



UFC

Universidade Federal do Ceará
Curso de graduação em Gastronomia

Gabriel Simões e Souza

O QUE É COMIDA TÍPICA?

Uma análise sobre o conceito

FORTALEZA

2022

GABRIEL SIMÕES E SOUZA

O QUE É COMIDA TÍPICA?

Uma análise sobre o conceito

Trabalho de conclusão do curso
de graduação em
Gastronomia da Universidade
Federal do Ceará

Orientador: Prof. Ms. Leadro
Xavier

FORTALEZA

2020

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S238q Souza, Gabriel Simões e.

O que é comida típica? : uma análise sobre o conceito / Gabriel Simões e Souza. – 2022.
14 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto
de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.

Orientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

1. Comida típica. 2. Patrimônio alimentar. 3. Identidade cultural. I. Título.

CDD 641.013

O que é comida típica? Uma análise acerca do conceito

Gabriel Simões e Souza¹

Resumo

O que é comida “típica”? Esse é um debate importantíssimo, tanto dentro da gastronomia, antropologia, história cultural, e da sociologia. Quando se pesquisa sobre o tema, o que mais se encontra como resposta é uma lista de preparações. Ao nos debruçarmos sobre o conceito, tentando encontrá-lo, podemos relacionar a comida típica a várias vertentes como, aos hábitos alimentares de um povo, ou à origem de seus ingredientes, ao clima e a, geografia. O objetivo deste artigo é tentar através de análise bibliográfica e observação de dados, debater um conceito elementar de comida “típica”.

Enquanto conceito, a comida típica, está para além dos atuais hábitos alimentares grupais. O senso comum geralmente propõe um olhar nas origens geográficas dos ingredientes, técnicas de preparo e influências de outros povos, que possam existir. Descobrimos em nossa análise que ela é contextual e identitária, e que o conjunto de elementos socioculturais e históricos, que podem estar relacionados ao citado acima, são seus verdadeiros determinantes.

Palavras-chave: Comida típica, patrimônio cultural, documento histórico

Abstract

What is “typical” food? This is a very important debate, both within gastronomy and in anthropology, cultural history, sociology. When researching on the topic, the most common answer is a list of preparations. By poring over the concept, trying to find it, we can relate typical food to the eating habits of a people or the origin of its ingredients, climate, geography. The aim of this article is to try, through bibliographic analysis and data observation, to propose an elementary concept of “typical” food.

Typical food, as a concept, is beyond current group eating habits, the geographical origins of its ingredients, techniques or influences, as common sense usually proposes. We discovered in our analysis that it is contextual, and that the set of socio-cultural and historical elements are its true determinants

¹ Graduando em Gastronomia pela UFC. E-mail: gabrielsimoesesouzagmail.com

Keywords: Typical food, cultural heritage, historical document

1 Introdução

O que é comida “típica”? Esse é um debate importantíssimo, tanto dentro da gastronomia, como na antropologia, história cultural e sociologia. É importante para a gastronomia, conhecer e compreender o conceito, para estabelecer uma relação mais profunda com o alimento e com quem vai comê-lo.

Numa pesquisa rápida, ao digitar “comida típica” no principal buscador da internet, os 15 primeiros sites encontrados nos trazem uma lista de preparações. Apenas o 16º site, Diário do *chef*, é que tenta conceituar o termo. Na literatura, também se nota a dificuldade em definir o conceito, o próprio uso recorrente do termo entre aspas demonstra o quão delicada é essa questão. Felipe Augusto Couto Barbosa, em sua dissertação de mestrado em antropologia social na Universidade Federal de Goiás, traz no título do trabalho o termo “comida típica”, mas ao longo do texto ele substitui por “comida local”. Nessa dissertação ele entrevista mercadores de comida típica na região turística de Goiânia. Ao ler as entrevistas, esses comerciantes apresentam suas preparações e usam termos como, comida tradicional, caseira, regional e local. Nota-se que os próprios produtores não entram em consenso sobre o conceito de comida típica que eles mesmo produzem.

É difícil sem uma análise anterior, responder o que é o conceito, o que torna os exemplos de pratos citados “pratos típicos”. Ao nos debruçar sobre o conceito, tentando encontrá-lo, é tentador relacionar a comida típica aos hábitos alimentares de um povo ou sobre a origem de seus ingredientes, clima e geografia. Mas outros fatores, como influência de povos dominadores sobre povos dominados, sistemas econômicos e as relações de trabalho, também devem ser levados em consideração.

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo Geral

Analisar a bibliografia acerca da construção de um conceito elementar de “comida típica”, compreendendo sua importância na identidade cultural dos povos.

1.1.2 Objetivos Específicos

- Debater o conceito de “comida típica”;
- Preencher uma lacuna teórica, produzindo material acadêmico para esse debate;
- Instrumentalizar a produção não acadêmica que através de matérias em jornais, revistas e blogs sobre gastronomia, poderá reproduzir o conceito de forma mais clara e embasada para o público em geral. Tendo acesso ao conceito de forma clara, esse público poderá identificar com mais objetividade os elementos de sua cultura e reconhecer seu patrimônio cultural e seu papel no desenvolvimento das relações sociais humanas.

1.2 Justificativa

Segundo Leandro Narloch, autor do livro Guia Politicamente Incorreto de História do Brasil (Leya Brasil, 2009). A feijoada seria um prato oriundo da Europa. “Nem índios nem negros tinham o costume de misturar feijão com carnes”, escreve o jornalista. “A técnica é mais antiga: vem do Império Romano”. Já Câmara Cascudo define que:

"O que chamamos 'feijoada' é uma solução europeia elaborada no Brasil. [...] A feijoada, simples ou completa, é o primeiro prato brasileiro em geral".
Cascudo (1983).

Debates como esse, trazem o questionamento sobre se a feijoada é ou não uma comida típica Brasileira. E para que possamos responder, precisamos do conceito elementar de comida típica.

É notória essa lacuna teórica, e nada melhor do que um projeto de pesquisa acadêmica para iniciar a formação desse conceito. Definindo um conceito, mesmo que inicial, instrumentalizamos o debate facilitamos o entendimento sobre o assunto e fomentamos mais pesquisas que visem o aperfeiçoamento do termo dentro da academia, alimentando assim a reprodução também fora dela.

1.3 Metodologia

A pesquisa bibliográfica se caracteriza como pesquisa exploratória, pela existência de poucos dados disponíveis, em que se procura aprofundar e apurar ideias e a construção de hipóteses. É qualitativa, pois os dados recebem tratamento interpretativo, com interferência maior da subjetividade do pesquisador. Com abordagem mais reflexiva.

O método é crítico-dialético, que segundo ALYRIO (2009), tem como fundamentação teórica a visão ativa do fato ou fenômeno. O mesmo objeto pode ser compreendido a partir de pontos de vista diferentes e de forma contraditória. Esse método pode ser utilizado em experiências práticas, processos históricos, debates filosóficos, análises que acompanham um fato ou uma situação, esse método favorece o processo de diálogo entre as fontes.

2. Analisando os conceitos

2.1 DOS HÁBITOS ALIMENTARES

Garcia (1999) aponta a ligação da gastronomia com a identidade regional, como sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional, pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois, a maneira de cozinhar está ligada ao modo de vida de uma população.

Concordando, Brillat-Savarin (1995) ressalta que a gastronomia se encaixa neste contexto, pois está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade. Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos e, conseqüentemente o status social, e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade (BRILLAT SAVARIN, 1995, p. 58).

Os autores nos apontam tanto a questão da cultura regional, como o contexto histórico cultural e a identidade. Esses elementos se convergiram para a construção do hábito alimentar de um povo.

Os hábitos e padrões alimentares são parte do que o sociólogo Norbert Elias (1997) define como *habitus*. Para Elias (1997), *habitus* é forjado num saber social incorporado, numa relação unidirecional, isto é, o saber é configurado pela sociedade, a família, a escola, e os grupos sociais, e é introjetado, inculcado no indivíduo, e nele sedimentado e posteriormente reproduzido. Os hábitos e padrões alimentares socialmente incorporados formariam então, como que uma ponte entre a continuidade, das comidas tradicionais, por exemplo, e a mudança, isto é, e a introdução de novos pratos e práticas, novos ingredientes, novos utensílios, etc. Seria então comida típica a representação dos hábitos alimentares?

Sobre os hábitos alimentares Carlos Alberto Dória, em seu livro *A formação da culinária brasileira*, nos traz alguns números:

Numa enquete realizada nas regiões metropolitanas, coordenada pela antropóloga carioca Lívia Barbosa, as pessoas mencionaram espontaneamente 130 diferentes itens que compõem a sua dieta, e dentre eles, viu-se que o consumo dos itens regionais é muito baixo. " Tapioca e baião de dois, por exemplo, aparecem com 1,4% e 5,4% de consumo em Fortaleza; polenta, 4,1 em Porto Alegre e 0,3% em São Paulo. A cidade com maior consumo de itens relacionados a sua cozinha tradicional é Recife, com 57,1% para o cuscuz, 10,2% para o queijo de coalho, 55% para o inhame, 36,7% para a macaxeira e 6,3 para a batata doce. " (Dória, 2009).

Podemos concluir, a partir desses dados, que a comida típica não é, necessariamente, um reflexo ou amostragem do hábito alimentar de um grupo. A rotina, as relações de trabalho, a globalização, a falta de tempo do brasileiro moderno o afasta das preparações tradicionais de suas determinadas regiões.

2.2 DA ORIGEM DOS ALIMENTOS

Outra relação que os autores nos trazem, principalmente Garcia (1999), é em relação à regionalidade, que pode nos levar a pensar sobre origem do ingrediente. É óbvio que as sociedades tribais, as quais a natureza determinava o acesso aos recursos, ficava limitada aos produtos que o clima e a geografia local permitiam. Mas as grandes migrações humanas, ao longo da história, permitiram uma profunda troca de conhecimentos e produtos. As grandes navegações, que no senso comum

histórico, tinha entre outras motivações a busca por produtos alimentícios não nativos e já conhecidos do velho mundo, foram um grande motor para essa quebra do determinismo geográfico. A exploração das Américas permitiu uma grande troca de plantas e animais entre as culturas. O povo nativo teve acesso ao porco, ao gado, à galinha, ao trigo, ao arroz e ao açúcar. Os europeus tiveram acesso ao milho, à batata, ao feijão, ao tomate e à mandioca. Nota-se que esses ingredientes foram incorporados às culturas e se tornaram células formadoras de seus pratos típicos. Pratos típicos europeus, como a macarronada, a pizza, a polenta, o cassoulet, a batata soutê, por exemplo, têm em suas receitas produtos americanos. Pratos típicos brasileiros, como a feijoada, o arroz de carreteiro, o churrasco e buchada, foram criados com produtos não nativos. Ao levar a origem do insumo em consideração, vemos o conceito de “típico” se confundindo com “regional”. Vamos diferenciá-los agora.

2.2.1. Dos alimentos regionais não típicos

O artista plástico Jorge Menna Barreto foi convidado, em 2014, para participar de um projeto na Ilha de Anhatomirim (SC). Sua proposta era confeccionar 200 garrafinhas de uma bebida feita à base de frutas e folhas que nascem na Ilha. Eram utilizadas em algumas dessas bebidas, as PANC's (plantas comestíveis não convencionais). Desse modo ele produziu sucos “regionais/territoriais”. Na gastronomia, isso é chamado de Cozinha de *terroir*, ou seja, uma cozinha que traz em suas preparações o sabor das terras, das águas, dos pastos locais. É uma nova forma de fazer cozinha regional, valorizando esses produtos da terra e ampliando a sensação de pertencimento e autoestima. Mas isso não faz dela uma comida “típica”. O termo PANC, em si, já nos diz isso. “Não convencionais” quer dizer que não houve a inserção desse alimento na dieta convencional. É um produto nativo que não constitui uma comida “típica”.

2.2.2. O MILHO

Agora analisemos um exemplo oposto. O milho, uma planta nativa das américas, foi introduzida na alimentação europeia e se tornou um produto de extrema importância nos séculos XVII e XVIII. Como consta no livro *A fome e a*

abundância, “...o milho viveu sua primeira experiência europeia confinado e por assim dizer dissimulado nas hortas camponesas...” (MONTANARI, 2003).

Dissimulada porque segundo Montanari (2003), os camponeses o mantiveram como consumo doméstico para evitar a taxaço dos senhores de terra. Devido à alta produtividade logo os senhores se apropriaram da cultura, e a estabeleceram como raço principal dos camponeses. O milho, ainda de acordo com Montanari (2003) “...despertou o interesse dos proprietários em fazer do milho uma cultura de campo aberto [...]. Abriu-se um contencioso com os papéis invertidos: os proprietários a incentivar o cultivo do milho, os camponeses a refutá-lo.” (MONTANARI, 2003).

No noroeste da Itália isso foi ainda mais acentuado. O agrônomo Italiano da província de Remimi, as margens do mar Adriático, Giovanni Battarra, escreveu em 1778: “Não faz quarenta anos que os camponeses ao redor dos hortos plantavam uma espiga ou duas [...]. Mas pouco a pouco, com o aumento das plantações ocorreu que as colheitas se tornaram fecundas, e encheram belos sacos” (MONTANARI, 2003).

Esse aumento vertiginoso na produção do milho na Itália tornou a polenta de milho, um dos principais alimentos da população Italiana. Tão forte que a migração trouxe para o Brasil o prato que é considerado típico não só na Itália, como nas regiões brasileiras de ocupação italiana. Note que o milho, uma planta de origem exótica para os europeus, devido a questões econômico-sociais se tornou um produto cultural. Um alimento típico não regional.

O mesmo milho, teve no Brasil uma forma completamente diferente de implantação, visto que já era um hábito alimentar dos nativos. Aqui ele teve dois principais meios de consumo, o modo europeu, que o utilizava como um substituto do trigo, fazendo uma farinha fina e torrada, o fubá, e o jeito indígena, que usava os grãos minimamente processados, sendo apenas pilada em forma de xerém. Sobre isso Sérgio Buarque de Holanda, nos fala em seu livro *Caminhos e Fronteiras*, no capítulo intitulado “Uma civilização do milho”:

É característico da acolhida ordinariamente dispensada entre gente da terra - índios, mestiços, brancos aclimatados - aos métodos e recursos advéncios no aproveitamento de produtos nativos, que a transferências para o milho de técnicas associados no Velho Mundo ao tratamento do trigo, não afetou, tanto quanto se poderia esperar, os hábitos alimentícios da população. A preferência geral continuou a dirigir-se, não para o milho

moído ou fubá, que se destinava, em geral, aos escravos, mas para o grão pilado ou apenas pelado ao pilão, de acordo com os métodos usuais entre os índios.

Ainda hoje, essa preferência prevalece largamente nas áreas paulistas menos marcadas pela influência de correntes imigratórias recentes, em particular de italianos. (HOLANDA, 1957)

O trecho do livro de Sérgio Buarque de Holanda traz alguns pontos interessantes. Primeiro, que o milho, uma planta das Américas, depois de assimilada pela cultura europeia, retorna ao continente sob outro formato e utilização. Segundo, esse novo formato não foi assimilado por uma grande parte da população, o que diferencia ainda mais dos processos na Europa. Se lá, a elite rural, classe dominante, conseguiu impor seu modo de utilização do milho às classes dominadas, no Brasil, o europeu conquistador, classe dominante, não conseguiu impor ao nativo, seu método. Mesmo produto, com assimilações diferentes, e contextos diferentes.

3 CONSTRUINDO O CONCEITO

3.1 O MONUMENTO

Mas afinal, o que agrupa os pratos que o senso comum chama de “típicos”? O que eles representam para além da questão nutricional? O que está contido nessas preparações que as fizeram atravessar o tempo e nos trazer sabores e sensações de outras épocas?. Vamos nos debruçar sobre o tempo e sua relação com o homem.

Jacques Le Goff (1990), historiador e medievalista francês, um cientista cuja a principal matéria é o estudo do homem no tempo, em seu texto Documento/monumento, nos ajuda a entender como funciona essa relação:

De fato, o que sobrevive não é o conjunto daquilo que existiu no passado, mas uma escolha efetuada quer pelas forças que operam no desenvolvimento temporal do mundo e da humanidade, quer pelos que se dedicam à ciência do passado e do tempo que passa, os historiadores. Estes materiais da memória podem apresentar-se sob duas formas principais: **os monumentos, herança do passado, e os documentos,**

escolha do historiador. [...]. Atendendo às suas origens filológicas, o monumento é tudo aquilo que pode evocar o passado, perpetuar a recordação [...] O monumento tem como características o ligar-se ao poder de perpetuação, voluntária ou involuntária, das sociedades históricas (é um legado à memória coletiva) ... (LE GOFF, 1990)

Ora, o que não é comida típica se não um legado à memória coletiva? A evocação ao passado, uma testemunha viva de um outro tempo e contexto?

A comida, sempre foi um importante impulsionador da tecnologia, da expansão e do desenvolvimento da humanidade. A importância de sua historicidade (capacidade intrínseca de todos os elementos da cultura humana, incluindo o próprio homem, de produzir história) é inegável. Lembremos que a expansão marítima europeia em sua busca de temperos, foi quem inaugurou uma nova era e um novo sistema econômico no mundo ocidental, a Era moderna e o Mercantilismo. A capacidade do alimento de interferir seriamente na história de um povo, é inegável, portanto vamos estudar o seu valor documental.

3.2 O DOCUMENTO

Se a comida é um monumento, podemos enquanto observadores do passado explorar seu caráter documental. Segundo Le Goff (1990), o documento é uma escolha do observador, escolhemos usar a comida monumento como tal. As carnes de bode e carneiro cozidos, pratos típicos nos sertões nordestinos, nos trazem informações documentais. Nos mostram que o sertão do vaqueiro, que Capistrano de Abreu (1907) batizou de “civilização do couro”; que tinha como economia principal a pecuária, exigia que esse trabalhador criasse alternativas alimentares para além de sua economia principal. Ora, se o vaqueiro e sua família, tivessem sua absorção proteica toda baseada no gado, geraria prejuízo para ele e o patrão, e animais de porte médio como bode e carneiro seriam a solução mais barata e prática para isso. A técnica de prepará-la cozida, nos aponta às dificuldades econômicas da região. O preparo com água(cozida), fazia essa proteína render o máximo possível já que não perdia água, diferentemente do preparo assado ou frito. É um documento. O Arroz de Carreteiro é o retrato de um Brasil nômade, dos mercadores pioneiros que levavam produtos para os cantos mais remotos deste país

continental, ao assobio das rodas dos carros de boi, O nome do prato já é documental. Os carreteiros levavam suas vendas e também seu alimento, portanto nós dizendo de quem e para quem. Um prato que traz carne seca e arroz, insumos não perecíveis, transportáveis e práticos, ideais para o nomadismo. No livro Cozinha brasileira (com recheio de história) de Ivan Alves Filho & Roberto Di Giovanni (200) essa ideia é confirmada:

A culinária, por exemplo, nos fornece uma prova suplementar da frequência com que ocorre o nomadismo no Brasil. 'O verbo da vida é andar', sentenciou uma vez o escritor Álvaro Moreyra. E aí estão o arroz de carreteiro, feijão tropeiro e a comida de camboeiro (uma espécie de paçoca - do tupi paçoc, esmigalhar - de carne com farinha) que não nos deixam mentir. Pratos nômades por excelência, preparados em meio aos solavancos das carroças e tropas de muare... (ALVES FILHO E DI GIOVANNI, 2000)

Veja que ele cita o Feijão Tropeiro, prato com as mesmas características nômades, mas tendo como base o feijão ao invés do arroz, por ser de uma região mais ao norte, (o arroz de carreteiro é típico de região sul, enquanto que o feijão tropeiro é mineiro), onde o consumo do feijão é mais expressivo, devido a maior quantidade de negros escravizados. Falando em feijão em Minas, o Tutu de Feijão também nos traz um retrato da sociedade mineira no período do ouro. Como no caso do bode e carneiro como solução alimentar dentro de uma grande economia no Nordeste. O foco econômico na região mineradora era a extração de minerais, os produtos alimentares eram escassos e o feijão com farinha em forma de pirão era uma excelente solução para a nutrição dos escravos e trabalhadores livres. Documento de um lugar no tempo e seu contexto natural, cultural e socioeconômico.

3.3 PATRIMÔNIO E IDENTIDADE

Se nós, quando olhamos para esse monumento enquanto observadores distanciados, o transformamos em documento, para quem está inserido no contexto que ele representa, esse monumento ganha um significado muito mais profundo. Ele

se torna patrimônio cultural. Segundo o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) patrimônio cultural traz:

...referências simbólicas dos processos e dinâmicas socioculturais de invenção, transmissão e prática contínua de tradições fundamentais para as identidades de grupos, segmentos sociais, comunidades, povos e nações. [...] remete à riqueza simbólica, cosmológica e tecnológica desenvolvida pelas sociedades, e que é transmitida como herança ou legado. Diz respeito aos conjuntos de conhecimentos e realizações de uma sociedade ou comunidade que são acumulados ao longo de sua história e lhe conferem os traços de sua identidade em relação às outras sociedades ou comunidade. (IPHAN).

Ferreira (2019), concorda::

O patrimônio cultural, do qual o patrimônio alimentar é parte, seria como uma ponte entre o passado e o presente de um determinado grupo social, produzindo a materialização das continuidades por meio da herança e simbolizando essa transmissão. Está vinculado às identidades sociais, na medida em que precisa ser reconhecido como tal pelo grupo para que possa existir. (Ferreira, 2019)

É esse caráter identitário que transforma o monumento em patrimônio cultural. E nesse ponto, que ele vai além de um mero documento, pois está relacionado ao pertencimento, autoestima, autoconhecimento, memória afetiva, memória sensorial, conforto e acolhimento. Deixa de ser uma narrativa fria e se torna quente, viva e ativa.

4 Considerações finais

A comida típica, enquanto conceito, está para além dos atuais hábitos alimentares grupais, das origens geográficas, dos ingredientes, técnicas ou/e influências. Descobrimos em nossa análise que ela é contextual, e que o conjunto de elementos socioculturais e históricos são seus verdadeiros determinantes. A princípio uma solução nutricional atrelada ao determinismo geográfico, se torna

complexa à medida que as relações humanas assim também o fazem, e como todas as produções humanas se configura em relato histórico resultante de um contexto. Ela é monumento, pois evoca o passado, é documento, pois nos traz informações enquanto investigadores, é patrimônio cultural, quando configura nossa herança ancestral.

Sobre esse tripé, podemos diferenciá-las da comida local/regional. Se pros últimos a questão geográfica é determinante, para comida típica não é. Outros critérios, além do regional, podem fornecer esse caráter típico ao prato. Laços familiares, por exemplo. Algumas famílias têm seu prato típico, que está sempre presente nos momentos de reunião familiar. Esse prato dotado de memória e identidade transcende a questão regional. A religião também é um exemplo. Os pratos típicos religiosos, acompanham seus fiéis por todo o globo. Existem pratos típicos relacionados à sazonalidade das colheitas e seus festejos e estão mais ligados ao tempo do que ao local em si. Mas o que eles têm em comum? O fator monumental/documental e identitário. Isso define a comida típica, essa é sua essência. Ela é causa e consequência, é amor, resistência, identidade. Ela é memória.

REFERÊNCIAS

- ALYRIO, Rovigati Danilo. **Métodos e técnicas de pesquisa em administração**. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2009.
- BARBOSA, Filipe Augusto Couto. **Dos usos turísticos do patrimônio alimentar. Formação Cultural e os mercados de comida típica na cidade de Goiás**. 2015, Dissertação (Antropologia social) Universidade federal de Goiás, Goiânia, p. 164.
- BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Ed. Nacional, 2 vol. 1963-1967, (Coleção Brasileira 322 e 323), 2ª ed. Itatuaia, 1983.

DI GIOVANNI, Roberto e ALVES FILHO, Ivan. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Rio de Janeiro: Revan, 2000.

DÓRIA, Carlos alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

ELIAS, Norbert. **Os alemães**. Rio de Janeiro: Zahar, 1997. In: WOORTMANN, E.F. **A comida como linguagem**. Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

FERREIRA, Helena Catão Henriques. **PATRIMONIALIZAÇÃO DA COMIDA: memórias e construções de narrativas sobre a “comida típica”**. Grupo de cultura e estudos em turismo, UFPB, 2019.

GARCIA, R. W. D. **A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana**. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999. In: MULLER, Silvana Graudenz. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. Caxias do Sul, UCS, 2010.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Caminhos e fronteiras**. 89. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1957.

LE GOFF, Jacques. **Documento/monumento**, 1990.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância: história da alimentação na Europa**; tradução Andréa Doré. Bauru: Edusc, 2003.

NARLOCH, Leandro. **Guia Politicamente Incorreto da História do Brasil**. São Paulo, Leya, 2009. P 107

Org. MARINHO, CLÁUDIA; CAETANO, PATRICIA; RIBEIRO, WALDERYÍ, **Das artes e seus percursos sensíveis**. São Paulo: Intermeios; Brasília: capes; CNPq, 2016. P 201 à 206.

VIANA, LETÍCIA C. R. **Portal do Iphan - Dicionário do patrimônio cultural**, 2014.

Disponível em :

<http://portal.iphan.gov.br/dicionarioPatrimonioCultural/detalhes/85/patrimonio-imaterial>.

Acesso em 11/04/2022