados a alimentação – em nosso caso, as panelas de Goiabeiras (Vitória/ES) – e os usos feitos dos símbolos inerentes a este processo – a panela de barro e a moqueca capixaba. Questionaremos, ainda, em quais medidas a especulação desta dita *cultura popular* recai no âmbito da apropriação por outros grupos e ressignificam os fazeres destes ofícios.

A cultura alimentar e sua ressignificação

Atualmente, o conceito de cultura tem abarcado uma série de manifestações, abrangendo praticamente tudo que pode ser apreendido em uma sociedade – desde uma variedade de artefatos (imagens, ferramentas, casas e assim por diante) até práticas cotidianas (comer, beber, andar, falar, ler etc.) (BURKE, 2005, p.42). É nessa esfera que a alimentação – processo que abarca o alimento, os rituais de comensalidade e os significados dos alimentos – se matiza na esfera da *cultura alimentar*. Dito de outra forma, as opções alimentares, as modalidades de preparação de uma comida, a maneira de comer, as palavras, as expressões, os comportamentos, todos têm um valor simbólico e ritual.

É inscrito nesta matriz de abordagem que as várias ciências têm se visto articuladas e em franco

diálogo. Não pertencendo somente à esfera da Antropologia, da Sociologia, da História, da Psicologia, do Turismo etc., as questões que põem em *xequê* as articulações entre alimentação e cultura emergem a partir de reflexões das mais diversas áreas do saber. Para a turismóloga Maria Henriqueta Gimenes (2006, p. 2),

O interesse de várias áreas do conhecimento pelo tema [da cultura da alimentação] se deve em muito ao fato deste fenômeno possuir interfaces variadas, extrapolando a mera satisfação fisiológica e cumprindo uma série de funções e expressões que transcendem à fome biológica e se traduzem em costumes, rituais e demais comportamentos.

Passa-se, portanto, a refletir sobre os vários agentes envolvidos na alimentação. Num universo de significados e ressignificações, tais agentes receberão, cada um à sua maneira, a mensagem imbuída no *alimentar-se* sob determinadas circunstâncias. Assim, os ritos ligados a alimentação terão diferentes significados para os sujeitos em questão.

Estando, então, a alimentação fortemente ligada à história e as tradições culturais de toda uma comunidade, o consumidor nativo ou turista, segundo Zuin e Zuin (2008), acaba por consumir a cultura do local, uma vez que a gastronomia de um lugar traduz toda uma herança cultural, como clima, situação geográfica, especificidades dos solos, a história, a situação. A partir disso, portanto, produz a sua rede de significantes e significados.

É inscrito num universo cultural, portanto, que a alimentação conota sentidos. Dessa forma, determinados alimentos emergem como elemento de referência a determinado local e a determinados costumes. Portanto, uma

iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, torna-se muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico” (GIMENES, 2016, p. 4).

É dentro de um cenário de ação de forças, então, que os vários signos vão se estabelecendo. Nos últimos tempos, a alimentação (e os fazeres aliados a elas, como no caso do ofício das panelas) ganha espaço na vitrine. O turismo tem nela, então, um alicerce para a sua manutenção. Para Henriqueta Gimenes (2016, p. 5),

Da mesma maneira em que o anseio por reconhecer e proteger os símbolos gastronômicos nacionais e regionais como forma de preservar uma identidade permanece até os dias de hoje, nota-se ainda a relação que se estabelece entre espaço e produção gastronômica é visível e reconhecida na atualidade não apenas pelos autóctones, mas também pelos turistas e excursionistas que se deslocam até determinada localidade para provar estes pratos. Na lógica da atividade turística, onde a diferença e as especificidades de uma localidade são matérias-primas básicas, esta territorialidade não é apenas incentivada, mas divulgada amplamente como forma de diferenciação de um destino turístico em relação ao outro, pois quanto mais diferenciado, mais “típico” for o prato, mais valorizado ele será.

Cria-se, então, na seara do alimento como manifestação identitária local, um manejo de exploração para pluralizar os vários significados a ela imbricados. Extrapolando os significados locais, o turismo convoca a ressignificação ampliada, pondo aos olhos do *outro* aquilo que tem sentido para uma comunidade local.

Assim, num momento em que o conceito de *identidade* é posto em reflexão e que a noção de *cultura* não para de se alargar, algumas reflexões se fazem necessárias.

Para o historiador Roger Chartier (1988, p. 59),

anular o corte entre produzir e consumir é antes de mais nada afirmar que a obra só adquire sentido através da diversidade de interpretações que constroem as suas significações.

Dito de outra forma, é a pluralidade de significados atribuídos às várias manifestações culturais, incluindo aí a alimentação, que evoca um conjunto de percepções sobre determinada prática, não privilegiando um zênite, mas concebendo vários pontos de vista.

Dessa forma,

agir como se os textos (ou imagens) [ou demais manifestações culturais] tivessem significados em si mesmos, fora das leituras que lhes conferem sentidos, é elevar tais [objetos] ao estatuto de categoria absolutas e universais, em última instância, a-históricas (DOMINGUES, 2011, p. 408).

Tendo a panela de barro como uma manifestação histórica e recheada de (res)significações, propomos a reflexão.

Segundo a comunicóloga Manaíra Abreu (2001), no decorrer dos anos 1980 a indústria turística consagrou a panela de barro por meio de campanhas publicitárias, associando sua imagem a da moqueca e da torta capixaba, num processo que acabou por transformá-la em ícone da cultura regional. Tal ação, por sua vez, colocou o Espírito Santo em destaque no cenário do turismo gastronômico desde então. Estava inaugurada, então, a consagração de apropriações e reapropriações de significados da panela de barro e da alimentação capixaba.

A panela de barro e as panelas de Goiabeiras

Inscritas nesse universo simbólico, a panela e as panelas formam sistemas que se retroalimentam: uma não existe sem a outra. Junto a isso, não há o ofício e nem a panela sem o local, o barro e tintura extraída do mangue vermelho,¹ ambos característicos daquela

¹ Um tipo de árvore do mangue (*Rhizophora Mangle*) da qual se extrai a tintura de tanino a ser utilizada na queima da panela de barro, que

região. Assim, nas palavras dos sociólogos Marques e Caloti (2013), forma-se a “Cultura do Barro”.

Não há, ainda, receita para fazer a panela de barro escrita em cadernos ou livros. Tal como os quitutes de nossas mães e avós, recheados por *punhados*, *pouquinhos*, *pitadas*, *tiquinhos*, são também assim construídas as panelas de barro, que estejam sua existência na oralidade.

No ano de 2002 iniciou-se o processo de reconhecimento do ofício das paneleiras de Goiabeiras. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), por meio de sua superintendência no Espírito Santo, deu início ao reconhecimento e registro desse ofício. Segundo consta em dossiê publicado pela instituição após o reconhecimento,

a fabricação artesanal de panelas de barro é o ofício das paneleiras de Goiabeiras, bairro de Vitória, capital do Espírito Santo. A atividade, eminentemente feminina, constitui um saber repassado de mãe para filha por gerações sucessivas, no âmbito familiar e comunitário. A técnica cerâmica utilizada é de origem indígena, caracterizada por modelagem manual, queima a céu aberto e aplicação de tintura de tanino. Apesar da urbanização e do adensamento populacional que envolveu o bairro de Goiabeiras, fazer panelas de barro continua sendo um ofício familiar, doméstico e profundamente enraizado no cotidiano e no modo de ser da comunidade de Goiabeiras Velha. É o meio de vida de mais de 120 famílias nucleares, muitas das quais aparentadas entre si. Envolve um número crescente de executantes, atraídos pela demanda do produto, promovido pela indústria turística como elemento essencial do “prato típico capixaba” (IPHAN, 2002, p. 13).

É necessário reforçarmos, ainda, que tal fazer não se inscreve num processo recente: nos remonta,

na verdade, a um período anterior às colonizações que marcaram a Idade Moderna.

O processo de produção das panelas de Goiabeiras conserva todas as características essenciais que a identificam com a prática dos grupos nativos das Américas, antes da chegada de europeus e africanos. As panelas continuam sendo modeladas manualmente, com argila sempre da mesma procedência e com o auxílio de ferramentas rudimentares. Depois de secas ao sol, são polidas, queimadas a céu aberto e impermeabilizadas com tintura de tanino, quando ainda quentes. Sua simetria, a qualidade de seu acabamento e sua eficiência como artefato devem-se às peculiaridades do barro utilizado e ao conhecimento técnico e habilidade das paneleiras, praticantes desse saber há várias gerações. (IPHAN, 2002, p. 15).

É, portanto, num universo alheio ao sincretismo cultural moderno que marcou a formação do Brasil, que surge o ofício, há 2500 anos aproximadamente (PEROTA *et al.*, 1997, p. 10-11).

Apesar de a técnica cerâmica utilizada ser reconhecida por estudos arqueológicos como legado cultural Tupi-guarani e Una, com ênfase maior a elementos característicos desse,

o saber foi apropriado por colonos e descendentes de escravos africanos que vieram a ocupar a margem do manguezal, território historicamente identificado como um local onde se produziam panelas de barro, já a partir do século XVI (IPHAN, 2013, p. 15).

Na verdade, partes do utensílio sofreram modificações ao longo do tempo.

A produção artesanal da cerâmica popular de Goiabeiras foi contínua porque sempre foi utilitária. Algumas alterações de caráter funcional, como as alças nas proximidades dos lábios das bordas são

detalhe raramente encontrado na cerâmica indígena, deve ter sido uma adaptação para uso das panelas em fogões e, posteriormente, para uso em mesas. (PEROTA *et al.*, 1997, p. 13).

Se os sambaquis espalhados ao longo do litoral espírito-santense, repletos de concha de moluscos e outros elementos que nos remetem ao consumo de frutos do mar, são expressão da culinária capixaba desde há muito (NEVES; PACHECO, 2002), é hoje a panela de barro quem traduz o que resta da identidade culinária do povo de Vitória com o litoral. Talvez por reminiscência do consumo de torta capixaba no período da páscoa e do consumo da moqueca aos fins de semana e em dias festivos, o ofício das paneleiras ainda existe e resiste, mantendo-se totalmente artesanal.

Tão artesanal quanto as panelas, devem ser os pratos que são apresentados nelas. Como que saindo do fogo, ainda borbulhando, a poética da descrição da receita apresentada pela pesquisadora Patrícia Merlo (2011, p. 30) nos dá uma dimensão do que se trata o prato. Para a autora,

“na receita típica capixaba, a cor vem da tintura de urucum, o azeite é doce, o tomate precisa estar bem maduro, a cebola branca e o alho devem ser bem cortados e o coentro picado, salpicado em doses bem generosas. A moldura perfeita fica por conta da panela de barro”.

Esse prato tem, para o capixaba, gosto de domingo e de comemorações especiais.

Apreciada tanto quanto a moqueca, a torta capixaba também traz consigo a tradição do capixaba. Acompanhada pela lembrança do chocolate e da páscoa, esse prato é característico do período quaresmal. O ofício das marisqueiras (outrora desfiadeiras de siri) é, tal qual o das paneleiras, predominantemente feminino (VIANA JUNIOR, 2010, p. 5). Faz-se várias moquecas de mariscos (ostra, sururu, siri, caranguejo e camarão), além da moqueca de pei-

xe branco; quando secas e misturadas, agrega-se o palmito e os ovos batidos. Para finalizar, claras nevadas e rodela de cebola. Eis o prato típico da Semana Santa do capixaba, servida em panela de barro.

Falamos, portanto, de um elemento central, que cria o vínculo entre uma dita *identidade capixaba* e a alimentação: a panela de barro. Mais que uma estrela à mesa, a panela traz consigo muitos significados, convocando uma série de saberes e fazeres que traduzem a relação entre o capixaba, a sua história e o mar, e que apresenta aos diletantes uma parte importante do ser capixaba.

O ofício feminino na produção da identidade alimentar capixaba

Não podemos, entretanto, abrir mão de encarar a atual realidade das mulheres – em sua maioria – que ainda levam à frente o fazer da panela de barro como sua principal atividade econômica. Segundo o sociólogo Luís Rodrigues (2011, p. 3),

passada de mãe para filha e para netas a tradição criou o ofício das Paneleiras de Goiabeiras dando referência à localidade chamada de Goiabeiras Velha; assim são conhecidas as mulheres que fazem as panelas. Embora o trabalho de manusear o barro e dar formas aos utensílios era exclusivamente feminino e de característica artesanal familiar, elas sempre contaram com a ajuda dos maridos e filhos para a extração e obtenção das matérias-primas que são o barro, tanino e madeira para queima, bem como na confecção e comercialização.

Assim como as técnicas de produção garantem a autenticidade da panela de barro, as paneleiras que as executam são reconhecidas como genuínas; e essas só podem ser as “Paneleiras de Goiabeiras Velha”, pois, segundo entende-se, dominam todas as etapas de produção, perpetuam a forma genuína de fabrico, isto é, os elementos tradicionais, e estão inscritas no

confere a coloração escura dos refratários (MARQUES; CALOTI, 2013, p. 168).

“lugar de memória”.² Dito de outra forma, são elas as personagens que garantem, desde há muito, a construção simbólica de significados que perpassam a panela de barro.

Apesar do simbolismo implícito nesse processo, muitas vezes a crença da feitoria das panelas como elemento essencialmente artesanal, que se inscreve numa condição lúdica, cai à tona quando nos deparamos com a realidade. O consumo sistemático das panelas convoca uma produção quase que industrial, haja vista a demanda do bem simbólico. Assim, as panelas

[...] passaram a ser apreciadas e comercializadas por uma nova rede de mercadores: lojas de artesanato, turistas com seus souvenirs e restaurantes que servem a moqueca, os maiores compradores por participarem da rede de turismo. As panelas foram então ‘descobertas’ e suas produtoras ‘reveladas’. Neste contexto de crescente demanda, a pequena produção familiar feita nos quintais entre uma ou outra tarefa doméstica foi modificada e ganhou novos contornos e novos modos de organização e produção (Dias, 2006, p. 205).

Dessa forma, as panelas e as paneleiras passam, atualmente, por um processo de adaptação e resignificação: as artesãs constroem, a partir da produção articulada e sistematizada, um bem simbólico repleto de sentidos ligados à tradição, evocado no imaginário comum ainda como uma produção manufatureira e singular. Dito de outra forma, não se perdeu o sentido da confecção da panela de barro tal qual fora em outros tempos, mas se reajustou a forma de confeccioná-las, de modo a ser possível às paneleiras adaptarem-se à atual demanda pelo produto.

2 Segundo Motta, “lugar de memória” pode ser entendido como um “espaço” comum, onde se recria a tradição num processo de identificação coletiva. A “memória seria vulnerável às manipulações, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento” (Motta, 1992, p. 6).

À guisa da conclusão

Refletir sobre a cultura no Espírito Santo é fazer menção a uma série de fazeres e saberes que são evocados como identitários da cultura capixaba. A alimentação, por sua vez, coloca-se como o espelho social debatido neste trabalho.

A panela de barro é, segundo compreendemos, um elemento essencial à idade capixaba: é o que nos liga diretamente ao mar e ao que dele vem. Assim, ter à mesa peixes e frutos do mar é ter a panela de barro como coadjuvante desse processo.

Não haveria, porém, a panela de barro sem as paneleiras e o próprio barro, que formam uma tríade consonante o que compreendemos como “Cultura do Barro”. Assim, graças a essa manifestação cultural, é possível evocarmos uma identidade local que nos defina num cenário multifacetado de culturas.

Dessa forma, a mulher coloca-se, junto à panela, como elemento essencial para a identidade capixaba. Sem a artesã do barro, sem este elo que se coloca entre a cozinha do mar e a panela de barro, esse não seria um viés cultural e de identidade. Logo, o repasse do saber fazer, de geração a geração, é um dos pilares que nos torna capixabas.

Finalmente, cabe-nos a percepção: um conjunto de alicerces é o que forma o esteio de uma identidade, repleta de significantes e significados, para autóctones e para os que chegam pela curiosidade. Ainda assim, é nesse bojo de signos que se inscreve os emaranhados de uma cultura local.

Referências Bibliográficas

- ABREU, M. *Isto não é uma panela*. Monografia de Graduação em Comunicação Social – Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória: UFES, 2001.
- BURKE, P. *O que é história cultural?* Trad. Sérgio Góes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- CHARTIER, R. *A história cultural: entre práticas e representações*. Trad. Maria Manuela Galhardo. São Paulo: Difel, 1988.
- DIAS, C. C. *Ser paneleira não é brincadeira – Estratégias de associação política na construção de uma categoria profissional*, Arquivos do Museu Nacional, Rio de Janeiro, v. 64, n. 3, 2006.

DOMINGUES, P. Cultura popular: as construções de um conceito na historiográfica. *História*, v. 30, n. 2, p. 401-419, 2011.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, M. *A Invenção do Cotidiano*. 10. Ed. Trad. Ephraim F. Alves; Lúcia E. Orth. Petrópolis: Vozes, 2011, v. 2 (morar, cozinhar), p. 209-372.

GIMENES, M. H. S. G. *Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil*. Disponível em <https://www.academia.edu/489721/Patrim%C3%B4nio_Gastron%C3%B4mico_Patrim%C3%B4nio_Tur%C3%ADstico_uma_reflex%C3%A3o_introdut%C3%B3ria_sobre_a_valoriza%C3%A7%C3%A3o_das_comidas_tradicionais_pelo_IPHAN_ea_atividade_tur%C3%ADstica_no_>. Acesso em 21 jun. 2016.

INSTITUTO do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). *Dossiê 3: Ofício das Paneleiras*. Brasília: IPHAN, 2002.

MARQUES, M. S.; CALOTI, V. A. As Paneleiras de Goiabeiras e a Cultura do Barro. *Sociologia, Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, Vol. XXVI, pág. 163-185, 2013.

MERLO, P. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. *Interseções*, v. 13, n. 1, p. 26-39, jun. 2011.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MONTANARI, M. *Comida como Cultura*. Trad. Letícia Andrade. São Paulo: Senac, 2008.

MOTTA, M. S. *A nação faz cem anos: a questão nacional no centenário da independência*. Rio de Janeiro: FGV-CPDOC, 1992.

NEVES, L. G.; PACHECO, R. *Torta Capixaba*. Vitória: Eldorado Comunicacties, 2002.

PEROTA, C.; LELING NETO, R. A.; DOXSEY, J. *Paneleiras de Goiabeiras*. Vitória: Secretaria Municipal de Cultura, 1997.

RODRIGUES, L. H. Transmissão Cultural e Mercantilização: uma etnografia da produção e comercialização de panelas de barro pelas paneleiras de Goiabeiras. In: *Anais do Seminário Nacional da Pós-Graduação em Ciências Sociais – UFES*, Vitória, v. 1, n. 1, p. 1-17, 2011.

SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. *História: questões e debates*, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, 1997.

VIANA JUNIOR, F. S. C. *Desfiadeiras de Siri: elementos de identidade cultural de um povo ligado à gastronomia*. Vitória: Secretaria do Estado de Cultura, 2010.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Alimentação é cultura – aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. *Nutrire, Revista Societas Brasileira de Alimentação e Nutrição*, São Paulo, v. 34, n. 1, p. 225-241, 2009.

Recebido em: 26/07/2017

Aprovado em: 26/09/2017

