

III Seminário de Ciências Sociais - PGCS UFES. 12 a 14 de novembro de 2018, UFES,
Vitória - ES.

PRÁTICAS ALIMENTARES E AS NEGOCIAÇÕES IDENTITÁRIAS NA ATUALIDADE

Isabella Machado Altoé

Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências
Sociais da Universidade Federal do Espírito Santo

Elaine de Azevedo

Professora Adjunta do Departamento de Ciências
Sociais da Universidade Federal do Espírito Santo

Resumo: Considerada uma prática universal, a culinária possui, como função primária, preparar o alimento para ser consumido, mas também apresenta um importante papel sociocultural na vida humana. Capaz de construir uma identidade nacional, a comida carrega a história de um povo e auxilia na construção de relações por meio da comensalidade. Por meio da culinária tradicional de um país, um indivíduo consegue preservar e atualizar a sua identidade, transmiti-la ao outro, e ainda fazer a manutenção de laços sociais. Observando a capacidade de indivíduos manterem suas tradições culinárias, percebe-se que a comida tradicional ou regional resiste mesmo em meio à mudanças nas práticas alimentares contemporâneas. Partindo da pesquisa de mestrado que investiga o papel da comida nas articulações de identidade de populações de refugiados do atual contexto geopolítico brasileiro, este artigo visa discutir o papel da culinária e da comensalidade nas negociações de construção da identidade cultural na atualidade.

Palavras-chave: Alimentação; Comensalidade; Identidade.

Abstract: Cooking is an universal practice whose primary function is to prepare food for consumption. However, it also plays an important sociocultural role in human life. Food is a key component in building national identity, transmitting the history of a given society, and building interpersonal relationships through commensality. By the means of their country's traditional cuisine, individuals can preserve and update their identities, communicate them to one another, and even maintain social connections. Observation shows that traditional and regional cuisines subsist in spite of the continuing transformation of contemporary nourishment practices. Departing from a Master's research on the role of food in the identitarian articulation of refugee populations in the Brazilian geopolitical context, this paper aims to outline the role of cooking and commensality in contemporary negotiations of cultural identity.

Keywords: Food; Commensality; Identity.

Introdução

A comida e todas as práticas ao redor dela carregam um potente valor sociocultural, que permite definir a identidade de um grupo, criar laços entre indivíduos e organizar a vida

social. Por essas razões, a alimentação se configura, para Azevedo (2017) como um objeto legítimo de análise social e também como um extraordinário veículo de autorrepresentação, como afirma Montanari (2009).

A máxima “dize-me o que come e te direi quem és”, escrita por Brillat-Savarin em 1825 no seu livro "A fisiologia do gosto", não perde a sua importância nos dias atuais, nos quais a rotina de trabalho frenética e a tendência à individualização interferem nas práticas alimentares dos indivíduos. O tempo para as refeições em família tornou-se mais curto e a praticidade impera em muitos lares, colocando como refeição principal os *fast-foods* e os alimentos industrializados. O comércio local foi dominado por um mercado de escala global, que disponibiliza os mesmos alimentos em praticamente todas as regiões. As ameaças que o mundo globalizado¹ impõe sobre a alimentação contemporânea moldam uma perspectiva de que a alimentação do mundo ocidental estaria se tornando homogeneizada.

Embora as práticas alimentares atuais sofram influência de todos os fatores citados acima, não é possível pensar um cenário em que as diferenças culturais e regionais da culinária tenham desaparecido. Como várias práticas tradicionais, a comida tradicional resiste e é considerada um patrimônio cultural, elemento que contribui para a construção da identidade étnica de muitos grupos sociais (Contreras e Gracia, 2011). No contexto desses processos de homogeneização alimentar, é importante questionar qual o papel simbólico que o alimento étnico ainda desempenha nas sociedades consideradas “gastro-anômicas”, para usar o termo de Claude Fischler (1979). Como é construída a relação entre alimentação e identidade cultural? O que a comida e as refeições compartilhadas implicam nas relações sociais e afetivas dos indivíduos?

A fim de refletir acerca dessas questões, este artigo é composto por uma revisão bibliográfica que apresenta as principais ideias em torno das relações entre alimentação e identidade na contemporaneidade. A seleção dos textos para este trabalho é composta principalmente por autores com teorias já consagradas no campo da sociologia e

¹ Entendo como globalização o mesmo conceito descrito por Contreras e Gracia (2011, p.389): por globalização pode-se entender o amplo processo de transformações sociais, incluindo o crescimento do comércio, investimentos, viagens e redes informáticas, no qual numerosas forças entrelaçadas estão fazendo com que as fronteiras de todo tipo e em todos os níveis sejam mais permeáveis do que nunca.

antropologia da alimentação, como Contreas e Gracia (2011), Jean-Pierre Poulain (2017) e Claude Fischler (1979; 2011), além de pesquisadores de outras áreas do conhecimento, o que aponta para o caráter interdisciplinar deste artigo. Realizado como preâmbulo a uma pesquisa empírica a ser realizada com refugiados no Espírito Santo, o levantamento de literatura pretende instigar a discussão desse fenômeno tão universal e cotidiano.

Este artigo expõe primeiramente perspectivas contemporâneas sobre a alimentação, que envolvem os processos de mundialização ou homogeneização dos hábitos alimentares e a ideia Fischleriana de ‘gastro-anomia’, a fim de situar o contexto no qual o resgate das culinárias tradicionais se insere. Em seguida, trabalha-se o conceito de comida como marcador étnico, desenvolvido por Contreras e Gracias (2011), que nos auxilia a compreender as relações entre alimentação, identidade e pertencimento a um grupo ou território. Por último, se estabelece a importância da comensalidade para a vida em sociedade, propondo uma breve análise sobre o vínculo entre alimento e afeto.

Práticas alimentares contemporâneas: estaríamos comendo igual?

Desde os anos 1950, a alimentação de grande parte das sociedades começou a passar por transformações. Como apontam Flandrin e Montanari (1998), o fim da Segunda Guerra Mundial ocasionou a entrada massiva de mulheres - até então as grandes responsáveis pelo preparo da alimentação no contexto familiar - no mercado do trabalho e um amplo desenvolvimento relacionado à tecnologias alimentares, composto por novos eletrodomésticos, produtos químicos que prolongam a vida dos alimentos, refeições industrializadas e congeladas, e também pela criação de um comércio alimentar à nível global. Tendo isso em vista, a alimentação parou de ser proveniente de ecossistemas diversificados e passou a ser integrada a vastos sistemas de produção agroalimentar em escala internacional, como reforçam Contreras e Gracia (2011).

Toda essa transformação ocasionou dois acontecimentos aparentemente contraditórios: a ampliação do repertório alimentar e a sua homogeneização (Contreras e Gracia, 2011). Por um lado, a troca proporcionada pelo sistema de produção global permitiu acesso a alimentos de diversas partes do mundo, contribuindo para o intercâmbio de culturas alimentares. Tornou-se possível comprar ingredientes para um jantar árabe completo mesmo estando no Brasil, ou frequentar restaurantes japoneses na Inglaterra. Por outro

lado, povos de diferentes continentes passaram a ter acesso ao mesmo tipo de alimento e a adotá-los em suas dietas cotidianas, o que levou a ideia de que estaria havendo uma mundialização dos hábitos alimentares, segundo Contreras e Gracia (2011). O curioso desses dois processos é que, em meio a possibilidade de criar um repertório alimentar amplo, com diferentes influências gastronômicas, o que se percebe é uma monotonia alimentar no cotidiano.

Tal noção de uma alimentação padronizada se encaixa na teoria da “McDonaldização” desenvolvida por Ritzer (1993), segundo a qual as sociedades globalizadas - e também a alimentação - estariam adotando características de uma rede de *fast-food*, como a mecanização, a intensificação e a padronização. Outro autor que desenvolve uma teoria acerca das mudanças alimentares da atualidade é Fischler (1979), que ao cunhar o neologismo “gastro-anomia” para fazer uma crítica à ausência de normas associadas ao comensal contemporâneo. Dialogando com a ideia de anomia de Durkheim, o autor afirma que a sociedade urbana e industrializada perdeu as regras alimentares tradicionais da sociedade “gastro-nômica”. Essa mudança teria se dado pelo excesso de opções alimentares e também à falta de segurança associada aos produtos atuais, fenômenos sustentados pelo excesso de publicidade de alimentos e por um discurso medicalizado da alimentação.

Para Contreras e Gracia (2011), essa transição cultural distancia os indivíduos de uma tradição à mesa que valoriza as refeições em conjunto e que é responsável por organizar a rotina. Para os autores, o modelo atual de alimentação diminui a frequência e o tempo dedicados às refeições familiares, promove a omissão de refeições e a individualização do ato de comer, e suscita o fim de estruturas e horários regulares para se alimentar. A conhecida rotina familiar que coloca o almoço como refeição principal da família é substituída por adultos que optam por comer na rua em vez de voltar pra casa no horário de almoço, ou até mesmo 'pular' refeições para finalizar a demanda do trabalho.

Esse contexto alimentar pode levar o comensal desatento a crer que a distância gerada entre alimento e natureza e a desregulação das práticas alimentares tradicionais estaria promovendo o fim das culturas alimentares tradicionais ou regionais, uma conclusão deveras simplista. Sem dúvidas todas essas transformações relacionadas à produção e distribuição de alimentos ocorridas nos últimos setenta anos proporcionaram uma nova

forma de relacionamento com as refeições - em algumas regiões de maneira mais intensa que em outras. Todavia, ao mesmo tempo em que a forte homogeneização se faz presente, os movimentos que procuram resgatar a alimentação tradicional vem ganhando força nas últimas décadas como se pode perceber nas diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional homologada em 2010² e pelas ações do Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares da Fiocruz³. Sob premissas legitimadas, a comida de uma região ou de um determinado grupo passa a ser vista como patrimônio, como elemento de construção identitária e como fonte de resistência à industrialização e monotonia culinária, além de base para a construção da soberania e segurar alimentar.

Relações entre comida e identidade

Lévi-Strauss (1965) estabelece a cozinha como uma forma de atividade humana verdadeiramente universal que atua como uma linguagem capaz de traduzir a estrutura de uma sociedade. Acreditando nesse papel da culinária, Montanari (2009) afirma que a comida é o primeiro caminho para entrar em contato com outra cultura, uma vez que consumir alimento de outro grupo seria mais fácil do que compreender sua língua.

Mas por que o alimento e as práticas em torno dele dizem tanto sobre um povo? Essa tradução que a culinária permite é possível porque a cozinha e todas as práticas que ela envolve são repletas de representações e significados. Contreras e Gracia (2011) explicam essa relação entre alimentação e identidade ao constatarem que uma cultura alimentar é percebida como um “marcador étnico”:

As formas de se alimentar, os produtos consumidos e forma de cozinhá-los estão relacionadas com os recursos locais, com as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, com as formas de produção, com a agricultura e com a pecuária; e, também, com as formas de abastecimento e com o comércio. Também estão relacionadas com os sabores, com os conhecimentos, com as práticas culturais, inscritos em um contexto socioeconômico específico. (CONTRERAS E GRACIA, 2011, p. 448).

Dessa maneira, para esses autores, a prática da alimentação estabelece categorias entre os territórios, os agentes e os grupos sociais. Por envolver diversas áreas da vida social, um sistema culinário é capaz de estruturar e definir um grupo. A cultura alimentar de um povo

² http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm

³ <https://obha.fiocruz.br/>

- suas regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais - é resultado de um longo processo histórico e cultural e envolve diversos aspectos do cotidiano, transformando o hábito alimentar em um mecanismo de reconhecimento de um grupo (Contreras, 2005). Esse reconhecimento permite a construção de uma identidade em comum, que é estabelecida mediante a diferença com os outros.

Mintz (2001) afirma que o comportamento alimentar possui um poder sentimental duradouro justamente por fazer parte de um constante processo de construção. Esse comportamento estaria ligado diretamente à percepção de si mesmo e de uma identidade social, além de estar relacionado à uma identidade étnica e nacional. Segundo o autor, seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto, e a China desistiria de sua versão do socialismo mais fácil do que o arroz. Isso porque esses alimentos fazem parte da história dessas nações e de seu povo, possibilitando que os grupos sociais marquem uma distinção, se reconheçam e sejam reconhecidos, como aponta Maciel (2005).

Um exemplo próximo é a identidade cultural brasileira relacionada à alimentação. O Brasil é país da feijoada e do churrasco, reconhecido mundialmente pelas frutas tropicais e por grandes festas em torno da comida. Essa visão mais geral e superficial sobre a alimentação brasileira auxilia na formação de identidade social e cultural do país aos olhos de outras partes do mundo. Assim como pontos turísticos e festas típicas, a comida funciona como uma forma de identificar e contar a história do território ou da população a qual está atrelada, possibilitando a construção da cozinha como um patrimônio cultural.

Exemplo do resgate e da valorização da culinária tradicional de um povo ou região como legado cultural é a integração da “refeição gastronômica da França” e da “cozinha tradicional mexicana” na lista de Patrimônio Imaterial da Humanidade da UNESCO no ano de 2010. Tal fato ressalta como esse legado insere o sujeito em um sistema cultural, que forma a base da identidade coletiva e dos princípios de identificação, diferenciação e de alteridade (Poulain, 2017).

A cultura alimentar apresenta-se tão forte no cotidiano das sociedades que nem mesmo as redes de *fast-food* escapam da preferência gustativa de cada região. Curiosamente, a empresa que é quase um símbolo da homogeneização alimentar e que dá nome à teoria de

mecanização e padronização das sociedades não consegue manter-se tão uniforme ao redor do globo. Embora a premissa do McDonald's seja proporcionar comida rápida com o mesmo padrão de qualidade e agilidade em todos os locais em que está presente, a própria empresa adequa seu cardápio aos gostos de cada país, como Poulain (2017) e Contreras e Gracia (2011) constata. Ao redor do globo, a companhia segue os mesmos objetivos de lucratividade, mas utiliza essa estratégia de ajuste cultural alimentar. É por isso que nos McDonald's brasileiros é possível comer pão de queijo no café da manhã ou beber guaraná.

Além de funcionarem como marcador de uma identidade étnica ou nacional, diferenciando países, as práticas alimentares também funcionam para distinguir grupos dentro de uma mesma sociedade. É o que Poulain (2017, n.p.) designa “espaço social da comida”. O sociólogo aplica o termo “espaço social”, desenvolvido por Condominas (1980), ao campo da alimentação para explicar as fronteiras alimentares que distinguem diferentes identidades. São descritas quatro dimensões: o espaço comestível, relacionado à escolha do grupo acerca do conjunto de produtos disponíveis; o sistema alimentar, relativo ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais empregadas em todas as etapas de obtenção do alimento; o espaço culinário, que engloba o local físico onde se cozinha, as relações sociais implicadas no ato e as estruturas; e, por fim, o espaços dos hábitos de consumo, que envolvem os rituais e as organizações em torno do ato de comer para determinado grupo (Poulain e Proença, 2003).

Com essa definição de espaço social da comida, o exemplo brasileiro abordado anteriormente sofre uma mudança. O que foi citado como definição de identidade brasileira relacionada à alimentação foi considerando todo o território nacional. Ao respeitar as particularidades de cada região e como cada uma desenvolve seu espaço social da comida, é obtido um resultado completamente diferente da identidade cultural de cada grupo de brasileiros.

Em Minas Gerais, o que predomina são os pratos a base de carnes defumadas, como o feijão tropeiro, e diferentes tipos de queijo curado. A cozinha mineira é associada a um costume antigo, mas que ainda resiste em alguns lares: o fogão à lenha. No Sul, os churrascos são comida do dia-a-dia, e não só de ocasiões especiais, como em parte do Sudeste. A carne é feita na brasa, e consumida até sem o auxílio de talheres em

determinadas circunstâncias. No Norte, a forte tradição culinária indígena envolve diferentes derivados da mandioca para temperar e acompanhar os peixes ensopados ou moqueados.

Um exemplo particular que define bem o espaço social da comida é o da moqueca capixaba, prato homônimo do que é servido também na Bahia, mas com diferenças no preparo que fazem os dois estados entrarem em calorosas discussões sobre qual prato de moqueca é autêntico ou mais saboroso. Certamente nunca se obteve uma resposta definitiva. Cada moqueca é defendida por sua região de origem devido às preferências gustativas dos indivíduos cada estado. Se no Espírito Santo a iguaria leva muito coentro e tomates para valorizar o gosto do peixe, os baianos preferem construir o sabor do prato em torno do leite de coco e do azeite de dendê.

As diferenças de cultura alimentar podem ser encontradas facilmente mesmo em pratos similares e em regiões próximas, mas não são apenas essas características constituem o espaço social da comida. É possível encontrar contrastes nas práticas que envolvem uma refeição. Em regiões campesinas e/ou interioranas, os horários mudam, costuma-se comer mais cedo, pois “o dia começa mais cedo” do que nos grandes centros urbanos. Nesses últimos, a chance de desfrutar de uma refeição sozinho aumenta em relação às cidades pequenas. Essas nuances que caracterizam o espaço social da comida são responsáveis por marcar as diferenças entre os grupos. O que é aceito em um pode ser repudiado por outro, mesmo que estejam próximos geograficamente. Assim, diferentes culturas alimentares e identidades relacionadas à comida são desenvolvidas no cotidiano de um mesmo país.

Nutriendo memórias, servindo afeto

No cerne do espaço social alimentar, encontra-se um grupo que faz escolhas e determina toda a prática alimentar. Pode-se tratar de uma comunidade ampla ou até mesmo de um pequeno grupo específico, como família, tribo e amigos. Essa ideia de comunidade é o que determina o caráter social da alimentação. Uma cultura alimentar é formada porque coletividades se relacionam com o alimento de diferentes formas. É por isso que uma das maneiras mais expressivas de entrar em contato com o próximo é pela partilha do alimento.

Para Fischler, (2011), uma das formas humanas mais potentes de sociabilidade é a comensalidade. “Humanos tendem a comer juntos ou, para ser mais exato, comer em grupos. Comensalidade, literalmente, significa comer na mesma mesa.” (FISCHLER, 2011 p.529, tradução da autora). Ao compartilhar a mesa com outros indivíduos, podemos conhecer as maneiras por meio das quais eles se relacionam com o alimento e, logo, estabelecer comunicação e conhecer a identidade do grupo.

Comer junto é um ato milenar que cumpriu diversos papéis ao longo da história. Compartilhar a mesa com convidados marcava a forma como os gregos se conectavam aos deuses e como os senhores feudais firmavam acordos na Europa Medieval (Flandrin e Montanari, 1998). Embora tais significados ainda estejam atrelados às refeições, hoje a comensalidade e as trocas que ela possibilita acontecem com mais frequência dentro de casa. Fischler (2011, apud Sahlins, 1972) afirma como a ocasião de comensalidade evoca imagem de famílias ou grupo de amigos em torno da mesa praticando uma reciprocidade generalizada.

Dessa forma, comer é um ato social. Segundo Poulain (2017), “a refeição compõe o cerne do processo de socialização em dois sentidos: é um local de aprendizado, onde as regras que governam a vida de um grupo são aprendidas, e é um lugar de sociabilidade, de partilha e convivência.” (POULAIN, 2017, n.p. Tradução da autora). Portanto, um ambiente onde é possível compartilhar a refeição com amigos e familiares chama atenção não só para o alimento dividido, mas para os laços sociais construídos e estabelecidos em torno da refeição. A mesa torna-se um local de troca, de reciprocidade, onde as relações de dádiva estão presentes.

Por ser espaço de troca, Mintz (2001) sugere a mesa e os hábitos alimentares como veículos de profunda emoção. Segundo o autor, as pessoas aprendem a se relacionar com a comida desde muito pequenas, e são ensinadas por adultos que remetem grande afeto. Esse é um aprendizado que é reproduzido todos os dias ao longo de suas vidas. É por isso que as práticas alimentares podem mudar em determinado momento, mas a memória afetiva em relação à comida e as formas sociais aprendidas ao redor da mesa permanecem. Para exemplificar isso, Mintz retoma o famoso caso das *madeleines* de Proust, que permitem uma volta ao passado em uma só mordida.

A comida que desperta memórias e afetos relacionados a um grupo ainda é lembrada por Freyre (1977). A descrição do autor acerca da reprodução de doces nordestinos que “alegra o paladar” de gerações evoca o sentimento de pertencimento, alimenta as emoções de quem come. “Que é um doce (...) que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras” (1977, p.64).

Por conta desses aspectos é que a comida tradicional da cidade natal, que era preparada pelas avós na cozinha quente aos domingos e reunia toda família em torno da mesa permanece gravada na memória. Essas receitas consagradas por determinados grupos moldam nossas referências gustativas e criam um vínculo invisível entre pessoas e território.

Em vista disso, é possível afirmar que o alimento familiar, regional, tem um contexto simbólico para além do biológico. É a comida que sustenta a alma, a memória e os afetos, e traz sensação de pertencimento. Devido à isso que a ideia de homogeneização alimentar não pode ser vista como dominante em meio a diversidade e influência dos patrimônios alimentares no cotidiano de cada grupo. A comida conecta o indivíduo à uma cultura, uma região ou comunidade, à um determinado ecossistema e está profundamente difundida no imaginário dessa coletividade. Os novos hábitos alimentares anômicos podem fazer parte do dia a dia de grande parte dos indivíduos do ocidente, mas eles não são suficientes para apagar a memória e a cultura alimentar, de forma que o alimento não perde o caráter simbólico para diversas comunidades.

Considerações Finais

Não há como negar que o sistema de produção alimentar em escala global provocou profundas mudanças nos hábitos alimentares, principalmente nos centros urbanos do ocidente. Certamente existe um lado positivo de tais transformações, afinal as tecnologias alimentares auxiliam o trabalho doméstico exercido principalmente por mulheres e criam a oportunidade de trocas alimentares entre culturas. Ao mesmo tempo não pode ser negado o lado tido como negativo, que suscita a ideia de uma cultura alimentar homogênea e responsável por fomentar nossas ansiedades ligadas à alimentação.

Entretanto, como abordado nesse trabalho, o processo que induz à similaridade alimentar encontra resistência em regiões em que as culturas alimentares tradicionais são resgatadas e/ou mantidas, provocando uma forma de equilíbrio entre os comensais modernos. Em determinados momentos nos alimentamos de maneira industrializada e anômica, em outros buscamos o conforto e afeto que só uma alimentação tradicional pode nos oferecer.

É importante destacar que, embora seja abordada a ideia de uma tradição ligada à alimentação, que suscita o lado afetivo dos comensais, não é possível acreditar no mito da cultura alimentar purista. Os patrimônios alimentares de todos os lugares foram construídos a partir de diversas influências culinárias, mas a noção aqui sustentada é de que o que os caracteriza como elemento identitário de um povo é a forma como a coletividade se relaciona com o alimento. As relações criadas em torno da mesa, o vínculo proporcionado pela comida são fortes o suficiente para transformar a refeição em uma espécie de herança, que conecta o indivíduo à um lugar e à um corpo social, construindo uma identidade e sensação de pertencimento que o acompanham por toda a vida.

Agradecimentos:

Essa pesquisa é financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação no Espírito Santo (Fapes).

Referências Bibliográficas:

AZEVEDO, Elaine. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, Porto Alegre, ano 19, n. 44, 2017. pp. 276-307

BRILLAT-SAVARIN, J.A. *A Fisiologia do Gosto*. Companhia das Letras: São Paulo. 1995.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CONTRERAS, J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: Canesqui, A. M. (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 129-146

FISCHLER, Claude. Commensality, society and culture. *Social Science Information*. V. 50, 2011. pp. 528 - 548.

FISCHLER, Claude. Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications*, v. 32, 1979. pp.189-210

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Editora Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. Açúcar - *Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1977.

LÉVI-STRAUSS, Claude. "Le triangle culinaire". *L'Arc*, n. 26, 1965. pp. 19-29

MINTZ, Sidney W. "Comida e Antropologia: Uma Breve Revisão". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 16, nº 47, 2001. Crossref, doi:10.1590/S0102-69092001000300002

MONTANARI, Massimo. Introdução. In Montanari, Massimo (org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Editora Senac, 2009. pp.11-19

POULAIN, Jean-Pierre. *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*. Bloomsbury. 2017. Não paginado.

POULAIN, Jean-Pierre ; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Rev. Nutr.* [online], vol.16, n.3, 2003. pp.245-256. Disponível em <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>.

RITZER, George. *The McDonaldization of Society: An Investigation into the Changing Character of Contemporary Social Life*. Newbury Park: Pine Forge Press, 1993