

# A MANUTENÇÃO E A RECONFIGURAÇÃO DOS HÁBITOS COMO FONTE DE IDENTIDADE CULTURAL: O CASO DOS MIGRANTES MARANHENSES EM SÃO GOTARDO-MG

## THE MAINTENANCE AND RECONFIGURATION OF HABITS AS A SOURCE OF CULTURAL IDENTITY: THE CASE OF MIGRANTS FROM MARANHÃO IN THE SÃO GOTARDO CITY

Daniel Antonio Coelho Silva<sup>1</sup>

### RESUMO:

Este artigo é parte de uma reflexão teórica desenvolvida na minha dissertação de mestrado que analisou as experiências dos migrantes maranhenses na cidade de São Gotardo-MG. O objetivo deste trabalho é o de apresentar a alimentação como um dos elementos fundamentais para a manutenção e a reconfiguração das identidades dos sujeitos deslocados. O trabalho de pesquisa é de caráter qualitativo e as técnicas de coleta de dados utilizadas foram a entrevista semidiretiva e o questionário de perfil demográfico e socioeconômico.

**PALAVRAS-CHAVE:** Reconfiguração; Linguagem; Identidade; Migração.

### ABSTRACT:

This article is part of a theoretical reflection developed in my master's thesis that analyzed the experiences of the Maranhão migrants in the city of São Gotardo-MG. The objective of this work is to present food as one of the fundamental elements for the maintenance and reconfiguration of the identities of the displaced individuals. The research work is qualitative and the data collection techniques used were the semi-directive interview and the demographic and socioeconomic profile questionnaire.

**KEYWORDS:** Reconfiguration; Language; Identity; Migration.

## 01 – INTRODUÇÃO

A cidade de São Gotardo-MG é reconhecida nacionalmente como a capital da cenoura e este título se deve em grande parte ao desenvolvimento agrícola pelo qual passou nas últimas quatro décadas. Santos (2012) e Pessoa (1998) identificaram no Programa de assentamento dirigido do Alto Paranaíba-PADAP (1973) as bases para o atual desenvolvimento agrícola do município que provoca atração de pessoas várias regiões do país para trabalhar no campo.

<sup>1</sup> Mestre em Ciências Sociais, especialista em História e Cultura Afro-Brasileira e graduado em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Uberlândia, com Formação Pedagógica pela Faculdade AD1. Professor da Secretaria Estadual de Educação de Minas Gerais. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/7153537921374199>.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	periodicoscesg@gmail.com	

Os migrantes não trazem consigo apenas a disposição para o trabalho, mas também suas manifestações culturais que ao serem inseridas no ambiente da migração passam por processos de reconfiguração e de manutenção cultural. É e justamente neste contexto foi realizada a pesquisa com os migrantes oriundos do estado do Maranhão e assim focalizaremos a reconfiguração e a manutenção da identidade de grupo por meio da alimentação.

## 02 – DESENVOLVIMENTO

A alimentação está entre os elementos de identidade cultural que mais possibilitam a análise dos costumes e hábitos estabelecidos pelas pessoas. Assim podemos, por exemplo, pensar a formação da identidade nacional a partir não só da miscigenação biológica, mas também da mistura dos alimentos típicos das culturas formadoras do Brasil. Gilberto Freyre (2003) em seus estudos antropológicos observou que entre os elementos constituintes da cultura brasileira estariam as contribuições dos indígenas e dos africanos nas receitas típicas do colonizador português, fato que teria sido determinante para a formação da cozinha típica do país.

Podemos a partir do pensamento exposto acima, entender que a formação da cozinha típica de um país, região ou localidade esteve diretamente relacionada aos fluxos migratórios e a troca de informações entre os indivíduos, situação que é ainda mais facilitada nas últimas décadas pela popularização das mídias digitais. Para os grupos que se deslocaram para outros locais ou regiões, a manutenção dos hábitos alimentares adquiridos na origem atua como um reforço identitário em meio a um ambiente cultural diferente do seu local de nascimento. Na cidade de São Gotardo-MG, um grupo de migrantes oriundos do estado do Maranhão mantém em grande parte o consumo de produtos alimentares típicos de sua região e é justamente essa dimensão da identidade cultural dessas pessoas que abordaremos nesse artigo.

A questão da alimentação é um componente importante de ligação dos maranhenses com seu local de origem, pois revela que a identidade cultural é também produzida e reproduzida por meio da culinária. Nesse sentido, Menezes

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	periodicoscesg@gmail.com	

(2013) aponta que:

Nos últimos anos, os estudos mostram que a alimentação constitui um dos traços identitários enraizados e a preservação dos alimentos é buscada incessantemente pelos migrantes deslocados ou descolados do seu território, que buscam no consumo dos produtos uma aproximação do seu território; ao alimentar o corpo, alimentam também a alma. (MENEZES, 2013, p. 04)

Nas entrevistas realizadas com a comunidade maranhense, a questão da alimentação foi um componente recorrente nas falas dos sujeitos, já que os produtos alimentícios típicos da região não poderiam faltar à mesa. Alguns consideraram inclusive que a comida maranhense, quando comparada à mineira, seria “mais forte”, daria mais “sustância”, isto é, sustentaria mais, manteria o indivíduo satisfeito por mais tempo.

Nessa lógica, Menezes (2013), ao estudar a importância da alimentação como fonte de constituição e de resignificação da identidade no Estado de Sergipe, observou que:

Com relação às denominadas comidas fortes, de acordo com as crenças, tabus, esses alimentos, proporcionavam “sustância”; logo, o não consumo enfraqueceria os homens. Para o sertanejo, o consumo desses produtos fazia e ainda faz-se essencial para obter o vigor físico, a coragem e a força necessária na realização das suas atividades diárias (MENEZES, 2013, p. 16).

Assim é possível identificar no discurso dos trabalhadores rurais que a atividade no campo é uma tarefa que exige muito da parte física dos indivíduos, nesse sentido uma alimentação “forte” se torna uma condição necessária para realização plena do trabalho. A percepção de que a comida é o que sustenta o indivíduo em sua jornada de trabalho faz com que se selecionem e se preparem alimentos “capazes” de dar conta de responder à intensidade do trabalho exercido. O relato de um migrante coletado ainda na fase exploratória desta pesquisa ilustra essa percepção:

O defeito da comida daqui, porque a comida daqui eles fazem um prato assim muito leve, o prato muito, como é que se diz, que dá menos energia para a pessoa, dá menos sustância, igual o pessoal fala, aí a pessoa vai assim, igual a comida do Maranhão lá é muito forte, sempre tem alguma coisa que dá sustância para a pessoa.<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Depoimento de Carlos, na fase exploratória da pesquisa, em julho de 2015.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	periodicoscesg@gmail.com	

A presença dos migrantes no município, do ponto de vista econômico, propiciou, entre outras coisas, o desenvolvimento de um mercado de produtos típicos do Maranhão que são encontrados em supermercados e em mercearias do local, como outras pesquisas sobre migrações já haviam indicado. Os depoimentos apontaram que são encontradas, com relativa facilidade, mercadorias típicas do estado no comércio local, como ilustra essa fala de um dos migrantes:

Tem, aqui no mercado já tem feijão, tem a fava, encontra feijão, a farinha mesmo já está popular mesmo, em quase todo canto já tem, a farinha, tem muita coisa, flocão de arroz também, cuscuz, que a gente usa cuscuz, flocão de arroz já tem no mercado também, então está vindo sabe.<sup>3</sup>

A esfera da vida social em que os costumes e hábitos são mantidos no ambiente de migração com maior intensidade se refere à alimentação, é justamente nesse componente que a identidade maranhense demonstra ser reafirmada com maior clareza. Assim, em sua quase totalidade, as entrevistas indicaram ser a alimentação um modo de manutenção de sua identidade cultural. Por outro lado, há também a incorporação de alimentos “tipicamente mineiros”, mas em uma proporção menor, já que os migrantes dizem ter acesso diário a ingredientes característicos de sua terra natal. Sobre a introdução na dieta alimentar de alimentos da culinária mineira o depoimento abaixo esclarece:

E aí na questão alimentícia assim, é toda a minha tradição diária, mas só que assim, aprendendo cada dia, e estou agregando coisas novas, a tradição do lugar eu estou aprendendo, tem coisas assim eu estranho, mas assim eu procuro, como que eu falo? Eu procuro experimentar, que a gente não pode dizer que não gosta se não experimenta, aí é isso.<sup>4</sup>

Os elementos da culinária mineira que são incorporados no ambiente de migração, como pode ser comprovado de alguns depoimentos, são indicativos das negociações ou adaptações que os indivíduos estabelecem com o novo espaço no qual estão inseridos. A fala de um dos migrantes destaca o processo de trocas culturais estabelecidos no contexto migratório:

<sup>3</sup> Entrevista de Roselena, 13 de março de 2016.

<sup>4</sup> Entrevista de Teresa, 30 de abril de 2016.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	periodicoscesg@gmail.com	

A mulher que mora comigo é mineira, e eu sou maranhense, e ela gosta da minha comida, uma coisa que eu não comia aqui era chuchu e jiló, não o comia, eu tinha pavor, depois que eu comecei a morar com essa mineira, ela faz tudo isso e eu adoro. Ficou as duas culturas, maranhense, comida maranhense e comida mineira, e eu gosto demais<sup>5</sup>.

Entre os produtos consumidos pela comunidade maranhense que são encontrados nos supermercados e mercearias de São Gotardo estão a farinha de puba<sup>6</sup>, o flocão de arroz<sup>7</sup>, o colorau<sup>8</sup>, o cuscuz<sup>9</sup> e a farinha de tapioca<sup>10</sup>. A farinha de puba chega até o comércio via ônibus de turismo (clandestinos) que fazem semanalmente o percurso entre o Maranhão e São Gotardo, os demais produtos são industrializados e são adquiridos diretamente da indústria, conforme relato de um comerciante local.

Outro produto alimentício bastante consumido pela comunidade maranhense é o cuxá<sup>11</sup>, que é misturado ao arroz. Os depoimentos afirmam adquiri-lo diretamente de conterrâneos que plantam e colhem na cidade e depois vendem-no diretamente, sem que passe no comércio local. Nesse sentido, o relato de uma migrante sobre como consegue adquirir o cuxá é bastante ilustrativo: “[...] a gente

<sup>5</sup> Entrevista de Pedro, 27 de março de 2016

<sup>6</sup> Farinha de puba: Puba é uma massa extraída da mandioca fermentada e largamente utilizada na produção de bolos, biscoitos e diversas outras receitas típicas do norte-nordeste brasileiro. O processo de obtenção da puba consiste em deixar a mandioca de molho num recipiente com água por sete dias. No final desse período a mandioca deverá estar mole. Deve-se então escorrer a água e lavar abundantemente a mandioca ralando-a em seguida. Com a mandioca ralada, deve-se escorrer completamente o líquido, separar em porções, envolvê-las em papel filme de PVC e refrigerar.

<sup>7</sup> O floco de arroz é resultado de um processo de cozimento dos grãos de arroz selecionados e extrusados num processo que combina alta temperatura e pressão. Contém carboidratos, gordura de boa qualidade e fibras. É rico em vitaminas do complexo B e minerais. Por necessitar de alta pressão, o processo só pode ser feito industrialmente.

<sup>8</sup> Colorau ou colorífico é um corante vermelho, obtido de fontes naturais e usado nos alimentos, para realçar as suas cores. Na Europa é feito a partir de pimentão seco, moído enquanto que no Brasil se usa o arilo que envolve as sementes do urucum. Serve como corante de carnes assadas, sopas, pães e arroz. Na indústria alimentícia é usado para carnes congeladas, arroz, manteiga e queijos. Nas Filipinas é muito usado para colorir manteiga, queijos e outros pratos, assim como na região Norte-Nordeste do Brasil.

<sup>9</sup> Massa de farinha de milho, ou de arroz, cozida ao vapor. Originariamente era um quitute da culinária africana, doce ou salgado. No norte e no nordeste do Brasil, é doce e leva leite-de-coco, com massa de tapioca, de farinha de arroz, de milho ou de aipim.

<sup>10</sup> Tapioca ou Beiju (versão mais correta) é uma iguaria tipicamente brasileira, de origem indígena e descoberta em Pernambuco, feita com a fécula extraída da mandioca (substância farinácea também conhecida como tapioca, goma seca, polvilho e polvilho doce), que ao ser espalhada em uma chapa ou frigideira aquecida aglutina-se e se transforma em um tipo de panqueca ou crepe seco. O recheio varia, mas o mais tradicional é feito com coco ou queijo coalho. É um quitute muito comum no Nordeste e Norte do Brasil.

<sup>11</sup> Cuxá Substantivo masculino. m.q. caruru-azedo (*Hibiscus sabdariffa*). Culinária. Regionalismo: Brasil. molho preparado com gengibre, folhas de caruru-azedo e temperos variados. (HOUAISS, 2012, verbete cuxá).

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	periodicoscesg@gmail.com	

traz a semente, tem uns que plantam, aí vende, inclusive tem um maranhense que ele passa com o carrinho vendendo verdura e passa direto com essa verdura. ”<sup>12</sup> A outra forma de aquisição é via ônibus de turismo.

Por outro lado, para além das questões econômicas que levam ao desenvolvimento e de um mercado de produtos típicos, há a necessidade de se pensar nas questões de ordem cultural, pois elas também fundamentam a existência de um mercado de trocas que é permeado pela questão da identidade como um elemento articulador do pertencimento cultural de um grupo, seja ele migrante ou não.

Nas entrevistas, foi observado um reconhecimento dos sujeitos quanto à sua identidade como maranhenses. Quando perguntados sobre os hábitos ou costumes originários de sua terra que conseguiam manter no ambiente de migração, diziam que consomem diariamente alimentos “típicos do Maranhão” e que não ocorreu mudança radical com relação à dieta alimentar. O depoimento que se segue aponta a importância de manutenção dos hábitos alimentares típicos maranhenses associada à conservação da identidade:

A questão da alimentação tudo, que a nossa alimentação é assim, ela é muito grossa, é uma coisa assim, as pessoas falam que é muito forte, é arroz misturado com feijão, cuscuz, beiju, farofa, essas coisas, são comidas assim que a gente não costuma ver aqui, não é da alimentação do povo daqui, e que a gente, eu faço, nós fazemos o consumo diário, aí nós assim nessa questão da alimentação nós agregamos, mas nós não tiramos, modificamos, sabe, mas tirar não, não tem como, se a gente tirar perde a identidade, não tem como, não tem como.<sup>13</sup>

É possível observar nessa fala o processo de reconfiguração da dieta alimentar típica maranhense na cidade, já que a migrante afirma agregar novos componentes e até modificar mantendo o que considera essencial, para não perder a identidade. Nesse aspecto, o que está em jogo não é apenas a descaracterização da receita, mas a própria identidade cultural. Essa fala também indica que manutenção da identidade se faz combinada à absorção de novos conteúdos, num processo dinâmico, como já apontamos neste trabalho.

<sup>12</sup> Entrevista de Raquel, 13 de março de 2016.

<sup>13</sup> Entrevista de Teresa, 30 de janeiro de 2016.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	periodicoscesg@gmail.com	

Percebe-se que os hábitos alimentares são elementos que também se deslocam com as pessoas e que passam por um processo de reconfiguração pelas relações estabelecidas entre aqueles que ficam e que migram. Assim, se o deslocamento dos indivíduos provoca desterritorialização em um primeiro momento, por outro lado, ocorre também a reterritorialização no espaço de migração por parte dos sujeitos deslocados, e a comida é um dos elementos que mantém os vínculos entre dois territórios.

Nesse sentido, Maciel (2005), ao analisar a relação entre cozinha e identidade afirma que:

Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere a construção de identidades sócio/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada. Parodiando o conhecido adágio de Brillat-Savarin, “dize-me o que comes e te direi de onde vens” (MACIEL, 2005, p. 50).

De certa forma, o adágio presente na citação ilustra o caráter de reafirmação e de resignificação da identidade cultural por meio da alimentação típica, particularmente no que se refere a grupos em situação de migração como é o caso dos migrantes maranhenses em Minas Gerais.

Outro depoimento confirma que um dos meios de praticar a cultura do Maranhão na cidade é por meio da culinária. Pedro diz que ele mesmo faz os pratos típicos, já que sua atual companheira é mineira e não consegue fazê-los da mesma forma:

Sabe o que eu faço lá em casa, eu faço panelada, panelada é típica comida do Maranhão, eu faço panelada, eu faço buchada, eu faço aqueles miúdos do porco, aqueles miúdos da vaca faço tudo, e panelada e buchada que a gente faz lá no Maranhão, eu faço, a mulher minha que mora comigo gosta demais, às vezes eu faço lá em casa ela fala assim: “ ah bem, então você tem que fazer mais vezes”. Às vezes eu compro na mão de um rapaz que mora aqui, na rua debaixo eu compro lá as tripas de vaca, bucho, eu compro pé, eu faço tudo misturado, então é uma maneira de eu manter a minha cultura do Maranhão, isso aí que eu faço aqui em São Gotardo.<sup>14</sup>

Diante do exposto, a comida maranhense é entendida como um elemento que articula a relação entre cultura e identidade regional e, assim, reforça os laços de identificação com a tradição cultural oriunda da terra natal. Nesse sentido, Abdala

<sup>14</sup> Entrevista de Pedro, 27 de março de 2016.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	periodicoscesg@gmail.com	

(2011, p. 155) observou que: “Como referências identitárias, as tradições ancestrais, dentre elas a comida, nos propiciam senso de pertencimento e de continuidade entre passado e presente”.

A questão de fazer os alimentos misturados apareceu em algumas entrevistas, servindo de contraponto com a cultura mineira, que, de acordo com essas, tradicionalmente faz os alimentos separados. Nesse sentido, Joana, migrante maranhense afirma:

Eu já me habituei com as comidas daqui, comer um arrozinho com açafrão, um frango com açafrão, uma batatinha, comida separada, maranhense não gosta de fazer comida separada, faz tudo misturado, aqui faz tudo separado, batatinha separada, uma couve, lá ninguém nem conhece couve, é difícil couve, aqui a gente tem acesso a tudo isso, e aí a alimentação se torna bem melhor, e mais saudável.<sup>15</sup>

O “separado” e “misturado” nessa fala exemplificam a dicotomia entre o lá e o cá, o nós e os outros. Mesmo a migrante apontando ter-se habituado a consumir alimentos da culinária mineira, verifica-se a presença de elementos de distinção entre uma prática cultural local e outra, da região de origem. Por outro lado, o discurso reivindica a possibilidade de apropriação entre os dois universos, o que resultaria em uma alimentação “melhor e mais saudável”.

### 03 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

A identidade cultural dos migrantes é produzida e reproduzida também por meio dos hábitos, entre os quais se destacam os costumes alimentares. Os depoimentos apontaram ser a cozinha típica de sua terra natal um elemento cultural que é ativamente praticado em São Gotardo, já que dizem consumir diariamente seus alimentos adquirindo-os inclusive no comércio formal da cidade. Assim, como já dito, os indivíduos manifestam seu pertencimento por meio de expressões culturais, como, por exemplo, por meio do desenvolvimento de “cozinhas típicas”, o que resulta no reforço e na continuidade dos laços de identidade com suas áreas de origem.

O processo de reconfiguração da identidade não elimina os elementos de

<sup>15</sup> Entrevista de Joana, 31 de janeiro de 2016.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	periodicoscesg@gmail.com	

distinção entre a cultura local e a dos sujeitos deslocados, como podemos exemplificar por meio da dicotomia “separado” x “misturado” captada nas falas de entrevistados. Assim, cozer os alimentos misturados denota a permanência de práticas maranhenses, ao passo que cozinha-los separados remete a costumes ou manifestações culturais mineiras. Outro elemento de distinção entre as identidades (maranhense e mineira) é o sotaque, já que os indivíduos de origem maranhense dizem não falar a “língua” dos mineiros, o que caracteriza um sentimento geral de que há uma dualidade entre nós e os outros.

Por outro lado, também foi possível captar elementos de incorporação cultural de costumes e hábitos mineiros, tanto na alimentação cotidiana dos migrantes, quanto na fala desses, contrastando com um discurso com foco na preservação de características da terra natal, o que não surpreende, pois a tendência dos grupos em situação de migração é a de reivindicar uma identidade de origem, que atua como uma espécie de defesa contra a possibilidade de perda ou de esquecimento de sua essência cultural.

#### 04 – REFERÊNCIAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. *NBR 14.724*, de 17.03.2011. Informação e documentação, trabalhos acadêmicos, apresentação. Válida a partir de 17.04.2011. Rio de Janeiro, 2011.

ABDALA, Mônica Chaves. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 125-158, jan./jun. 2011. UFPR. Disponível em <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/viewFile/25743/17197>. Acesso em 20/02/2015.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & Senzala: Formação da Família Brasileira sob o Regime da Economia Patriarcal*. 47ª ed. São Paulo: Global, 2003.

GARINE, IGOR de. Alimentação, Culturas e Sociedades. *Correio da Unesco*, Rio de Janeiro: FGV, ano 15, julho de 1987.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. R. de Janeiro: DP&A, 2005.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	<a href="mailto:periodicoscesg@gmail.com">periodicoscesg@gmail.com</a>	

HOFFMANN, Maria Vitória; OLIVEIRA, Isabel Cristina Santos. Entrevista não-diretiva: uma possibilidade de abordagem em grupo. *Revista Brasileira Enfermagem*, Brasília, nov-dez 2009; v. 62, n. 06. p. 923-927. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/reben/v62n6/a21v62n6.pdf> . Acesso em 20/02/2015.

MACIEL, Maria Eunice. 2005. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M. e GARCIA, R. W. D. (Orgs.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 49-55,

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. *GEONORDESTE*, Ano XXIV, n. 2, 2013. Disponível em: <http://www.seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/1516>. Acesso em: 16/02/2014.

MICHELAT, Guy. Sobre a utilização da entrevista não diretiva em sociologia. In: THIOLENT, Michel (Org.). *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*. São Paulo: Polis, 1987.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *Pesquisa Social: teoria, método e criatividade*. 23ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

PEREIRA, Hélio Soares. *O fluxo migratório e seus reflexos econômicos em São Gotardo desde 1950*. Monografia (Graduação em Administração). São Gotardo: Faculdade de Ciências Gerenciais de São Gotardo, São Gotardo, 2010.

PESSOA, José. *São Gotardo: sua gente, sua evolução*. 2.ed., Belo Horizonte: O lutador, 2000.

PESSÔA, Vera Lúcia. *A ação do Estado e as transformações do agrário nos cerrados da zona da Mata e do Alto Paranaíba*. 1988, 251 f. Tese (Doutorado em Geografia), Universidade Estadual de São Paulo, Rio Claro, 1988.

QUEIRÓZ, Maria Isaura Pereira de. Relatos orais: do indizível ao dizível. In: MORAIS, Olga Von Simson (Org.). *Experimentos com histórias de vida-Itália-Brasil*. São Paulo: Vértice, Revista dos Tribunais, 1988.

ROCHA, Carla Pires Viera da; RIAL, Carmem Silvia; HELLEBRAND, Luceni, Alimentação, globalização e interculturalidade alimentar a partir do contexto

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	periodicoscesg@gmail.com	

migratório. *Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas*, Florianópolis, SC, Brasil, v. 14, n. 105, p. 187-199, ago/dez 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/cadernosdepesquisa/article/view/1984-8951.2013v14n105p187/26125>. Acesso em 02/04/2016.

SAHLINS, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção – Parte II. *Mana 3/2 Estudos de Antropologia Social*. outubro/1997. Rio de Janeiro: PPGAS, Museu Nacional, UFRJ/Ed. Contracapa, 1997.

SANTANA, Luís Otávio. *São Gotardo, um estudo sobre a presença nipodescendente no cerrado mineiro*. 2015. 129 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais), Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2015.

\_\_\_\_\_. A Migração Nipônica em São Gotardo. *In: V Seminário de Trabalho e Gênero e III Seminário Internacional do PPGCS: Teorias, Pesquisas e Práticas Sociais. Anais...* Universidade Federal de Uberlândia. 2014. Disponível em <https://vseminariotrabalhoegenero.wordpress.com/2014/06/16/sobre-o-v-seminario-trabalho-e-genero-e-o-iii-seminario-internacional-do-programa-de-pos-graduacao-da-ufu/>. Acesso em 16/03/2015

SILVA, Daniel Antônio Coelho. *Identidade e migração: as experiências dos maranhenses em São Gotardo-MG entre os anos de 1995 a 2016*. 2016. 134 f.: Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2016.

SANTOS, Mauro Augusto dos. *A influência da dinâmica demográfica e domiciliar no processo de ocupação do cerrado brasileiro: o caso do Programa de Assentamento Dirigido do Alto Paranaíba, Minas Gerais*. 2010. 168 f. Tese (Doutorado em Demografia). Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2010.

VALERI, Renée. Alimentação. *In: ENCICLOPÉDIA Einaudi*. [Lisboa]: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1989, v. 16, p. 191-209.

THIOLLENT, Michel. J. M. *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*. 5ª ed. São Paulo: Pólis, 1987.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	Número XV Jan-jun 2017	Trabalho 04 Páginas 60-70
<a href="http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura">http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura</a>	<a href="mailto:periodicoscesg@gmail.com">periodicoscesg@gmail.com</a>	