

curso simbólico que “destaca” certos aspectos da realidade e os agrupa através de inúmeras operações, como junções, oposições, integrações, inibições. Em sendo assim, na concepção de Da Matta, os rituais podem ser divididos em três grupos: ritual de separação ou ritual de reforço, onde uma situação ambígua se torna claramente marcada; ritual de inversão, onde há quebra dos papéis rotineiros e ritual de neutralização, combinação dos dois tipos anteriores (Da Matta, 1978: 65).

Estas breves indicações nos servirão de referência para a análise dos rituais que têm lugar junto à comunidade boliviana de São Paulo.

Porém, antes de adentrarmos na descrição de cada um deles, importa dizer que os mesmos estão ancorados em uma cosmologia andina, onde tudo está inter-relacionado e se complementa a partir da interpenetração de forças opostas. Assim, no cosmo tudo e todos têm o seu lugar e também os seus limites. Esta totalidade harmônica se expressa, sobretudo, na noção de comunidade, cujo equilíbrio depende da observação das leis fundamentais que dominam o cosmos (Van Den Berg, 1992: 303). Porém, quando este equilíbrio é rompido em razão de um comportamento moral inadequado, como por exemplo, o desrespeito à vida, seja ela humana, animal ou vegetal, é necessário reestabelecê-lo através dos rituais. Nesse sentido, cada um deles tem como objetivo reconciliar os homens com aqueles que estão em permanente relação, a saber, os membros da comunidade e o mundo sobrenatural (Idem, p.306).

É neste contexto que ocorre o mito da *Pachamama* (Mãe Terra), pois é dela que advêm os frutos necessários para a sobrevivência e reprodução social do grupo, mesmo no contexto da migração. Por isso, é sempre necessário pedir-lhe autorização para tocá-la, e, ao mesmo tempo, retribuir-lhe pelos dons concedidos. Neste sentido, o ritual da *ch'alla* é acionado nos mais diferentes momentos da vida particular e comunitária, revelando que toda e qualquer atividade humana está relacionada a noção de sagrado, da qual depende a sua própria subsistência. É comum, pois, realizar esta oferenda ritual no momento de preparar a terra, de lançar a semente, da colhei-

ta; na construção da casa (alicerce), no momento de cobri-la e na sua inauguração; nas várias etapas da vida humana, como o primeiro corte de cabelo, no matrimônio; na partida para uma viagem; no momento da sepultura; no dia de finados; na terça-feira de carnaval; nos novenários e festas devocionais, entre outros.

Na *ch'alla* da casa, por exemplo, o ritual consiste em oferecer à *Pachamama* um prato bem condimentado, de aspecto colorido e de sabor agradável, pois ela aprecia pratos saborosos. Em geral o prato de comida é enterrado na parte exterior da casa e, em seguida, o chefe da família orvalha a terra e os vários cantos da casa com algum tipo de bebida, que pode ser champagne, cerveja, vinho ou álcool. Além destes elementos não pode faltar o incenso para a purificação do local. Já nos rituais de sementeira, os camponeses oferecem caramelos, folhas de coca, feto de *llama*, incenso e objetos simbólicos, orvalhando tudo com *chicha* (bebida fermentada de milho) ou vinho doce. Em outras situações o ritual é simplificado e consiste em apenas orvalhar o local ou objeto com algum tipo de bebida alcoólica.

Importa ressaltar, contudo, que esta prática ritual não é exclusiva dos camponeses, mas perpassa todos os segmentos da sociedade boliviana. Em São Paulo, observamos que tal prática está igualmente disseminada entre os bolivianos de todos os níveis sociais que vivem na cidade e se expressa, sobretudo, no âmbito familiar. No âmbito público, como é o caso das festas devocionais, realizadas em louvor à Virgem de Copacabana e de Urkupiña, ambas no mês de agosto, esta libação é realizada de forma simplificada e discreta, apenas vertendo um gole de bebida sobre a terra (*Pachamama*), antes de tomá-la.

O ALTAR DE TODOS OS SANTOS

Vimos, anteriormente, que a manutenção do equilíbrio no cosmo não depende apenas de uma relação respeitosa do homem com a natureza, mas inclui também o mundo dos mortos. Assim, na cosmologia andina os falecidos se transformam em protetores da comunidade, ou seja, em *Achachilas* (avôs e avós). A *Tumba de los*

muertos ou *Altar de todos los Santos* é, portanto, uma forma de manter esta relação, através da comensalidade¹.

Este altar é montado ao meio-dia do dia de Todos os Santos (dia 1º de novembro), quando as almas começam a chegar, e desfeito no dia de Finados, também ao meio-dia, quando se faz a despedida das mesmas. Vale ressaltar que neste momento as pessoas se emocionam e irrompem em lágrimas. Um informante disse também que é costume colocar um prato com cinzas debaixo do altar, para que as almas deixem as suas pegadas.

A montagem do altar segue uma estrutura básica, podendo variar em alguns detalhes, porém, em geral é feito em uma mesa com dois ou três níveis. No segundo e no terceiro são colocados os pães representando figuras antropomórficas e zoomórficas (sempre em pares), e no primeiro as comidas e bebidas que o falecido apreciava em vida². Em um caso, constatamos também a presença de um prato com folhas de coca³. Os pratos são feitos de acordo com a idade do falecido. Quando adulto, são colocados pratos do seu gosto, bebidas alcoólicas e cigarro; quando criança, doces e refrigerantes. Além dos alimentos, são colocados também flores, em alguns casos, duas palmas em forma de arco, uma toalha branca, duas velas e adornos feitos de papel com as cores lilás e preto, representando, assim, o luto. Aos que visitam a casa do falecido são servidos alguns pães e doces, bem como algum tipo de bebida, em geral cerveja que, por vezes, é servida em um abacaxi sem o miolo.

Terminado o ritual na família, é servido um almoço e, em seguida, todos seguem para o cemitério, onde se dá prosseguimento ao ritual, com orações e cantos (quéchua). Alguns pratos de comida também são colocados sobre o túmulo do falecido. As pessoas que visitam o túmulo também são presenteadas com alguns pães em forma de crianças, as *t'anta wawas*, ou em forma de pombas, *los urpus*, feitos pela família do falecido. É costume também levar bebidas, em geral cerveja e *chicha*⁴, para tomar nas imediações do cemitério, onde as pessoas homenageiam o falecido rememorando fatos de sua vida. Vale dizer que, segundo os informantes, o altar é feito após o primeiro ano de falecimento,

Altar de Todos os Santos, montado no dia 1º de novembro na residência do falecido.

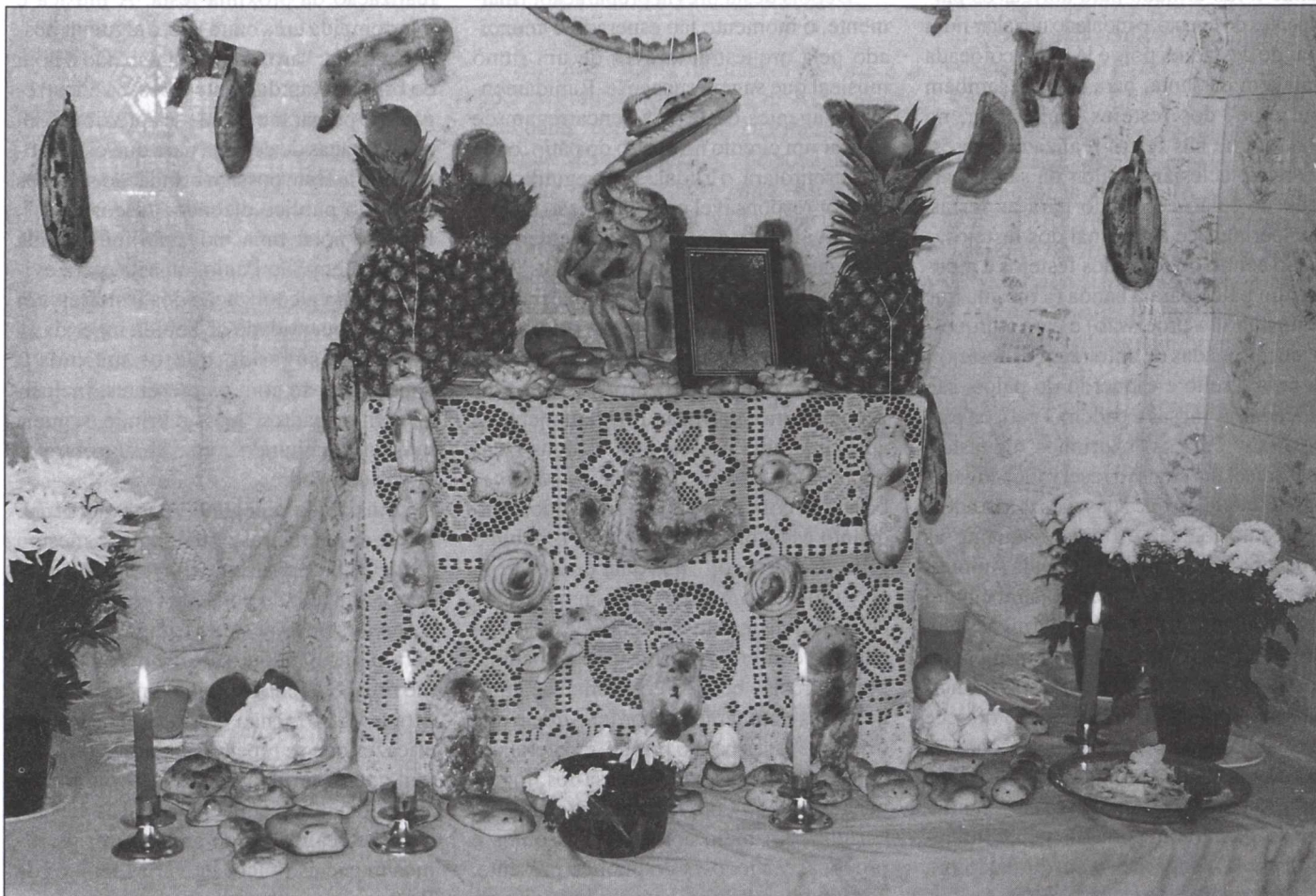


Foto: Sidney A. da Silva

e é repetido durante três anos subsequentes, sendo que no primeiro ano é celebrada uma missa para o encerramento do luto, ocasião esta em que é servido um prato típico, o “ají de trigo”, acompanhado com farta bebida. Neste dia todos dançam, simbolizando o início de um novo ciclo na vida da família e da comunidade, indicando que a morte foi incorporada pela vida e que os mortos continuam interligados com os vivos através da mediação da comensalidade. Assim, além de atenuar o caráter aterrador da morte, tal ritual contribui também para recriar e fortalecer os laços de reciprocidade entre os indivíduos que partilham a mesma tradição cultural.

Vale lembrar que em Cochabamba o período de comemoração dos defuntos se prolonga durante todo o mês de novembro, concluindo-se com a festa de Santo André, dia 30, quando se realiza a última despedida da alma, a *kacharpaya*. Durante o mês se montam *las wallunk'as* ou

columpios, uma forma de balanço feito com dois postes altos, onde as pessoas devem balançar e tocar com os pés os cestos com brindes, colocados à frente do mesmo. Enquanto as jovens *columpian* ao som de uma banda, outros vão servindo *chicha* e cantando estribilhos típicos desta época, também denominada de “carnaval antecipado” (Albo & Calla, 1996: 201).

O RITUAL DA PASSAGEM DA FESTA

A festa, no seu sentido maussiano, constitui sempre uma ocasião propícia para se estabelecer múltiplas relações e, ao mesmo tempo, fortalecer outras já existentes. Nesse sentido, a comida e a bebida são elementos facilitadores de tais intercâmbios, cujos significados só podem ser auferidos em diálogo com o contexto no qual tais práticas se expressam. No caso em questão, trata-se das festas devocionais, reali-

zadas pelos bolivianos no espaço da Pastoral dos Migrantes em São Paulo.

Em geral as festas devocionais realizadas em louvor da Virgem de Copacabana e de Urkupiña seguem uma estrutura comum, ou seja, comportam uma parte “sagrada” e outra “profana”. A primeira implica na realização de uma procissão, quando a imagem da santa é carregada pelos *pasantes* e seus familiares no entorno da Igreja, acompanhada pelos padres, povo em geral, banda de música e grupo folclórico. Em seguida é realizada uma missa, durante a qual o primeiro alimento distribuído é a hóstia consagrada. Nota-se, entretanto, o pouco afluxo dos bolivianos participantes à mesa da comunhão. Este fato contrasta com a adesão em massa ao ritual da *Pachamama* que passaremos a descrever. Terminada a missa, a imagem da santa é levada pelos festeiros para a parte externa do templo, onde se desenvolve a segunda parte da festa. Neste local, sob um

grande toldo armado para abrigar os participantes do evento, é montado um altar num lugar de destaque, pois é lá que é colocada a imagem da santa, para que ela também “participe” dos festejos. Vale notar, no entanto, que nas festas realizadas em espaços não eclesiais, o altar da santa é armado no salão escolhido para as festas, onde permanece até o final dos festejos.

No centro do local dos festejos é montado um palco para a banda (a mesma que acompanhou a procissão) e para a orquestra, encarregadas de animarem os festejos. Do lado direito e esquerdo do palco, são colocadas as mesas e cadeiras para os participantes. Para os “padrinhos” da festa e sacerdotes, porém, são reservados lugares com destaque, já que suas mesas são adornadas com toalhas e flores, enquanto as demais recebem um adorno mais simples. Aos “compadres” é oferecido também um prato especial, via de regra pernil assado, sempre regado com farta bebida, em geral cerveja. Diferentemente das festas tradicionais, aos demais participantes se oferece a possibilidade de comida paga, como a tradicional *salteña* (empanada de carne com uva passa, azeitona, ovo, etc), sanduíche de *chola* (com pernil de porco, tomate e cebola), sopa de *mani* (amendoim), entre outros.

Vale notar que o número de pessoas que vão se agregando à festa vai aumentando aos poucos, atingindo o seu ápice por volta das 21h00. É neste momento, após terem se alimentado e bebido o suficiente para entrarem no clima envolvente da festa, que o ritual da “passagem da festa” é esperado por todos. Enquanto este momento não é anunciado, os “agentes da festa”, aqueles que controlam parte da organização da mesma, iniciam os preparativos para o ritual. Este consiste em colocar à disposição dos *pasantes* ou “personagens da festa”, dois *aguayos* (tecido multicolorido em lista), duas taças grandes para o brinde, a “mistura” (papel picado) para ser jogado nas cabeças dos “escolhidos”, “padrinhos” da festa e convidados, as insígnias que serão entregues aos festeiros e agentes da festa, e, finalmente, as *colitas* (pequenas lembranças artesanais) e os *cotillones* (chapéus coloridos) que serão oferecidos, primeiramente aos festeiros, e depois aos demais participantes.

Depois desta prévia preparação, finalmente, o momento tão esperado é anunciado pela orquestra, através de um ritmo musical que sugere suspense. Rapidamente os agentes da festa se encarregam de formar um círculo no centro do pátio, onde se desenrolará o ritual. Em seguida, um locutor responsável pela animação da festa convida os *pasantes* do ano anterior e os atuais para o tradicional baile da “cueca”⁵. Neste momento, todos participam com muito entusiasmo batendo palmas, até o momento em que a música é interrompida, e alguém grita: “aro, aro;”. Isto que dizer, já é hora de brindar. Imediatamente se aproxima uma pessoa com as duas taças gigantes de cerveja para que os *pasantes* brindem, com os braços entrelaçados. Enquanto estes brindam e bebem, o público grita: “seco, seco;”, que quer dizer: vazio. É um momento ostensivo da comensalidade pelo caráter de desafio e de exagero conferido ao consumo de bebida, pois é preciso beber o conteúdo das grandes taças num tempo recorde. Aquele que trouxe as taças para o brinde, em geral um garçom, num gesto de apressá-los, joga a bandeja no chão, provocando um estridente barulho, em meio aos gritos, assobios e provocações jocosas do público presente. Terminado o brinde, segue a música e no final os compadres se abraçam, num gesto de congratulação e de confirmação do compromisso assumido.

Concluída a primeira parte, é chegado o momento mais esperado, ou seja, a “escolha” do novo festeiro. Novamente o locutor anuncia o nome dos “escolhidos” em meio ao som dos tambores que ressoam com toda força, destacando a novidade. Neste instante, os atuais *pasantes* se dirigem aos “escolhidos” e lhes colocam os *aguayos* em forma transversal. Da mesma forma, são colocadas em cada um deles as insígnias feitas com as cores nacionais (vermelho, amarelo e verde) e os *cotillones* (chapéus de palha coloridos). Num sinal de alegria por ter aceito o “desafio” de passar a festa, os agentes da festa jogam sobre as suas cabeças farto papel picado (misturas), em geral de cor branca e rosa. Terminada a transferência dos *aguayos* para os novos *pasantes*, estes são convidados a dançar uma “*cuequita*” com o casal que está entregando a incumbência da

realização da próxima festa. A música é interrompida uma outra vez, e algumas pessoas gritam: “aro, aro;”, anunciando o hora do brinde. Rapidamente a pessoa encarregada de preparar o brinde se aproxima com as duas taças de cerveja para que os personagens da festa possam brindar ao som dos gritos do público dizendo: “seco, seco;”. Importa notar uma inovação introduzida no ritual em São Paulo, ou seja, para evitar a rápida alcoolização dos festeiros, em razão da quantidade de bebida ingerida (1 litro), foi sugerido que os mesmos a dividissem com os presentes, inclusive com os padres. Após o brinde, segue a música, concluindo com o abraço entre os novos compadres.

Finalizada a segunda parte do ritual, inicia-se a terceira, a qual segue o mesmo esquema já descrito anteriormente, ou seja, com o anúncio do nome dos *pasantes* para o ano posterior aos que foram escolhidos para o ano vindouro. Novamente o mesmo ritual é acionado, pois, como diria Lévi-Strauss (1967), não é porque os ritos são eficazes que se repetem, é porque se repetem que se tornam eficazes. Terminado o ritual, o público em geral adere às danças, que são realizadas ao som de vários ritmos musicais típicos de várias regiões da Bolívia. Enquanto todos se divertem e brindam dizendo: “salud”, as madrinhas de *colitas* distribuem as lembranças aos convidados da festa.

Após a conclusão do ritual da passagem da festa, começa o trabalho dos novos *pasantes*, ou seja, conquistar a simpatia dos presentes para que estes os ajudem na realização da próxima festa da Virgem, a qual deverá ser melhor que a atual. E para isto é fundamental a boa disposição em brindar um copo de cerveja com o maior número de pessoas possível.

SIGNIFICADOS DA COMENSALIDADE NO CONTEXTO MIGRATÓRIO

Para efeitos de nossa análise importa ressaltar que no contexto da migração e de possível estigmatização social, determinadas práticas culturais e devocionais tendem a se acentuar como sinais diacríticos para fins de construção identitária, em razão do

"Pasantes" confraternizando durante o ritual da "passagem" da festa.



Foto: Sidney A. da Silva

novo significado que ali passam a expressar. Tal processo de sobrevalorização tende a influir poderosamente na dinâmica da permanência e ressignificação dos elementos culturais envolvidos nas crenças religiosas dos bolivianos em São Paulo. Aliás, o que se observa no espaço da Pastoral do Migrante, particularmente no âmbito das festas, é a exacerbação de alguns elementos culturais, visando demarcar, assim, os limites identitários entre os vários grupos que utilizam tal espaço multicultural.

Nesse novo contexto, como já notara Cunha (1986), "a cultura original de um grupo étnico, na diáspora ou em situações de intenso contato, não se perde ou se funde simplesmente, mas adquire uma nova função, essencial e que acresce às outras, enquanto se torna *cultura de contraste*: este novo princípio que a subentende, a do contraste, determina vários processos. A cultura tende ao mesmo tempo a se acentuar, tornando-se mais visível, e a se simplificar e enrijecer, reduzindo-se a um número menor de traços que se tornam diacríticos". (Cunha, 1986: 99-100). No caso dos bolivianos, observa-se que a questão dos alimentos veiculados nos rituais é cada vez mais evocada por eles, pois, como uma "linguagem", a comensalidade pode estar

ênfaticamente diferenciando sociais que se explicitariam não somente pelo apelo a um arsenal tradicional de significações, mas aos atos abundantes e ostensivos relativos à comida e, principalmente, à bebida. Nesse sentido, ela estaria remarcando identidades, bem como reafirmando tradições e elementos simbólicos de "longa duração"⁶.

Se nos rituais os alimentos carregam em si uma poderosa força simbólica, ou numa linguagem maussiana, eles contêm *mana* (alma), é, portanto, no âmbito da festa que eles incorporam outros significados, sobretudo numa conjuntura particular, que é a vivenciada pelos imigrantes bolivianos em São Paulo, pois na perspectiva de Sahlins (1990), cada cultura se apropria de novos elementos, ressignificando-os a partir de uma lógica e cosmologia interna próprias.

Assim, para esses imigrantes a comensalidade assume particularidades próprias, pois para eles o comer e, principalmente, o beber é, antes de tudo, um ato comunitário e abundante, porque como a bebida alcoólica altera o estado de consciência, é preciso estar um pouco além da realidade concreta para sonhar. Portanto, no início de uma refeição é comum ouvir do anfitrião o convite: "sirvase compadre i", "sirvase comadre;". Ao tomar o primei-

ro gole de bebida, todos aguardam o momento para brindar dizendo "salud", cujo gesto se repete todas as vezes que alguém tomar a iniciativa de tomar um pouco mais. Quando uma nova pessoa se agrega ao grupo, esta não poderá se retirar sem antes brindar, pois tal gesto seria interpretado como uma desfeita.

Entretanto, é no ritual da passagem da festa que a bebida assume um caráter simbólico particular. Além de significar a celebração das relações de compadrio entre os *pasantes* no momento do brinde, ela assume também um caráter de desafio ou de provocação que reforça a capacidade das pessoas de arcar com os encargos de realizar a próxima festa, que deve ser melhor do que a de seu compadre. A abundância e a escolha de alguns alimentos são também indicadores do poder e prestígio social dos festeiros, pois para estes momentos festivos são escolhidos pratos especiais, os quais são servidos particularmente aos padrinhos da festa. O mesmo acontece com a bebida, consumida em grandes quantidades. Frente à questão da alcoolização, alguns devotos chegam a sugerir a proibição da sua venda durante os festejos. Vale notar, aliás, que essa preocupação em controlar tais "excessos", não é recente no contexto brasileiro. Segundo Shwarcz e Macedo (1998), nas festas da época imperial brasileira a coexistência de elementos profanos, como a sensualidade e a cachaça, com os santos, provocava forte rejeição por parte dos viajantes europeus. Na verdade, concluem as autoras, que os padres estavam longe de dominar tal situação pelo comedimento (Schwarcz, 1998: 268).

Se por um lado, a bebida é uma preocupação para a igreja e para alguns participantes da mesma, em razão da imagem negativa que os excessos podem veicular, por outro, como remarca Xavier Albó, "la embriaguez es visto, en estos contextos, como un valor, como expresión de la calidad de la celebración y como um estado extraordinário que permite mayores muestras de solidaridad y, a la vez, una mejor vivencia del carácter sagrado de la celebración" (Albó, 1996: 211).

Além de ser um elemento de sedimentação das relações sociais e de prestígio, os alimentos num contexto migratório, passam a ser também expressão da etnicidade

e das identidades nacional e regionais. Neste sentido, alguns alimentos e bebidas, como por exemplo, a *salteña* e o *singani* (bebida destilada de uva), assumem o caráter de comida e bebida nacionais. Já o *fricasé* e o *chicharrón*, pratos à base de carne suína, aparecem como típicos de La paz, o *aji de pollo*, a sopa de *mani* (amendoim), de Cochabamba, entre outros.

Porém, em razão da presença de participantes fora do grupo, como é o caso dos brasileiros, já existe a preocupação em preparar comida que atenda o gosto dos mesmos, como é o caso do churrasquinho e da caipirinha. Assim, na medida em que os participantes da festa vão se diversificando, o seu formato inicial também tende a modificar-se e ampliar-se, em vista de sua própria visibilidade. Entretanto, este é um processo longo e depende de fatores conjunturais, como é o caso da reinvenção da etnicidade em festas como a de N. Sra da Aquirópita, no bairro do Bexiga em São Paulo.

CONCLUSÃO

As reflexões realizadas em torno dos significados que os alimentos passam a ter num contexto de contato interétnico, orientam-nos para algumas considerações finais.

Em primeiro lugar, vale dizer que os alimentos carregam uma poderosa carga simbólica e afetiva, particularmente, no contexto migratório, os quais tendem a evocar as origens étnicas e culturais do grupo, transformando-as em sinais diacríticos da etnicidade e nacionalidade.

Em segundo lugar, vimos que a comensalidade é acionada em vários momentos da vida privada e pública do grupo, transformando-se num importante elemento de aglutinação, frente a um contexto diferenciado e que, neste caso, pode ser também de discriminação, uma vez que o excesso de bebida nos festejos gera preconceitos, seja pela comunidade de adoção, seja por subgrupos da mesma comunidade de origem.

Além de gerar uma série de obrigações mútuas e de remarcar distinções sociais, a comensalidade expressa, portanto, o *ethos* sócio-cultural desses imigrantes, a partir do qual o processo de recriação cultural é acionado, conferindo-lhe novos significados.

Finalmente, podemos dizer que o comer e o beber, além de ser uma atividade humana vital e prazerosa, são “bons para pensar” os significados da inserção de cada grupo migrante nos mais diferenciados contextos.

* *Sidney Antonio da Silva é antropólogo e diretor do CEM.*

NOTAS

1 - Segundo Marguerite Yourcenar, da China à Europa setentrional o morto posto na terra assegurava a fecundidade dos campos e os protegia dos inimigos. Entretanto, a sua volta no dia dos mortos era sempre temida por todos. Daí a importância dos rituais de comensalidade destinados “a assegurar a sobrevivência do morto, e ao mesmo tempo, neutralizar a nocividade que ele adquiriu em se tornando um morto, mas espera-se que, passada a festa de reencontro, ele volte tranquilamente para a sua morada embaixo da terra” (Yourcenar, 1985:131-132).

2 - O mesmo pode ser constatado nas cerimônias de culto aos mortos no Batuque do Rio Grande do Sul, denominada de “aressum” ou “missa-de-eguns” (Corrêa, 1996: 54).

3 - Segundo Mariscotti de Gorlitz, o uso generalizado da folha da coca se deu a partir da época colonial. Anteriormente era uma planta sagrada de uso exclusivo nos rituais. A partir de uma concepção mítica, ela teria brotado do corpo esquartejado de uma bela deusa, que foi assassinada em razão da sua luxúria. Paradoxalmente, acrescenta a mesma autora, os indígenas contemporâneos a consideram como um dom da Virgem Maria (Mariscotti de Gorlitz, 1978: 93).

4 - Bebida fermentada de milho, a qual já é preparada em São Paulo.

5 - A cueca, mais comum no Altiplano e Vales, tem suas raízes no Zmacueca colonial, e teria dado origem às várias danças típicas de diversos países da América Latina. Entre elas temos a zamba da Argentina, a cueca chilena e a marinera do Peru. Provavelmente, os espanhóis introduziram na América Latina a típica jota aragonesa e a cueca teria sido uma adaptação nativa daquela dança, substituindo as castanholas pelo lenço. A dança é executada em pares trocados, frente a frente, com um lenço sendo agitado no alto pela mão direita. O homem corteja a mulher de um lado e do outro e esta, por sua vez, vaidosa se esquivava. No final, o homem se rende ajoelhando aos seus pés, gesto esse que pode não representar as relações de gênero na vida real.

6 - A expressão vem de F. Braudel em “O Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo na época de Filipe II” (1995), a qual não é forçosamente um longo período cronológico, mas aquela parte da história, a das estruturas, que evolui e muda mais lentamente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBO, X. CALLA, M.
(1996) “Santos y tierra, muertos, Wak’as y chicha: la reigión andino cristiana de los Quechuas de Tiraque, Cochabamba”. In: BAS, n.º 26, *Holos*, pp.187-216.
- BRAUDEL, Fernand
(1995) *O Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo na época de Felipe II*. Lisboa, Dom Quixote.
- CORRÊA, Norton F.
(1996) “A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do sul”. In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, n.º 4, jan-jun., pp.49-60.
- CUNHA, Manuela C. da
(1986) *Antropologia do Brasil*. São Paulo, Brasiliense.
- DA MATTA, R. Carnavais
(1978) *Malandros e Heróis*. Rio de Janeiro, Zahar.
- GLUCKMAN, Max.
(1986) “Les Rites de Passage”. In: GLUCKMAN, Max (org.) *Essays on the ritual of social relations*. Manchester, Manchester University Press.
- LEACH, Edmund R.
(1972) “Ritualization in Man in Relation to Coceptual and Social Development”. In: LESSA, W.& VOGT, E. (orgs.) *Reader in Comparative Religion*. New York, Harper and How.
- LÉVI-STRAUSS, Claude
(1967) *Antropologia Estrutural*. Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro.
- MARISCOTTI DE GORLITZ, Ana Maria
(1978) *Pachamama Santa Tierra*. Berlin, Ibero Amerikanisches Institut.
- SAHLINS, M.
(1990) *Ilhas de história*. Rio de Janeiro, Zahar.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz
(1998) *As Barbas do Imperador: D. Pedro II, um monarca nos trópicos*. São Paulo, Companhia das Letras, cap. X.
- SILVA, Sidney A. da
(1997) “*Costurando Sonhos: Trajetória de um Grupo de Imigrantes Bolivianos em São Paulo*”. São Paulo, Ed. Paulinas.
- SILVA, Sidney A. da
(2000) “Ser pasante em São Paulo: prática ritual entre os imigrantes bolivianos”. In: SCHWARCZ, Lilia K.M. & GOMES, Nilma L. (orgs.) *Antropologia e História*. Belo Horizonte, Autêntica, pp.173-189.
- VAN DEN BERG, Hans; SCHIFFERS, Norbert
(1992) *La Cosmovisión Aymara*. La Paz, Hisbol/UCB.
- YOURCENAR, Marguerite
(1985) *O tempo, esse grande escultor*. Rio de Janeiro, Nova Fronteira.