

Apresentação

Thágila Maria dos Santos de Oliveira

Mestranda em Antropologia Social – PPGAS
Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Pesquisadora colaboradora do Grupo CIRS – Cultura, Identidade e Representações
Simbólicas.

Guilherme Bemerguy Chêne Neto

Doutorando em Ciências Sociais – FCLAr/UNESP
Pesquisador do Laboratório de Antropologia dos Meios Aquáticos – LAMAq/MPEG

Comer: Necessidade vital, metáfora da vida social

Considerando que o projeto e a razão da *Revista Equatorial* do Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da UFRN têm o objetivo de incentivar a publicação de trabalhos acadêmico-científicos na área de antropologia, utilizamos este espaço de divulgação para agrupar nesta edição artigos que são resultados de pesquisa teóricas e empíricas sobre a antropologia da alimentação. Neste sentido, este dossiê se soma a outros esforços para apresentar artigos, ensaios visuais e entrevistas em uma área que tem despertado desde muito tempo o interesse de antropólogos, gastrônomos e profissionais de saúde em geral.

Comer não é apenas sanar as necessidades básicas dos seres humanos. Sabe-se que na comida estão presentes mais do que nutrientes em si, e que o gosto por alguns alimentos e a repulsa por outros são influenciados por questões sociais, econômicas, políticas e culturais.

Como afirma Vilá (2012), a presença da alimentação como categoria analítica na antropologia é contada a partir do próprio desenvolvimento dessa disciplina. Apesar de ser creditada a Bronislaw Malinowski relevância nessa área – ainda que ele não estivesse interessado, necessariamente, na alimentação, e tenha tido maior importância pela influência essencial na obra de sua aluna, a antropóloga Audrey Richards (1931), sobre a qual discorreremos posteriormente –, um autor importante nesses estudos foi Raymond Firth. No ano de 1934, Firth publicou um estudo acerca da dieta no continente africano, em que discorreu, na forma de um quase manual, sobre orientações para a realização desses estudos que acabaram por influenciar de forma definitiva a criação de um comitê do *International Institute for African Languages and Cultures*. No ensejo desse comitê, um dos trabalhos de maior relevância foi o de Audrey Richards.

Richards, como já dito, foi orientanda de Malinowski, e já em 1931 publicou sua tese de doutoramento, intitulada *Hunger and work in a savage tribe*, que teve como objetivo analisar a maneira como as necessidades nutricionais dos *Bantú* influenciavam suas relações humanas, “mostrando que a fome era o que conformava os sentimentos que mantêm unidos os grupos humanos” (VILÀ, 2012, p. 32). Por conta da densidade de suas pesquisas, os dados pesquisados e analisados por Richards acabaram por servir de referência para planejamentos nutricionais, no sentido de basearem suas ações nas informações fornecidas pela antropóloga, principalmente na região dos *Bemba*, na Zâmbia (ex-Rodésia). Dentre as contribuições de seus estudos está a desconstrução de ideias sobre a salubridade da alimentação dos grupos considerados primitivos. No continente africano, os estudos realizados por cientistas ingleses encontraram altas taxas de doenças. Richards, entre os *Bemba*, desejava analisar as mudanças dietéticas diante da nova situação sociopolítica. Outras contribuições dessa antropóloga dizem respeito à etnografia e à teoria. No âmbito teórico, para Richards a dieta humana é um componente comportamental, não sendo possível isolar os fenômenos considerados *naturais* das características socioculturais de um grupo.

No âmbito da Segunda Guerra Mundial e suas consequências socioeconômicas, dentre outras, o *Committee on Food Habits of the National Research Council*, criado pelo governo dos Estados Unidos da América, financiou vários estudos acerca da escassez de alimentos ocasionada por essa guerra. Um dos estudos foi realizado pela antropóloga Margaret Mead, em meados dos anos 1940, com os estadunidenses. Para ela, havia a necessidade de estudar os hábitos alimentares humanos, como são aprendidos, a preferência ou rejeição por certos alimentos etc. Em sociedades industrializadas, como a estadunidense, por exemplo, há uma gama de novas informações adquiridas

constantemente, o que acaba por complexificar a relação dessa sociedade com os alimentos, sua oferta, distribuição e decisões de consumo (VILÁ, 2012).

Pós-Segunda Guerra Mundial, coube, também, aos estadunidenses o redirecionamento dos estudos em antropologia da alimentação, enfocando a relação entre cultura e natureza. Dentre os estudos realizados no período, foram as pesquisas de Marvin Harris que tiveram maior representatividade. Harris, afirma Renato Sztutman (2000), “explica as proibições alimentares como respostas culturais a problemas de adaptação ecológica” (VILÁ, 2012).

Por sua vez, Lévi-Strauss ampliou o enfoque sobre a alimentação ao dar a ela sentido simbólico. O fogo, figura elementar da vida culinária, foi o responsável pela criação de seu tripé culinário: cru, cozido e podre. Dentre suas análises sobre mitologias indígenas, esse autor publicou a famosa série *Mitológicas*, composta por quatro livros, sendo o primeiro *O cru e o cozido*, de 1964. Nessa obra, Lévi-Strauss afirma que os mitos devem ser analisados e estudados a partir de um mito originário, relacionado a outros mitos de outros grupos, gerando uma estrutura mitológica interligada. Para Oscar Calavia Sáez (2005, p. 241) “os mitos conversam entre si, significam-se entre si; a análise dissolve-os e não os destila; a mitologia é música antes que texto”.

Já no segundo volume das *Mitológicas*, intitulado *Do mel às cinzas*, é sobre a oposição entre tabaco e mel que versam as análises do autor. “O mel está ligado à ideia de natureza e o tabaco, ao mundo sobrenatural. (...) *O cru e o cozido* trabalha com categorias que podem ser consideradas universais, ao passo que *Do mel às cinzas* permanece circunscrito a uma dicotomia exclusivamente americana” (LARAIA, 2006).

Em *A origem dos modos à mesa*, Lévi-Strauss (2006) passa dos mitos sul-americanos para os norte-americanos. A cozinha discutida neste volume é compreendida por Lévi-Strauss como uma linguagem na qual a sociedade traduz a sua estrutura. Nesta discussão, o autor apresenta o triângulo culinário cru-cozido-podre, mostrando os contrastes entre “natureza” e “cultura”, em que o “cozido é uma transformação cultural do cru; e o podre é uma transformação natural” (LÉVI-STRAUSS, 2006). Segundo Maciel e Castro (2013), a grandiosidade de Lévi-Strauss está em pensar a comida como forma de compreensão daquilo que nos torna seres humanos:

Assim, parafraseando o autor com relação aos mitos – que são bons para pensar –, trazemos a ideia de que o mesmo fenômeno ocorre com a comida: essas substâncias compostas por nutrientes e simbolismos são boas para comer

e igualmente servem para pensar a realidade que nos cerca (MACIEL; CASTRO, 2013, p. 322).

Nessa linha, referimo-nos, também, às análises de Mary Douglas (1975), em seu livro *Deciphering a meal*. Para a autora, o ato de se alimentar e a comida têm em si uma linguagem constituída de códigos e regras. Em seu livro *Pureza e perigo*, Douglas (2014) busca bases simbólicas para a proibição de alguns alimentos, utilizando o livro bíblico *Levítico*. Ao atentar aos simbolismos presentes nos processos classificatórios, Douglas afirma que “cada cultura possui um sistema classificatório que aponta o que é comestível ou não, em que circunstâncias, em companhia de quem.

Podemos elencar, também, autores como Pierre Bourdieu (2013) e a sua análise da distinção, em que o estilo de vida de uma pessoa acaba por revelar a qual estrato social ela pertence. O estilo de vida nessa análise contempla a alimentação, as relações familiares e a relação dessa pessoa com o seu entorno, a maneira dela se vestir e de se apresentar no trabalho ou em público, as estruturas de consumo que lhes estão impostas, etc., em que a “construção dos espaços dos estilos de vida requer o estabelecimento da forma genérica de *habitus*, para cada classe ou fração de classe, que traduza as necessidades e facilidades características dessa classe” (ABREU, p. 861, 2015).

Também, outro importante autor é Georg Simmel (2004), que em seu famoso artigo “Sociologia da Refeição” afirma que as necessidades de comer e beber são o que os seres humanos têm de mais em comum, sendo a refeição, por isso, um ente sociológico por ser absolutamente universal e fisiológico.

Contemporaneamente, autores como Sidney Mintz estudaram a alimentação e os hábitos alimentares a partir de características emocionais: “A prosperidade nos leva a esquecer o quanto a fome pode ser impositiva, mas mesmo nesses períodos os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção” (MINTZ, 2001, p. 31). Para esse autor, os hábitos alimentares, quase sempre, são formados a partir da influência de adultos “afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro” (Ibid.). Para ele, é o lugar em que vivemos e as pessoas com quem convivemos que moldam nosso material cultural, e nosso comportamento alimentar “se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (Ibid.).

Claude Fischler, uma das grandes referências na área, apresenta em seu livro *O onívoro* (1995) várias ideias para pensar a alimentação. Dentre elas, podemos mencionar sua perspectiva sobre cozinha que, nas palavras do autor, é um conjunto de:

Representações, crenças e práticas que estão associadas a ela e que compartilham os indivíduos que formam parte de uma cultura ou de um grupo no interior desta cultura. Cada cultura possui uma cozinha específica que implica classificações, taxonomias particulares e um conjunto complexo de regras que atendem não só à preparação e combinação de alimentos, mas também sua colheita e seu consumo (FISCHLER, 1995, p. 34, tradução nossa).

Ainda neste livro, o autor apresenta o conceito de *gastronoanomia*, que compreende um sintoma da modernidade no qual as pessoas têm tido acesso a tantas informações sobre alimentação que não conseguem ter uma dimensão clara sobre o que comer.

Outros nomes importantes na área são Contreras e Gracia no livro *Alimentação, Sociedade e Cultura* (2011), que mostraram que através da comida as sociedades apresentam aspectos importantes sobre seus modos de vida e sua identidade social. Outro teórico importante que realizou diversas contribuições para a antropologia da alimentação foi Jean Pierre Poulain. Este autor desenvolveu a ideia de espaço social alimentar (2013) para a compreensão dos modelos alimentares e a noção de *gastronomização* (2016). Ele também contribuiu com seus estudos sobre alimentação e saúde, dando ênfase à questão da obesidade em seu livro *Sociologia da Obesidade* (2013).

No Brasil, não há como falar sobre ciências humanas e alimentação sem fazer menção aos estudos realizados por Josué de Castro (1984 [1946]), Gilberto Freyre (1933a, 1933b) e por Luís da Câmara Cascudo (2011 [1967]). Freyre, em sua obra mais conhecida, *Casa Grande e Senzala* (1933a), apresenta inúmeras referências à alimentação em cada capítulo de seu livro (SILVA, 2014). Para Freyre, a alimentação seria parte de um complexo de aspectos da vida social: classes sociais, simbolismos dos utensílios domésticos, rituais que acompanham o ato de comer etc.

Em outro livro chamado *Açúcar: uma sociologia do doce* (1933b), Gilberto Freyre nos apresenta receitas em que o açúcar é o principal ingrediente.

Outro autor *sine qua non* para essa história é Luís da Câmara Cascudo, autor do livro *A história da alimentação no Brasil* (2011). Nessa obra, o autor realiza uma etnografia das origens da cozinha brasileira utilizando como pano de fundo o mito das três raças, em que:

o indígena americano contribui para formação alimentar brasileira com "constâncias e permanências" (p. 17). O negro, contribui de forma bem menos intensa em função do processo histórico de aculturação, em que se perdem muitos dos alimentos originais de sua culinária. O português é, finalmente, o introdutor da técnica e da sofisticação do paladar sobre os elementos indígena e africano (MELLO, 2001).

Enquanto Câmara Cascudo pesquisava a comida, Josué de Castro pesquisava a fome. Cascudo afirmava que Josué de Castro, no prefácio de sua obra mais conhecida, *Geografia da Fome* (1984), “alude ao projeto de uma ‘história da cozinha brasileira’” (CASCUDO, 2011, p. 12). O fato é que para Josué de Castro não era a comida que interessava, mas a falta dela. A partir disso o autor introduziu vários conceitos quase nunca utilizados em publicações brasileiras: áreas alimentares, áreas de fome endêmica, áreas de fome epidêmica, áreas de subnutrição, mosaico alimentar brasileiro, traçando o primeiro mapa da fome no Brasil. Josué de Castro, de forma a garantir o direito humano à alimentação, sugere a adoção de um modelo de desenvolvimento econômico sustentável em busca de uma sociedade brasileira sem miséria.

Outros estudos também tiveram sua importância na história da antropologia da alimentação brasileira. Ana Maria Canesqui, em seu artigo *Antropologia e Nutrição* (1988), faz referência aos importantes e criticados Estudos de Comunidade da década de 1950.

Os muitos estudiosos “filiados” aos Estudos de Comunidade acabaram por se deter à descrição das fontes de abastecimento alimentar, subsistência e extração dos grupos que estudaram.

Entre os anos de 1940 e 1950, havia uma tendência no trabalho de cientistas sociais de associarem-se a profissionais da nutrição, o que tinha como produto variados inquéritos nutricionais junto às populações urbanas trabalhadoras. Crítico desses estudos, Antonio Candido, em sua obra *Os parceiros do Rio Bonito* (2017 [1964]), desejava compreender a relação entre a obtenção dos meios de vida e as formas de sociabilidade correspondentes a essa obtenção. A crítica de Candido aos estudiosos de comunidade se assenta na ênfase à *totalidade* que esses davam aos aspectos sociais e culturais dos grupos estudados.

Nessa relação entre a produção dos meios de vida e a sociabilidade, a dieta se destaca, pois, de acordo com Candido (2017), a alimentação é a principal necessidade humana, sendo imprescindível, e inadiável, para qualquer grupo ou em qualquer

circunstância. A partir disso, o autor busca compreender todas as dimensões da vida social, tendo como ponto de partida a alimentação, numa “sociologia dos meios de subsistência” (CANDIDO, 2017, p. 33).

Apesar de se mencionar a alimentação nos estudos realizados até a década de 1970, DaMatta (1981) afirma que, nesse período, a antropologia cultural se resumia aos estudos de grupos “negros”, “brancos” e “indígenas”, com quase nenhuma consistência crítica da contribuição dessas categorias enquanto objeto de estudos. Já a partir dos anos de 1970, tornam-se mais presentes as pesquisas nas áreas das ciências sociais e nutrição, por conta do “maior apoio à pesquisa pelas fontes financiadoras governamentais, criação de agências governamentais centralizadoras da política de alimentação pela definição da política na área; e a progressiva institucionalização das ciências da sociedade e seu papel nos órgãos públicos” (CANESQUI, 1988, p. 209).

Realizaram-se estudos orçamentários sobre o consumo alimentar, como a condição econômica impactava na dieta das famílias, principalmente de classes populares, tanto urbanas quanto camponesas. Nessa década, os estudos se voltaram à cidade e seus agentes. Programas de pesquisas, como o coordenado pelo Grupo de Ciências Sociais do Estudo Nacional de Despesas Familiares (Fineep/Inan/IBGE), realizaram várias etnografias sobre os hábitos alimentares e suas ideologias. Além desses estudos que contaram com financiamento estatal, houve uma gama de estudos independentes, mas que faziam parte da produção discente das pós-graduações em antropologia, que começara a ter na alimentação um importante campo de estudo.

Dentre os responsáveis por esses estudos está Klaas Woortmann (1978), da Universidade de Brasília. Em sua pesquisa, Woortmann apresenta aspectos cognitivos e simbólicos. Como afirma Canesqui (p. 27, 2005), Woortman “define as qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam; as indicações e prescrições alimentares apropriadas ou não a situações específicas e o valor dos alimentos”.

Já o trabalho de Peirano (1975) estuda o sistema alimentar de um grupo de pescadores em Icarai (CE), no sentido de compreender como se dão os processos de restrições e proibições do consumo de peixes capturados e reconhecidos na região. A autora enfatiza as proibições relacionadas à ingestão de certos peixes por grupos específicos de pessoas, em que certos peixes possuem uma característica chamada “reima”, os transformando em “peixes reimosos”. Em ambas as obras, tanto a de Woortmann quanto a de Peirano, a influência estruturalista de Lévi-Strauss é evidente, no estudo das classificações alimentares, tabus e proibições (CANESQUI, 2005).

Atualmente, as antropólogas Julie Cavignac, Ellen Woortmann, Renata Menasche, Janine Collaço e Maria Eunice Maciel têm se destacado, no Brasil, com uma literatura sobre antropologia da alimentação. As primeiras reuniram em um livro chamado *Ensaaios sobre a antropologia da alimentação* (2016) textos que versavam sobre patrimônios alimentares, representações sociais da alimentação e memória. Já Maria Eunice Maciel tem trabalhado em suas pesquisas questões relacionadas à alimentação e identidade. Janine Collaço tem diversos trabalhos sobre alimentação nos centros urbanos e atualmente vem adentrando no cenário da alimentação e segurança alimentar. Renata Menasche, por sua vez, tem trabalhos na área da antropologia da alimentação que versam sobre representações sociais da alimentação.

Guiado por esta discussão, este dossiê reúne estudos teóricos e empíricos que versam sobre a antropologia da alimentação com relação a outros campos da antropologia e outros campos do conhecimento científico como a nutrição, gastronomia e história.

A principal característica deste número é a diversidade de trabalhos e discussões apresentadas. O primeiro artigo, de autoria de Gláucia Justo e Jaqueline Ferreira, é uma pesquisa etnográfica em um ambulatório de nutrição do Rio Janeiro, que de forma transdisciplinar, mostrou os sentidos e percepções dados pelos pacientes às dietas prescritas. A partir da observação participante, de entrevistas, grupos focais e recordatórios 24 horas, as autoras perceberam que dietas prescritivas significam “tortura” para os pacientes, pois excluía de suas dietas alimentos pertencentes aos hábitos alimentares dos indivíduos.

O segundo artigo, de Evelize Moreira e Maria Eunice Maciel, apresentou um recorte do trabalho de campo em uma comunidade senegalesa *Wolof* em Porto Alegre. As autoras fazem um belo relato sobre a celebração islâmica do Grande Magal de Touba, no qual a comida aparece como um importante aspecto desse evento.

No terceiro artigo, de Morena Freitas, são apresentadas as giras festivas e de consulta de ibejada, as crianças que fazem parte do panteão de divindades da umbanda. A partir da descrição dessas giras, a autora mostra como os doces e frutas que circulam nesses momentos, além de alimentar as crianças, são elementos que as qualificam.

O quarto artigo, de autoria de Felipe Faulbaum, traz uma bela descrição da produção da Chicha de Jora, uma bebida fermentada produzida nos Andes Peruanos, mostrando alguns aspectos da organização social em torno da produção e consumo da bebida.

O quinto artigo, de Manuela Leda, é uma revisão bibliográfica sobre os aspectos sócio-históricos que tornaram a carne um alimento importante na dieta ocidental. Segundo a autora, aspectos como prestígio, animalidade e masculinidade emergem como significados culturais centrais do consumo deste alimento no Ocidente.

O sexto artigo, dos autores Thiago Tavares e Vanessa Castro, traz um relato etnográfico dos momentos de sociabilidade e comensalidade durante o Jubileu de São Miguel e Almas, uma festa religiosa que acontece todos os anos no mês de agosto, no vilarejo do Cemitério do Peixe em Minas Gerais. No relato, os autores mostram como se reflete a organização social da comunidade nos momentos de comensalidade.

Neste dossiê também apresentamos um ensaio visual de autoria de Nádile Castro. A autora agrupou dez fotos que mostram as formas de cozinhar e consumir os alimentos em uma Casa de Saúde Indígena no município de Oriximiná, no estado brasileiro do Pará.

Por último, este dossiê contém uma entrevista com o sociólogo e antropólogo francês Jean Pierre Poulain sobre suas contribuições teóricas para a antropologia da alimentação. Na entrevista, realizada por Thágila de Oliveira, o autor comenta seus trabalhos sobre obesidade e explica o seu conceito de *gastronomização* e espaço social alimentar.

Com isso, esperamos, com a publicação destes oito trabalhos escritos por pesquisadores mestrandos, doutorandos e doutores, contribuir com as discussões no campo da antropologia da alimentação no Brasil. Também gostaríamos de agradecer à *Revista Equatorial* pela oportunidade em abordar esta temática, e a Angela Mercedes e Luís Alvarez pela revisão dos resumos em língua estrangeira.

Por último, agradecemos aos autores e autoras que confiaram no nosso trabalho e aos pareceristas que dedicaram seu tempo e esforço para avaliar os artigos.

Desejamos a todos uma excelente leitura.

Referências

ABREU, C. A lógica da distinção em Pierre Bourdieu, vista através de uma obra excepcional. *Mulemba: Revista Angolana em Ciências Sociais*. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/mulemba/2195>>. Acesso em 15 jul. 2019.

ALGRANTI, L. M. *Doces-de-sinhá e doces-de-rua*. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1997/12/13/caderno_especial/5.html>. Acesso em 15 jul. 2019.

BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. Trad. Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. 2. ed. Porto Alegre: Zouk, 2013.

CANDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul; São Paulo: EdUsp, 2017 [1964].

CANESQUI, A. M. *Antropologia e Alimentação*. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89101988000300007>. Acesso em 15 jul. 2019.

_____. “Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação”. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011 [1967].

CASTRO, J. *Geografia da fome - o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984 [1946].

CAVIGNAC, J. A.; WOORTMANN, E (Org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação*. Natal: EdUFRN, 2016.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. A. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2011.

DAMATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia*. Rio de Janeiro, Ed. Vozes, 1983

DOUGLAS, M. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 2014 [1966].

_____. *Deciphering a Meal*. Disponível em: <www.jstor.org/stable/20024058>. Acesso em 15 jul. 2019.

FISCHLER, C. *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Ed. Anagrama, 1995.

FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997 [1933b].

_____. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global, 2005 [1933a].

HARRIS, M. *Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas: os enigmas da cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1978.

LARAIA, R. B. *Claude Lévi-Strauss, quatro décadas depois: as mitológicas*. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-

69092006000100010>. Acesso em 15 jul. 2019.

LÉVI-STRAUSS, C. *Do mel às cinzas* (Mitológicas v. 2). São Paulo: Cosac Naify, [1965] 2005.

_____. *A origem dos modos à mesa* (Mitológicas v. 3). São Paulo: Cosac Naify, [1968] 2006.

_____. *O cru e o cozido* (Mitológicas v. 1). São Paulo: Cosac Naify, [1964] 2010.

LIMA, R. *Claude Lévi-Strauss: o ato de se alimentar*. Disponível em: <<https://professorrodrigolima.wordpress.com/2013/01/05/claude-levi-strauss-o-ato-de-se-alimentar/>>. Acesso em 15 jul. 2019.

MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. *A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico*. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6648/5676>>. Acesso em 15 de jul. 2019.

MELLO, L. L. S. *Resenha*. CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Disponível em: <<http://www.historiaecultura.pro.br/modernosdescobrimentos/desc/cascudo/ccrdhistoriadaalimentacao.htm>>. Acesso em 15 jul. 2019.

MINTZ, S. W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>. Acesso em 15 jul. 2019.

PEIRANO, M. *Proibições alimentares numa comunidade de pescadores*. 1975. 200f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Antropologia Social, Universidade de Brasília, Brasília, 1975.

POULAIN, J.P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora UFSC. 2ª ed. 2013.

_____. *A gastronomização das cozinhas locais*. In: CAVIGNAC, J.A. WOORTMANN, E (Org). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação*. Natal: Edufrn, 2016.

_____. *Sociologia da obesidade*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.

RICHARDS, A. *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. Londres: International Institute of African Languages & Culture by Oxford University Press, 1939.

_____. *Hunger and work in a savage tribe*. Glencoe: The Free Press, [1931] 1948.

SAEZ, O. C. *Resenhas*. Mitológicas I - O cru e o cozido; e Mitológicas II - Do mel às cinzas. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/view/16706/15278>>. Acesso em 15 jul. 2019.

SILVA, N. C. *Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade*. Disponível em: <https://lasa.international.pitt.edu/LARR/prot/fulltext/vol49no3/49-3_3-22_CastrodaSilva.pdf>. Acesso em 15 jul. 2019.

SIMMEL, G. *Sociologia da refeição*. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>>. Acesso em 15 jul. 2019.

SZTUTMAN, R. *No Brasil, nem tudo se come*. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/fol/brasil500/comida11.htm>>. Acesso em 15 jul. 2019.

VILÀ, M. B. Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México. In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Orgs.). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.