
CULTURA E ALIMENTAÇÃO OU O QUE TÊM A VER OS MACAQUINHOS DE KOSHIMA COM BRILLAT-SAVARIN?

Maria Eunice Maciel

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Brasil

Resumo: *Este artigo apresenta uma revisão de vários aspectos envolvendo antropologia da alimentação. O foco se encontra na abordagem antropológica da alimentação humana, procurando a cultura, as relações sociais, os produtos identitários, as representações e valores socioculturais.*

Palavras-chave: *alimentação, Antropologia, cultura, natureza.*

Abstract: *This article presents a review of some aspects in anthropological research on food. The focus stems from the anthropology approach on human nutrition searching the culture, the social relations, the identifying products, the sociocultural representations and sociocultural values.*

Keywords: *Anthropology, culture, food, nature.*

O tema da alimentação é capaz de gerar indagações que levam a refletir sobre questões fundamentais da antropologia tais como a relação da cultura com a natureza, o simbólico e o biológico. O alimentar-se é um ato vital, sem o qual não há vida possível, mas, ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui significados àquilo que está incorporando a si mesmo, o que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo. É assim que a procura pelo sentido deste “comer” tem atraído os antropólogos de uma maneira muito particular

Ao refletir sobre a alimentação humana, Claude Fischler chama a atenção para a relação íntima que o ato alimentar contém:

Comer: nada de mais vital, nada de tão íntimo. “Íntimo” é o adjetivo que se impõe: em latim, *intimus* é o superlativo de interior. Incorporando os alimentos, nós os fazemos aceder ao auge da interioridade.

[...] O vestuário, os cosméticos, estão apenas em contato com o nosso corpo; os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima. Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade. (Fischler, 2001, p. 7)

Para Claude Fischler, o homem nutre-se também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas. Se é possível avaliar o valor nutritivo do alimento (um combustível a ser liberado como energia e sustentar o corpo) o ato alimentar implica também em um *valor simbólico*, o que complexifica a questão, pois requer um outro tipo de abordagem (2001, p. 20).

À procura do significado da alimentação na história do homem, com a conseqüente criação de uma cozinha “humana e humanizada”, Catherine Perlés (1979, p. 4) propõe uma distinção entre o ato alimentar (no qual o homem não se distinguiria das outras espécies animais em relação à nutrição) e o ato culinário, próprio à espécie humana (o homem é o único a cozinhar e combinar ingredientes), idéia que fica clara em suas palavras: “A salada de dente-de-leão, colhida, limpa, lavada, temperada, está, em realidade, muito mais próxima do complexo *boeuf borguignon* que da refeição de folhas de dente-de-leão consumida pelos herbívoros. [...] O encadeamento dos atos alimentares: aquisição, transformação e consumo do alimento, é efetivamente um processo ao mesmo tempo partilhado com todos os animais e especificamente humano.”

É assim que o caso dos macacos da ilha japonesa de Koshima, que apresentavam uma prática considerada por muitos como “pré-culinária” tem interessado tanto os etólogos e os antropólogos sendo um caso descrito, citado e discutido por diversos autores sendo objeto de diferentes interpretações. Em linhas gerais, um grupo de macacos desta ilha vivenciou um processo relacionado a seu comportamento alimentar que teve início quando uma macaca chamada Imo passou a lavar a batata-doce antes de comê-la, tirando-lhe a lama. Aos poucos, outras fêmeas componentes do grupo a imitaram e o comportamento generalizou-se. Alguns anos depois, observou-se que as fêmeas passaram, através do exemplo, a transmitir este comportamento a seus filhotes. Ainda mais, algumas passaram a lavá-las com

água salgada, o que fez com que o grupo abandonasse região em que viviam mudando-se para a beira do mar. Assim, com o tempo, estas mudanças teriam ocasionado que o grupo apresentasse modificações não apenas no seu consumo de alimentos mas sua organização social¹ (Fischler, 1979, p. 4).

Farb e Armelagos lembram que “os seres humanos são capazes de comer mais ou menos tudo o que não os consegue comer antes” (1985, p. 189).

Onívoro, o homem come de tudo: de formigas a baleias, de alimentos vivos a apodrecidos.

Pode-se pensar que comer algo “vivo ou podre” seja algo inadmissível, existente apenas em lugares distantes, “exóticos” e/ou em povos ditos “primitivos”. Porém, é bom lembrar que as ostras são comidas vivas (com limão, para o ácido dissolvê-las) assim como alguns queijos muito apreciados, tais como o gorgonzola e o roquefort, são consumidos já embolorados.

Porém, se o homem come de tudo, ele não come tudo. Há uma escolha, uma seleção do que é considerado “comida” e, dentro desta grande classificação, quais as permitidas e as proibidas e em que situação isto se aplica. Para Fischler “a variedade de escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é por que tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível” (2001).

Assim, o que é “comida” em uma cultura, não o é em outra, fato derivado não de seu valor (ou não) nutritivo ou perigo a saúde. Alguns exemplos são muito conhecidos: o cachorro não é, entre nós, comida, ou seja, não é considerado “comestível”. Porém, entre alguns grupos orientais, é considerado uma iguaria fina. Da mesma forma com que os caracóis são consumidos sem problemas na França, as formigas o são em certas tribos amazônicas.

E, se o *haggis* escocês pode ser repugnante para alguns (trata-se de um prato onde são cozidos, dentro de um estômago de carneiro, pulmões de vaca, seus intestinos, pâncreas, fígado e coração, com cebolas, gordura, rim de boi e aveia cozida.) (Farb; Armelagos, 1985, p. 189), podemos lembrar a “buchada de bode”, o “rabo de jacaré” e os “ovos de touro”, consumidos no interior de diversas regiões do Brasil.

¹ Vários outros autores se referem a este caso como Itani (1957), Kawai (1965) e Pallaud (1982).

As famosas “poções de bruxa” são exemplos de como se imaginava o “cozimento do mal”, aliando a aversão ao medo, como no caso das bruxas de Machbeth, que cozinhavam o mal (mas não necessariamente, mal) e cuja receita é um exemplo do que era (e ainda é) considerado repugnante:

Lombo de cobra novinha
atirai no pote asinha
pé de sapo e lagartixa,
de cão a língua que espicha,
pelos brandos de morcego,
asa de bufo-sossego,
de lagarto a perna fina,
acúleo de colubrina
jogai na sopa do mal
nesta mistura infernal.

(*Macbeth*, Ato IV, Cena I)

O “exótico”, o “estranho” é também o possivelmente (ou potencialmente) perigoso. Atração, perigo, curiosidade, apelo à novidade, repugnância, aversão, medo, uma série de fatores estão presentes também no imaginário relacionado ao ato alimentar.

Na lista de pratos considerados “estranhos” por nossa sociedade está o *fugu*, um peixe extremamente venenoso, cuja toxidade é fatal. No entanto, no Japão, é uma iguaria das mais raras e valorizadas, cuja preparação compreende uma técnica toda especial para a retirada deste veneno. Quem o ingere está sob uma ameaça mortal, à própria sobrevivência. Neste caso extremo, podemos ver o desafio do nutrir-se (manter a vida) ligado ao perigo (a possibilidade da morte) de maneira explícita, vida e morte num único prato.

Este é um exemplo extremo em que a situação de perigo está dada aos comensais de uma forma clara. Mas podemos pensá-la como estando presente na alimentação de uma maneira geral o que faz com que haja cuidados de diversos tipos para que o vetor da vida (o alimento) não seja o da morte.

Se o consumo de *fugu* parece ser um caso único e distante, a colheita de cogumelos nos bosques europeus (que exige conhecimento das espécies) ou a mandioca brava consumida no Brasil (que exige uma técnica para extrair o veneno) são exemplos bem mais próximos de periculosidade.

Claude Fischler elaborou uma tabela com exemplos de alimentos considerados “comestíveis ou não”, entre os mais conhecidos, que reproduzimos a seguir:

	<i>Comestível</i>	<i>Não comestível</i>
INSETOS	América Latina, Ásia, África, etc.	Europa do Oeste, América do Norte, etc.
CACHORRO	Coréia, China, Oceania, etc.	Europa, América do Norte, etc.
CAVALO	França, Bélgica, Japão	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
COELHO	França, Itália, etc.	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
RÃS	França, Ásia, etc.	Europa, América do Norte, etc.

Classificação segundo as culturas (comestível/não comestível) de certas espécies animais. Tabela elaborada por Claude Fischler (2001, p. 28).

A escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente. A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado “bom” e o que é considerado “ruim”, “forte”, “fraco”, ying e yang, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas.

Igor de Garine lembrando Margareth Mead, coloca que a seleção ou escolha das possibilidades alimentares feita pelos homens está ligada ao meio e aos recursos técnicos que possui, mas que estas potencialidades alimentares são deixadas de lado ou são utilizadas em virtude de outras dimensões da vida social, como no caso do tabu à ingestão de carne de vaca na Índia (relacionado à religião) ou no de populações de pastores que costumam ingerir leite e carne frugalmente, mesmo que os tenham em abundância, pois o rebanho destina-se, sobretudo, ao acesso ao casamento (De Garine, 1987).

Mais que alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas.

Igor de Garine, em outro exemplo, lembra que dois grupos de bosquímanos que vivem no deserto do Kalahari, os Kung e os Gwi, dispendo de uma mesma cultura e dos mesmos recursos, *não* efetuam escolhas de alimentos semelhantes (De Garine, 1990, p. 1453), mantendo, cada um, características próprias neste setor.

Não apenas é escolhido *o que* se come, mas também o *como* (vivo, cru, assado, cozido, apodrecido, etc), e qual a técnica utilizada (cozido, assado, etc.), assim como as técnicas de preservação do alimento (defumado, salgado, congelado).

Outro aspecto envolve *o quando se come e o quê*. Tanto na alimentação do cotidiano (cada cultura define o que é considerado adequado para cada uma das refeições do dia, assim como quantas e quais são estas refeições e como se distribuem ao longo do dia) como nas que marcam momentos especiais, prescrevendo o que, em determinada situação, pode ou não ser consumido.

Outro aspecto de importância fundamental quanto à alimentação humana relaciona-se a *com quem* comemos, implicando em divisões por sexo, família, idade, status, etc. O *com quem* envolve partilha, comensalidade, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. A palavra companheiro (como no francês *compagnon* e no inglês *companion*) provém de *cum panem*, “os que compartilham o pão”. Assim, a comensalidade, o “comer juntos”, é o momento de reforçar a coesão do grupo pois ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada.

Todos estes aspectos estão relacionados, constituindo determinados sistemas alimentares – também conhecidos como “cozinhas” – práticas alimentares diversificadas que compreendem não apenas certos itens alimentares consumidos mais frequentemente, mas sim um conjunto de alimentos que relacionam-se às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo enfim, a suas práticas culturais.

É deste processo que emerge um sistema alimentar que dá sentido aquilo que o grupo ingere. As “cozinhas” representam uma complexificação do ato alimentar, que compreende a preparação, a combinação de elementos, a “composição” de um prato, ou seja, a transformação do alimento em comida. Segundo C. Fischler, “a analogia entre linguagem e cozinha, banal depois de Lévi-Strauss, se impõe aqui: todos os humanos falam uma língua,

mas existe um grande numero de línguas diferentes; todos os humanos comem um alimento cozido, mas existe um grande número de cozinhas diversas. A cozinha é universal; as cozinhas são diversas” (2001, p. 32).

Neste sistema, o “gosto”, este sentido através do qual o sabor é percebido, joga um papel fundamental. Saber e sabor têm uma origem parecida, do latim *sapere* “ter gosto”. Ter conhecimento e ter sabor se confundem - o gosto é também conhecimento.

Falando sobre o assunto, J. L. Flandrin diz que “se os órgãos evoluem ao ritmo da natureza, as percepções, elas, evoluem ao ritmo das culturas” (1998). Ou seja, o gosto, como uma percepção, relaciona-se a uma base biológica, (um *conjunto olfativo-gustativo*), mas também a uma cultura. Nascemos em uma dada cultura que já estabeleceu uma hierarquia alimentar, já estabeleceu critérios e parâmetros alimentares conforme, entre outros fatores, o que é chamado “gosto”, este conjunto de “sensibilidade e percepção”, para usar as palavras de Matty Chiva (1979, p. 4), onde a sensação gustativa traz uma “dupla conotação – informação e emoção – inscrita num dado contexto sócio cultural”.

A comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões “comida da mãe”, ou “comida caseira” ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal. Porém, se o “toque caseiro” é o toque mais íntimo em oposição ao “toque profissional”, em série, não-pessoal. O toque “da mãe” é uma assinatura, que implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais.

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados.

A cozinha permite que cada país, região ou grupo assinale sua distinção através do que come, o que fez com que alguns autores retomassem o adágio de Brillat-Savarin, modificando-o para: “Diz-me o que comes e te direi de onde vens.”

A questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer a uma primeira vista. Além das fronteiras geográficas (os “suportes físicos”), ela implica nos significados que são dados a certos pratos que a vão caracterizar.

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.

Por exemplo, no Brasil, é o conjunto feijão-com-arroz a alimentação cotidiana, em todo o território nacional. No entanto, o “prato típico nacional”, aquele que é servido aos estrangeiros, apresentado como um símbolo da cozinha nacional, acima dos “pratos típicos regionais”, unificador, é a feijoada, prato este que revela muito sobre a sociedade brasileira².

Mas há também as diferenças alimentares existentes dentro da própria sociedade, as relacionadas à estrutura social onde o consumo de determinados alimentos está relacionado à renda da população.

Caviar não é, nem para as elites econômicas, um prato cotidiano mas por ser um prato raro e caro, é associado à sofisticação e ao luxo e assim a dupla caviar-champagne torna-se uma marca de status pelo valor simbólico atribuído a ela.

A pobreza e a miséria também estão marcadas tanto pelo não-comer (a falta de comida) como por aquilo que comem. Nas grandes secas do nordeste brasileiro, a situação de extrema miséria é marcada pelo consumo de um cactus e de um pequeno lagarto, o calango. Não que o calango seja algo interdito, no sentido de um tabu. Mas é algo classificado como “quase repugnante”, causando aversão. Chegar ao ponto de comer calango significa estar na penúria extrema, quando não restam mais alternativas.

Mas, se todas as culturas atribuem significados ao comer, nem todas dão à culinária, a mesma importância. A chamada “arte culinária”, elevando a culinária a um nível superior é, por si só, um emblema de certas cozinhas.

De fato, algumas dessas, tais como a francesa, a italiana, a chinesa e a japonesa são classificadas como as mais afamadas e conhecidas, em opo-

² Ver Peter Fry (1982) e Roberto da Matta (1986).

sição a outras tais como a inglesa, a alemã e a escandinava, desprestigiadas e mesmo alvo de anedotas.

As cozinhas orientais trazem um grau de ritualização muito grande. A cerimônia do chá, o *chanoyu* – envolve vestes, louças, utensílios e procedimentos especiais, particularmente lentos, criando um ritual que leva à calma e à paz. O fazer do sushi envolve um misto de técnica / ritual que indica com que mão pegar o arroz para modelar, a rapidez do corte e outros gestos que fazem da produção do prato algo especial.

Dentre todas, a francesa é considerada a melhor cozinha. As palavras, os códigos, a nomenclatura internacional é em francês. No entanto, é uma jornalista francesa quem traz a seguinte questão: “35 pour 100 des restaurants de la planète sont chinois, 30 pour 100 italiens et... 5 pour 100 français. Si la cuisine française est la première du monde, les consommateurs ne le savent pas encore!” (Paravia, 1989, p. 102).

Independente do consumo, a França é o ponto de referência em culinária, de famosos cozinheiros (os *Chefs*) a novas modas alimentares (a *Nouvelle Cuisine*, por exemplo). Trata-se de uma identidade construída numa determinada primazia, reconhecida dentro e fora de suas fronteiras.

Este processo de criar uma “arte” transforma o ato alimentar em profundidade, distanciando-o cada vez mais da simples manutenção do organismo. Um marco neste processo é o livro de Brillat-Savarin, *A Fisiologia do Gosto*, escrito em inícios do século XIX. Considerado um “tratado de gastronomia”, segundo Roland Barthes, ele exprime “a grande aventura do desejo”³. É de Brillat-Savarin os dizeres: “1. O Universo nada significa sem a vida, e tudo o que vive come. 2. Os animais se repastam; o homem come; somente o homem de espírito sabe comer” (1995, p. 15).

Mas se podemos colocar Brillat-Savarin como marco na sociedade ocidental, a gastronomia não está restrita à França nem a ele. O prazer da comida, as inovações, transformações, experimentos, que cercam a elaboração do alimento e a transformam numa “arte” podem ser percebidos nos mais diversos povos.

Mas cabe ver um outro significado relacionado à comida. No Brasil o “comer” é uma metáfora para o ato sexual, fato que ocorre não apenas no Brasil, mas que aqui parece ser muito forte. Por exemplo, o livro de Roy

³ Citado na contra-capla da edição brasileira de *A Fisiologia do Gosto*.

Lewis “What we did to father”⁴, que em francês chamou-se “pour quoi j’ai mangé mon père”, ao ser traduzido para o português, no Brasil, virou “Por que eu almocei meu pai”, pois o sentido literal levaria, inevitavelmente, a uma associação sexual.

Com uma conotação sexual porém com outra perspectiva muito diferente, é o exemplo trazido por Eliane Camargo ([s.d.]), referente ao grupo indígena Caxionauá, para quem sexo é alimento da sobrevivência, um alimento do corpo o que torna o ato sexual um ato alimentar.

Para concluir, podemos ver vários dos aspectos aqui tratados em um trecho de *Dona Flor e seus dois maridos*: “Escola de Culinária Sabor e Arte. Quando e o que servir em velório de defunto”

(resposta de dona Flor à pergunta de uma aluna)

“Nem por ser desordenado dia de lamentação, tristeza e choro, nem por isso se deve deixar o velório correr em brancas nuvens. Se a dona da casa, em soluços e em desmaio, fora de si, envolta em dor, ou morta no caixão, se ela não puder, um parente ou uma pessoa amiga se encarrega então de atender à sentinela pois não se vai largar no alvéu, sem de comer nem de beber, os coitados noite a dentro solidários; por vezes sendo inverno e frio.

Para que uma sentinela se anime e realmente honre o defunto a presidi-la e lhe faça leve a primeira e confusa noite de sua morte, é necessário atendê-la com solicitude, cuidando-lhe da moral e do apetite.

Quando e o que servir?

Pois a noite inteira, do começo ao fim. Café é indispensável e o tempo todo, café pequeno, é claro. Café completo, com leite, pão, manteiga, queijo, uns biscoitinhos, alguns bolos de aipim ou carimã, fatias de cuzcuz com ovos estrelados, isso, só de manhã e para quem atravessou ali a madrugada.

O melhor é manter a água na chaleira para não faltar café; sempre está chegando gente. Bolachas e biscoitos acompanham o cafezinho; uma vez por outra uma bandeja com salgados, podendo ser sanduí-

⁴ O livro de Roy Lewis foi publicado com este título em 1960. Depois, virou *The evolution an*. A tradução francesa manteve o título *Pourquoi j’ai mangé mon père* (Actes du Sud, 1990).

ches de queijo, presunto, mortadela, coisas simples pois de consumo já basta e sobra para o defunto.

Se o velório, porém, for de categoria, dessas sentinelas de dinheiro a rodo, então se impõe uma chícara de chocolate à meia-noite, grosso e quente, ou uma canja gorda de galinha. E, para completar, bolinhos de bacalhau, frigideira, croquetes em geral, doces variados, frutas secas.

Para beber, em sendo casa rica, além do café pode haver cerveja ou vinho, um copo e tão-somente para acompanhar a canja e a frigideira. Jamais champagne, não se considera de bom tom.

Seja velório rico, seja pobre, exige-se, porém, constante e necessária, a boa cachacinha; tudo pode faltar, mesmo café, só ela é indispensável; sem seu conforto não há velório que se preze. Velório sem cachaça é desconsideração ao falecido, significa indiferença e desamor.” (Amado, 1966).

Neste pequeno trecho está descrito um ritual de luto, um velório realizado em casa, o que implica em “sentinela”, isto é, que as pessoas que vêm prestar suas homenagens passam a noite acordadas ao lado do morto. Este ritual “íntimo”, feito na privacidade da casa, requer um determinado tipo de comportamento da família do morto em relação aos visitantes e um deles é a oferta de comida e bebida. Num velório onde as pessoas passam a noite acordadas, a fome é algo a ser considerado gerando uma comensalidade não – festiva. Mas o suprir esta necessidade é codificado e ritualizado, daí a pergunta: o que servir? Quais os códigos? A resposta: algo “adequado”, pelos padrões do grupo e à ocasião (por exemplo, champagne não seria adequado servir, pois é classificada como bebida de festa). Ao servir carimã, cuscuz, frigideira, já está identificando o local onde ocorre; no sul, seria servido um chimarrão. E, por fim, toda a instrução que mostra algo fundamental quando fala-se em alimento: o recorte de gênero, as mulheres e seu reduto cotidiano, a cozinha.

Enfim, as questões relacionadas direta ou indiretamente à alimentação humana como tributária da cultura, trazem indagações instigantes, fazendo com que seja um campo de investigação antropológica amplo e frutífero.

E, por fim, entre as questões que ficam (e até mesmo como provocação), está aquela que encabeça este trabalho: afinal, o que tem a ver os macaquinhos de Koshima à arte gastronômica de Brillat-Savarin?

Referências

- AMADO, Jorge. *Dona Flor e seus dois maridos*. São Paulo: Martins, 1966.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- CAMARGO, Eliane. [O cru e o cozido] Alimentando o corpo – o que dizem os Caxinauá sobre a função nutriz do sexo. *Sexta Feira, Hedra*, n. 4.
- CHIVA, Matty. Comment la personne se construit en mangeant. *Communication*, n. 31, 1979.
- DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DE GARINE, Igor. Modes alimentaires. In: HISTOIRE des moeurs, v. 1. Paris: La Pleiade: Galimard, 1990.
- _____. Alimentação, culturas e sociedades. *Correio da Unesco*, v. 15, n. 7, jul. 1987.
- FARB, Peter; ARMELAGOS, George. *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Paris: Denoël, 1985.
- FISCHLER, Claude. *L'omnivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.
- FLANDRIN, Jean-Luc; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRY, Peter. *Para inglês ver*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1982.
- LEWIS, Roy. *What we did to father*. Hutchinson, 1960.
- _____. *Pourquoi j'ai mangé mon père*. Paris: Actes du Sud, 1990.
- PARAVIA, Leda Vigliardi. Les drôles de lauriers de la cuisine française. *Autrement*, n. 108, sept. 1989.
- PERLÉS, Catherine. Les origines de la cuisine – l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. *Communications*, n. 31, 1979.
- SHAKESPEARE, William. *Macbeth*. Coleção Universidade.
- VISSER, Margaret. *O ritual do jantar*. Rio de Janeiro: Campus, 1998.