

Dinâmicas alimentares na relação rural-urbano

o caminho entre o tradicional e o moderno

Romilda de Souza Lima
José Ambrósio Ferreira Neto
Rita de Cássia Pereira Farias

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

LIMA, RS., FERREIRA NETO, JÁ., and FARIAS, RCP. Dinâmicas alimentares na relação rural-urbano: o caminho entre o tradicional e o moderno. In: PRADO, SD., *et al.* orgs. *Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede*. [online]. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2016. Sabor metrópole series, vol. 5, pp. 59-79. ISBN: 978-85-7511-456-8. Available from: doi: [10.7476/9788575114568](https://doi.org/10.7476/9788575114568). Also available in ePUB from: <http://books.scielo.org/id/37nz2/epub/prado-9788575114568.epub>



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Dinâmicas alimentares na relação rural-urbano: o caminho entre o tradicional e o moderno^{1,2}

*Romilda de Souza Lima
José Ambrósio Ferreira Neto
Rita de Cássia Pereira Farias*

Introdução

Os modos de vida na modernidade³ tendem a propiciar uma série de modificações nas relações de comensalidade e na identidade alimentar dos indivíduos, tanto no meio urbano quanto no rural, podendo interferir nos hábitos alimentares, nos horários e locais das refeições, no consumo e na própria produção de alimentos. As receitas de família, que antes estavam nos cadernos e eram passadas por gerações, atualmente são encontradas na internet, em revistas, no verso das embalagens de alimentos ou ainda repassadas por programas de televisão; os horários de refeição nem sempre coincidem entre os membros da família, tampouco o espaço doméstico pode ser considerado como o principal lugar usado com essa finalidade.

¹ Este trabalho corresponde a uma parte da discussão teórica da tese de doutorado intitulada “Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da Zona da Mata mineira: mudanças e permanências”, defendida em 2015 no Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural da Universidade Federal de Viçosa, Brasil.

² O estudo foi desenvolvido com o apoio, em forma de bolsa, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

³ Modernidade, no sentido discutido por Giddens (1991).

A vida contemporânea propõe adaptações às novidades que são apresentadas constantemente. No mundo do efêmero, do descartável e da pressa, como nos lembra Bauman (2009), essa escassez de tempo interfere, de diversas maneiras, nas várias atividades e no cotidiano das pessoas. Esse estilo de vida e as práticas cotidianas são mais visíveis, ou esperados, no contexto dos habitantes das áreas urbanas, sobretudo nos maiores centros. No entanto, ainda que de forma menos intensa, esse processo atinge também famílias rurais, que buscam novas formas de se adaptar, criando alternativas para lidar com o novo.

Em função dessas questões, alguns autores analisam, de forma crítica, a tendência atual de homogeneização das práticas alimentares, a qual igualaria os comedores⁴ contemporâneos ocidentais, que, sob a influência da globalização, passariam rapidamente a ter hábitos e gostos alimentares muito semelhantes. Arnaiz (2005), a partir de estudo feito sobre a alimentação dos espanhóis e considerando as argumentações de autores como Warde (1997) e Germov e Williams (1999), apresenta quatro tendências para o sistema alimentar moderno, dentre elas a ideia de consumo homogeneizado:

O fenômeno da homogeneização do consumo em uma sociedade massificada; a persistência de um consumo diferencial e socialmente desigual; o incremento da oferta personalizada (pós-fordista, nos termos dos autores), avaliada pela criação de novos estilos de vida comuns, e finalmente o incremento de uma individualização alimentar, causada pela crescente ansiedade do comensal contemporâneo (Arnaiz, 2005, p. 148).

Fischler (1979) se refere a essa tendência alimentar nas sociedades contemporâneas como “hiper-homogênea”. Em função disso, o autor chama a atenção para a possibilidade de esse processo colocar em risco a comensalidade como poder de sociabilidade e de agregação, considerando que o estilo de vida moderno tem facilitado a individualização. Exemplo disso é o hábito

⁴ Expressão francesa que, na tradução das obras de Poulain (2013) para o português, significa “comedores/comedor”. Representa, para a sociologia da alimentação, o homem que come, razão da utilização da palavra “comedor” em português. Fischler (1995) utiliza o termo “comensal”. No Brasil, é comum utilizar o termo comensal, talvez pela conotação pejorativa atribuída ao termo “comedor”. No entanto, a palavra “comensal”, nos dicionários de língua portuguesa, está mais atrelada ao termo comensalidade (que é comer junto, comer com os outros), e não necessariamente ao ato de comer. Assim, destituídos de preconceito em relação ao termo “comedor”, neste trabalho nós o utilizaremos, na maior parte das vezes, com o sentido atribuído por Poulain.

de se alimentar na frente da televisão ou do computador, situações que apontam para o fato de que, no mundo contemporâneo, outras maneiras têm surgido no campo da comensalidade. E, como a cultura é dinâmica, os indivíduos tendem a buscar formas de adaptação aos modelos propostos. Se, por um lado, busca-se acompanhar as mudanças, também há interesse em preservar algumas características culturais tidas como importantes, inclusive aquelas relacionadas a algumas peculiaridades das práticas alimentares. Portanto, em uma sociedade flexível, por mais que exista pressão pela homogeneização, há também o peso da tradição, que exerce importante influência nas decisões e escolhas pessoais. Nesse sentido, outros autores relativizam a possibilidade de que um modo de comer homogeneizante exclua hábitos já construídos pela tradição, costumes e herança dos gostos familiares. É o caso de De Garine (1987), Dória (2014) e García Canclini (2013).

O objetivo deste trabalho é apresentar uma reflexão teórica acerca das práticas alimentares contemporâneas, levando em conta as relações recíprocas que se estabelecem nos cenários urbano e rural.

Os modos contemporâneos do comer

Estudos como os de Wrangham (2010), Lévi-Strauss (2004), Flandrin e Montanari (1998), Câmara Cascudo (2004) e Fernández-Armesto (2004) mostram que cozinhar sempre desempenhou um papel muito importante nas sociedades. No entanto, é importante ressaltar que essa prática não se tem mostrado estável, e as mudanças observadas na modernidade merecem discussão.

Pollan (2014) pondera que, apesar de acreditar que o ritmo de vida moderno estimule modos de se alimentar mais homogêneos, com o comedor recorrendo prioritariamente a aspectos da praticidade, por outro lado aponta algumas questões que são relativas. Defende, por exemplo, que a despeito das mudanças em curso na sociedade ocidental contemporânea, a magia e o prazer que envolvem a atividade culinária ainda permanecem, mesmo que, para um grande número de pessoas, isso corresponda a uma atividade esporádica, em eventos especiais ou nos fins de semana. Por outro lado, ainda que a constância do convívio cotidiano no momento das refeições esteja reduzida, isso não implica perda da qualidade nesses momentos. Ao mesmo tempo, o autor concorda que é inegável reconhecer a redução dessa atividade no mundo contemporâneo, bem como as transformações no campo da comensalidade, seus

significados e simbolismos. O estilo de vida acelerado e o tempo escasso para realizar todas as demandas sociais afastam as pessoas do encontro familiar cotidiano, do compartilhamento da comida, da manutenção de um horário fixo para as refeições e também da produção do próprio alimento.

Diante do exposto, consideramos a existência de alteração ou adaptação das práticas alimentares à realidade que se apresenta atualmente. Ainda que os momentos de encontro familiares no âmbito doméstico para a realização das principais refeições tenham sido reduzidos, outros locais estão disponíveis para as famílias realizarem as refeições, como é o caso dos restaurantes do tipo *self-service*, muito comuns nas áreas urbanas. A comensalidade também pode ocorrer, além de outros locais, em relação a outros grupos, como, por exemplo, colegas de trabalho ou estudantes em um refeitório. Ainda que a dedicação ao preparo de refeições se restrinja aos fins de semana ou a datas especiais, esses eventos são sempre carregados de simbologia. Os momentos podem ser breves, mas se mostram densos e marcados por pequenos e importantes rituais. Os significados e simbolismos podem sofrer alterações, já que a cultura é dinâmica, mas não se extinguem, nem mesmo em meio às muitas mudanças que ocorrem na modernidade.

A possibilidade de as práticas alimentares contemporâneas serem responsáveis por extinguir as tradições alimentares – ou por contribuir para essa extinção – é discutida por alguns autores, como Berman (2000), Giddens (1991), Bauman (2007) García Canclini (2013) e Giard (2012). O mundo contemporâneo está relacionado ao modo de vida moderno e em constante transformação, tendendo ao dinamismo, mesmo que aspectos tradicionais permaneçam, ainda que com pesos diferentes, de acordo com cada cultura. No mundo moderno, nada permanece de modo fixo, e é nesse contexto que os contrastes entre o moderno e o tradicional tornam-se mais aflorados, conforme defende Berman (2000):

Ser moderno é encontrar-se em um ambiente que promete aventura, poder, alegria, crescimento, autotransformação e transformação das coisas em redor – mas ao mesmo tempo ameaça destruir tudo o que temos, tudo o que sabemos, tudo o que somos. A experiência ambiental da modernidade anula todas as fronteiras geográficas e raciais, de classe e nacionalidade, de religião e ideologia: nesse sentido, pode-se dizer que a modernidade une a espécie humana. Porém, é uma unidade paradoxal, uma unidade de desunidade: ela

nos despeja a todos num turbilhão de permanente desintegração e mudança, de luta e contradição, de ambiguidade e angústia (Berman, 2000, p. 15).

Nesse contexto de transformações e dinamismo, de substituição do antigo pelo novo e de valorização do moderno, um dos fatores mais marcantes no campo das práticas alimentares contemporâneas é a industrialização dos alimentos e suas consequências para os comedores, com suas benesses e problemas. Esse sistema apresenta um novo modo de vivenciar as práticas alimentares no mundo contemporâneo, que sugere a ideia de modernidade, praticidade e economia de tempo. Na atualidade, a indústria de alimentos pode ser considerada um dos mais importantes promotores de mudança nos hábitos alimentares das sociedades.

Para Arnaiz (2005), em relação ao acesso aos alimentos, a indústria apresenta aspectos que podem ser considerados positivos e negativos. Entre os positivos, destaca-se o custo relativamente baixo de obtenção dos bens alimentares pelos consumidores dos países ocidentais industrializados e também por algumas parcelas populacionais dos países em processo de industrialização. Além disso, a tecnologia de produção e de organização da indústria de alimentos beneficiou os consumidores, que passaram a contar com maior diversidade de alimentos.

A diversificação alimentar é, supostamente, mais saudável em termos nutricionais, uma vez que permite obter a adequação de certos nutrientes e evita, por exemplo, doenças como a pelagra, que durante o século XIX disseminou-se nas populações mais pobres, que tinham o milho como base de sua alimentação, ou ainda doenças como o cretinismo e o bócio, até recentemente (Arnaiz, 2005, pp. 148-9).

Consideramos, de forma complementar, as praticidades e facilidades geradas pela industrialização dos alimentos. Esse tipo de alimento, já pré-processado, contribuiu para reduzir o peso do trabalho doméstico, que, histórica e tradicionalmente, é atribuído às mulheres. Por outro lado, a manutenção da desigualdade social – e sua intensificação no mundo atual, conforme Piketty (2013) – limita o acesso a muitos desses alimentos.

Portanto, é importante ressaltar que o aspecto positivo da comida industrializada, como facilitadora do dia a dia, não neutraliza outros fa-

tores negativos, tanto no aspecto sociocultural como no aspecto da saúde humana. Nesse sentido, Pollan (2014) destaca os prejuízos que a comida industrializada traz para a saúde e o bem-estar humanos, argumentando que as grandes empresas alimentícias processam alimentos, o que, para o autor, é diferente de produzi-los. Para ele, o processo mecânico e industrial não permite que a comida seja elaborada como se isso fosse feito por uma única pessoa, o que levaria a uma atenção maior aos detalhes relativos a sabor e cheiro. Assim, não se estabelece uma relação de proximidade íntima com a atividade executada. Também alerta para o excesso de sal, açúcar e gordura nos alimentos industrialmente processados, além dos produtos químicos, que conferem aos alimentos maior durabilidade nas prateleiras dos supermercados.

Em sentido semelhante, Silva Mello defende a manutenção de aspectos importantes da tradição alimentar, tanto para a saúde como para a cultura, ao criticar o excesso de modificações provocadas pela indústria alimentar, como, por exemplo, a transformação do açúcar natural, escuro e grosso, em branco refinado, e as vitaminas em cápsulas: “Não é com vitaminas que se mata a fome. A culinária, já que a alimentação é a condição vital do homem, se impõe como obrigação cultural [...]. A chamada política cultural começa pela comida” (Silva Mello, 1956, p. 622).

Voltando-se para aquilo que considera prejuízo à saúde dos jovens no Brasil, Câmara Cascudo faz ressalvas à prática alimentar moderna adotada por esse grupo. Para o autor, os jovens sentem maior atração pelas refeições rápidas e os lanches, mencionando a escassez de tempo para participar dos momentos sociais familiares destinados à alimentação, pois sempre têm atividades e compromissos, característicos dessa fase da vida. Na era dos lanches rápidos, eles acabam “perdendo a personalidade do paladar, sua fisionomia, exigências, predileções, simpatias. Habitua-se à comida vulgar e venal, rápida, atendendo aos reclamos imediatos do estômago” (Câmara Cascudo, 2004, p. 350). Afirma ainda que

não é o alimento em si, na potência intrínseca de sua substância, a fonte isolada da força vital. São os elementos psicológicos decorrentes da refeição. Cada vez menos refeição e cada vez mais comidas fáceis, encontráveis, vendidas nos botequins elegantes ou nas cantinas universitárias (p. 348).

Sob outra ótica, de Garine (1987) não acredita que o consumo de alimentos industrializados seja adotado de maneira generalizada pelas pessoas, de forma individualizada ou por grupos familiares. Para o autor, se, por um lado, é verdadeiro que a globalização tem propiciado certa homogeneização dos hábitos alimentares, por outro também se observa a permanência da tradição alimentar, com seus modelos locais de alimentação. A manutenção da tradição alimentar está associada à identificação com as raízes culturais, as quais são transmitidas pelas gerações, que se esforçam por manter alguns rituais e simbologias, não cedendo pronta ou totalmente aos apelos da indústria quanto à adoção completa dos alimentos processados. Assim, não é correto generalizar o poder da industrialização dos alimentos, pois a cultura local e a tradição são agentes que podem influenciar as escolhas alimentícias. Nesse sentido, ele defende, inclusive, que os países em desenvolvimento se livrem de boa parte das importações de alimentos e valorizem mais os produtos autóctones. Segundo sua percepção, existem dois tipos de comedores: aqueles que tentam manter uma relação tradicional e os que buscam o moderno.

É possível que Gilberto Freyre concordasse com essa conclusão de Garine, pois era defensor da tradição culinária como uma importante forma de manutenção e continuidade das identidades regionais e nacional. Em texto escrito em 1924 e, posteriormente, publicado em *Tempo de aprendiz* (1979), Freyre defende que “o paladar talvez seja o último reduto do espírito nacional: quando ele se desnacionaliza, está desnacionalizado tudo o mais” (p. 367). O autor tratou, sobretudo, da cozinha e da comida nordestina de Pernambuco. Em seu *Manifesto regionalista* – lido para a plenária durante o Primeiro Congresso Brasileiro de Regionalismo, ocorrido em Recife, em 1926 –, a importância de se manter a tradição foi atribuída à parte culinária. Nele, Freyre propõe uma retomada à valorização da cozinha regional, aos seus modos de fazer e às suas práticas. Após discorrer longa e detalhadamente sobre as características da culinária pernambucana, ele conclui:

Feitos estes reparos, estou inteiramente dentro de um dos assuntos que me pareceu dever ser versado por alguém neste congresso: os valores culinários do Nordeste. A significação social e cultural desses valores. A importância deles: quer dos quitutes finos, quer dos populares. A necessidade de serem todos defendidos pela gente do Nordeste contra a crescente descaracterização da cozinha regional (Freyre, 1996, p. 59).

Compreendendo a necessidade de se repensarem os hábitos alimentares da população brasileira e de se estimular o resgate de práticas tradicionais, o *Guia alimentar para a população brasileira*, publicado pela primeira vez em 2006, com uma característica prioritariamente quantitativa, foi atualizado em 2014, trazendo um perfil mais qualitativo do que o primeiro, discutindo-se os perigos à saúde de uma alimentação baseada em uma dieta de produtos muito processados, ao mesmo tempo que oferece sugestões mais saudáveis para melhorar a qualidade de vida alimentar da população, evitando-se frituras e alimentos com uma grande quantidade de aditivos químicos. O *Guia alimentar* sugere aos comedores que priorizem os alimentos *in natura* e que façam maior aproximação com as culturas alimentares locais.

Práticas alimentares: entre o tradicional e o moderno

Os dois entendimentos analíticos anteriores – o que aponta para a tendência de homogeneização alimentar e o outro, que aponta para a separação radical dos dois grupos, a saber, em comedores tradicionais e modernos – diferem de uma terceira abordagem, que privilegia a comunicação entre tradição e modernidade alimentar. Os autores dessa corrente de pensamento observam que, nas rápidas transformações que ocorrem no campo da alimentação, os espaços para os contornos tradicionais da produção de comida e dos modos de comer vão sendo diluídos, porém não se extinguem, embora, ao analisar a tradição sob a ótica de um mundo em constante mudança, sempre surja a dúvida sobre sua capacidade de permanecer.

Assim, defendem que a modernidade pressupõe e impõe mudanças de formato, mas isso não significa necessariamente o rompimento absoluto com os moldes tradicionais. Para estes, o caminho mais interessante é o de uma complementaridade, por meio da convivência dos “fatores de persistência, ou permanência, que contribuem para a continuidade dos modos tradicionais de vida (práticas e saberes alimentares) com os de transformação, que representam a incorporação aos padrões modernos” (Cândido, 1982, p. 200).

Dória (2014) estimula um novo caminho para a culinária: a junção da tradição com a inovação, pois esta não existe sem aquela; não se chega a uma culinária dita como “nova” sem conhecer os segredos da tradição em sua profundidade. Assim, pressupõe-se a necessidade de um terceiro caminho:

uma mescla culinária possível, em que o tradicional incorpore elementos modernos e vice-versa.

Sobre o potencial de as tradições alimentares resistirem, ocupando outros espaços, ou seja, unindo-se ao moderno, Poulain acena esperançosamente para o fato de que “a história da alimentação mostrou que cada vez que identidades são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência” (2013, p. 35).

Em sentido semelhante ao exposto, Câmara Cascudo (2004) defende o peso da tradição: “Espero mostrar a antiguidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos da tradição” (p. 14). Luís da Câmara Cascudo, apesar de defensor das tradições alimentares, não apresenta resistência radical à inserção de atributos modernos no campo alimentar. Compreende a necessidade de que isso seja administrado, e não puramente combatido.

No povo há dois elementos autômatos e harmônicos, coexistentes no assunto alimentar. O primeiro, estático, basilar, típico, indeformável. O segundo, renovável, dinâmico, plástico. Dos primeiros, alguns podem desaparecer ou constituir uso minoritário. Dos segundos, outros descem à estratificação, tornando-se tradicionais, superpondo-se imediatamente à camada profunda dos velhos usos, participando do antigo patrimônio preferencial. Essa mecânica regulariza a permanência do cardápio familiar. Todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar. Pode ampliar-se mas conserva os traços essenciais característicos (Câmara Cascudo, 2004, p. 373).

No Brasil, atualmente os *chefs* de cozinha contemporâneos que gerenciam restaurantes nos grandes centros urbanos têm tentado reunir o tradicional e o moderno no campo alimentar. Alguns desses profissionais estão se inserindo entre povos tradicionais, como indígenas e ribeirinhos, com o objetivo de colher detalhes acerca da tradição alimentar desses grupos e inseri-los em elaborações próprias, de forma revisitada, atribuindo a elas um perfil considerado mais sofisticado.

Para García Canclini (2013), a busca por aspectos tradicionais na atualidade sinaliza para a necessidade de haver um distanciamento dos indivíduos em relação aos excessos de modernidade e de insegurança vivenciados no mun-

do contemporâneo. No que se refere à alimentação, as desconfianças não são poucas. Isso talvez explique a busca por comida praticada pelos antepassados.

Não obstante, o tradicionalismo aparece muitas vezes como recurso para suportar as contradições contemporâneas. Nessa época em que duvidamos dos benefícios da modernidade, multiplicam-se as tentações de retornar a algum passado que imaginamos mais tolerável. Frente à impotência para enfrentar as desordens sociais, o empobrecimento econômico e os desafios tecnológicos, frente à dificuldade para entendê-los, a evocação de tempos remotos se reinstala na vida contemporânea arcaísmos que a modernidade havia substituído (García Canclini, 2013, p. 166).

Outro exemplo para que a tradição mantenha sua importância social e de formação na sociedade brasileira consiste nas leis de incentivo à cultura e ao patrimônio cultural, valorizando tanto a culinária típica como o turismo rural, com foco para a tradição local. No campo alimentar, a forma artesanal de se fazer o queijo mineiro e o ofício das baianas do acarajé são bons exemplos de alimentos que estão entre os patrimônios imateriais do país, catalogados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Outros saberes que envolvem a comida e a cultura encontram-se na lista de espera. Esse é o caso da produção de doces tradicionais pelo-tenses; do modo de fazer tradicional da cajuína do Piauí e o saber fazer do queijo artesanal serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Em nível mundial, muitas cozinhas internacionais já são consideradas patrimônio imaterial da humanidade pela Unesco, como é o caso das cozinhas mexicana, francesa e mediterrânea, abarcando países como Grécia, Itália, Espanha e Marrocos.

Comida e ruralidade: conexões entre o rural e o urbano

Para alcançar os objetivos deste trabalho, é necessário discutir relações entre os espaços ditos urbanos e rurais, quando mediadas pelas práticas alimentares na modernidade contemporânea.

É possível dizer que o Brasil é um país de muitos rurais, por sua dimensão geográfica, suas regiões de climas diferenciados e sua formação cultural diversa.

Grupos sociais em suas interconexões territoriais; grupos que são filhos de uma história, ou seja, de um conjunto de costumes comuns ligados a religião, ritos, mitos, práticas econômicas, crenças, técnicas e usos do corpo relacionados com as culturas agrícolas ou com a criação de animais (Del Priore e Venâncio, 2006, p. 14).

Esses muitos rurais implicam também peculiaridades locais e regionais. Alimentos e práticas que são valorizados em determinada cultura rural podem ser desinteressantes para outra. Outras tantas características, porém, podem assemelhar-se. No entanto, é cada vez mais tênue a linha que separa o rural do urbano e, atualmente, o dinamismo parece ser constante na maior parte desses rurais. Isso tem gerado a necessidade de reorganização do trabalho e da vida cotidiana das famílias, como demonstram as análises desenvolvidas por Graziano da Silva (1997), Wanderley (2000 e 2010) e Carneiro (2005).

Definir o que é cultura rural hoje é um desafio. Segundo Camarano e Abramovay, não existe um critério universal que seja válido para definir as fronteiras entre o rural e o urbano, e essas definições variam de país para país. “No Brasil considera-se como situação rural os domicílios e a população recenseada que abrange toda a área fora do considerado urbano – inclusive os aglomerados rurais de extensão urbana, os povoados e os núcleos” (1998, p. 46). No entanto, Carneiro considera outros aspectos para além da definição de limites geográficos entre as duas categorias. Durante muito tempo, a oposição entre rural e urbano prevaleceu para a sociologia rural como abordagem teórico-conceitual, em que o rural era determinado pela “centralidade na atividade agrícola, isolamento geográfico e cultural, fraca mobilidade etc.” (2005, p. 8) e também considerado espaço de manutenção e reprodução da tradição e dos costumes. Argumenta que, nos tempos atuais, não cabe mais fazer uso de categorias como rural ou urbano, partindo apenas dos limites geográficos que determinada população ocupa, mas sim das relações sociais que ocorrem no interior desses espaços e das relações que estabelecem entre si. A autora toma o rural como categoria analítica e operacional, destacando que a dificuldade em se pensar o rural está no uso do termo feito tanto por pesquisadores como pela academia, pelas agências que elaboram estatísticas e ainda pelo senso comum.

Nos termos de Mormont, as propriedades do rural são possibilidades simbólicas, mas também possibilidades práticas. Elas orientam as práticas sociais

sobre um determinado espaço de acordo com os significados simbólicos que lhes são atribuídos, sendo, portanto, inútil procurar em uma realidade física, econômica ou ecológica os fundamentos de uma ruralidade. Também seria inútil procurar nesta realidade apenas um imaginário que faria do rural uma pura construção mental (Carneiro, 2005, p. 9).

Interessa-nos compreender, nesta discussão teórica, o que prevalece no rural contemporâneo brasileiro: se há uma continuidade atrelada aos modos tradicionais dos modos de vida e à reprodução social – destacando aquelas questões relacionadas às práticas alimentares, ou se a aproximação com o urbano tem transformado o rural a ponto de colocar em risco algumas peculiaridades e tradições que, historicamente, foram construídas.

Algumas mudanças que vêm ocorrendo nos espaços rurais podem alterar seus modos de vida e suas opções também no campo alimentar. A facilidade de acesso ao comércio da cidade mais próxima ou a existência de um comércio na própria comunidade podem gerar interesse em consumir alguns alimentos que não faziam parte da dieta em tempos passados, como, por exemplo, os produtos processados. Alguns símbolos do estilo de vida moderno chegam mais facilmente às famílias rurais, como o uso dos eletrodomésticos que equipam a cozinha, facilitando o trabalho e a reprodução das práticas alimentares.

Segundo Carneiro, compreender o dinamismo que ocorre no campo é importante, no sentido de não congelar o conceito de rural como uma categoria imutável ou o lugar da incapacidade de “absorver e de acompanhar a dinâmica da sociedade em que se insere e de se adaptar às novas estruturas, sem, contudo, abrir mão de valores, visão de mundo e formas de organização social definidas em contextos sócio-históricos específicos” (1998, p. 1). A autora também considera a possibilidade de uma nova ruralidade: aquela que é capaz de fazer conviver com os reflexos do moderno sobre o tradicional, sem que isso signifique romper com a tradição, descaracterizando o rural. Tampouco cabe falar de uma volta ao passado, mas sim do surgimento de uma ruralidade que resgate algumas práticas do passado cujo conhecimento pertence aos mais velhos.

Desvendar os distintos significados socialmente atribuídos a espaços e manifestações culturais tidos como rurais sinaliza uma perspectiva de que o mundo

rural não estaria sucumbindo às pressões do universo urbano, nem representaria uma ruptura com o urbano. Esse processo, entendido superficialmente por alguns como de “urbanização” do campo, produziria novas sociabilidades e novas identidades sociais que dificilmente caberiam em uma única classificação, mas que continuam a ser representadas socialmente como rurais (Carneiro, 2005, p. 9).

Em outras palavras, as oposições entre rural e urbano não devem mais ser usadas para se pensar a ruralidade atual brasileira. Para Brandenburg, o mundo rural se insere no processo de modernização e até busca por ele, sem, contudo, deixar de lado totalmente o modo tradicional de vida. Essa coexistência significa a necessidade de seguir resolvendo os conflitos que surgem a partir dessa dinâmica. O autor defende a existência de rurais em tempos diferentes no Brasil, mas estes “persistem, ora na sua forma típica, ora sobrepostos, ora expressos na forma de um rural novo, reconstruído ou reflexivo” (Brandenburg, 2010, p. 423). Nesse rural reconstruído, o moderno não substitui nem extingue o tradicional; o moderno passa por ressignificações e se reorganiza socialmente em um grupo ou comunidade local.

Referimo-nos muito, no presente trabalho, à dicotomia “práticas alimentares contemporâneas” e aquelas voltadas ao tradicional. Assim, o tradicional e o novo surgem como aspectos importantes, algumas vezes conflitantes, outras em interação. Refletir sobre contemporaneidade implica pensar também em passado, em tradição. Porém, não se pode afirmar que o moderno implica a morte da tradição (Dória, 2014; Montanari, 2008; Giard, 2012).

Para Giddens (1991), o tradicional é quase sempre atrelado ao passado idealizado, o qual, por sua vez, se torna dinâmico com o processo de modernização e de novas interpretações dadas pelas gerações que recebem os conhecimentos e as experiências vividas por seus antepassados.

Nas culturas tradicionais, o passado é honrado e os símbolos valorizados porque contêm e perpetuam a experiência de gerações. A tradição é um modo de integrar a monitoração da ação com a organização tempo-espacial da comunidade. A tradição não é inteiramente estática, porque ela tem que ser reinventada a cada nova geração, conforme esta assume sua herança cultural dos precedentes (Giddens, 1991, p. 31).

Em linha de pensamento semelhante, Bartolomé entende a tradição como um importante veículo para se recriarem identidades. Em seu contínuo processo de construção e reconstrução, as identidades mesclam aspectos do passado com elementos do presente, além de enfrentar as mudanças necessárias para construir novas relações entre o tradicional e o novo. “Em um de seus níveis, implica uma busca no passado para instituir uma nova relação com a realidade contemporânea” (Bartolomé, 2006, p. 58).

Giddens (2012) e Simson (2003) nos falam sobre o papel da tradição e da transmissão dos saberes de uma geração a outra feita com a presença dos “guardiães”. Para Giddens, tradição e memória caminham juntas. A tradição conta com “guardiães” e combina conteúdo moral e emocional. O autor entende a memória como um processo ativo, e não apenas como uma lembrança. Processo ativo porque as memórias são continuamente reproduzidas por esses guardiães, que lhes conferem um modo de continuidade das experiências. A presença desses guardiães se torna ainda mais importante no mundo contemporâneo para que as experiências passadas, seus erros e acertos não se percam da sociedade.

Se nas culturas orais as pessoas mais velhas são o repositório (e também frequentemente os guardiães) das tradições, não é apenas porque as absorveram em um ponto mais distante no tempo que as outras pessoas, mas porque têm tempo disponível para identificar os detalhes dessas tradições na interação com os outros da sua idade e ensiná-las aos jovens. Por isso podemos dizer que a memória é um meio organizador da memória coletiva (Giddens, 2012, pp. 100-1).

É possível considerar que muitas tradições têm sua origem no rural. O rural do passado, com características muito tradicionais na produção e na cultura, é descrito e analisado por Cândido (1982) e Brandão (1981). Antônio Cândido mostra um dos rurais brasileiros, com suas peculiaridades no que se refere a alimentação e cultura. Em *Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*, o autor apresenta sua análise antropológica e sociológica do modo de vida caipira. Nesse estudo, o autor mostra, em detalhes, os modos de vida do grupo pesquisado, seus meios de subsistência, a forma tradicional de condução dos trabalhos agrícolas, a composição de sua alimentação e seus recursos para obtê-la, a cultura caipira, as formas de solidariedade e o cotidiano do trabalho rural – desde o

momento em que o rural acorda e sai para o trabalho até o momento em que retorna ao sítio.

No aspecto da comensalidade, chamam a atenção as observações do autor para a prática alimentar do agricultor estudado por ele, que, no dia a dia, levava seu almoço em uma marmita acondicionada no embornal, para ser consumido no local de trabalho. O uso da marmita também é realidade em muitas outras áreas rurais e também urbanas, no Brasil de tempos passados, em um período de intensa movimentação no campo, onde o trabalho era realizado em áreas muito distantes da habitação. Atualmente, essa situação se mantém e, nas áreas urbanas, também é a prática de muitos trabalhadores. Mas a comensalidade pode dar-se no local de trabalho, havendo outras pessoas na mesma atividade. Como já visto, para ocorrer comensalidade, não é necessário que o espaço físico seja a habitação.

Em relação ao tipo de comida, Cândido descreve uma alimentação simples baseada em arroz, feijão, milho, abóbora e mandioca; além disso, frutas como jabuticaba e verduras como couve eram as mais comuns. Do mato, coletava-se palmito e se caçava carne. Esse tipo de alimentação não difere do que Câmara Cascudo descreve como os elementos básicos da alimentação presentes na cozinha rural brasileira, sendo comum também o cultivo de verduras, legumes e frutas para o consumo próprio da família, bem como a produção de animais, sobretudo galinhas e porcos. A banha do porco era usada no lugar do óleo de cereais, e os animais eram alimentados com milho e outros produtos plantados e colhidos no quintal.

O mesmo tipo de dieta foi descrito por Brandão em pesquisa realizada com lavradores na região de Goiânia, na década de 1970. O autor destaca que a dieta das famílias rurais também consistia basicamente de arroz, feijão, milho e mandioca, os produtos da horta do quintal (legumes e verduras), frutas, tubérculos, carne de porco, de aves, de caça e de peixes. Com exceção da caça e do peixe, todos os outros itens eram produzidos pelas famílias no entorno da moradia.

Há, nesse rural, que ainda perdura no Brasil por meio de uma agricultura familiar, a característica de se produzir boa parte do que compõe a dieta das famílias nos moldes que, guardadas as devidas proporções, se assemelham ao encontrado por Cândido na década de 1940.

O rural, também para Brandão, é o lugar em que se planta o que se come e onde a comparação entre passado e presente é sempre colocada em pauta.

O autor registrou que não houve uma única entrevista a respeito do trabalho rural e da produção de alimentos cuja resposta não tenha começado pela comparação entre as condições existentes em um “tempo antigo” e as dos “dias de hoje”.

O rural tratado por Cândido e por Brandão produz mais do que alimentos: gera um modo de vida que é rico em significados e simbologias que orientam a reprodução social das famílias rurais.

Entre lavradores cuja atividade econômica está quase toda dentro dos limites da produção diária e sazonal de comida para a família, o alimento, e tudo o que envolve o acesso a ele, aparecem como agentes reguladores entre o homem e o seu mundo. Praticamente todo o seu trabalho é dirigido a obter alimentos para uma dieta cujos ingredientes produzem, conservam ou comprometem as suas condições pessoais de presença em esferas sociais de relações entre produtores de alimentos (Brandão, 1981, p. 148).

No rural contemporâneo, não se pode mais afirmar que a tradição é determinante, nem que se mantém encerrada, fechada num mundo à parte, embora muitos costumes, ritos e modos de reprodução socioeconômica se mantenham. Isso também se aplica às práticas alimentares, cabendo às famílias rurais fazerem suas escolhas. Escolhas essas que não são tão simples, considerando um universo de possibilidades e a própria dificuldade de opção do ser humano no mundo moderno.

Nesse universo de possibilidades de escolhas alimentares, os consumidores contemporâneos buscam escolher aquilo que mais lhes apetece, de acordo com razões de ordem cultural, simbólica, econômica, social etc.

La variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible (Fischler, 1995, p. 33).

Nesse sentido, o processo de escolha gera angústia alimentar, uma característica do homem moderno, até porque ele tem consciência de uma série de riscos no campo alimentar, sobretudo aqueles relativos à sua saúde. Assim, no meio rural, uma das possíveis angústias em relação ao consumo

de alimentos na contemporaneidade pode estar relacionada ao processo de decisão entre manter uma dieta baseada nos hábitos tradicionais, incluindo plantar e colher os alimentos para consumo ou optar por uma dieta à base de produtos processados, ou abrir-se à possibilidade de mesclar os dois tipos de práticas alimentares.

As discussões sobre ruralidade no Brasil não são conclusivas no sentido de afirmar que o peso da tradição alimentar se impõe. Especificamente sobre hábitos alimentares das populações rurais no Brasil contemporâneo, poucas pesquisas têm sido realizadas, caracterizando-se, inclusive, por apresentar caráter regional, o que limita afirmações mais consolidadas. Diante de tal limitação, parece-nos mais interessante seguir os caminhos que sugerem o tradicional e o novo em interação. Não se inventam novas comidas; elas estão sendo revisitadas e a indústria tem investido nisso.

A reflexão sobre as discussões anteriores sinaliza a dificuldade de se manter uma única prática alimentar, principalmente uma que seja totalmente tradicional em função das próprias condições de vida na contemporaneidade. Diante de tal limitação, parece-nos mais viáveis aqueles caminhos que sugerem o tradicional e o novo em interação. Da mesma maneira, as opções totalmente novas são pouco prováveis. Não se inventam novas comidas; elas estão sendo constantemente revisitadas e até mesmo a indústria parece estar investindo nisso, buscando associar, na publicidade de seus produtos, elementos simbólicos da comida caseira, reportando o consumidor para refeições em família ou rememorando temperos etc. Em algumas publicidades, parece que é perceptível o cheiro de bolo feito pela avó ou daquele tempero da cozinha de nossa infância.

A busca pelas origens e pela valorização dos produtos e comidas tradicionais está sendo empreendida também nos restaurantes, sobretudo pelos profissionais mais jovens e que têm ideias inovadoras, representando, assim, um paradoxo no campo da alimentação. Esses profissionais, segundo Dória (2014), não voltaram ao passado para reproduzi-lo na íntegra. A partir de pesquisas feitas sobre as práticas alimentares tradicionais e regionais, elaboram-se interpretações próprias, dando-lhes novos formatos, outros tratamentos aos temperos, investindo na apresentação final do prato e assim por diante. Alguns deles percorrem o interior do Brasil e suas regiões rurais com o intuito de conhecer e aprender os conhecimentos tradicionais, temperos, condimentos e outras práticas.

É importante destacar que o mundo da culinária gastronômica está cada vez mais dentro das casas, através da televisão, com sua variedade de programas que estimulam a atividade de cozinhar para os amigos e para a família. Nesses programas, as práticas alimentares tradicionais e as modernas caminham juntas. A mesma televisão oferece uma imensidão de propagandas sobre os alimentos processados, as quais são conduzidas com o objetivo de conquistar novos consumidores. O aparelho de televisão está presente em praticamente todas as casas rurais e, sem dúvida, é um veículo disseminador de modismos, de cultura e de orientação do estilo de vida:

Como explicar que muitas mudanças de pensamento e gostos da vida urbana coincidam com os do meio rural, se não por que as interações comerciais deste com as cidades e a recepção da mídia eletrônica nas casas rurais os conecta diretamente com as inovações modernas? (García Canclini, 2013, p. 286).

Mesmo que, a cada dia, modernas possibilidades alimentares – cujo foco reside na ampliação do consumo de alimentos processados e ultraprocessados – ampliem seus espaços na sociedade, não conseguimos abandonar por completo os vínculos com os hábitos alimentares herdados dos antepassados. Há sempre aquele doce especial que a avó fazia, aquele bolo que só se comia na casa dos pais, aquele jeito de comer que aprendemos na infância e dele sentimos falta, mesmo que adotemos um estilo de vida que nos afaste cada vez mais do espaço social alimentar doméstico. Muitos indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional. Como defende Lody (2008), muitos hábitos só se desenvolvem quando a casa e a cozinha são capazes de permitir a reunião da família e dos amigos.

Considerações finais

Em um modo de vida que lhes é peculiar, está constituída a identidade dos habitantes do meio rural, que não é estanque nem estática. Acompanham o ritmo das mudanças em sua realidade, em que se incluem também as práticas alimentares. Como bem define Norbert Elias “a relação entre sociedade e indivíduo é tudo, menos imóvel. Modifica-se com o desenvolvimento da humanidade” (Elias, 1994, p. 145). No sentido dado pelo autor para a noção de *habitus* social, empregado em relação às sociedades modernas ocidentais,

há certa tendência a se diminuírem as diferenças regionais entre as pessoas à medida que o desenvolvimento vai criando maiores possibilidades de integração entre as regiões. O que não implica, obrigatoriamente, a substituição de todas as práticas tradicionais e a adoção de outras.

A relação cada vez mais próxima entre o rural e o urbano favorece o acesso ao consumo de produtos industrializados e processados, o que talvez permita alterações nos hábitos alimentares que acompanham as mudanças nos modos de vida nos espaços rurais. Consideramos possível argumentar que, em relação aos hábitos e às práticas alimentares, está presente uma tendência cada vez maior de haver influências bilaterais, num processo que cada vez mais se torna dinâmico. Em outras palavras, os modos mais tradicionais, característicos do campo, interferem nas práticas alimentares dos habitantes urbanos que buscam uma alimentação menos industrializada, obtendo boa parte de seus alimentos diretamente dos produtores rurais em feiras e pequenos mercados. Por outro lado, temos as práticas alimentares comuns na área urbana se reproduzindo na área rural, com o aumento do consumo de produtos processados, como farinhas, massas e alguns enlatados, entre outros.

Consideramos a necessidade de ampliar as pesquisas que envolvem as situações que vivenciadas nas áreas rurais no que se refere às práticas alimentares, bem como suas interfaces e conexões com as mudanças e permanências, observadas também no meio urbano. Como o Brasil é constituído, culturalmente, de vários rurais, variadas também são as relações simbólicas com a comida, as quais, portanto, merecem ampliação em seus estudos, no sentido de alcançar toda a sua complexidade. Ao se examinarem as peculiaridades culturais alimentares de famílias rurais – suas escolhas, seus sistemas de produção e de consumo –, os resultados poderão ser importantes instrumentos norteadores para melhor compreendermos o que está em curso em relação às práticas alimentares nas regiões rurais do Brasil contemporâneo.

Referências

- ARNAIZ, Mabel Gracia. “Em direção a uma nova ordem alimentar?”. In CANESQUI, Ana Maria e GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005, pp. 147-64. 306p.
- BARTOLOMÉ, M. A. “As etnogêneses: velhos atores e novos papéis no cenário cultural e político”. *Mana*, PPGAS, UFRJ, v. 12, n. 1, 2006, pp. 39-68.

- BAUMAN, Zygmunt. *Tempos líquidos*. Trad. Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Zahar, 2007. 136p.
- . *Vida líquida*. Trad. Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 209p.
- BERMAN, Marshall. “Tudo o que é sólido se desmancha no ar: a aventura da modernidade”. Trad. Carlos Felipe Moisés e Ana Maria L. Ioriatti. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 360p.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher e comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981. 181p.
- BRANDEMBURG, Alfio. “Do rural tradicional ao rural socioambiental”. *Ambiente & Sociedade*, v. XIII, n. 2, jul.-dez. 2010, pp. 417-28.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2 ed. Brasília, 2014. 156p.
- CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004. 954p.
- CAMARANO, Ana Amélia e ABRAMOVAY, Ricardo. “Êxodo rural, envelhecimento e masculinização no Brasil: panorama dos últimos 50 anos”. *Revista Brasileira de Estudos Populacionais*, Brasília, 1998, n. 15, v. 2.
- CÂNDIDO, Antônio. “Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida”. 6 ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades, 1982. 284p.
- CARNEIRO, Maria José. “Ruralidades: novas identidades em construção”. *Estudos Sociedade e Agricultura*, n. 11, out. 1998, pp. 53-75.
- . “Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo”. Apresentação. In MOREIRA, Roberto José et al. (orgs). *Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo*. Rio de Janeiro: DP&A, 2005, pp. 7-14. 316p.
- DE GARINE, Igor. “Alimentación, cultura y sociedad”. *El Correo UNESCO – Alimentación y Cultura*. Paris, n. 15, v. 7, 1987, pp. 22-3.
- DEL PRIORE, Mary e VENÂNCIO, Renato. *Uma história da vida rural no Brasil*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006. 223p.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 279p.
- ELIAS, Norbert. *A sociedade dos indivíduos*. Org. Michael Schröter. Trad. Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. 200p.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Trad. Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004. 362 p.
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (orgs.). *História da alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p.
- FISCHLER, Claude. “Gastro-nomie et gastro-anomie”. *Communications, La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, n. 31, 1979, pp. 189-210.
- . *El (h)omnívoro – El gusto, la cocina y el cuerpo*. Trad. Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995. 422p.
- . “Commensality, society and culture”, *Social Science Information – 50th anniversary issue*, v. 50, set. 2011, pp. 528-48.
- FREYRE, Gilberto. *Tempo de aprendiz*. São Paulo: Ibrasa e Instituto Nacional do Livro, 1979, v. I. 385p.
- . *Manifesto regionalista*. 7 ed. Recife: Fundaj/Massangana, 1996, pp. 47-75.

- GARCÍA CANCLINI, Néstor. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. Trad. Heloísa Pezza Cintrão. São Paulo: EDUSP, 2013. 385p.
- GERMOV, J. e WILLIAMS, L. (orgs.). *A sociology of food and nutrition*. Oxford: Oxford University Press, 1999.
- GIARD, Luce. “Cozinhar”. In CERTEAU, Michel de et al. (orgs.). *Invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. 11 ed. Petrópolis: Vozes, 2012, pp. 210-331. 372p.
- GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. Trad. Raul Fiker. São Paulo: Unesp, 1991. 178p.
- . “A vida em uma sociedade pós-tradicional”. In BECK, Ulrich et al. *Modernização reflexiva: política, tradição e estática na ordem social moderna*. Trad. Magda Lopes. São Paulo: Unesp, 2012, pp. 89-166. 329p.
- GRAZIANO DA SILVA, José. “O novo rural brasileiro”. *Revista Nova Economia*, Belo Horizonte, n. 7, v. 1, maio 1997, pp. 43-81.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas 2: do mel às cinzas*. Trad. Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004.
- LIMA, Romilda de Souza. *Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da Zona da Mata Mineira: mudanças e permanências* (tese). Universidade Federal de Viçosa, 2015.
- LODY, Raul. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora Senac, 2008. 424p.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac, 2008. 207p.
- MORMONT, Marc. “Vers une redéfinition du rural”. *Recherches Sociologiques*, Louvain, n. 3, v. XX, 1989.
- PIKETTY, Thomas. *Le Capital au XXI^e siècle*. Paris: Éditions du Seuil, 2013. 976p.
- POLLAN, Michael. *Cozinhar: uma história natural da transformação*. Trad. Claudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014. 448p.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Trad. Rossana Pacheco da Costa Proença e Carmen Silvia Rial. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013. 285p.
- SILVA MELLO, Antônio da. *Alimentação, intuição, cultura*. 4 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1956, vv. 1 e 2. 901p.
- SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes von. “Memória, cultura e poder na sociedade de esquecimento”. *Revista Acadêmica Augusto Guzzo*, n. 6, 2003, pp. 14-9.
- WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. “Raízes históricas do campesinato brasileiro”. In ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 20, Caxambu, 1996, *Anais...*
- . “A sociologia do mundo rural e as questões da sociedade no Brasil contemporâneo”. *Ruris*, v. 4, n. 1, mar. 2010.
- . “A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas: o ‘rural’ como espaço singular e ator coletivo”. *Estudos, Sociedade e Agricultura*, 15 out. 2000, pp. 87-145.
- WARDE, A. *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity of the consumer*. Londres: Sage Publications, 1997.
- WRANGHAM, Richard. *Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos*. Trad. Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Zahar, 2010. 226p.