

# INTRODUÇÃO

De 19 a 23 de junho de 2017 realizou-se na vila de Idanha-a-Nova a 8.<sup>a</sup> edição dos Encontros Ibéricos de Antropólogos. Trata-se duma iniciativa de inspiração informal que vem acontecendo desde o ano 2000, em Ávila, seguindo-se 2002 Évora, 2005 Pamplona, 2007 Ponte de Lima, 2009 La Seu d’Urgell, 2012 Miranda do Douro e 2015 El Barco de Ávila. Estes eventos congregam antropólogos e antropólogas dos principais centros académicos peninsulares num contexto em que a performance científica não se sobrepõe ao convívio e ao aprofundamento do conhecimento mútuo indistintamente do estatuto que detêm e da geração que integram. Porque estamos próximos na geografia, também o devemos estar para partilhar preocupações e congeminar iniciativas.

A proposta temática enviada aos participantes solicitava-lhes apresentarem materiais das suas pesquisas recentes na ótica dos consumos alimentares, das construções gastronómicas, as *gastropolitics*, e da análise de fluxos culturais, caracterizadores da globalização; ao mesmo tempo enredos ibéricos proporcionariam os respetivos cenários diretos ou por remitência indireta. Estava em mente um circunstanciado estado da arte relativo ao mundo hispano-americano acabado de ser publicado, e cujos autores viriam a participar no Encontro (cf. López *et. al.* 2016). Quisemos estender a investigadores portugueses o debate sobre esta temática.

O Encontro propôs-se estabelecer uma articulação com as políticas públicas de cultura do município que o acolheu. Dado o relevo ganho pelas manifestações ligadas ao ciclo pascal e ao levantamento das manifestações que o caracterizam durante a Quaresma nas várias freguesias do concelho, os aspetos relativos à religiosidade popular pareceram importantes serem abordados. Naquela altura ultimava-se uma candidatura a inscrição na Lista de Melhores Práticas da UNESCO. A este assunto foi dedicada uma das sessões.

Reúnem-se agora as comunicações dos participantes, passadas a versão escrita. A concretização deste dossiê intitulado *Enredos ibéricos: comidas, ritos, políticas de património* deve-se ao acolhimento que nos foi dado pelos responsáveis dos Trabalhos de Antropologia e Etnologia (TAE), o órgão da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia (SPAEE), que festeja o seu centenário. É a associação de cariz antropológico mais antiga no país, em atividade ininterrupta, pesem as compreensíveis oscilações no ritmo das iniciativas ao longo de tão longo período. Para os participantes e organizadores do 8.º Encontro Ibérico de Antropólogos não

deixa de ser uma honra ficar desta forma ligados ao percurso daquela associação. Deixamos aqui expresso o nosso agradecimento ao Professor Vítor Oliveira Jorge, presidente da SPAE, pela confiança depositada em nós e desejamos à SPAE os melhores votos para um segundo centenário recheado de ações.

Uma curta passagem em revista comprova a diversidade das abordagens feitas em torno da temática principal proposta, a comida.

Jesús Contreras propõe um estado da arte dos principais desafios postos à antropologia da alimentação com o texto que intitulou “Algunas paradojas de la modernidad alimentaria”. Fala de mundo novo aberto para a manipulação nutritiva, onde uma “revolução copernicana” já corre e a “desculturalização do omnívoro” parece abrir-se a par com os avanços científicos. Por outro lado, fala do poder das culturas, que induzem as razões limite das nossas escolhas no mundo de ofertas ilimitadas de comida e de conhecimento rigoroso. Noutra escala, José Sobral relembra o relevo perdido das leguminosas no contexto português e como o consumo de géneros alimentares permite pensar no tempo lógicas sociais e dinâmicas culturais. Em “As leguminosas: da obscuridade à celebração” descrevem-se os processos de mudança de estatuto de um alimento básico para as camadas subalternas, agora ressuscitados como um consumo selecionado colocado em menus *gourmet* ou como emblema de celebração localista no interior de Portugal. Em “Culinary Resistance” Brian O’Neill aplica o modelo dos discursos ocultos proposto por James C. Scott para analisar o que poderá ser encarado como uma resistência subalterna. O’Neill, revê com outros focos de inspiração os seus materiais sobre o grupo étnico kristang de Malaca, agora com a atenção posta na respetiva culinária e na oferta gastronómica com que marcam presença na sociedade malaia. Em vez de mero gerador de identidade étnica, argumenta-se que a culinária tem sido fator de resistência duma minoria católica, numa sociedade marcada pelas contingências de uma história cosmopolita que até hoje moldou a sua composição heterogénea em termos culturais. Dando seguimento a pesquisas que vem desenvolvendo nos últimos anos (cf. Álvarez 2008) em “Mesa y reproducción: la gran metáfora que vincula dieta y fertilidad masculina” Consuelo Álvarez aborda e discute as relações estabelecidas entre comida, masculinidade e fertilidade humana. As ilustrações etnográficas que propõe são surpreendentes e falam das ansiedades postas pela reprodução humana e das declinações do que se considera alimentação fértil. Este um levantamento que pode servir como chave de leitura das grandes transformações que sofreram as relações com a comida no quadro peninsular. Em busca de vestígios patrimoniais de cariz confessional apagados está Marina Pignatelli que nos dá boa razão do respetivo andamento em “Um relato etnográfico sobre imaterialidades dos Luso-Bnei-Anussim no Nordeste português”. Pedro A. Cantero apresenta um texto onde

cabem muitas vozes e falam ainda de vozes as imagens escolhidas com capricho, somadas aos textos tão grávidos que nos são propostos. O modo de editar é assumidamente diferente e surpreende; busca-se a sensualidade e o poético, desde logo o título onde há tantas evocações “Parajes deleitosos. Paisaje, mesa y evocación poética (*ruedos, chacras, huertos*)”. Fala-se de Espanha e do Equador, de lugares nesses países. E surpreendem as imagens, os sentimentos transmitidos, as citações rarefeitas. Esta peça exemplifica um encaminhamento do olhar para certos alimentos, mantidos em quase segredos arquitetónicos introduzidos num espaço produtivo.

Não tem limites as possibilidades de escrever e de imaginar na antropologia.

Rita Cachado em “Coentros e *Garam Masala*. Passar fronteiras académicas através da cozinha” relata uma relação de cooperação e a amizade daí nascida no terreno indiano remoto, que se substancializaria na publicação dum livro de culinária profusamente ilustrado – *Coentros e Garam Masala*. Aconteceu num bairro sensível dos arredores de Lisboa, onde Rita pesquisa desde há muito tempo e onde conheceu Bina Achoca, a autora da coletânea de receitas Hindu-Gujaratis. Ajudar a editar o dito volume permitiu-lhe retribuir dádivas desde há muito tempo devidas no terreno, uma questão premente que a autora tinha consigo mesma para resolver, e que tocará, afinal, quem quer que tenha feito trabalho de campo. Marisa C. Gaspar aborda uma temática próxima: “Património à mesa dos Macaenses em Portugal”; é por via da gastronomia que consegue aceder e ser aceite na comunidade de macaenses residentes em Lisboa, daí resultando o enredo ibérico para a sua investigação sobre construção duma identidade euroasiática. E já que falamos de territórios cabe agora a vez de referir o texto de Esteban Ruiz-Ballestreros “Consumir y consumir Naturaleza. Prácticas turísticas en la naturalización de la sierra de Aracena”, onde fruição de paisagem andaluza, exercício físico em regime de lazer e comida se entrelaçam numa atitude convergente e aplicada a territórios previamente circunscritos. Um trajeto histórico da objetivação do artesanato cabo-verdiano é o que se propôs discutir Eduarda Rovisco, em “Lembranças da terra. Notas para uma etnografia da produção de artesanato nas cidades do Mindelo e da Praia, Cabo Verde”; adivinha-se o papel que o mesmo foi adquirindo à medida que o turismo se desenvolvia e se tornava fator económico de primeira grandeza. Revela-se a experiência prolongada da autora naquele arquipélago-estado. A pesquisa chegou a ser labiríntica, porém entre o “presente etnográfico” e o levantamento de outros documentos respeitantes a décadas passadas, um percurso compreensivo fica levantado, ajudando a entender o artesanato cabo-verdiano e o lugar que o seu consumo tem na atualidade. A afirmação e consequente consolidação do artesanato perspetiva-se como um modo de sustento no plano familiar ou mesmo microempresarial. Manuela Ivone Cunha escreve sobre “Comida, comensalidade e reclusão. Sentidos

do que se (não come), como e com numa prisão portuguesa” usou a familiaridade ganha ao longo de anos de pesquisa num contexto de enclausuramento forçado. A “instituição total” em questão é um dos principais estabelecimentos prisionais femininos existentes em Portugal. Em notas sucessivas vai-nos sendo fornecido um quadro das complexas relações que comida e alimentação tecem *intramuros*. São valiosas as referências teóricas que invoca. Isto permite que resolva o texto de modo exigente e denso, densidade afinal conseguida pelas curtas anedotas expressivas, pelos episódios que enquadram um quotidiano de regras severas ditas ou silenciadas. Tal já se conhecia de outros trabalhos, como o de Biondi (2010) sobre a auto-organização dos presos nas prisões paulistas, no entanto aqui há um esboço inspirado e vivido numa “janela para mundo social e moral do recluso” que pela comida e pela comensalidade se entreabriu à autora e que ela soube explorar. Pedro Tomé apresenta no texto intitulado “Comidas para turistas, comidas para nativos” outro caso de recuperação em sede identitária local de uma leguminosa, as “judías del Barco”, a saber feijão branco. São os paradoxos de um processo de patrimonialização feito à escala local que num primeiro plano movem a aproximação feita por Pedro Tomé. O mote é dado por uma leguminosa modesta, de cuja história obscura nenhum indício se perde aqui. Mas fala-se, afinal, de forma caleidoscópica e fecunda do nosso tempo e de importantes dimensões ambientais que nos assolam e de suas amplas consequências. Trata-se de mais um exemplo de elaboração do que pode ser entendido como “cultural biography of things” relembrando a noção proposta por I. Kopytoff (1986); sendo que no caso presente, encara-se um alimento vegetal com objeto material e o seu papel no quotidiano numa pequena localidade que o cultiva e assim busca alcançar um lugar ao sol.

A obra de Sidney Mintz (1985) sobre o açúcar permanece uma fonte de inspiração.

Confirma-o agora Virgínia Calado com o título “Entre abundância e insegurança alimentar: Soja e processos de globalização”, ao trilhar em Moçambique pistas sugeridas por aquele antropólogo. Foi a vez de interrogar presença e destino da soja naquele país este-africano, onde fez terreno. O seu artigo revela como se compaginam processos materiais e culturais à escala global, tomando por referência a agroindústria centrada naquele legume ali emergente. Preocupam-na duas questões: o movimento da macrobiótica no Ocidente (Calado 2015), assim como a segurança alimentar no contexto etnográfico que mais recentemente escolheu, desafio que, aliás, se coloca por esse mundo fora. Paula Godinho volta a convidar-nos ao seu terreno, com o artigo “Entre o *lacón con grelos* e o festival do cabrito: usos da memória e novas funcionalidades nos *entroidos galegos*”. Desta feita assistimos ao consumo por ostentação de pernil de cabrito, em que o animal devorado é consa-

grado durante um festival, que os grelos acompanham nesse sacrifício. Numa saborosa – para os apreciadores, entenda-se – “Nota aperitiva. Elogio da lentidão. A imparável marcha dos caracóis rumo ao norte de Portugal: Gastronomia estival e fronteiras culturais”, Jean-Yves Durand observa essa invasão silenciosa protagonizada pelo caracol em forma de consumo alimentar, que arrancando historicamente do Sul vai à conquista do Norte. Se até há alguns anos tal comida era um identificador cultural sulista, isso tem vindo a diluir-se. Apetências gastronómicas que o autor explica em moldes sugestivos e ao mesmo tempo com originalidade teórica recorrendo à própria história do pensamento etnológico: porquê a relutância dos antropólogos em lidar com os fenómenos de difusão cultural, aceitando-os como tal? Num artigo “Alimentación *fitness*. Notas etnográficas sobre salud, cuidado e ideología”, Lorenzo Mariano relata a sua experiência partilhada num ginásio, assim como os rigores físicos e os ditames mentais a que o indivíduo submete o seu corpo e olha o dos outros em busca de *fitness*, ou seja na mira de frescura, vigor e destreza: eterna juventude ou simplesmente disposição para assumir esse estado de espírito? Sofia Sampaio em “O corpo que come: comida, visualidade e turismo (Portugal, 1969-72)”, analisa o papel atribuído à comida num filme de promoção turística realizado há meio século; tão recente nos parece o fenómeno do turismo e o que ele acarreta, tão antiga é a questão. De reter na análise da autora: o realizador não mostra os alimentos, mas os gestos de os consumir. São as maneiras de estar à mesa que se evidenciam e subalternizam a materialidade do produto alimentar. Desfruta-se, não se ingere. São códigos fechados, agrupados formam protocolos de comportamento; a comida não se resume à ingestão de produtos, serve para muito mais. Este aspeto tem ascendentes na antropologia estrutural levi-straussiana, daí logo nos ocorrer o terceiro volume das “*Mythologiques*” (Lévi-Strauss 1968). E o sociólogo Norbert Elias viu na transformação e refinamento – a aquisição do *habitus* – dos modos de estar à mesa uma das vertentes estruturantes para uma teoria da civilização aplicada às culturas aristocráticas europeias (Elias 1976). Em “Clausura globalizada: dos ejemplos de interacción contemporánea a través de la alimentación en congregaciones femininas”, Elena Freire desvenda parcialmente segredos da vivência nos refeitórios conventuais femininos, levando-nos de novo à Galiza. Mostra como as regras alimentares se adaptam quer à situação alimentar gerada pela globalização, quer a hábitos de comer trazidos pelas noviças chegadas de países extraeuropeus. A comida é um recurso poderoso na busca e afirmação de identidades étnicas ou culturais. Já no texto de Brian O’Neill se havia constatado uma situação que aquele autor propôs como forma de resistência. “Andamos todo o ano a trabalhar para a festa’: festa e dádiva no bodo de Monfortinho” de Eddy Chambino e de Vasco V. Teixeira “O bodo de Salvaterra do Extremo: saberes e

rituais” são textos em que se tratam manifestações vividas e reavivadas em termos de teoria da dádiva pelo primeiro daqueles autores e de recuperação de saberes – entenda-se fixação de património – pelo segundo. Nos dois casos estamos perante pesquisas em andamento.

Assumem múltiplos aspetos as relações de que o amor, a violência e o sexo se podem revestir.

Neste dossiê constam dois casos que diferem pelo material e na abordagem ensaiada. Julián López apresenta-nos uma seleção da sua memorável coleção de bilhetes postais *fin de siècle* no artigo “Comida y Sexualidad en Cartas Postales de Amor”. A partir de uma vintena de exemplares discute aspetos variados em que comida – sempre na dupla intenção alimentar e reprodutora – amor ou namoro nas situações humanas mais díspares, surgem representados em fotografias ou desenhos, tanto coloridos, como a preto e branco. A essência da questão reside no suporte que permite a transmissão indireta do desejo de um ao outro indivíduo. Há intermediação dum portador ou pelo menos tal se admite. Juan Antonio Flórez faz um relance a que dá o título “Del Gusto de Ambigú al Necrogusto en El Puerto de Veracruz (México)”. Transpõe o leitor para o México dos dias que correm, de quotidiano intensamente marcado por homicídios, e aqui taxas de feminicídio das mais elevadas no mundo, pelo amor, pela comida, pelas transgressões institucionais, tudo com pano de fundo vermelho dado pelo sangue vertido e abundantemente reproduzido na imprensa. Em mente fica-nos a componente macabra e o contexto festivo-popular, assim como a lembrança destes fatores na construção da nação mexicana, conforme a leitura proposta por Claudio Lomnitz (2006). Dois textos incidem sobre locais específicos para comer. Xerardo Pereiro, Manuel Luís Tibério e Vítor Rodrigues trabalharam num projeto de que apresentam aqui um oportuno e circunstanciado relatório com o título “Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real”, em que analisam o panorama da restauração numa cidade média interiorana portuguesa. Os resultados são interessantes, por indiciarem um ritmo pequeno-urbano: os restaurantes vivem mais duma clientela estudantil e menos dos fluxos turísticos. A informação abundante retirada de inquéritos proporcionará comparações com outros contextos que se lhe equiparem. Em “Cantinas coloniais e o vinho português na capital de Moçambique” Nuno Domingos leva-nos à África Oriental, à atual cidade de Maputo, onde tem feito pesquisa. Reflete sobre as cantinas, onde a população pobre negra tinha acesso a bebidas alcoólicas e a convívio descontraído tolerado. O autor apresenta trechos transcritos de entrevistas que fez, em tempo de independência, certo, mas onde as marcas da violência colonial estão frescas, porque profundas. Nesse sentido não será descabido relembrar outros testemunhos da violência exercida em tempos



coloniais recolhidos num outro projeto, em que um engenheiro português a isso se refere.<sup>1</sup> Se restaurantes, cantinas, casas de pasto constituem locais institucionalizados de convívio mediatizado por comida e bebidas, como inúmeros estudos têm referido, Luís Cunha em “Do prato ao reconhecimento público: o menu das confrarias gastronómicas” faz-nos um levantamento de confrarias existentes em Portugal, de onde resulta uma mancha cartográfica que se suspeita marcada pelo elemento líquido e não tanto pelo consumo de sólidos: estamos em país de ares mediterrânicos, onde vinho e azeite ditam a lei e a economia. É uma relação entre bens alimentares e associativismo de cunho cultural que aqui se revela.

O reflexo das políticas públicas de cultura do município de Idanha-a-Nova nos debates do Encontro aconteceu na referida sessão da manhã. É graças ao fator património cultural que as localidades apostam hoje na procura de uma via de desenvolvimento que se pretende sustentável, leia-se, baseado nos recursos próprios e disponíveis. No caso em apreço mobilizam-se há vários anos os recursos humanos que envolvem as representações do ciclo pascal. Estamos no domínio do que desde a Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, da UNESCO, assinada em 2003, se subsume nesse enquadramento de manifestações culturais (cf. Cabral 2011, Carvalho 2012). Com o empenho próprio de quem desde há anos anima e promove o ciclo pascal em Idanha-a-Nova, António Silveira Catana lega-nos para memória futura no texto “O Ciclo Pascal em Idanha-A-Nova” a experiência vivida de mobilização comunitária que conduziria à preparação e entrega duma candidatura a inscrição na lista de melhores práticas na salvaguardada de PCI. A qualidade do documento permitirá que outros processos de candidatura similares, tanto passados, como porventura ainda em mente, dele possam tirar ilações. Aqui as representações e ações ligadas ao ciclo pascal pertencem ao domínio da religiosidade popular, uma vez que a dinâmica processual não se insere na instituição religiosa, embora dela derive. Tendo por objetivo o confronto com outras experiências, onde confissão e expressões de práticas devocionais acabaram por convergir na via patrimonializadora – leia-se de regulamentações processuais e identitárias, implicando a instauração duma forma de governança própria, conforme Pablo Alonso alerta na sua inovadora monografia (Alonso 2017) – a “Patrimonialización de la *Misa asturiana de gaita*, Bien de Interés Cultural” constitui um bom exemplo para comparação, aqui relatado em primeiríssima mão por quem tanto do ponto de vista musicológico, como cultural, a melhor investigou; Ángel

---

<sup>1</sup> Ver testemunho do engenheiro Fausto Costa sobre a barragem de Chimoia (Lurdes Pequito, 2013, “A minha barragem, uma experiência pessoal”, in: *Visões do Técnico, no Centenário, 1911-2011*, coord. Jorge Freitas Branco, p. 828-832, recurso eletrónico disponível em <https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/4497>, acedido 28jul2018.

Medina, figura central no processo que conduziu à declaração pelas Astúrias da manifestação como bem de interesse cultural. Solicitámos ainda a María Cátedra que partindo da sua experiência de campo vivida na cidade de Ávila, abordasse uma outra incidência de manifestações religiosas tornadas património e em que devoções e convulsões várias das gentes urbanas convergem ou separam partidos: para além do religioso, do devocional, as procissões da “Semana Santa de Ávila: Patrimonio y Turismo” traduzem interesses e agora também a espetacularidade do desfile tornado produto de consumo cultural, também e por força cada vez maior das circunstâncias turísticas. Partindo dos tópicos religião, religiosidades, laicismo e confrontos no mundo atual Enrique Luque proporciona-nos uma abordagem sugestiva, informada e de inequívoca atualidade destas questões. O seu texto além de constituir um exercício sobre como posicionar-se desde a antropologia, é em simultâneo exemplo dum esboço rápido e seguro para uma antropologia política dos atuais desafios e incertezas da política internacional. Tanto os argumentos a que recorre, como as sugestões que as mesmas deixam ao leitor antropólogo ou a ele na sua qualidade de cidadão, a lógica de outros questionamentos e vertentes que não são exclusivamente um recurso patrimonial. São sempre mais que isso. Jeanne Favret-Saada que (com José Contreras) tratou extensivamente as ambiguidades religiosas e políticas das centenárias representações da Paixão levadas a efeito em Oberammergau, na Baviera (2004), como posteriormente se questionou sobre outros fenómenos atuais, como a blasfémia (2016).

Por último, cumpre-me exprimir agradecimentos: ao município de Idanha-a-Nova na pessoa do seu presidente, engenheiro Armindo Moreira Palma Jacinto, que de imediato acolheu a nossa proposta; assim como pelo empenho pessoal colocado no êxito da iniciativa da parte de António Silveira Catana (reanimador, estudioso e promotor dos Mistérios da Páscoa), Paulo Longo (Divisão de Cultura e Centro Cultural Raiano) e Alexandre Gaspar (Fórum Cultural); e uma palavra de merecido reconhecimento ao pessoal adstrito a estes serviços providenciando e assegurando os equipamentos necessários ao êxito do encontro.

*JFB, AM*



## **BIBLIOGRAFIA**

ALMODÔVAR, A. F. Sabino & J. L. T. NUNES, M. Fialho (coords.) (2013), *Confraria Gastronómica do Alentejo. Carta Gastronómica do Alentejo* /e-book / <http://www.cm-serpa.pt/ficheiros/cartagastronomica.pdf>

ALONSO GONZÁLEZ, Pablo (2017), *El Antipatrimonio. Fetichismo y Dominación en Maragatería*, Madrid, CSIC.

ÁLVAREZ, Consuelo (2008), *La Búsqueda de la Eterna Fertilidad. Mercantilismo y Altruismo en la Donación de Semen y Óvulos*, Madrid, Alcalá.

BIONDI, Karina (2010), *Junto e misturado, uma etnografia do PCC*, São Paulo, Terceiro Nome.

CABRAL, Clara Bertrand, (2011), *Património cultural imaterial: Convenção da UNESCO e seus contextos*, Lisboa, Edições 70.

CALADO, Virgínia (2015), *A proposta macrobiótica de experiência do mundo*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais.

CARVALHO, Ana (2012), *Os museus e o património cultural imaterial*, Lisboa, Colibri.

ELIAS, Norbert [1937] (1976), *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. 1. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes. 2. Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*, Frankfurt /M., Suhrkamp.

FAVRET-SAADA, Jeanne (2016), *Une anthropologie des polémiques à enjeux religieux: le cas des affaires de blasphème*, Paris, Société d'Ethnographie. /recurso eletrónico parcial disponível em: <http://www.mae.parisnanterre.fr/la-mae-recoit-jeanne-favret-saada/> , aceso 29jul2018.

FAVRET-SAADA, Jeanne & CONTRERAS, Josée (2004), *Le Christianisme e ses juifs (1800-2000)*, Paris, Seuil.

KOPYTOFF, Igor (1986), "The Cultural Biography of Things. Commodization as process" in: A. Appadurai, coord., *The Social Life of Things, Commodities in cultural perspective*, 64-91, Cambridge, Cambridge University Press.

LEVI-STRAUSS, Claude (1968), *Mythologiques III. L'origine des manières de table*, Paris, Plon.

LOMNITZ, Claudio (2006), *Idea de la muerte en México*, México, D. F., Fondo de Cultura Económica.

LÓPEZ G., J. & L. MARIANO J., F. X. Medina (2016), “Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América atina y España” *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71, 2, 327-370, <http://rdtp.revistas.csic.es/index.php/rdtp/article/view/517/518>, accedido 29jul2018.

MINTZ, Sidney (1985), *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Nova Iorque, Penguin Books.