

Culturas alimentares: identidades, trânsitos e metamorfoses

Food cultures: identities, transits and metamorphoses

Paula Guerra¹, Kadma Marques²

1. Paula Guerra é Professora do Departamento de Sociologia da Faculdade de Letras da Universidade do Porto e Investigadora do Instituto de Sociologia da mesma Universidade, Portugal. pguerra@letras.up.pt

2. Kadma Rodrigues é Professora do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Coordenadora do Observatório Cearense da Cultura Alimentar (OCCA). kadma.rodrigues@uece.br

Resumo: Neste artigo, procuramos realizar uma análise profunda da comida de um ponto de vista sociológico, mas não só. Para tal, primeiro realizamos separadamente um estado da arte sobre a relação da alimentação com a memória, com o gênero, com a globalização e com a sociedade do risco da modernidade tardia. Depois, para cruzarmos todas estas variáveis, bem como a questão da comida como eixo da identidade nacional e traço cultural perene, analisamos, primeiro, uma breve gênese da gastronomia portuguesa ao longo da história e, em seguida, a análise do mais típico prato gastronómico português: o bacalhau.

Palavras-chave: Comida. Identidade. Identidade nacional. Gastronomia portuguesa. Bacalhau.

Abstract: In this paper we make a thorough analysis of food from a sociological perspective. But not only. To do this, we first separately carry out a state of the art on the relationship of food with memory, gender, globalization and risk society in the late modernity. Then, in order to cross all these variables, as well as the question of food as an axis of national identity and perennial cultural

trait, we analyze, first, a brief history of Portuguese gastronomy throughout history and then the analysis of the most typical Portuguese gastronomic dish: codfish.

Keywords: Food. Identity. National identity. Portuguese cuisine. Codfish.

1. Entrada

A comida nunca esteve tão presente nas nossas sociedades como hoje: são constantes *estudos* sobre qual melhor alimentação para curar toda e qualquer doença; as várias dietas e livros e blogues que as acompanham; o *MasterChef Brasil* e os seus derivados em que a gastronomia é o personagem principal; os vários canais dedicados 24h/7 à gastronomia, como o *Food Channel* e o *24 Kitchen*. Eve Turow (2015) cunhou inclusivamente o termo *geração Yum* para caracterizar os jovens americanos obcecados por comida e gastronomia. Belasco (2008) não se coíbe de analisar as profundas relações entre alimentação e sexualidade que encontramos hoje em dia. O que faz com que muitos cunhem o termo *food porn*. O que muitas vezes falta é uma análise sustentada do que tudo isto implica.

Mais, das fortes funções sociais e simbólicas que giram em torno da alimentação, pois falamos de culturas alimentares (WARDE *et al.*, 2018). Por exemplo, os rituais e simbolismos associados à alimentação, e formas de comer, provam que o ato de comer está longe de ser apenas uma necessidade biológica, existindo também fortes imperativos sociais. A comensalidade remete também para determinadas práticas de poder. Quer dizer, as pessoas conseguem se distinguir socialmente a partir do que comem e da forma como o fazem, sendo que o distintivo e o vulgar variam conforme as épocas históricas e culturais (FERNANDES, 1997). A comida é também um elemento central na questão da identidade nacional. Trata-se de um forte marcador de pertenças, oferecendo um sentimento coletivo, e de diferenças, permitindo distinguir os países pelos seus gostos gastronómicos e rituais de comensalidade (verdadeiros ou idealizados). Por exemplo, os portugueses comem bacalhau, os franceses rás e os escoceses *haggis*, e por aí adiante.

2. Memórias, cheiros, sabores e sociabilidades

O que pretendemos dizer com a introdução é que a comida é algo universal a todos os seres humanos e algo que os define. As escolhas neste âmbito manifestam identidades sociais vincadas. Como Da Matta (2001, 1987) muito bem constata, a comida é na verdade alimento culturalizado. Os indivíduos *comem* cultura. Isto é, a comida deve ser entendida como uma construção cultural. Por alguma razão não comemos tudo o que é biologicamente passível de ser ingerido. A razão é que o biologicamente passível de ser ingerido nem ser é culturalmente permitido ou aceitável. De igual modo, convém não esquecer que somos os únicos seres vivos que produzem comida que não existe na natureza (RODRIGUES;CAMELO, 2018; FISCHLER, 1988).

A perspetiva de Yoder (1972) de ver a comida como práticas da alimentação tem a sua pertinência. Comer, mais do que um ato físico, engloba dimensões sociais e psicológicas, *habitus*, sistemas culturais, etc. Trata-se de algo que envolve trocas e negociações de significados. É, por isso, resultado de uma longa aprendizagem, que começa desde o berço. E que perdura incorporado nas práticas dos indivíduos (AMON & MENASCHE, 2008, RODRIGUES & CAMELO, 2018). Como diz Mintz (2001), esta aprendizagem encontra-se situada no tempo e no espaço. As práticas alimentares revelam em que cultura o indivíduo está inserido.

Uma das melhores formas de analisar esta questão é através da relação entre alimentação e memória. O ato de comer, especialmente através dos cheiros e sabores, transmite poderosas pistas mnemónicas que nos acompanham para toda a vida. Temos de nos recordar que o ato de comer conjuga as esferas públicas e privadas. Pode ser um ato privado, sim, mas na maioria das situações encontra-se integrado num conjunto de rituais de partilha, banquetes e trocas recíprocas ou, mais prosaicamente, em contextos de compra e venda de comida. Independente de um ou outro, trata-se de um fator explicativo para o poder simbólico da comida (HOLTZMAN, 2006). Halbwachs (2011) é profícuo para se compreender esta questão. Na sua análise sobre a memória coletiva, que tem sempre uma dupla característica social e coletiva, este autor conclui que mesmo quando estamos sozinhos fisicamente, nunca deixamos de ter conosco os quadros sociais, representações e práticas sociais que nos influenciam.

O mesmo acontece ao nível da alimentação. Os nossos hábitos alimentares são convenções que se foram transformando numa memória cultural (CHEN, 2010). É algo que nos acompanha para a vida. E tal como a socialização primária, deixam sempre uma inércia. Isto é, os nossos hábitos alimentares podem mudar conforme crescemos, mas as memórias e a aprendizagem alimentar primária fica sempre na nossa consciência (MINTZ, 2001).

Chamemos-lhe *habitus* (BOURDIEU, 2010), *memória corporal* (CHEN, 2010) ou *memórias corporificadas* (STOLLER, 1995). Independentemente do conceito que escolhermos, tratam-se de conceitos analíticos importantes para se analisar os gostos alimentares. As preferências individuais e o famoso axioma *os gostos não se discutem*. Para Chen (2010), a memória corporal é o que explica a resposta do corpo ao alimento. Essa resposta depende de dois fatores: primeiro, a resposta corporal é moldada pela aprendizagem alimentar primária, quer dizer, pelos valores e experiências sociais dos indivíduos; segundo, não se pode escamotear uma subjetividade inerente à resposta corporal. Nadalini (2008), pelo mesmo diapasão, considera que a subjetividade individual não pode ser a única causa explicativa dos gostos alimentares. É, acima de tudo, uma categoria histórica e tem de ser analisada historicamente. É a memória de cada um, a sua socialização primária, que leva as pessoas a optar por esta e não por aquela comida.

E aqui chegamos aos conceitos de memória gustativa (CORÇÃO, 2007) e alimento-memória (SANTOS, 2005). São ambos conceitos proustianos, isto é, que defendem que a comida ao ser degustada conduza a experiências sensoriais que transcendem o aqui e o agora. Daí a usual expressão *isto faz-me lembrar a minha infância ou a comida da mãe e avó*. Como já referimos, a comida é um meio de comunicação. Assim sendo, a memória gustativa e os e alimento-memória são memórias de comunicação que os indivíduos constroem todos os dias, mas que não podem apenas ser associadas à memória individual. Também dependem, e muito, da memória coletiva, de um conjunto de representações e práticas que *herdamos* e que carregamos para onde quer que vamos (CHEN, 2010). Temos, por isso, o trabalho de Sutton (2000, 2001), em que este autor fez um esforço importante no que toca a memória e a sua variedade de perspectivas. Analisando a ilha grega de Kalymnos, os habitantes recordavam-se

de eventos distantes através da comida que estavam a comer naquela altura: dos damascos que comiam enquanto exploravam uma sinagoga abandonada durante a ocupação nazi; de como a sua memória se orientava segundo o ciclo sazonal dos alimentos, etc. Aqui entra também a ideia de nostalgia. Isto é, a ideia que existe algo que se perdeu e que a comida é uma forma de reviver esses momentos, muitas vezes relacionados com a família e a infância. Um pouco como a socióloga Tia DeNora (2000, 2011) postula sobre a música. A alimentação é um eixo estruturante nas vidas dos indivíduos. A isto o autor não deixa de associar a sensualidade da comida e como esta se torna um impulso importante para a memória. Esta sensualidade é um intenso meio para se constituir uma memória. Remete para uma um processo cognitivo, emocional e físico. Acima de tudo, um processo que se interioriza e que perdura.

Se temos falado da relação entre comida e memória, não podemos deixar de falar do reverso da medalha: do seu esquecimento. Veja-se os banquetes mortuários estudados por Munn (1986), que cruzam alimentação, memória e esquecimento. Primeiro, o banquete é um espaço de recordação do falecido. Mas apenas temporário, já que após o fim do banquete, o falecido pode ser esquecido. Pelo contrário, Sutton (2001) exprime que nestes banquetes, a oferta de comida estaria relacionada não tanto com a possibilidade de esquecer, mas sim de uma recordação do falecido, dos seus feitos e das suas virtudes enquanto vivo. O que podemos daqui aferir? Ora, como Lévi-Strauss (1964, 1966) aferiu nos seus estudos antropológicos, a comida tem uma dimensão comunicativa. Existe uma *voz da comida* (HAUCK-LAWSON, 1992) que serve como canal de comunicação entre os indivíduos e do indivíduo consigo mesmo. Através da comida seríamos, portanto, capazes de expressar significados, emoções, cosmologias, entre outras coisas.

3. Culturas alimentares e gênero

Uma das áreas mais interessantes de abordagem situa-se no entrecruzamento entre gênero e comida. Ou, mais especificamente, entre papéis de gênero e cozinha. Por um conjunto de razões que persistem até hoje, continua a considerar-se que as mulheres possuem uma sensibilidade específica, e mais própria, para a confeção de alimentos, para a cozinha. Todavia, isto não é assim

tão linear e remete para a divisão sexual do trabalho. E aqui podemos visualizar como para funções iguais existem diferentes valores associados: se um homem cozinha, é um chef; se uma mulher cozinha, é uma cozinheira.

Mas comecemos pela análise de Pierre Bourdieu (2013). Este, ao analisar as permanências e mudanças que ocorreram na condição da mulher e pela eternização relativa das estruturas da divisão sexual e do modo como esta divisão é encarada, considera que isto é a transformação da história em natureza e do arbitrário em natural. O autor refere que a dominação masculina é um dos exemplos do que apelida de *paradoxo da doxa*, isto é, o facto de a ordem do mundo, apesar de todas as desigualdades e injustiças, ser respeitada e, mais, aceite muitas vezes como algo natural e legítimo. De igual modo, este tipo de dominação é também um exemplo de violência simbólica, uma violência “suave, insensível e invisível para as suas próprias vítimas que, no essencial, se exerce pelas vias puramente simbólicas da comunicação e do conhecimento ou, mais concretamente, do desconhecimento” (BOURDIEU, 2013, p. 14). Esta divisão entre os sexos, a elaboração de uma hierarquização entre os mesmos, está inculcada nos *habitus* dos agentes sociais, em esquemas de divisão e de perceção do mundo, que são universalmente partilhados por todos os agentes, ou seja, é algo que passa a fazer parte do senso comum, algo que não é pensado conscientemente. É uma “socialização do biológico e uma biologização do social”, que, como refere o autor, levam deste modo à incorporação deste modo desta cosmologia no corpo e na mente (BOURDIEU, 2013, p. 16).

Assim sendo, os papéis de gênero encontram-se inseridos num espaço de relações de poder. Aos homens está destinado o espaço público, e todas as características que aí estão inerentes; às mulheres remete-se para o espaço privado, associando esta decisão um conjunto de explicações biológicas: é a sensibilidade feminina, por exemplo. A verdade é que se tratam de tarefas socialmente desvalorizadas. O mesmo acontece na divisão sexual do trabalho, em que encontramos trabalhos para homens e trabalhos para mulheres. Como Hirata & Kergoat (2007) referem, aos homens atribui-se funções na esfera produtiva e às mulheres na esfera reprodutiva.

E que melhor exemplo que cozinhar? Uma tarefa culturalmente associada às mulheres. Através de argumentos biológicos, parece que a cozinha seria um

espaço privilegiado para as mulheres. Um espaço em que poderiam pôr em práticas a sua feminilidade. Haverá assim uma sensibilidade feminina para a gastronomia? A mulher na cozinha é qualitativamente diferente de um homem? Como sempre, a melhor forma de se analisar esta questão é analisando o passado. Nas religiões do *Livro*, o ato de comer está associado ao amor materno. É por isso um ato de grande valor simbólico e emotivo, que não se recusa de ânimo leve (HUBER, 2006). Dória (2012), por seu lado, analisa a evolução desta questão da Idade Média até à contemporaneidade. Na Idade Média e na Idade Moderna surge um novo modelo de divisão do trabalho relacionado com a culinária. E não é o que poderíamos pensar. Existe uma progressiva substituição da mulher pelo homem nos apelidados *ofícios de alimentação*. Nas guildas, nas casas aristocráticas, depois os *chefs de cuisine*, etc., eram todos homens. Como Trubek (2000) constata, a mulher continua a ter reservado para si um lugar na cozinha doméstica. Aos homens está reservado o trabalho profissional na culinária. No fundo, a divisão acima mencionada entre esfera de produção e esfera de reprodução. Às mulheres fica reservado o mero ato de providenciar comida; aos homens um trabalho artístico, a gastronomia, em que o objetivo não é só matar a fome, mas também dar prazer (DEMOZZI, 2011).

Aqui temos de recuperar o que Bourdieu (2013) realça sobre o facto de a masculinidade poder ser comparada a uma nobreza devido a uma lógica de duplo padrão, que ocorre na avaliação das atividades masculinas e femininas. Existem atividades consideradas *insignificantes* para os homens e por isso atribuídas às mulheres. Contudo, quando é um homem que as realiza, automaticamente passam a ter outra conotação, passam a ser *nobres*. O exemplo de cozinheira e *chef* é um exemplo paradigmático. Quando observamos o caso brasileiro, que é transversal a outros países, constatamos que a *alta cozinha* está nas mãos de homens. A profissionalização feminina nesta área ainda é bastante limitada (COLLAÇO, 2008; BARBOSA, 2012). Independentemente de tudo, uma coisa não mudou. Ainda se fala de uma sensibilidade feminina para a cozinha. É um dos lugares à qual está indelevelmente associada (DÓRIA, 2012).

Por fim, não podemos deixar de referir os significados que a expressão comer tem na língua portuguesa e de como se relacionam com o gênero. Oliveira (2016) refere que além de se referir ao ato de ingerir alimentos,

também se pode referir ao ato sexual. Uma expressão preferencialmente utilizada por homens e que assenta da dicotomia atividade masculina/passividade masculina e na sujeição sexual da mulher ao homem. Uma forte conotação patriarcal, portanto, em que a mulher é um simples objeto sem agência. Como nos diz Oliveira (2016), a mulher não passaria de um simples alimento a ser ingerido pelo homem. Ou nas palavras de Souza *et al.* (2000, p. 491):

[esta] distinção está refletida na linguagem diária que os brasileiros usam para descrever as relações sexuais, na qual o papel do macho é o de ‘comer’ e o papel da fêmea é o de ‘dar’. No universo sexual brasileiro, ‘comer’ é sinônimo de vencer e possuir. Tal vocabulário de significantes sexuais é indicativo de que as mulheres são socializadas para serem passivas, parceiras sexuais receptivas, enquanto que os homens são socializados para perseguir, penetrar e dominar.

4. Culinária e identidade múltiplas na era global

A primeira fase de análise sociológica e antropológica sobre a alimentação estendeu-se até à década de 1960. Estamos a falar dos estudos de Durkheim, Mauss, Halbwachs, Malinowski, Lévi-Strauss etc. A alimentação foi por estes autores estudada como construtura de identidades sociais e de veículo para reforçar a coesão grupal. Especialmente a partir da década de 1980/1990, muito por influência das mudanças a nível social e por conseguinte teórico, começamos a observar uma crescente preocupação com a alimentação enquanto objeto sociológico. Analisa-se a alimentação como um veículo formador da identidade individual dos agentes e, como é exemplo o trabalho de Bourdieu (2010), a importância da alimentação, como mecanismo simbólico para o processo de diferenciação social, para classificar e estratificar os agentes sociais: a partir do tipo de comida, os modos à mesa, a forma vs substância, etc.

Um outro fator que influenciou uma alteração na análise sociológica da alimentação nessas duas décadas foi o processo da globalização. Como é visível em qualquer supermercado, e mesmo nos preços reduzidos de certos alimentos, a globalização mudou indelevelmente o panorama alimentar do mundo. Mas

as alterações vão bem para lá da perspectiva economista. Veja-se as reflexões de Jean-Pierre Poulain (2013) sobre o impacto da globalização. Longe de ter existido uma uniformização alimentar (aplicando aqui a ideia do imperialismo cultural), o que existiu foi a constituição de dois processos ambivalentes: de um lado, a internalização da gastronomia; por outro lado, a acentuação de particularismos e regionalismos gastronómicos.

Estamos a falar de dois processos que se influenciam. A internalização da gastronomia, consequência do desenvolvimento de processos de conversação da comida para longas viagens e transportes; a produção em massa e consequente redução dos custos; a *fast food* com a sua comida padronizada aqui ou na China etc. Isto leva ao receio da perda de diversidade alimentar por parte de certos grupos e regiões, pois passa a existir uma quebra entre a comida e a natureza. Quer dizer, as funções socializadoras da comida (como a sua preparação, o deguste coletivo etc.) acabam por se perder e passamos a nos alimentar com alimentos que não sabemos a proveniência, o modo de produção etc. No fundo, passamos a nos alimentar com comida sem alma e anónima, desprovida das funções socializadoras da comida.

Consequentemente, verificamos o surgimento e fortalecimento de movimento regionais ou nacionais de defesa da tradição culinária. Uma forma de resistência culinária em face à globalização, desta vez na cozinha. Isso acontece devido à íntima ligação entre gastronomia e identidade coletiva ou nacionalidade. E quando a nossa identidade coletiva se encontra em perigo, neste caso pela uniformização alimentar, a resposta é clara, como refere Jean-Pierre Poulain (2013, p. 35): “A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência”.

A isto temos de associar o fenómeno de ativismo alimentar. Apesar de ser um termo que serve como guarda-chuva para múltiplos movimentos, a comida aqui surge como eixo central. Temos os movimento *Slow Food*, *Fair Trade*, Veganismo, Freeganismo etc. (AZEVEDO, 2017, p. 296-297), que colocam em causa o modo de produção e distribuição alimentar, o que lhes permite colocar em causa todo o sistema capitalista e neoliberal, as desigualdades que provoca, os efeitos nefastos para a natureza e gerações futuras, uma nova valorização do rural

e do tradicional etc. Ora, isto cria identidades coletivas duráveis. Beardsworth & Keil (1997) postularam inclusivamente uma tipologia de *menus* que remetem, cada um deles, para um posicionamento pessoal: 1) *menus tradicionais*, que apoiam crenças e proibições; 2) *menu morais*, em que a escola implica critérios de valores políticos, morais, éticos, ecológicos, etc.; 3) *menu racionais*, em que se opta por alimentação a partir de uma escola racional e científica.

Por outro lado, uma corrente de pensamento realça as componentes sociais e civilizacionais dos rituais de comer em conjunto, da preparação da comida, etc. Flammang (2009), por exemplo, liga a falta de civilidade que considera existir nos Estados Unidos à falta de uma ética de diálogo, e a razão para isso acontecer é a falta de tempo para o desenvolver onde ele é aprendido: à mesa, em família ou em conjunto. Woolley & Fishbach (2017), na mesma ótica, defendem os valores associados à comensalidade: estimula a cooperação, confiança, resolução de conflitos, proximidade entre culturas diferentes etc. Todavia, os efeitos da globalização não ficariam por aqui. A própria dicotomia alta gastronomia/baixa gastronomia não passou incólume. Continuando com Jean-Pierre Poulain (2013), constatamos que a dicotomia passa a se apresentar como alta gastronomia e gastronomia rústica *versus* alimentação industrializada.

5. A alimentação na era da incerteza

Apoiando-se nos postulados de Giddens, Beck, Bauman, entre outros, Poulain (2013) aborda uma questão curiosa: apesar dos níveis de segurança e qualidade alimentar se terem imposto, consequência de diretivas públicas e internacionais, cada vez se nota um sentimento de inquietação por parte dos consumidores. O que se encontra relacionado com a difusão de certos escândalos alimentares que fazem os indivíduos colocar em causas os sistemas periciais e os próprios peritos. De igual modo, a excessiva informação, e contraditória, das propriedades benéficas deste ou daquele alimento; a medicalização da alimentação; os supostos alimentos nocivos, como o leite; o surgimento, todos os anos com uma pontualidade britânica, de superalimentos; o crescente fenómeno de distúrbios alimentares, particularmente a obesidade, e a subsequente estigmatização que estes indivíduos sofrem numa sociedade em que o culto do

corpo (e de um ideal de magreza) se encontra na sua base. Tudo isto apenas serve para aumentar a incerteza e insegurança entre os indivíduos.

É por isso que é aqui que entra em jogo o que Beardsworth apelidou de “paradoxo do omnívoro”. Isto é, a alimentação corresponde a valores ambivalentes para os seres humanos: saúde e/ou doença; vida e/ou morte. No fundo, como dissemos no parágrafo anterior, a comida pode ser uma experiência prazerosa, sensual, feliz, ou, por outro lado, envolver intoxicações, doenças e até a morte. Além do crescente debate do facto de a vida que a comida nos dá, envolve a morte de outros animais. Ora, recorrendo de novo ao intelectual francês Jean-Pierre Poulain (2013):

Ao comer, nós ingerimos um alimento que participa de nossa vida corporal íntima. Ele atravessa a fronteira entre nós e o mundo. Ele nos reconstrói e nos transforma ou pode nos transformar. É por isso que a alimentação nos dá, de certa maneira, o sentimento de ‘controle de nossa vida cotidiana’. Compreendemos melhor, então, por que as incertezas, os temores sobre os alimentos, se exacerbam, repetindo as incertezas sobre o futuro do próprio comedor.

Pelo mesmo diapasão postula Claude Fischler (1995) com o seu *alerta gastro-anômico*. Isto é, a crescente cacofonia alimentar tem correspondido a um aumento da incerteza e ansiedade na hora da escolha do que comer, devido à ténue linha que separa o alimento saudável daqueles que apresentam riscos. Como já mencionamos, ultimamente as notícias sobre alimentação ganharam espaço nos média, e, como em muitas outras áreas, passou a ser uma temática ao acesso de um público leigo, com o que tudo isso implica (AZEVEDO, 2017, p. 284).

Vejamos, por exemplo, o fenómeno de individualização dos riscos ligados à alimentação, que tem o efeito pernicioso de culpabilizar, levado a cabo pelos média e instituições de saúde em conjunto, os pais de crianças obesas. Omitindo todos os outros fatores sociais envolvidos, como o rendimento, a classe, a educação etc. Uma forma, também, para uma retirada e desculpabilização do Estado desta área.

6. Culinária, cultura e identidade nacional: o longo processo de legitimação da culinária portuguesa

A existência de uma *socialização gastronômica*, típica de cada país, estabelece um universo dos possíveis sobre o que é comestível e o que é repulsivo. Inculca, através da interiorização da exterioridade e a exteriorização da interioridade, hábitos de certos alimentos. É na socialização primária que isto ocorre, deixando sempre uma inércia, algo que não nos deixa esquecer o passado. Podemos assim traçar uma clara ligação entre uma ideia de nacionalidade e gastronomia, entre comida e etnicidade (MINTZ, 2001)¹.

Isso ocorre mesmo numa época marcada pela globalização, de um suposto ultrapassar das fronteiras nacionais. Apesar de ser inegável que a globalização acarretou um pluralismo culinário, que levou a que muitas tradições gastronômicas perdessem a sua ligação a uma etnicidade, tornando-se *eticamente neutras* (MINTZ, 2001, p. 35). Contudo, cada vez mais existe uma resposta contra um movimento visto como homogeneizador, destruidor das particularidades nacionais. Opta-se assim por um regresso à valorização do tradicional, uma defesa do intrinsecamente nacional.

Desta forma, podemos ver a comida como um elemento cultural que serve o propósito político de resistências às tendências homogeneizadoras da globalização, o que pode ser apelidado de *nacionalismo gastronômico*. O valorizar de uma gastronomia tradicional, autêntica, associada à identidade de um país. Isto é, a comida como um marcador identitário que une grupos de outra forma distintos, algo que distingue o nós/eles. É interessante analisar estas dinâmicas no seio da União Europeia, que através de exigências de standardização ao nível de higiene e produção alimentar, colocou em causa a produção de certos alimentos tradicionais, o que foi visto, em muitos casos, como um sério ataque à identidade nacional. A solução de meio-termo foi o estabelecimento de rótulos que identificassem os alimentos como de origem certificada ou alimentos tradicionais (DESOUCEY, 2010).

Só podemos entender as refeições que em muitos casos apelidaríamos de *comuns* se entendermos todas as suas complexidades históricas e políticas, que

1. Para uma análise dos hibridismos e identidades inventadas nas gastronomias nacionais, neste caso a brasileira e francesa, cf. Bueno (2016).

tornam a sua defesa motivo de interesse e mobilização nacional. Isto ocorre, em muitos casos, porque a comida está inserida numa ideia de nacionalidade, de algo que se encontra corporalizado num determinado grupo. Como se através da análise de um alimento pudéssemos fazer uma radiografia de todo um *povo*. Uma outra questão de grande interesse é a constatação que a valorização da gastronomia tradicional, regional, é algo recente, ao contrário do que poderíamos pensar. A gastronomia portuguesa esteve, durante longos períodos de tempo, na obscuridade. Era entendida como *menor* em relação à gastronomia de outros países, especialmente a francesa, entendida como reflexo de um *espírito civilizado*. Ou seja, a famosa dieta mediterrânea, tão defendida atualmente, sempre existiu, mas a sua valorização só surgiu muito mais tarde, especialmente após o movimento romântico, de um revalorizar do nacional e das tradições (SOBRAL, 2007, p. 26-28).

Assim, a cozinha portuguesa, centrada no tríptico pão, azeite e vinho, e fruto da junção de várias gastronomias regionais, é resultado de uma lenta gênese, com avanços e recuos. Um grande impulso na sua legitimação e valorização ocorreu durante o período do Estado Novo, que procurou estabelecer um nacionalismo gastronómico, parte do projeto totalizante de uma *educação dos espíritos* (ROSAS, 2013), exaltando as virtudes e diversidade da cozinha portuguesa, uma comida essencialmente rural e piscatória, tal como a representação mítica que o regime fazia da população portuguesa.

Mas como acima mencionado, este impulso de valorização já tinha anteriormente começado, como é possível analisar a partir da leitura de romances e de livros de culinária. Por exemplo, praticamente toda a obra camiliana é perpassada por uma celebração do bom comer português (MOUTINHO, 2013). Eça de Queiroz, especialmente na sua obra *A Cidade e as Serras*, faz a oposição entre a vida urbana parisiense e vida rural portuguesa, sendo isto exemplificado com a antítese entre a comida altamente refinada que Jacinto era servido em Paris, que não lhe provoca nenhum prazer, e a comida prosaica, básica, que servida em Tormes (os famosos caldos de galinha e arroz de favas) e que tantos prazeres lhe provocam (PEIXINHO, 2016; MODESTO; BERRINI, 2014).

Claro que entre o que se passa nos romances e o que se passa no quotidiano vai uma grande diferença, especialmente se consideramos o facto de

raramente levarem em conta o dia-a-dia dos mais desfavorecidos. Ao nível das elites nacionais, se se analisar as suas refeições, o que se constata é que, grosso modo, eram tributárias à *haute cuisine* francesa. Os próprios menus estavam escritos em francês. Isso é particularmente visível nos romances portugueses do século XIX e inícios do século XX. Como acima se mencionou, é só consultar qualquer romance de Eça de Queiroz. E não se pense que isto era monopólio das grandes cidades. Através de uma análise de menus, Sobral (2007) constatou o quão transversal era esta prática, pois até mesmo num jantar no século XIX numa pequena cidade como Fafe era servida gastronomia francesa.

De igual modo, analisando os livros de culinária², percebe-se que não existe nenhuma preocupação com a necessidade de *catalogar* as receitas, para o estabelecimento de uma gastronomia portuguesa. Pelo menos durante o século XIX, a grande parte destes livros ocupava-se da gastronomia percebida como mais saudável e higiénica: a francesa. A alta sociedade, mesmo a que vivia em pequenas localidades, considerava que a gastronomia portuguesa (exceto os vinhos) não era a mais apropriada a pessoas de bem, civilizadas, servindo, de igual modo, para estabelecer sinais de distinção, de marcadores identitários diferenciados, social e simbolicamente, do resto da população (SOBRAL, 2007, p. 34-36). Isto está na base dos estilos de vida que no fundo são princípios de distinção e de classificação. O que não deixa de remeter para a problemática dos gostos, que apesar de serem vistos como algo de intrínseco aos agentes, algo *natural*, a verdade é que o gosto é sempre um *amor fati*, isto é, a “escolha de um destino, mas uma escolha forçada, produzidas por condições de existência que, ao excluírem como puro devaneio qualquer outro possível, não deixam alternativas que não o gosto do necessário” (BOURDIEU, 2010, p. 281).

Por seu lado, só com a obra de António Maria de Oliveira Bello (OLLEBOMA), mais especificamente o seu livro de 1936, *Culinária Portuguesa*, é que se começa a observar o início da consagração da cozinha portuguesa. É importante realçar o contexto histórico subjacente a esta obra: foi editada durante o Estado Novo, em plena fase da reeducação dos espíritos, com vista ao

2. Para uma análise eliasiana de como os livros de receitas refletem representações de estruturas de produção, distribuição, bem como de classe e relações de poder, cf. Goody (1998) e Appadurai (1988).

desenvolvimento de um *homem novo*, que expurgasse todos os males do republicanismo e adotasse todo um ideário que o regime considerava ser a essência do povo português (ROSA, 2013). Além do mais, Olleboma era um homem do regime, alguém com um verdadeiro sentido de missão, que procurava, através da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, “operar uma autêntica nacionalização da culinária” (SOBRAL, 2007, p. 42). Ou seja, a cozinha também seria posta ao serviço da reeducação dos espíritos. Contudo, ao contrário do que seria expectável, pouco seguimento foi dado após este contributo. Apenas no ocaso do regime, em 1973, é que uma outra obra: *Cozinha Regional Portuguesa*, de Maria Odete Cortes Valente, procuraria estabelecer uma verdadeira compilação dos diversos pratos regionais (SOBRAL, 2007, p. 43). O papel chave da cozinha continuou a ser reconhecido como essencial durante o período democrático, tendo a gastronomia portuguesa sido reconhecida como património cultural em 2000, sendo vista

como o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional integra, pois, o património intangível que cumpre salvaguardar e promover (Diário da República 171, série I-B cit. por SOBRAL, 2007, p. 44).

Atualmente, apesar de se estar numa época de grande pluralismo gastronómico, a cozinha tradicional e regional atingiu o seu grande momento de consagração. Existe uma revalorização do tradicional e regional, podendo mesmo afirmar que atualmente a cozinha tradicional portuguesa está na moda, com *chefs* e restaurantes de luxo a adotar receitas regionais como inspiração para a criação de novos pratos, numa fusão entre comida moderna e tradicional. Mas é necessário fazer certas ressalvas. Todas as cozinhas nacionais são produtos históricos, isto é, acabam sempre por ser tributárias de práticas gastronômicas de outros povos.

No bacalhau e sua importância à escala portuguesa, encontramos toda uma complexidade que faz com que a apanha, comercialização e preparação deste peixe, que podemos considerar prosaico, seja um processo altamente complexo e até mesmo controverso. Além do facto que o bacalhau, de um

prato comum e conotado com os mais pobres, passou a simbolizar uma parte da identidade portuguesa. Tem sido alvo de uma legitimação, sendo agora um prato consagrado e não ao alcance daqueles que, historicamente, eram os seus grandes consumidores. Portugal, atualmente, é o grande consumidor de bacalhau a nível mundial. Mas isto não é de agora, já acontece há bastante tempo. Claro que os média escondem sempre parte da realidade. E a realidade é que o consumo de bacalhau sempre foi diferenciado. Por exemplo, historicamente, apesar de o consumo ser mais específico de camadas populações mais desfavorecidas, o consumo diferia regionalmente. O consumo ocorria essencialmente no litoral, na vizinhança de portos envolvidos na apanha do bacalhau, e bastante menos no interior, devido às dificuldades de transporte.

Desde muito cedo o bacalhau teve um papel importante na cozinha portuguesa. Já no século XVI se encontram relatos da sua importância, especialmente para as camadas mais pobres. Era inclusivamente apelidado de *remédio e carne dos pobres*. Encontram-se relatos desconcertantes, em que o bacalhau era defendido como apropriado para gente rude e trabalhadora, mas que deveria ser evitado por pessoas *delicadas e sedentárias* (SOBRAL; RODRIGUES, 2013, p. 625). No século XIX, um médico lisboeta analisa o consumo das classes mais baixas, em que figurava um elevado consumo de bacalhau (e sardinhas, pão, carne de porco etc.). As classes mais abastadas, por outro lado, optavam, grosso modo, pela cozinha internacional, mais especificamente a francesa (SOBRAL; RODRIGUES, 2013, p. 627).

O consumo de bacalhau permitia uma maior diversidade alimentar, de forma de escapar à monotonia da alimentação rural, baseada essencialmente em pão, vegetais e um pouco de carne gorda. Atualmente é-nos difícil compreender, mas só há pouco tempo é que a carne se tornou acessível à grande parte da população. Durante grande parte da nossa história, o consumo de carne era um luxo, apenas ao alcance de muito poucos. Para se perceber o consumo de bacalhau é necessário levar em conta que em Portugal, tal como outros países que historicamente possuem uma forte influência do cristianismo, o consumo de peixe sempre esteve muito associado às obrigações de penitência e jejum que eram prescritas pela Igreja. O peixe encontra-se presente em toda a liturgia cristã: Cristo era representado como um pescador e nos primórdios

do cristianismo, o símbolo da igreja era um peixe (SOBRAL; RODRIGUES, 2013, p. 629-631). A carne era associada a festividades e euforias, que levaria a um desequilíbrio dos humores, enquanto que o consumo de peixe era dedicado a ocasiões de purificação da alma. E no seio do cristianismo existe uma divisão entre períodos de jejum, os dias *magros* (que atingiam, em muitos casos, mais de 150 dias por ano) e outros períodos sem qualquer tipo de restrição ao consumo alimentar, os dias *gordos*.

Esta associação do peixe com a religião, que remetia para sentimentos de frugalidade e pureza, leva mesmo a histórias que atualmente achamos pitorescas, como é o caso de uma abadessa que era celebrada por duas razões: primeiro, durante 25 anos evitou todo e qualquer contacto com membros do sexo masculino; segundo, durante esses mesmos anos, apenas comeu bacalhau. O bacalhau, tal como outros peixes, estava associado a uma imagem de virtude e penitência (SOBRAL; RODRIGUES, 2013, p. 631).

Numa análise aos livros de culinária, constata-se que como estes inicialmente eram direcionados para uma elite, poucas eram as referências ao bacalhau. Mas com o passar do tempo, nota-se uma clara diferença: começam a surgir livros que *vendem* 100, 500, 1000 maneiras de fazer bacalhau (SOBRAL; RODRIGUES, 2013, p. 639). Desta associação à penitência e do gosto pelo necessário, o bacalhau tornou-se algo indispensável à cozinha portuguesa, tendo-se tornado no *fiel amigo*. O que não impedia que o *enterrassem*, nos famosos *enterros de bacalhau*, que datam do século XVII e que ocorriam normalmente no sábado de aleluia, quando termina a Quaresma. Era uma prática associada a uma subversão da ordem das coisas, da libertação de toda a tensão acumulada durante o ano. Existia um cortejo, acompanhado por todas as personagens que faziam parte no julgamento, que acabava, invariavelmente, com a condenação à morte do bacalhau (fosse enterrado, afogado, enforcado ou fuzilado). Apenas uma personagem chorava a sua morte: a Quaresma (MOLEIRO, 2008, pp. 237-238).

De igual modo, uma das razões pelo que o consumo do bacalhau se inscreveu nos cérebros dos portugueses está relacionado com a associação entre bacalhau e festividades, nomeadamente o Natal, onde aparece como elemento central da ceia de Natal. Tornou-se inclusivamente uma forma de reforçar a

identidade nacional (e matar saudades do país) para os portugueses no estrangeiro³. Manuel Alegre (2004), no romance autobiográfico *Rafael*, descreve os esforços que os exilados políticos nos anos 1960 e 1970 em Argel faziam para arranjar o bacalhau para a consoada natalícia e de como, no fim, todos acabavam molhando o pão no azeite.

Non há presépio, nem missa do galo em Argel, a lenha não crepita no fogão, mas na casa de Manuel Maria há outra forma de quentura. É talvez a noite mais difícil, aquela em que as ausências se sentem mais, mas é talvez a noite em que os exilados estão mais perto uns dos outros, de certo modo são outra forma de família, pelo menos ali, nessa noite, com Manuel Maria à cabeceira, patriarca daquela tribo semi-perdida no deserto. Sua mulher Clotilde conseguiu uma vez mais arranjar bacalhau. Até os das colónias ali vêm molhar o pão no azeite (ALEGRE, 2014, pp. 160-161).

Como é óbvio, para suportar tamanho consumo é necessário alguém que faça a captura do bacalhau. Já no século XVI existiam frotas bacalhoeiras portuguesas na Terra Nova, o que significa que existiam elevados capitais para preparar navios e contratar tripulações para a jornada. O que denota também que o consumo de bacalhau seco e salgado em Portugal nessa altura já seria muito elevado. O grande momento desta pesca ocorre, contudo, muito tempo depois, durante o Estado Novo. Consciente da importância deste alimento, o regime vai implementar a famosa *campanha do bacalhau*, que começou em 1934 e terminou em 1967 (GARRIDO, 2007).

A campanha do bacalhau torna-se uma das principais medidas do regime, tomando uma dimensão sem precedentes, especialmente se tivermos em atenção todas as organizações que gravitavam em torno desta campanha (GARRIDO, 2007). Os objetivos mais imediatos foram o abastecimento de bacalhau através de uma política de fomento nacional, que viesse a reduzir as importações. Era um autoabastecimento e uma política econômica protecionista. O bacalhau, tal

3. Veja-se a função das Academias do Bacalhau, um verdadeiro ponto de encontro para convívio da diáspora portuguesa.

como o pão, era um produto subsidiado, sujeito a um forte controle dos preços, o que permitia preços relativamente acessíveis. Outros objetivos, mais ideológicos, também possuíam uma enorme importância. A campanha do bacalhau era como um renascer do Portugal marítimo, um regresso aos tempos áureos dos descobrimentos. Os pescadores eram associados a *lobos do mar* que iam *abastecer a nação do pão dos mares*, e elevados à categoria dos navegadores de quinhentos. Com o 25 de Abril, tudo se alterou. Acabou-se a mobilização praticamente compulsiva e finalmente a frota bacalhoeira portuguesa abandonou a pesca em navios de linha e adota os navios de pesca por arrastão.

Posto isto, é de realçar que atualmente o bacalhau, tal como a cozinha tradicional portuguesa, passou de um lugar de obscuridade para um de grande legitimação. Em vez de comida de pobres ou remediados, passou a ser uma comida que não está ao alcance de todos. Passou também a fazer parte de receitas de todos os restaurantes de topo. Mas o importante é que o bacalhau, para ricos ou pobres, passou a fazer parte do *habitus culinário* português.

7. Remate e sobremesa

Assim, através da análise da gênese do consumo de bacalhau em Portugal, de todas as suas complexidades, é possível afirmar que este alimento se tornou um símbolo da gastronomia portuguesa, sendo mesmo parte integrante da identidade nacional. Tornou-se um símbolo de pertença, algo que liga qualquer português, onde quer que esteja, o que não deixa de conferir uma certa segurança ontológica. Mas acima de tudo, a análise deste prato típico da gastronomia portuguesa permite-nos vislumbrar a amplitude que a análise científica da alimentação pode tomar. Permite-nos cruzar variáveis como a identidade, a classe social, a memória, o gênero, a globalização, as desigualdades sociais, entre outras questões, bem como cruzar múltiplas disciplinas, como a sociologia, história, estudos de gênero, estudos literários, entre outras.

Trata-se de um fenômeno que é tão prosaico que por vezes nos passa ao lado. Encontra-se tão incorporado que o abordamos quase sempre com ideias feitas não sustentadas em empiria. É por isso urgente uma visão mais holista e fina deste fenômeno, um campo ainda por descobrir no mundo científico

lusófono, apesar de frutuosa trabalhos (HUE, 2008; BRAGA, 2010; CARNEIRO, 2003; MONTANARI, 2009)⁴. Veja-se o caso do bacalhau. Como um animal tão prosaico e durante tanto tempo desvalorizado, visto como *comida de pobre*, tenha provocado tantos esforços, lutas, sacrifícios, programas económicos e ideológicos. Como, quer queiramos quer não, gostemos ou não, o bacalhau é parte integrada do *habitus* português. O mesmo pode ser dito de outros pratos típicos portugueses, brasileiros, angolanos, moçambicanos, guineenses, etc., que só esperam ser analisados para nos mostrar a inevitabilidade das culturas alimentares na contemporaneidade.

Referências

ALEGRE, Manuel (2004) – *Rafael*. 2ª edição. Lisboa: Dom Quixote.

AMON, Denise & MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, vol. 11, n.º 1, 2008.

APPADURAI, Arjun. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, vol. 30, n.º 1, 1988.

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias* [online], n.º 44, 2017. Available from: <http://www.seer.ufrgs.br/index.php/sociologias/article/view/63795>

BARBOSA, Lívia. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, Maria Ester, DANTAS, Marcelo (Org.). *Diversidade sexual e trabalho*. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

BEARDSWORTH, Alan & KEIL, Teresa. *Sociology on the menu*. Londres: Routledge, 1997.

BELASCO, Warren. *Food: The Key Concepts*. Oxford: Berg, 2008.

BOURDIEU, Pierre. *A Distinção: Uma crítica social da faculdade do juízo*. Lisboa: Edições 70, 2010.

4. De realçar o surgimento, em 2018, da *Revista Brasileira de Gastronomia*, editado pelo Setor de Criação e Disseminação do Conhecimento do Senac SC, e que almeja divulgar a produção científica brasileira em áreas como a gastronomia e alimentação, história da alimentação, património cultural gastronómico e turismo.

BOURDIEU, Pierre. *A Distinção: Uma crítica social da faculdade do juízo*. Lisboa: Edições 70, 2010.

BOURDIEU, Pierre. *A Dominação Masculina*. Lisboa: Relógio D'Água, 2013.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. *Caderno CRH*, vol. 29, n.º 78, 2016.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CHEN, Y. Bodily memory and sensibility: culinary preferences and national consciousness in the case of "Taiwanese cuisine". *Taiwan Journal of Anthropology*, vol. 8, n.º 3, 2010.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Revista Caderno Espaço Feminino*, vol. 19, n.º 1, 2008.

CORÇÃO, Mariana. *Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea*. In: XXIV Simpósio Nacional de História - SNH, 24, 2007, São Leopoldo. Anais... São Leopoldo: SNH, 2007.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*. vol. 15, n.º 7, 1987.

DEMOZZI Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. *Revista História: Questões & Debates*, n.º 54, 2011.

DENORA, Tia. *Music in everyday life*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

DENORA, Tia. *Music-in-action: essays in sonic ecology*. Farnham: Ashgate, 2011.

DESOUCEY, Michaela. Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review*, vol. 75, n.º 3, 2010.

DORIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cadernos Pagu*, n.º 3, 2012.

FERNANDES, António Teixeira. Ritualização da Comensalidade. *Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, vol. VII, 1997.

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

FISCHLER, Claude. Food, self and identity. *Social Science Information* [online], vol. 27, n.º 2, 1988. Available from: <http://journals.sagepub.com/doi/10.1177/053901888027002005>

FLAMMANG, Janet A. *The taste for civilization: food, politics and civil society*. Illinois: University of Illinois Press, 2009.

GARRIDO, Álvaro. O Estado Novo e a gestão multilateral das pescarias do bacalhau - Portugal e a ICNAF (1948-1974). In: GARCÍA-ORELLÁN, Rosa (org.). *Canadá y la Unión Europea: Visión Multidisciplinar de la Gestión Pesquera*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela Editorial. 2007.

GOODY, Jack. *Cozinha, culinária e classes: um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras: Celta Editora, 1998.

HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2011.

HAUCK-LAWSON, Annie. Hearing the Food Voice: An Epiphany for a Researcher. *Digest – An Interdisciplinary Study of Food and Foodways*, vol. 12, n.º 1-2, 1992.

HIRATA, Helena & KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho profissional e doméstico: Brasil, França, Japão. In: Costa, Albertina de Oliveira; SORJ, Bila; BRUSCHINI, Cristina; HIRATA, Helena (orgs.). *Mercado de trabalho e gênero: comparações internacionais*. Rio de Janeiro: FGV, 2008.

HOLTZMAN, Jon D. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, vol. 35, 2006.

HUBERT, Annie. Nourritures du corps, nourritures de l'âme. Emotions, représentations, exploitations [online], 2006. Available from: <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00740709>

HUE, Sheila Moura. *Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Du miel aux cendres*. Paris: Plon, 1966.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Le Cru et le Cuit*. Paris: Plon, 1964.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia. Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 16, n.º 47, 2001.

MODESTO, Maria de Lourdes & BERRINI, Beatriz. *Comer e Beber com Eça de Queiroz*. Lisboa: Alêtheia Editores, 2014.

MOLEIRO, Margarida. O julgamento do bacalhau: a cíclica viagem de condenado a salvador. *Nova Augusta*, n.º 20, 2008.

MONTANARI, Massimo. *O Mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Senac, 2009.

MUNN, Nancy. *The Fame of Gawa*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

NADALINI, Ana Paula. *Alimentação e mitos nas religiões de matriz africana na Curitiba atual*. In: XI Encontro Regional da Associação Nacional de História – ANPUH/PR, 11, 2008, Curitiba. Anais... Curitiba: ANPUH/PR, 2008.

OLIVEIRA, Willian Kaizer (2016) - "Comer o quê?". *Comida, sexualidade e relações de gênero*. In: Congresso Latino-Americano de Gênero e Religião, São Leopoldo. *Anais do Congresso Latino-Americano de Gênero e Religião*. São Leopoldo: EST.

PEIXINHO, Ana Teresa. Estética alimentar queirosiana: notas gastronómicas na obra de Eça de Queirós. In: SOARES, Carmen & PINHEIRO, Joaquim (orgs.). *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.

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

RODRIGUES, Kadma Marques & CAMELO, Filipe Pessoa. O gosto do popular: dinâmicas globais e as cozinhas tradicionais. *Revista Brasileira de Gastronomia*, vol. 1, n.º 1, 2018.

ROSAS, Fernando. *Salazar e o Poder. A Arte de Saber Durar*. Lisboa: Tinta da China, 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, vol. 42, n.º 1, 2005.

SOBRAL, José Manuel. Nacionalismo, culinária e classe. Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX). *RURIS - Revista do Centro de Estudos Rurais*, vol. 1, n.º 2, 2007.

SOBRAL, José Manuel; RODRIGUES, Patrícia. O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa. *Etnográfica*, vol. 17, n.º 3, 2013.

SOUZA, Eros de *et al.* A Construção Social dos Papéis Sexuais Femininos. *Psicologia: Reflexão e Crítica*, vol. 13, n.º 3, 2000.

STOLLER Paul. *Embodying Colonial Memories*. New York: Routledge, 1995.

SUTTON, David E. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. London: Berg, 2001.

SUTTON, David E. Whole foods: revitalization through every day synesthetic experience. *Anthropology and Humanism*, vol. 25, n.º 2, 2000.

TUROW, Eve. *Taste of Generation Yum: How the Millennial Generation’s Love for Organic Fare, Celebrity Chefs, and Microbrews Will Make or Break the Future of Food*. Kindle Edition, 2015.

WARDE, Alan, WHILLANS, Jennifer & PADDOCK, Jessica. The allure of variety: Eating out in three English cities, 2015. *Poetics* [online], In Press, Available online 15 October, 2018. Disponível em <https://www.sciencedirect.com/journal/poetics/articles-in-press>

WOOLLEY, Kaitilin & FISHBACH, Ayelet. A recipe for friendship: similar food consumption promotes trust and cooperation. *Journal of Consumer Psychology*, vol. 27, n.º 1, 2017.

YODER, Don. Folk Cookery. In: DORSON, Richard M. (ed.). *Folklore and Folklife: An Introduction*. Chicago: University of Chicago Press, 1972.

Recebido: 04/03/2018

Aceito: 06/06/2018