

## O saber local, aspectos culturais e históricos para a promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável

Local knowledge, cultural and historical aspects for the promotion of adequate, healthy, and sustainable food

Conocimiento local, aspectos culturales e históricos para la promoción de alimentos adecuados, saludables y sostenibles

**Fábio Liborio Rocha<sup>1</sup>, Erica Ell<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Pós-doutor em Psicologia Clínica, Professor do Centro Universitário do Distrito Federal. E-mail: liborio.fabio@gmail.com

<sup>2</sup> Doutora em Meio Ambiente e Desenvolvimento, Pesquisadora na Fundação Oswaldo Cruz. E-mail: erica.ell@fiocruz.br

### RESUMO

Este ensaio objetiva promover uma reflexão sobre a cultura do consumo alimentar do feijão no Brasil, enquanto protagonista de nossa identidade étnica afro-brasileira e elemento favorecedor de um poder local, a partir de um enfoque histórico-cultural. A temática proposta foi balizada teoricamente por meio da ideia de saber local apresentada por Geertz. O olhar histórico-cultural, não somente *amplia* a leitura científica de dados quantitativos de consumo de um alimento, como também garante um entendimento mais amplo, significativo e dinâmico do consumo alimentar. O componente histórico e cultural da alimentação é, assim, tão importante quanto o econômico e o nutricional para a promoção de uma alimentação adequada, saudável e sustentável. Ao evidenciar que o feijão se encontra alheio à cultura globalizada, devemos considerar o feijão como alimento a ser fomentado por ser um patrimônio histórico nacional. Devemos incentivar a organização de circuitos culturais, locais, regionais e nacional, tanto didáticos, quanto populares, visando a valorização da memória deste prato e de sua representação simbólica.

**Palavras-chave:** Cultura alimentar; Sistemas Alimentares; Patrimônio Alimentar; Alimentação.

### ABSTRACT

This essay aims to promote a reflection on the culture of bean food consumption in Brazil, as a protagonist of our Afro-Brazilian ethnic identity and a favoring element of a local power, based on a historical-cultural approach. The proposed theme was theoretically marked by the idea of local knowledge presented by Geertz. The

historical-cultural view not only broadens the scientific reading of quantitative data on food consumption, but also ensures a broader, meaningful and dynamic understanding of food consumption. The historical and cultural component of food is thus as important as the economic and nutritional component in promoting proper, healthy and sustainable food. When evidencing that the bean is alien to the globalized culture, we must consider the bean as food to be fomented for being a national historical patrimony. We should encourage the organization of cultural, local, regional and national circuits, both didactic and popular, aiming at enhancing the memory of this dish and its symbolic representation.

**Keywords:** Food culture. Food systems. Food Patrimony. Food.

## RESUMEN

Este ensayo tiene como objetivo promover una reflexión sobre la cultura del consumo de alimentos del frijol en Brasil, como protagonista de nuestra identidad étnica afrobrasileña y un elemento favorable de un poder local, desde un enfoque histórico-cultural. El tema propuesto estuvo teóricamente marcado por la idea de conocimiento local presentada por Geertz. La visión histórico-cultural no solo amplía la lectura científica de datos cuantitativos sobre el consumo de alimentos, sino que también garantiza una comprensión más amplia, significativa y dinámica del consumo de alimentos. El componente histórico y cultural de los alimentos es, por lo tanto, tan importante como el componente económico y nutricional en la promoción de alimentos adecuados, saludables y sostenibles. Al evidenciar que el frijol es ajeno a la cultura globalizada, debemos considerar el frijol como alimento que se fomenta por ser un patrimonio histórico nacional. Debemos alentar la organización de circuitos culturales, locales, regionales y nacionales, tanto didácticos como populares, con el objetivo de mejorar la memoria de este plato y su representación simbólica.

**Palabras clave:** Cultura alimentaria; El patrimonio alimentario; La comida.

## Introdução

A investigação sobre os níveis histórico-culturais que envolvem os alimentos e a alimentação é *sine qua non* para entender os aspectos que permeiam os hábitos e as práticas alimentares. Ao pensar sobre o universo de consumo natural de outrora - feijões, mandioca, couve -, por exemplo, percebe-se que hoje não é mais possível observar o alimento apenas em âmbito do *funcional*. Tudo o que é socializado da natureza em tempos pós-modernos apresenta a presença da mão do homem: o ar poluído, a água com mercúrio do garimpo, os agrotóxicos. Não se ingere mais um

feijão *selvagem*, naturalmente pensando; ingere-se um feijão culturalizado pela agricultura e pelo ambiente. Esta humanização, sem dúvida, também deve ser ponderada no universo da história da alimentação.

Para abordar essa temática, balizamos teoricamente o presente ensaio por meio da ideia de “saber local” conforme Geertz <sup>(1)</sup>, que considera:

“(...) ‘Local’ knowledge and “universal”, but between one sort of local knowledge (say, neurology) and another (say, ethnography). As all politics, however consequential, is local, so, however ambitious, is all understanding. No one knows everything, because there is no everything to know. (...) In cultural anthropology, or indeed anywhere in the human sciences, that is not laughable or outmoded. Perhaps a proposal from a few years back that cultural traits diffuse – that is, migrate across the globe (...)”.

Desse modo, o fio condutor sobre o “saber local” que norteará as reflexões do presente ensaio será a capacidade de responder ao empuxo globalizante de hábitos culturais que estão em constante mutação, assim como a pessoa humana. No mundo globalizado, as multinacionais da alimentação reforçam economicamente a comercialização de produtos bárbaros, extravagantes e estranhos à cultura local.

Para compreender a cultura alimentar, é fundamental nos situarmos no contexto da cultura, como uma fronteira estabelecida entre dois objetos sociais, paralelos, coexistentes, mas que, quanto maior sua sincronicidade maior o afastamento entre os elementos facilitadores desta diferença. Neste sentido, a questão alimentar está situada entre lugares de problemas complexos <sup>(3)</sup>, tendo em vista que, um alimento aliado a fatores culturais demarcados em uma culinária étnica de uma microrregião brasileira, por exemplo, garante ali o consumo em dada medida, mas que, no entanto, pode declinar ou se modificar ao longo do tempo, como também ser diferente em distintos lugares do Brasil, em grupos socioculturais distintos. Essa é a crítica de Geertz (1989, p.8) à definição de cultura:

(...) Uma delas é imaginar que a cultura é uma realidade ‘superorgânica’ autocontida, com forças e propósitos em si mesma, isto é, reificá-la. Outra é alegar que ela consiste no padrão bruto de acontecimentos comportamentais que de fato observamos ocorrer em uma ou outra comunidade identificável – isso significa reduzi-la (...).

Portanto, um olhar histórico-cultural, não somente *amplia* a leitura científica de dados quantitativos de consumo de um alimento, como também garante um entendimento mais amplo, significativo e dinâmico do consumo alimentar. O componente histórico e cultural da alimentação é, assim, tão importante quanto o econômico e o nutricional para a promoção de uma alimentação adequada, saudável e sustentável.

A abordagem empreendida neste ensaio objetiva promover uma reflexão sobre a cultura do consumo alimentar do feijão no Brasil, enquanto protagonista de nossa identidade étnica afro-brasileira e elemento favorecedor de um poder local.

### A história cultural do Feijão

O feijão-preto no Brasil é um alimento cultural, tradicional, desde sua produção até o seu preparo, seu tempero, suas medidas de água para se obter um caldo grosso. Câmara Cascudo <sup>(4)</sup> situa a sua origem na ilha africana de Cabo Verde. Ao considerar que o conceito de “*cultura*” significa diferença, o feijão e seu consumo no Brasil passam necessária e igualmente por um usufruto cultural, que será ao mesmo tempo étnico e regional.

Em nosso país se percebe a existência de muitos “*Brasis*” <sup>(5)</sup> que se alteram ao longo do tempo e, neste contexto, qualquer prato típico presente pode ter sido antes nomeado culturalmente em outra língua ou outro dialeto<sup>1</sup>, como o *fajon* dos portugueses medievais, por exemplo <sup>(6)</sup>. E por que não conseguimos lidar com estes pratos sem aculturá-lo? Os resinificamos e assim, passam a esconder a sua trajetória histórico-cultural em uma *praxis* de ocultamento e deixamos correntemente de perceber seu longo percurso histórico. A etnia dos Bantos no Brasil colonial, por exemplo, tinha o hábito de comer um feijão peneirado chamado de “*Kitande*”-guizado de feijão fradinho sem casca <sup>(4)</sup>, semelhante ao *Tutú de feijão*, descendente

---

<sup>1</sup> Gilles Deleuze (2000:22) sabia muito bem que existem genealogias que são camufladas na cultura ocidental, inclusive os dialetos: “[...] Um rizoma não cessaria de conectar cadeias semióticas, organizações de poder, ocorrências que remetem às artes, às ciências, às lutas sociais. Uma cadeia semiótica é como um tubérculo que aglomera atos muito diversos, lingüísticos, mas também perceptivos, mímicos, gestuais, cogitativos: não existe língua em si, nem universalidade da linguagem, mas um concurso de dialetos, de patoás, de gírias, de línguas especiais [...]”.

dessa culinária. Este *Kitande*, é patrimônio cultural brasileiro - vivenciando uma existência braudeliana <sup>(7)</sup> de “*Longa Duração*”, ainda é consumido, por sorte, dentro do candomblé.

Além disso, ao refletir sobre as nossas culturas culinárias ligadas a religiosidades ou cânticos, como disse um especialista em história da alimentação, Flandrin <sup>(8)</sup> se referindo ao seu próprio país: “[...] Multiplicam as festas em que as especialidades culinárias pontuam os rituais desfiles de trajes, leituras em dialeto, cânticos e danças tradicionais [...]”, verifica-se com surpresa, que esse cenário se harmoniza totalmente ao que acontece em uma festa em terreiro de candomblé.

Não existem coincidências culinárias tradicionais; nosso modo de preparar o feijão apresenta um lastro cultural da cultura Banta, qual formou etnicamente nosso país <sup>(4)</sup> e por isso mesmo também é parte substancial de nossa culinária. E se, por outro lado, associarmos o consumo de feijão as nossas religiosidades plurais e includentes, devemos nos lembrar de que na Umbanda e no Candomblé, o feijão é um alimento associado à divindade afro-brasileira “*Oxum*”, e mesmo o *Tutú de feijão*, é associado à divindade “*Omolu*” <sup>(4)</sup>. Como a cultura exige uma longa duração da prática para formar o hábito e se singularizar frente à outras, percebemos que o feijão foi e é consumido no Brasil desde o século XVI, portanto entre brancos, negros, índios e mestiços <sup>(4)</sup>.

Com o declínio do consumo médio do feijão, como mostram as pesquisas, certamente poderemos identificar, aliando-se ao estudo cultural, apontar geograficamente regiões brasileiras de caráter eminentemente africano em resistência. Desta forma, devemos atentar para onde esta etnia desenvolveu receitas e preparos que mantem o feijão presente à mesa cotidianamente, mesmo depois da aculturação promovida pela mundialização do início do século XX e da globalização dos hábitos alimentares em finais deste mesmo século, tão denunciada por Milton Santos <sup>(9)</sup>.

Verifica-se que o termo cultura designa um afastamento significativo entre diversas variáveis produzidas por etnias diferentes <sup>(1) (2) (4) (9) (10)</sup>. Com efeito, o termo é empregado para reagrupar um conjunto de afastamentos significativos cujos limites a experiência prova coincidirem aproximadamente. No entanto, para o

antropólogo Lévi-Strauss <sup>(2)</sup> existe a necessidade de um alerta: “[...] que esta coincidência não seja nunca absoluta, e que ela não produza nunca em todos os níveis ao mesmo tempo uma incompreensão do que seja cultural [...]”.

Podemos dar o exemplo do cardápio brasileiro com o prato da *feijoada*, para explicar o fenômeno do cultural dentro do nosso país. Sabemos que o consumo de feijão não é somente um hábito alimentar brasileiro; este consumo começou na África, na Ásia e na Europa. A diferença cultural no consumo alimentar do feijão entre os povos consiste na maneira específica de seu preparo. Entretanto, como destituir o valor intrínseco da cultura brasileira no preparo da feijoada? Ou seja, a feijoada é para nós um prato típico brasileiro na medida em que a africanidade também brasileira está presente.

Ao entender que a feijoada brasileira está fortemente assentada na cultura africana, e na medida em que a cultura brasileira é em sua maior parte africana, o fato de se estar verificando queda no consumo de feijão nos leva a pensar também no ocultamento cultural. Esta idéia de ocultamento cultural é compartilhada em Geertz que afirma que: “[...] *alguns aspectos da cultura assumem suas forças específicas como resultado de acidentes históricos; outros são modelados por forças que podem ser designadas corretamente como universais [...]*” <sup>(11)</sup>.

Temos o compromisso de interpretar as culturas em seus diferentes aspectos étnicos e regionais para proporcionar um entendimento mais amplo da cultura alimentar de um povo, perpassando fundamentalmente pela comensalidade, pela cozinha tradicional regional, pela culinária e até mesmo pela gastronomia, que inclui inexoravelmente um atrelamento econômico.

Entendemos a cultura comensal do feijão brasileiro, dentro da esfera de nossas africanidades, tendo em vista que os primeiros africanos foram raptados na diáspora para o Brasil em meados de 1560, e por este contato ter longa duração no sentido braudeliano do termo, não pode ser negligenciado <sup>(7)</sup>.

Fernand Braudel entendia que cultura é de longa duração, e que por sua vez, é sinônimo de civilização <sup>(7)</sup>. O Brasil, portanto, tornou-se uma civilização africana, e do feijão como elemento semiótico, simbólico e comensal a um só tempo. Os negros consumiam um saquinho com feijão e farinha (sem sal) dentro do navio negreiro,

independentemente se, o farnel poderia estragar <sup>(4)</sup>. Este é o episódio histórico que consideramos o mais comovente e lúdico da história cultural e comensal brasileira, pois ao pensar a gênese do feijão enquanto *habitus* dentro do conceito bourdieusiano, sabemos como subproduto o nível de dignidade que era delegada ao povo que formou as bases da cultura brasileira, mesmo na culinária. Bourdieu, afirmou este aspecto do *habitus* nos seguintes termos:

“[...] A proposição fundamental que define o *habitus* como necessidade que se tornou virtude nunca é experimentada com tanta evidência quanto no caso das classes populares, uma vez que, para elas, a necessidade abrange tudo o que se entende, habitualmente, por esta palavra, ou seja, a privação inelutável dos bens necessários. [...]” <sup>(10)</sup>.

É também importante entender esta façanha comensal, sob outro prisma. No princípio, o consumo de feijão iniciado pelo escravo africano era obrigatório pelas circunstâncias da opressão da colônia. Depois, transformou-se de uma “necessidade” em *habitus* e, como uma escolha do necessário e por isto, em prazer. Sem dúvida, o feijão é uma necessidade que se tornou virtude dentro de nosso país, como apontou Bourdieu.

O povo brasileiro foi formado por mais de 80% pela etnia negra, pois quando houvera o êxodo africano da escravidão em 1560, os portugueses já haviam assassinado milhões de guaranis. Com efeito, a solidificação da comensalidade do feijão ocorreu com a sabedoria Banta, motivo de festa, até de “festa-de-santo”, prazerosa, pois foi revalorizada. Os indígenas conheciam o feijão, mas não haviam estabelecido este grão como elemento principal em sua comensalidade; a este papel coube o beiju. O colonizador português quase medieval que para cá chegou, considerava verduras e leguminosas deste tipo como *algo menor* para a sua gastronomia baseada ainda em peixe, azeite, pão, azeitona, vinho <sup>(4)</sup>.

As razões que têm levado os alimentos culturais típicos brasileiros para uma visível queda de consumo <sup>(12)</sup> estão relacionadas aos padrões de alimentação que, assim como no Brasil, estão mudando rapidamente na grande maioria dos países, em particular, naqueles economicamente emergentes. As principais mudanças decorrem da substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados de

origem vegetal (arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras) e preparações culinárias à base desses alimentos por produtos industrializados prontos para consumo <sup>(13)</sup>. Este cenário tem gerado redução da diversidade cultural; abandono/substituição de práticas alimentares tradicionais e de referência cultural; diminuição da biodiversidade alimentar em função de problemas gerados pelo modelo agroindustrial de produção dos alimentos e redução da variedade de alimentos consumidos, ameaçando à soberania alimentar <sup>(14)</sup>.

Ao considerar que o consumo de feijão no Brasil possui um histórico de caráter cultural atrelado a nossa identidade de brasileiros, a perda do consumo de feijão será dupla. Num primeiro momento, perdemos parte de nossa cultura nacional, da nossa história cultural e do nosso patrimônio histórico. Em outro patamar, nos esqueceremos historicamente das etnias que participaram deste fenômeno cultural culinário e de consumo que envolveu alimentos brasileiros a base de um cardápio de feijão, de mandioca ou mesmo do café. Dizendo de outra forma, o pertencimento da negritude, do sentimento indígena, do mestiço, é esquecido. Pelo mesmo motivo, as primeiras leis brasileiras do Estado Novo no extinto Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), de 1937, preservaram as casas-grandes, os fortes militares e os sobrados coloniais, mas, no entanto, esqueceram das senzalas, dos quilombos e das vilas operárias <sup>(15)</sup>.

É ingênuo não considerar que o declínio do consumo de feijão preto no hábito diário do brasileiro não está ligado à falta de poder local do brasileiro afrodescendente. Deste modo, inferimos aqui que se o negro brasileiro perde prestígio cultural pelo racismo de massas, mesmo como uma tipologia de política não se pode dissociar poder local brasileiro e raça/cor. Pois a perda gradativa da cultura de consumo de um alimento como o feijão, que era alimento prevalente até umas décadas atrás, segundo Cascudo <sup>(20)</sup> (1988, p.323) que diz: “Feijoada. Prato mais nacional e popular do Brasil”.

Para fomentar uma alimentação adequada, saudável e sustentável é importante valorizar as etnias que fazem sentir-nos brasileiros em termos étnicos. Isto é uma de nossas certezas, dentro dos novos caminhos que os guias alimentares devem considerar. Se não optarmos por uma história comensal da cultura brasileira,

haverá o perigo educacional de uma criança pensar que a máquina de fazer café expresso que é importada, produz uma comensalidade estrangeira, dentro do país que é o maior produtor mundial desta bebida, e que teve no final do século dezenove, seu maior bem econômico de exportação.

A comida “rápida”, modelo cultuado nas catedrais do capitalismo conhecidas como *Shopping Center's*, estabeleceu um santuário novo que se chama *Praça da Alimentação*, local das novas romarias da pós-modernidade <sup>(16)</sup>. A alimentação foi inserida na globalização e este modelo de mundo homogeneizado deve ser considerado em todas as abordagens que envolvem estudos culturais nos dias de hoje, mesmo em abordagens epistemológicas em bases coletivas <sup>(17)</sup>.

Compreender as estratégias da alavancagem de um novo sistema de crenças e valores alimentares, globalizado, que é na verdade perigosamente lúdico, quase um “*presente*” em embalagens com *design* arrojado do tipo “*in Box*”, coloridas de vermelho, para associar o apelo ótico ao apetite. O conjunto deste volume de produção de marketing alimentar, cujas condições sanitárias e nutricionais são muitas vezes duvidosas do ponto de vista da alimentação saudável, não deve ser tolerado silenciosamente.

Além disso, a alimentação saudável requer de *práxis* educacionais governamentais contínuas que considerem o percurso histórico-cultural comensal da alimentação. Vimos como o hábito de consumir feijão, nascido na época da tragédia da escravidão, se tornou uma virtude nacional, mas que hoje, necessita de incentivo para não desaparecer da nossa história. Se o feijão é um alimento em “*vias de abandono*” devemos que elevar socialmente este problema a um patamar de estrita observância <sup>(18)</sup>.

O brasileiro precisa entender o porquê de estar a comer o feijão-com-arroz e a produção do conhecimento por órgãos de pesquisa em torno da preservação da alimentação, adequada, saudável e sustentável brasileira, visando subsidiar o desenvolvimento de políticas, projetos e cursos, é fundamental.

## Considerações finais

Como mostra nossa história cultural, a primeira revolução da comensalidade brasileira foi a das papas, sendo o angu seu representante, do beiju, da farinha, e depois do feijão. Em tempos do século XXI, em que o Brasil está entre as principais economias do planeta, devemos redimensionar a tarefa de fomento a comensalidade nacional, de caráter eminentemente nutritivo e alimentar em outros novos patamares <sup>(4)</sup>. Nosso país vive hoje uma cultura globalizada, sendo uma cultura urbana acondicionada populacionalmente na sua maioria em megalópoles, tais como Rio de Janeiro, São Paulo, Salvador, Belém, Brasília, Belo Horizonte e outras.

Como nos disse Geertz (1989, p.8), “a cultura, esse documento de atuação, é, portanto, pública”. Desta forma podemos percebê-la e mesmo quantificá-la, pois gera uma produção escrita, etnográfica. O valor que delegamos a comensalidade nacional relativa ao feijão, deve ser entendido não somente como um valor nutricional evidente nesta leguminosa, mas em todo o aparato envolvido historicamente nas etnias que reformularam a culinária no contexto das relações culturais. Este é o caso, por exemplo, da etnia banta afro-descendente que lidou com a culinária do feijão em nosso país, inclusive na atualidade, em âmbito religioso. O feijão é, pois, um alimento cultuado afro-brasileiro no candomblé, querido, desejado. O combate marketeiro das relações sociais, econômicas e que desfazem a realidade do feijão, delegando-o a um segundo plano como objeto de consumo, nos alerta para a questão de não sermos ingênuos em pensar que esta aculturação é promovida pelas classes pobres do Brasil, que como os estudos mostram, admitiram este paladar nacional, desde o começo histórico de nossa brasilidade <sup>(4)</sup>.

É importante fazer uma desconstrução desse estado de coisas; fornecer elementos para que a política de alimentação e nutrição incorpore, reforce e privilegie a formulação de estratégias para a valorização da alimentação cultural de caráter nacional.

Ao evidenciar que o feijão está com tendência de queda no seu consumo, devemos então considerá-lo como alimento a ser fomentado por ser um patrimônio

histórico nacional, incentivando a organização de circuitos culturais, locais, regionais e nacionais, mesmo didáticos, populares, visando a valorização da memória deste prato, de sua representação simbólica. Foi assim que em seu capítulo de livro denominado “*Local Knowledge: Fact and Law in Comparative Perspective*”, Geertz<sup>(20)</sup> (1983, p.182) nos definiu sua teoria do saber local:

“[...] Toward a heightened concern with structures of meaning in terms of which individuals and groups of individuals live out their lives, and more particularly with the symbols and systems of symbols through a whose agency such structures are formed, communicated, imposed, shared, altered, reproduced, offers as much promise for the comparative analysis of law as it does for myth, ritual, ideology, art, or systems, the more fields of its application [...]”.

O feijão ao se transformar em ritmo musical no Brasil, em comida de oferenda religiosa, segundo Cascudo (1988, p.323)<sup>(21)</sup> a um só tempo, que foi o alimento mais consumido, o principal do Brasil, é importante que os guias alimentares atentem para as tradições e preferências alimentares, os alimentos típicos regionais e a *diversidade cultural*, aspectos imprescindíveis para a preservação dos patrimônios alimentares. Lembrando que, para que um alimento seja reconhecido como tal, ou seja, capaz de manter a vida, ele não deve apenas possuir qualidades nutricionais, é preciso, ainda que ele seja conhecido e/ou aceito como tal, dar prazer e possuir prestígio, apresentar um valor evocador de reconforto, isento de toxicidade, carreador de representações simbólicas e culturais<sup>(22)</sup>.

Compreender o alimento no seu contexto histórico-cultural como um vetor para as políticas urbanas e rurais sustentáveis em termos econômicos, sociais, culturais e ambientais, favorece a promoção de sistemas alimentares locais e de cadeia curta, como também auxilia na garantia de práticas alimentares saudáveis, adequadas e mais sustentáveis.

## Referências

- (1) Geertz, C. *Available light: anthropological reflections on philosophical topics*. New Jersey: Princeton University Press, 2000. p. 134.
- (2) Lévi-Strauss C. *Antropologia Estrutural*. São Paulo: Tempo Brasileiro, 1980.

- (3) Morin E. Introdução ao pensamento complexo. Lisboa: Instituto Piaget, 1991.
- (4) Cascudo, L.C. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.
- (5) DaMatta R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- (6) Deleuze, G., Guattari, F. Mil Platôs – Capitalismo e Esquizofrenia. Vol. 1. 2ª Reimpressão. São Paulo: Editora 34 Ltda, 2000.
- (7) Braudel, F. Uma Lição de História de Fernand Braudel. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1989.
- (8) Flandrin, JL; Montanari, M. História da alimentação. 4.ed. São Paulo: Liberdade, 1998. p. 808.
- (9) Santos, M. Por uma outra Globalização. Rio de Janeiro: Record, 2006.
- (10) Bourdieu, P. A Distinção. São Paulo: Contexto, 2006.
- (11) Geertz, C. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: LTC, 2002.
- (12) Carvalho, M S. Lugares e paladares: uma contribuição geográfica à diversidade do consumo alimentar no Brasil. R. RA´E GA, n. 15, p. 95-111, 2008.
- (13) Brasil. Guia alimentar para a população brasileira/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.
- (14) Brasil. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA. Consumo Alimentar Adequado, Saudável e Sustentável: Desafios e Perspectivas, 2013. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/documentos/2013/consumo-alimentar-adequado-saudavel-e-sustentavel-desafios-e-perspectivas.pdf>. Acessado em 10/10/2019.
- (15) Bittencourt, C. (org.). O Saber Histórico na Sala de Aula. São Paulo: Contexto, 2006.
- (16) Padilha, V. Shopping Center: a Catedral das Mercadorias. Rio de Janeiro: Boitempo Editorial, 2006.
- (17) Giddens, A. Sociologia. 6ª Ed. Porto Alegre: Penso, 2012. p.569.
- (18) McLaren, P. Multiculturalismo revolucionário: pedagogia do dissenso para o novo milênio. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.
- (19) Velasquez-Melendez, G. et al. Tendências da frequência do consumo de feijão por meio de inquérito telefônico nas capitais brasileiras, 2006 a 2009. *Ciênc. saúde coletiva* [online]. 2012, vol.17, n.12, pp.3363-3370.
- (20) Geertz, C. “Local Knowledge: Fact and Law in Comparative Perspective” in Geertz, C. Local Knowledge. New York: Basic Books, 1983, p.182.
- (21) Cascudo, L.C. Dicionário do folclore brasileiro. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988.
- (22) Poulain, J. Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis/SC: Editora da UFSC, 2006.