

# INTERDIÇÕES ALIMENTARES EM SITUAÇÕES DE LIMINARIDADE ENTRE OS ÍNDIOS KIRIRI DO SERTÃO DA BAHIA

SANDRA SIMONE MORAIS PACHECO<sup>1</sup>  
UNEB

---

**RESUMO:** *O povo indígena Kiriri é constituído de cerca de 2.000 pessoas que vivem no Norte do Estado da Bahia/Brasil. O trabalho de pesquisa que fundamenta os resultados foi realizado entre 2003 e 2007. Interdições alimentares são regras que concebem o alimento como passível de causar algum mal físico, psíquico ou espiritual. Essas interdições são mais atuantes quando envolvem pessoas em estados físicos/sociais de liminaridade. Foram observadas interdições relacionadas à temperatura do alimento, assim como à combinação de alimentos considerados “quentes” ou “frios”. As interdições alimentares operam em um campo onde se percebe a busca do equilíbrio e uma concepção de interdependência entre o alimento, o corpo do indivíduo, o momento histórico que esse corpo está vivenciando e as condições do ambiente físico.*

**PALAVRAS-CHAVE:** *Kiriri; interdições; liminaridade; alimentação.*

**ABSTRACT:** *The Kiriri indigenous people have a population of around 2,000 who live in the north of the State of Bahia, Brazil. The presented results are based on research work undertaken between 2003 and 2007. The food interdictions are rules which state the food as possible cause for illnesses, either physical, psychological or spiritual. Usually, these interdictions are applied more often when involving people in social or physical borderline states. Interdictions related to the food temperature, as well as the combination of food considered “hot” or “cold”, were observed. The food interdictions operate in a field where there can be noted the search for equilibrium and the prevalence of the conception of interdependence between food, body, the historic moment being lived by the body, and the ambient conditions.*

**KEYWORDS:** *Kiriri; interdiction; liminality; food.*

---

<sup>1</sup> Graduada em Nutrição, Mestre e Doutora em Ciências Sociais pela Universidade Federal da Bahia. Professora Adjunta da Universidade do Estado da Bahia. Membro efetivo da Associação Brasileira de Antropologia (ABA). Realiza projetos de pesquisa e extensão na área de alimentação e saúde indígena. E-mail: [sandra.pacheco@globocom](mailto:sandra.pacheco@globocom).

## Os Kiriri

O povo indígena Kiriri é constituído de cerca de 2.000 indivíduos (ISA, 2009), que vivem em uma área de 12.300 hectares situada ao Norte do Estado da Bahia, incidente nos municípios de Banzaê e Ribeira do Pombal.

O município de Banzaê, desmembrado do município de Ribeira do Pombal em 1989, possui uma população recenseada de 11.811 habitantes (IBGE, 2010) e está situado entre as bacias dos rios Itapicuru e Vaza Barris. Caracteriza-se por um clima semiárido, devido à sua localização em uma faixa de transição entre o agreste propriamente dito, a leste, e as terras mais áridas, a oeste da Microrregião de Ribeira do Pombal, conhecida localmente como “boca da caatinga” e periodicamente assolada por secas (BRASILEIRO, 1996). Vale lembrar, ainda, a proximidade com a zona chamada sertão, cujo regime de chuvas é ainda mais imprevisível. A Terra Indígena (TI) Kiriri está, pois, compreendida no chamado “polígono das secas”, zona fisiográfica típica do Nordeste brasileiro.

Estabelecidos em um ambiente caracterizado por severas limitações adaptativas, cuja subsistência material sempre foi instável, os Kiriri foram presas fáceis para os invasores europeus e, ao longo do processo de perseguições e morte impingido às etnias existentes no período colonial, foi um grupo dado como desaparecido. A história, porém, tem demonstrado que a resistência desse grupo indígena foi intensa. Entre outros, persistiu um grupo tradicionalmente estabelecido em uma área denominada “Saco dos Morcegos”, depois redenominada Mirandela, designação mediante a qual eles passam a ser referidos, ou seja, “Índios Kiriri de Mirandela”. Centro do território indígena, Mirandela constitui um dos nove grupos locais em que está subdividida a Terra Indígena.

Na vila de Mirandela, na segunda metade do século XVII, se instalou uma missão catequética que objetivava reunir os Kiriri em um aldeamento, de modo a protegê-los, em parte, da violência com que o colonizador tratava os povos originários da terra invadida. A missão jesuíta se caracterizou como uma importante estratégia de salvaguarda das populações indígenas, em que pese a sua negativa interferência na

cultura nativa, através da tentativa de “domesticação” dos hábitos e crenças indígenas.

Com a expulsão das missões jesuítas do Brasil, mediante decreto governamental de 1758, os índios tornaram-se ainda mais frágeis na relação com os colonizadores que, no mais das vezes, executavam a política do extermínio, com o aval governamental, principalmente com os grupos que resistiam às formas de trabalho impostas.

A concessão, através de Alvará Régio de 1700, aos Kiriri, entre outros grupos do sertão, da posse de uma terra, “compreendida em uma légua em quadra, tendo a igreja como pião” (BANDEIRA, 1972, p. 21), não foi suficiente para deter o avanço dos não índios, dotados de prerrogativas econômicas e políticas. Dessa forma, a invasão da Terra Indígena prossegue, não obstante a criação do Serviço de Proteção aos Índios (SPI), em 1910, do que resultou a ameaça de um processo de “desindianização” (BRASILEIRO, 1996) e a elevação, na TI, do número de não índios, que ultrapassou, em muito, o de índios.

Para o agravamento das condições de inviolabilidade das terras indígenas nesse contexto, contribuiu a migração, no final do século XIX, de um grande número de índios em direção a Canudos, na busca da “terra prometida” por Antônio Conselheiro. O epílogo dessa busca, a Guerra de Canudos, desencadeada pelo Governo contra os seguidores de Conselheiro, teve como consequência a morte de muitos índios Kiriri, notadamente os mais velhos, depositários das tradições e costumes ancestrais, principalmente a língua e as diversas modalidades de comunicação com os encantados.

Os índios que sobreviveram, a despeito da dura perseguição política, retornam à terra e a encontram completamente ocupada por invasores, com os índios remanescentes dispersos em pequenos aglomerados, ou comprimidos nas áreas ocupadas pelas famílias dos invasores, travestidos de fazendeiros e proprietários da terra. De pequenos produtores em suas terras, eles tendem, crescentemente, a se transformar em força de trabalho para outrem; seja na agricultura, seja na bovinocultura, atividade importada pelo processo de colonização, que utiliza as intempéries da região (principalmente a combinação de seca cíclica com solos pobres) como incentivo para a formação de pastos para criação de gado.

Na década de 70, num processo chamado de “reinvenção étnica”, as lideranças indígenas Kiriri conseguiram colocar em pauta a legitimidade da posse de terra pelos índios e, após lutas institucionais intensas, em 1981, a terra é demarcada. Só em 1990 ocorre a homologação e em 1995, a posse definitiva.

No percurso de consolidação das lideranças do povo Kiriri, antigos e novos representantes se colocaram em posições opostas no campo religioso, de forma que, a reintrodução do *toré*, considerado por eles como o ritual fundamental para a unificação dos índios em torno do seu principal elemento de “indianidade”, enfrentou tão sérias resistências que terminou dando lugar a rebatimentos no campo político. Nesse sentido, tal processo, ao final de difíceis embates, ensejou a formação de um movimento faccionalista que resultou em uma profunda divisão interna, com consequências para a reprodução material e cultural Kiriri e que se mantém atuante até os dias atuais.

O trabalho de pesquisa que fundamenta os resultados do presente artigo foi realizado entre 2003 e 2007, no âmbito do curso de Doutorado em Ciências Sociais, realizado no Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal da Bahia. O tema tratado nesse artigo é parte da tese defendida em 2007, cujo título é *A gente é como aranha: vive do que tece – alimentação, nutrição e cura entre os índios Kiriri do sertão da Bahia*. A coleta de dados foi centrada em observação participativa, com registros etnográficos realizados a partir de onze estadias na TI Kiriri, entre os anos de 2003 a 2007, totalizando um período de cerca de 65 dias de observações.

### **Alimentação e nutrição na terra indígena Kiriri**

A alimentação é uma categoria de observação privilegiada no contexto de qualquer grupo social, já que, o que se come, como, com quem, de quais maneiras, enfim, como circula o alimento, são dados relevantes para se compreender a forma como se estrutura não só a realidade material dos indivíduos, mas suas construções culturais e simbólicas, assim como os sentidos das suas relações intersubjetivas.

Entre os Kiriri observa-se o consumo de alimentos

tradicionalmente utilizados pelos índios, produzidos internamente na maior parte dos grupos domésticos, como o feijão, a farinha de mandioca e o milho, assim como o crescente uso de alimentos industrializados, comprados nos municípios vizinhos.

Nas refeições principais (almoço e jantar), o feijão, a farinha e a carne (alimento nem sempre acessível a todas as famílias) são os alimentos preferenciais. O cozimento do feijão é feito, majoritariamente, em fogões a lenha, presente em todas as casas Kiriri. O fogão a gás, quando presente, é usado para preparações rápidas, seja em função do alto custo do gás de cozinha, seja porque, para os índios, o fogão a lenha adiciona um melhor sabor à preparação.

As frutas presentes na alimentação Kiriri são as de produção local (caju, manga, seriguela, pinha), que, nos períodos de safra, são consumidas *in natura*. Entre as verduras, observou-se o maior consumo de abóbora, quiabo e maxixe, produzidos localmente em pequenas hortas domésticas.

Os alimentos industrializados mais consumidos na Terra Indígena são: café, açúcar, biscoitos, balas, pirulitos, macarrão, salgadinhos tipo *chips* e pão. Observa-se um aumento crescente no consumo desses alimentos, fato que tem preocupado os trabalhadores de saúde que atuam na área, em função do incremento de problemas decorrentes do consumo intenso desses produtos, principalmente o aumento de sobrepeso em adultos e problemas dentários precoces em crianças.

Do ponto de vista nutricional, dados de peso e altura coletados entre a população de 0 a 5 anos demonstram que o perfil nutricional das crianças Kiriri apresenta o mesmo padrão de distribuição de prevalência entre os indicadores Peso/Idade, Peso/Estatura e Altura/Idade encontrado entre as crianças brasileiras; levando-se em consideração os últimos estudos realizados nacionalmente, isto é, prevalências acentuadas de déficits de crescimento e moderadas de problemas relacionados ao déficit de peso (PACHECO, 2007).

A precariedade da situação nutricional, principalmente em relação ao *déficit de crescimento* encontrado, permite inferir uma difícil situação alimentar nessas comunidades, cujas condições de sustentabilidade vêm se deteriorando ao longo do processo histórico, cuja principal característica tem sido a falta de uma política governamental

consequente, indutora de estabilidade econômica e sociopolítica.

### Proibições e interdições alimentares entre os Kiriri

As proibições relacionadas a determinados alimentos e preparações são conhecimentos importantes na configuração de um sistema alimentar, já que, entre outros repertórios de classificação, aquele que interdita um ou outro alimento, dentro de conjunturas específicas, está certamente ancorado em pressupostos partilhados, reproduzidos e reificados no mundo social.

Alguns estudos apresentam categorias de análise que se mostram eficazes na compreensão do sistema classificatório de interdição de determinados alimentos (WOORTMANN, 1978), como as oposições forte/fraco, quente/frio<sup>2</sup> e reima/sem reima ou descarregado.

No âmbito deste texto, serão sinalizadas algumas interdições alimentares presentes no contexto Kiriri, notadamente aquelas que se relacionam ao contato de determinados alimentos com o corpo, assim como as diferentes situações corporais que engendram cuidados alimentares passíveis de gerar proibições nessa esfera.

As interdições alimentares são regras que concebem o alimento como passível de causar algum mal, seja físico, psíquico ou espiritual. Sendo o agente da moléstia o alimento, o *locus* de ação é o corpo. O corpo pode sofrer danos através da ingestão de determinada combinação de alimentos ou, ainda, pela associação de um alimento em uma hora do dia imprópria. Geralmente, essas interdições são mais atuantes quando envolvem pessoas em estados físicos/sociais de liminaridade, entendidos como aqueles de representação ritual e simbólica de transição ou passagem (MAUÉS e MOTTA-MAUÉS, 1978; MURRIETA, 2001), como gravidez, menstruação, iniciações etc.

Entre os Kiriri, a oposição alimento quente x alimento frio, referindo-se à temperatura do alimento no momento da ingestão, é uma norma de interdição importante na prevenção de doenças. Ao

---

<sup>2</sup> A caracterização do alimento nas categorias quente/frio não necessariamente guarda relação com sua temperatura em graus Celsius. Ocorre também essa categorização dentro de uma concepção desenvolvida pelas observações nativas em relação ao efeito do alimento sobre o corpo.

ingerir café, que é sempre servido bastante quente, não se pode tomar nada frio ou gelado subsequentemente, nem se expor ao vento frio e à chuva. Recomenda-se também não molhar os pés. É preciso “deixar o corpo esfriar”, caso contrário, pode advir gripe forte, “entupimento do pulmão” e/ou “estupor”. O estupor é descrito como uma espécie de febre interna, que, para ser expelida do corpo, requer a liberação de líquidos, notadamente o sangue, pelo nariz ou ouvido, ao tempo em que provoca intensa dor de cabeça e, no limite, leva a pessoa à morte.

A combinação de alimentos quentes com frutas não é, também, aconselhável, já que a relação entre a temperatura do alimento ou preparação ingerida e determinadas qualidades intrínsecas ao alimento, considerado quente ou frio, pode ensejar incompatibilidades. De modo geral, as frutas são consideradas frias. Então, tomar um café quente ou uma sopa e, logo depois, comer uma goiaba, por exemplo, é uma combinação proibida. Testemunhei uma criança pedir permissão à mãe para sorver uma manga e essa negar, veementemente, alegando o fato de ela haver tomado do café que havia sido preparado para mim. Perguntei qual a consequência que poderia resultar caso a criança não observasse a recomendação.

Ah, ia ficar doente da barriga. Ainda mais manga, que é danada. Só combina com ela mesmo. Sê quer vê? Misture ela com leite. Faz um mal brabo. É riscado até morrer. Coisa quente com coisa fria? É dor de barriga na certa, e das braba. Você quer ver outra danadinha? Jaca, principalmente a mole (M. J., 50 anos, Maio de 2005).

Supõe-se também que algumas combinações causam moléstias à barriga, quer dizer, sintomas relacionados ao sistema digestivo de modo geral, como demonstra o depoimento supra; enquanto outras acarretariam problemas às vias respiratórias, como é o caso da ingestão de alimento quente e a posterior exposição à chuva ou ao vento.

Como já observado em outros estudos (WOORTMANN, 1978), as categorias de classificação quente/frio, em sua relação com o organismo humano, transcende-o enquanto totalidade, simbolizando seus órgãos, subsistemas também passíveis do mesmo tipo de classificação.

Outro sistema de interdição observado entre os Kiriri é o que classifica os alimentos em "carregado" ou "reimoso", e "não carregado" ou "sem reima". O vocábulo carregado é mais usado para definir esse alimento, considerado pesado, indigesto, detentor de propriedades que podem causar mal, principalmente em determinados contextos, como as já citadas situações de liminaridade. As situações mais fortemente marcadas por essas interdições estão relacionadas à condição periódica feminina, tais como a menstruação e o pós-parto.

A menstruação constitui período que requer a observância de alguns cuidados entre as Kiriri, que vão além da proibição da ingestão de alguns alimentos, já que relações sexuais e banhos que incluam a lavagem dos cabelos são interditados. As proibições alimentares frequentes durante a menstruação são: abacaxi (aparece em primeiro lugar nos depoimentos), jaca, manga e carne de peru. Quando perguntadas se essas proibições são observadas pelas mulheres mais jovens, há um pouco de dúvida nas respostas, mas os males decorrentes da transgressão são enumerados através de exemplos de pessoas bem próximas: é a filha que não obedeceu, comeu jaca e teve uma hemorragia violenta ; ou é uma vizinha que comeu abacaxi e a menstruação "parou de correr" por vários meses.

Alguns relatos deixam claro que a primeira menstruação transforma a menina em mulher e, portanto, a partir daí, ela terá mais responsabilidade com o corpo, e isso inclui o cuidado alimentar. Observada sob esse ponto de vista, a ideia afigura-se similar àquela encontrada em muitos estudos com grupos indígenas, como o realizado por Belaunde (2001), entre os Airo-Pai da Amazônia peruana, onde a menstruação não é uma função biológica natural, mas uma manipulação cultural do corpo feminino para a reprodução. No decorrer da menstruação, a mulher deve tomar cuidados para que sua função reprodutora não seja ameaçada por atitudes já previstas no campo cultural.

O pós-parto é um momento especial para as índias Kiriri. Os Agentes Indígenas de Saúde (AIS) afirmam que o resguardo é de trinta dias e compreende proibições incidentes sobre frutas - abacaxi, jaca, manga - e carnes de peru, de galinha d'angola, caça, porco e peixe, principalmente peixes de pele. A dieta prescrita para as parturientes



compõe-se de galinha de terreiro (a congelada também deve ser evitada), pirão e verduras. Por volta do décimo quinto dia do resguardo, pode-se introduzir carne de boi, bem cozida. O período de interdição sexual é variável, geralmente em torno de quarenta dias, mas as mulheres mais velhas defendem a orientação, oriunda de suas antepassadas, de três meses de abstinência.

Nesse conjunto de alimentos interditos e prescritos é possível identificar algumas características que aglutinam alguns deles em categorias, como, por exemplo, as frutas, que são consumidas cruas, portanto não passam pela "domesticação" do fogo; assim como a caça se restringe a animais não domésticos. O porco e o peixe de pele estão no imaginário popular como alimentos proibidos, certamente a partir das interpretações bíblicas contidas no Levítico 11, traduzidas, no campo antropológico, por Mary Douglas (1966), como interdições relacionadas à ambiguidade desses animais na taxonomia descritiva própria às suas classes. Essa última observação pode ser inferida em função da marcante presença do catolicismo no processo de colonização da área dos Kiriri. Em todas as aldeias Kiriri existem Igrejas Católicas e a atuação de grupos catequéticos católicos é intensa em algumas áreas.

Em muitas entrevistas, ao buscar aprofundar a concepção do vocábulo "carregado", o porco era o animal escolhido como o protótipo desse tipo de alimento. Gorduroso, rançoso, comedor de sujeira, faz mal, tem reima, e, conseqüentemente, quem dele se alimenta e tem alguma ferida, "demora de fechar". Essa é uma justificativa, entre outras, para que ele seja considerado carregado e indigesto, devendo ser evitado, principalmente para quem tem a saúde frágil, é idoso, está "incomodada" [menstruada] ou "parida". Sua relação com a dificuldade de cicatrização faz com que seja um alimento também evitado por quem tem algum ferimento ou foi submetido a qualquer tipo de cirurgia.

Vale ressaltar que, do ponto de vista nutricional e médico, é desconhecida essa relação entre ingestão de carne de porco e dilação no processo de cicatrização dos tecidos corporais; assim como o é o argumento da difícil digestibilidade desse alimento em relação a outras carnes. Entretanto, ele não inviabiliza, mas, ao contrário, reforça o poder da construção simbólica grupal nos processos do adoecer humano.

No campo antropológico, as representações sobre doenças são entendidas como ligações entre as histórias individuais e coletivas dos indivíduos, de forma que o diagnóstico e o tratamento não têm como única finalidade curar o problema individual, mas sim reparar a desordem coletiva, altamente mobilizadora (GALLOIS, 1991).

Clifford Geertz (1983), comentando o trabalho de Evans Pritchard sobre feitiçaria entre os Azande, chega à conclusão de que as explicações elaboradas por esse povo para relacionar fatos cotidianos com crenças em feitiçaria estavam mais reportadas a uma teia de premissas ligadas ao bom senso do que a alguma forma de metafísica primitiva. Para ele, entre os Azande, a crença na feitiçaria

[...] não celebra uma ordem invisível, e sim confirma uma, extremamente visível. A voz da feitiçaria se eleva quando as expectativas comuns falham, quando o homem comum de azande se confronta com anomalias ou contradições. Pelo menos nesse sentido, ela é uma espécie de variável testa de ferro no sistema de pensamento do senso comum. Sem transcender esse sistema, ele o reforça, adicionando-lhe uma idéia que serve para qualquer ocasião, e que atua para reassegurar aos azandinos que a sua reserva de lugares comuns é confiável e adequada, mesmo quando as aparências momentaneamente demonstram o contrário (GEERTZ, 1983, p. 121).

Se estabelecermos um paralelo com a concepção de sintomatologia resultante de transgressões alimentares tidas como passíveis de provocar doenças em situações de liminaridade, a possível desordem que irrompe no corpo do indivíduo pode ser apreendida como configurando, também, uma necessidade de subordinar o individual à ordem coletiva, fundamental para o bem-estar da vida comunal indígena.

Pode-se registrar, ainda, na dieta da parturiente, que os alimentos prescritos guardam relação com a consistência. Além de alimentos mais "leves" (menos gordurosos) e bem cozidos, é preciso que sejam fáceis de mastigar e processados, como se toda a energia desse período estivesse canalizada para o processo de recuperação do esforço do parto, além da amamentação e cuidado com a criança.

Uma outra proibição bastante acatada entre os Kiriri é a de tomar

banho depois das refeições principais, principalmente o almoço e a janta. Segundo um índio, “dá congestão”. Uma moradora de Mirandela (um dos grupos locais Kiriri) afirmou já ter visto um índio ficar todo “troncho” (torto, com paralisia de perna e braço) depois que, bêbado, tomou banho depois de comer uma feijoada. Se o banho for frio, tanto pior. Nesse caso, parece haver incompatibilidade da temperatura interna, aumentada pela alimentação, geralmente quente, com a externa, representada pela água fria. Para os índios, é uma situação de extremo perigo, só protagonizada “pelos doidos”.

As interdições alimentares operam em um campo onde se percebe a busca do equilíbrio e a prevalência de uma concepção de interdependência entre o alimento e/ou a preparação alimentar, o corpo do indivíduo, o momento histórico que esse corpo está vivenciando e as condições do ambiente físico, de tal forma que opere uma ordem passível de proteger os corpos das desordens presentes nas chamadas situações de liminaridade ou de possíveis fragilidades orgânicas.

---

### Referências bibliográficas

BANDEIRA, Maria de Lourdes. **Os Kariris de Mirandela**: um grupo indígena integrado. Salvador: Editora da UFBA, 1972. (Coleção Estudos Baianos, 6).

BELAUNDE, Luisa E. **Vivindo bem**: gênero y fertilidad entre los Airo-Pai de la Amazônia Peruana. Lima: CAAAP/BCRP, 2001.

BRASILEIRO, Scheila. **A organização política e o processo faccional no povo indígena Kiriri**. 1996. 250 f. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - UFBA, [1996].

DOUGLAS, Mary. As Abominações do Levítico. In: \_\_\_\_\_. **Pureza e perigo**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1966. p. 57-74.

GEERTZ, Clifford. O senso comum como sistema cultural. In: \_\_\_\_\_. **O saber local**. Petrópolis: Editora Vozes, 1983.

GALLOIS, Dominique T. A categoria “doença de branco”: ruptura ou adaptação de um modelo etiológico indígena? In: BUCHILLET, Denise (Org.). **Medicina tradicionais e medicina ocidental na Amazônia**. Belém: MPEG/CNPq/PR/CEJUR/UEP, 1991. p. 175-205.

IBGE. **Censo populacional Brasil 2010**. Disponível em:

[http://www.censo2010.ibge.gov.br/resultados\\_do\\_censo2010.php](http://www.censo2010.ibge.gov.br/resultados_do_censo2010.php). Acesso em: 30 jan. 2010.

ISA. **Organização da sociedade civil de interesse público (Oscip)**. 2009. Disponível em: <http://www.socioambiental.org/inst/index.shtm> . Acesso em: 25 mai. 2009.

LÉVI-STAUSS, Claude. **O triângulo culinário**. São Paulo: Documentos, 1968.

MAUÉS, Raimundo Heraldo; MOTTA-MAUÉS, Maria Angélica. O modelo da reima: representações alimentares em uma comunidade amazônica. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, v. 77, p. 120-146, 1978.

MURRIETA, Rui S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S003477012001000200002&Ing=pt&nrm=isso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S003477012001000200002&Ing=pt&nrm=isso) . Acesso em: 10 jun. 2007.

PACHECO, Sandra Simone. “**A gente é como aranha... vive do que tece**”: alimentação, nutrição e cura entre os índios Kiriri do sertão da Bahia. 2007. 242 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – UFBA, [2007].

WOORTMANN, Klaas A. A.. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: relatório final. Brasília: Fundação Universidade de Brasília, 1978. (Série Antropologia, 20).

---