



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
QUINTA DA BOA VISTA S/N. SÃO CRISTÓVÃO. CEP 20940-040 –
RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL
Tel.: 55 (21) 2568-9642 - fax 55 (21) 2254-6695
www.ppgasmuseu.etc.br - e-mail: ppgasmn@gmail.com

MNA 832 – Antropologia Social da Cultura Material

Professora: Renata de Castro Menezes

2º semestre de 2016

Nº de créditos: 03, 45 horas aulas, 15 sessões

Horário: 3as. feiras, 9:00-12:00 h

Local: Sala Lygia Sigaud

Sobre Comida (Programa Preliminar)

A ideia do curso é fornecer chaves de leitura para análises antropológicas sobre, ou em torno de, comida. Sua gênese está em interesses de pesquisa quanto ao uso ritual da comida, mais especificamente, em uma "festa de santo" cujo eixo está na distribuição de doces a crianças. Mas a proposta leva também em conta o peso do tema na contemporaneidade (manifesto em *reality shows*, programas de culinária na TV, cursos universitários de gastronomia, movimentos vegetarianistas e de *slow food*, debates sobre agroecologia e certificação, processos de patrimonialização de saberes e sabores, políticas públicas de nutrição e segurança alimentar, comercialização de produtos orgânicos etc etc), bem como o amplo espectro da literatura antropológica existente sobre o tema, intersectando diversas subáreas da disciplina (análise nutricional, práticas alimentares, noções de doença e saúde, gênero e domesticidade; globalização e migração; etnicidade; nacionalismo, patrimônios; pós-colonialismo, consumo etc. etc.), considerando ainda a florescente área interdisciplinar dos *Food Studies*.

Obviamente sem nenhuma pretensão de exaustividade, o programa será montado para apresentar trabalhos consagrados sobre o tema, em articulação com etnografias recentes, a fim de potencializar diálogos com pesquisas em andamento no PPGAS/MN e em outras instituições.

Dada a origem da proposta, destaque será concedido nas sessões do curso ao "caso açúcar".

O curso terá início no dia 06/09/2016.

O programa está em uma versão preliminar, que será discutida com a turma no primeiro dia de aula, a fim de fechar a versão definitiva.

Programa das aulas:

1a. aula [Aperitivo] - 06/09 - Apresentação do programa e da forma de trabalho. Apresentação da turma.

Consulta:

MENASCHE, Renata. "O ato de comer enquanto prática política". *IHU-online*, XIV (442), 2014, maio. Disponível em: http://www.ihuonline.unisinos.br/index.php?option=com_content&view=article&id=5472&secao=442

CHRZAN, Janet. Why to study Culinary Tourism? Answers to a Healthy Life. *Expedition Magazine*, 48 (1): 40-41, 2006; Disponível em: <http://www.penn.museum/sites/expedition/why-study-culinary-tourism-answers-for-a-healthy-life>

ARON, Jean-Paul. "A Cozinha: um cardápio do século XIX". In: LE GOFF, Jacques, NORA, Pierre. *História: Novos Objetos*. 3 ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1989. p. 160-185.

Vídeo: *Roman Restaurant Rhythms*. Produzido por Michael Herzfeld, 38 min, Cor, 2011. [trechos]

BLOCO I: [Entrada] O tema da comida e os estudos antropológicos

2a. aula – 13/09 - Mapeamentos da temática:

(Atenção: são vários textos, mas, na maioria, são pequenos. Há destaques na consulta)

MINTZ, Sidney. "Comida e Antropologia: uma breve revisão". *RBCS*, 16 (47): 31-41, 2001.

SUREMAIN, Charles-Édouard de, KATZ, Esther. "Introdução: Modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina." *Anthropology of food* S6 (2009).

GONÇALVES, José Reginaldo. "Sistemas culinários como patrimônios culturais" in: _____. *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: IPHAN: 2007, pp. 159-174.

CONTRERAS, Jesús, ed. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Vol. 3. Edicions Universitat Barcelona, 1995.

HOLTZMAN, Jon D. "Food and memory." *Annu. Rev. Anthropol.* 35: 361-378, 2006.

A escolher um:

FISCHLER, Claude. "Food, Self and Identity." *Social Science Information*, 27:275-293, 1988 (disponível em Research Gate).

FISCHLER, Claude. "Gastro-nomie et Gastro-anomie: sagesse du corp et crise bioculturelle de l'alimentation moderne". *La Nourriture: pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation moderne*. (Communications). 2 (6): 189-210, 1979.

Consulta:

COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny. "Why food? Why culture? Why now? Introduction to the third edition." *Food and culture: a reader*. 3^a. ed. New York: Routledge, 2013: 1-15.

**DIRKS, Robert. HUNTER, Gina. "The Anthropology of food". In: ALBALA, Ken, ed. *Routledge International Handbook of Food Studies*. Routledge, 2013, pp. .

MESSER, Ellen "Anthropological Perspectives on Diet", *Annual Review of Anthropology*, 13: 205–49, 1994.

MINTZ, Sidney W.; DU BOIS, Christine M. Du Bois, "The Anthropology of Food and

Eating," *Annual Review of Anthropology*, 31 : 99–119, 2009.

PHILLIPS, Lynne. "Food and Globalization". *Annual Review of Anthropology*. 35, pp. 37-57m, 2006.

**POTTIER, Johan. "Food" in: BARNARD, Alan; SPENCER, Jonathan Spencer. *Encyclopedia of social and cultural anthropology*. 3^a. ed. London, Routledge, 2002, 362-368.

SUTTON, David E. "Food and the Senses". *Annual Review of Anthropology*, 39: 209-223, 2010.

**TIERNEY, R. Kenji; OHNUKI-TIERNEY, Emiko "Anthropology of food." In: PILCHER, Jeffrey M., ed. *The Oxford handbook of food history*. Oxford: Oxford University Press, 2012, pp. 117-134.

3a. aula: 20/09 - exemplos do repertório antropológico

(Atenção aos sumários de todos os livros: onde fica a comida?)

ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE OF GREAT BRITAIN AND IRELAND - *Notes and queries on Anthropology*. 6. ed. London: Routledge & K. Paul, 1960 (páginas a definir).

MAUSS, Marcel. *Manuel d'ethnographie*. Paris: Payot, 2002 [1967] (páginas a definir)

EVANS-PRITCHARD, E.E. "Interesse pelo gado". In: _____. *Os Nuer*. São Paulo: Editora Perspectiva, 2002, pp.

FIRTH, Rosemary. *Housekeeping among malay peasants* . 2. ed. London: Athlone Press, 1966 (páginas a definir).

RICHARDS, Audrey I. *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*. London: International African Institute. Oxford: Oxford University Press, 1961 [1939] (páginas a definir).

Consulta:

BOAS, Franz, CODERE, Helen. "Kwakiutl ethnography." Chicago: University of Chicago Press, 1966 (páginas a definir).

FIRTH, Raymond. *Malay fishermen : their peasant economy*. London: Routledge & K. Paul, 1968 (páginas a definir).

27/09 – Não haverá aula: seminário dos alunos do PPGAS / trabalho de campo.

BLOCO II - (primeiro prato): o caso açúcar

4a. aula: 04/10 - O marco de um debate: açúcar e poder.

MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. [New York]: Viking Press, 1965. Existe edição brasileira: *O poder amargo do açúcar. Produtores escravizados, consumidores proletarizados*. Recife: Editora Universitária UFPE, 2010. (Páginas a definir)

5a. aula: 11/10 - Açúcar e poder: contrapontos e diálogos.

SAHLINS, Marshall "The Sadness of Sweetness: The Native Anthropology of Western Cosmology". *Current Anthropology* 37(3):395–415, 1996. (Existe edição brasileira: "A tristeza da doçura, ou a antropologia nativa da cosmologia ocidental". In: _____. *Cultura na Prática*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004, p. 563-619).

THOMPSON, Edward P. "The moral economy of the English crowd in the eighteenth century." *Past & presente*, 50 (1971): 76-136. (Existe edição brasileira: "A economia moral da multidão inglesa no século XVIII." In: _____. *Costumes em Comum: Estudos Sobre a Cultura Popular Tradicional*. São Paulo, Companhia das Letras, pp 150-203).

THOMPSON, Edward P. "Standards and Experiences" in: _____. *The Making of the English Working Class*. New York, Vintage, s/d [1963], pp. (existe edição em português pela Companhia das Letras).

6a. aula: 18/10 - O açúcar e a sociedade brasileira.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & Senzala*. 34ª. edição. Rio de Janeiro, Record, 1998 [1933] (páginas a definir).

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5a. ed. revista. São Paulo: Global, 2007 (páginas a definir).

CASCUDO, Luiz da Câmara. *Sociologia do açúcar; pesquisa e dedução*. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971, (páginas a definir).

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3.ed. São Paulo: Global, 2004, (páginas a definir).

CASCUDO, Luís da Câmara. *Prelúdio da cachaça*. 2.ed. São Paulo: Global, 2006 (páginas a definir).

LIMA, Vivaldo da Costa. *As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro*. Salvador, PEA, 1997 (páginas a definir)

Consulta:

OLIVEIRA, Amurabi. "O glutão de Apipucos: uma interpretação do Brasil a partir do doce em Gilberto Freyre". *Tessituras*, Pelotas, 3 (2): 79-104, jul./dez. 2015.

GONÇALVES, José Reginaldo. "A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo." *Revista Estudos Históricos* 1 (33): 40-55, 2004.

DUTRA, Rogéria Maria Campos de Almeida. "Cozinha e Identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo." *Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Recife: Fundação Gilberto Freyre* (2005), pp.

PAPAVERO, Claude. "História do Brasil Guloso". *Revista do IEB*, (43): 203-206.

7a. sessão: 25/10 - O açúcar nas origens do PPGAS/MN: os estudos na *plantation*

nordestina

PALMEIRA, Moacir. "Memorial do Candidato". *Mana*, 20 (2): 371-409, 2014. (leitura até a página 392).

SIGAUD, Lygia. "A collective ethnographer: fieldwork experience in the Brazilian Northeast". *Social Science Information*, 2008. Vol 47(1), pp.71-97; 2008.

PALMEIRA, Moacir. "Feira e Mudança Econômica". *Vibrant* (Florianópolis), v. 11, p. 324-360, 2013.

SIGAUD, Lygia. "A Percepção do Salário Entre Trabalhadores Rurais". ACTES DU XLII CONGRES DES AMERICANISTES, p. 317-330, 1976.

HEREDIA, Beatriz. *A morada da Vida*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. (páginas a definir)

GARCIA Jr., Afranio; HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Marie France. « Campesinato e Plantation no Nordeste », Anuário Antropológico, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro, nº 78, 1979, pp. 267-287.

LEITE LOPES, José Sérgio. "Açúcar Amargo". *Ciência Hoje*, Rio de Janeiro, 4 (20): 26-32, 1985.

8a. sessão: 01/11 - O açúcar e o Rio de Janeiro: *Doces Santos*.

(a dividir pela turma)

REVEL, Jacques "Apresentação". In: _____. (ed.) *Jogos de Escalas: A experiência da microanálise*. Rio de Janeiro: FGV, 1998, pp. 7-14.

VELLOSO, Mônica Pimenta. "As tias baianas tomam conta do pedaço". *Estudos Históricos*, 3(6), pp. 207-228, 1990.

BITAR, Nina Pinheiro. "Uma genealogia das baianas de acarajé do Rio de Janeiro" In: GOMES, Edlaine; LINS, Paola. (Org.). "Patrimônio Religioso no estado do Rio de Janeiro". (no prelo). Rio de Janeiro: Coleção Trama de Ideias, 2016, p. 1-20.

MENEZES, Renata de Castro. "Doces santos: sobre os Saquinhos de Cosme e Damião" In: GOMES, Edlaine; LINS, Paola. (Org.). *Patrimônio Religioso no estado do Rio de Janeiro* (no prelo). Rio de Janeiro: Coleção Trama de Ideias, 2016, p. 1-23.

FREITAS, Morena Barroso Martins de. "A festa de Cosme e Damião: uma etnografia de doces e crianças pelas ruas do Rio de Janeiro". In: Anais do Seminário dos Alunos PPGAS 2015, 2015.

FREITAS, Fernando Vieira de. As negras quitadeiras no Rio de Janeiro do século XIX pré-republicano: modernização urbana e conflito em torno do pequeno comércio de rua. *Tempos Históricos*, 20 (1): 189-217, 2016.

GOMES, Edlaine. "Doce de Cosme e Damião: Dar, Receber, ou não?" In: _____. *Dinâmicas Contemporâneas do Funcionamento Religioso na Sociedade Brasileira*. Aparecida: Ideias e Letras, 2009, pp. 167-185.

Consulta:

MENEZES, Renata de Castro. Doces santos: reciprocidade, relações interreligiosas e fluxos urbanos em torno à devoção a Cosme e Damião no Rio de Janeiro. Rio de

Janeiro: Museu Nacional / UFRJ, 2013 (m. s. - projeto de pesquisa – Edital JCNE/Faperj). (disponível em: Academia.edu)

FREITAS, Morena Barroso Martins de. *De doces e crianças: a festa de Cosme e Damião no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: UFRJ, PPGAS/MN, 2015. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social).

Bloco III: [Segundo Prato]: os teóricos da antropologia da comida (seções 9-12)

9ª. sessão: 08/11.

LÉVI-STRAUSS, Claude. "Le Triangle Culinaire". *L'Arc*, 26.p.19-29, 1965 (há edição em português).

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Le Cru et le Cuit*. Paris: Plon, 1964 (páginas a definir – há tradução em português).

LÉVI-STRAUSS, Claude. *L'Origine des Manières de Table*. Paris: Plon, 1968 (páginas a definir).

SAHLINS, Marshall. "La Pensée Bourgeoise: a sociedade ocidental enquanto cultura." In: _____. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, (2003), pp** (parte referente aos animais)

Consulta

LEHRER, Adrienne. "Cooking vocabularies and the culinary triangle of Levi-Strauss." *Anthropological Linguistics* (1972): 155-171.

10a. sessão: aula extra

BARTHES, Roland. "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine" in: HERMANDIQUER, J. (org) *Pour une histoire de l'alimentation. Cahiers des Annales*, nº 28: 307-315, 1970; há tradução em inglês)

DOUGLAS, Mary. "Preface to the Routledge Classics Edition", "The abomination of Leviticus". In: _____. *Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo*. Routledge, 2002 [1966], pp. x-xxi; 51-71 (edição com um prefácio avaliativo).

DOUGLAS, Mary. "Deciphering a meal". *Daedalus*: 61-81, 1972 (disponível no JSTOR).

DOUGLAS, Mary. "Food as a System of Communication" In: _____. *In the Active Voice*. London: Routledge & Kegan Paul, 1983, pp. 81-118.

TAMBIAH, Stanley J. "Animals are good to think and good to prohibit." *Ethnology* 8.4 (1969): 423-459.

11a. sessão: 29/11

HARRIS, Marvin. *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza, 1999, caps. "Bueno para pensar o bueno para comer?"; "El enigma de la vaca sagrada", "El cerdo abominable" (disponível on-line).

GOODY, Jack. "Industrial food: towards the development of a world cuisine. In: _____. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982, pp.

APPADURAI, Arjun. "Gastro-Politics in Hindu South Asia". *American Ethnologist*; Vol. 8, No. 3, Symbolism and Cognition (Aug., 1981), pp. 494-511.

12a. sessão: 29/11

BOURDIEU, Pierre. *La Distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Minuit, 1979 (há edição em português – páginas a definir).

GIARD, Luce. [Fazer de comer] In: DE CERTEAU, Michel, GIARD, Luce, Mayol, Pierre. *L'invention du quotidien: Habiter, cuisiner*. Paris: Gallimard, 1994, pp.*** (há edição em português e inglês).

ELIAS, Norbert. "Do comportamento à mesa" In: _____. *O Processo civilizador*, v. 1, Rio de Janeiro: Zahar, 1994, pp. 95-135.

VERDIER, Yvonne. "Pour une ethnologie culinaire." *L'homme* (1969): 49-57.

Consulta:

BOURDIEU, Pierre. "La maison Kabyle ou le monde renversé". In Pouillon, J. e Maranda, Pierre. (eds.) *Échanges et communications – mélanges offerts à Claude Lévi-Strauss*. Paris: Mouton, 1970, pp. 740-758.

Bloco IV: [sobremesa & digestivos]: casos etnográficos (sessões 13 a 15, com possibilidade de mais uma sessão extra).

Vamos decidir juntos o que vamos ler, de acordo com o interesse da turma.

Identidade nacional / etnicidade/ patrimônio

BENVILACQUA, Salvatore, « Un « régime méditerranéen » bon à penser », *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 December 2010, connection on 09 July 2016. URL : <http://aof.revues.org/6600>

BITTER, Daniel, BITAR, Nina Pinheiro. "Comida, trabalho e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras." *Horizontes Antropológicos* 18.38 (2012): 213-236.

CRENN, Chantal. DELAVIGNE, Anne-Elène ; TECHOUYERES, Isabelle « Migrants' food habits when returning home (in Bamako, Mali, and Dakar, Senegal) », *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 June 2011, connection on 09 July 2016. URL : <http://aof.revues.org/6629>.

DUTRA, Rogéria. "Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro". Campos .Revista de Antropologia Social. Curitiba, Universidade Federal do Paraná, 05 (01): 93-100, 2004

FRY, Peter. "Feijoada e soul food 25 anos depois." In: ESTERCI, Neide. *Fazendo antropologia no Brasil*. Rio de Janeiro: DP&A, 2001, pp. 35-56.

- GIRAUD, Frédérique . « Rhétorique culinaire et invention d'un patrimoine culinaire individualisé chez des étudiants étrangers en séjour temporaire à Lyon », *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 December 2010, connection on 09 July 2016. URL : <http://aof.revues.org/6677>
- GUEST, Kenneth J. "All-You-Can-Eat Buffets and Chicken with Broccoli to Go." *Anthropology Now* 1.1 (2009): 21-28.
- HELDKE, L. "Let's cook Thai: recipes for colonialism In COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny. *Food and culture: A reader*. 3a. ed. New York: Routledge, 2013, pp.
- MACIEL, Maria Eunice. "Churrasco à gaúcha." *Horizontes antropológicos* 29.4 (1996): 34-48.
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko. *Rice as self: Japanese identities through time*. Princeton University Press, 1994, "Symbolic Practice through Time: Self, Ethnicity, and Nationalism".
- SOBRAL, José Manuel; RODRIGUES, Patrícia. "O "fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa." *Etnográfica. Revista do Centro em Rede de Investigação em Antropologia* 17.3 (2013): 619-649.
- TZANELLI, Rodanthi. "Domesticating Sweet Sadness: Thessaloniki's Glyká as a Travel Narrative." *Cultural Studies ↔ Critical Methodologies* (2012): 1532708611435216.
- WILMSHURST, Sara. "How to eat like a Canadian: Centennial cookbooks and visions of culinary identity." *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures* *Cuizine:/Revue des cultures culinaires au Canada* 4.2 (2013).

Ética alimentar, movimentos alimentares, saúde/doença

- ABONIZIO, Juliana. "Consumo alimentar e anticonsumismo: veganos e freeganos." *Ciências Sociais Unisinos* 49.2 (2013): 191-196.
- ALBRITTON, Robert. "Between obesity and hunger: the capitalist food industry." In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny. " *Food and culture: a reader*. 3ª. ed. New York: Routledge, 2013, pp 342-354.
- DELAVIGNE, Anne-Elène. « Aliments purs, aliments sain(t)s, la dimension identitaire des peurs alimentaires au Danemark », *Anthropology of food* [Online], Issue 0 | April 2001, Online since 01 April 2001, connection on 09 July 2016. URL : <http://aof.revues.org/1052>.
- GRASSENI, Cristina. "Slow food, fast genes: timescapes of authenticity and innovation in The anthropology of food." *Cambridge Anthropology* (2005): 79-94.
- HARRIS, Jennifer L., et al. "A crisis in the marketplace: how food marketing contributes to childhood obesity and what can be done." *Annual review of public health* 30 (2009): 211-225.
- JONES, Rodney H. "Suicide Candy: Tracing the Discourse Itineraries of Food Risk." *Communicating Risk*. Londond: Palgrave Macmillan UK, 2016. 340-358.
- PILL, Alexandra Jeannette. *Changing Food Landscapes: Understanding the Food Truck Movement in Atlanta, Georgia*. IN: CARDOSO, Ryzia De Cássia Vieira,

COMPANION, Michèle, MARRAS, Stefano Roberto *Street Food: Culture, Economy, Health and Governance*. New York: Routledge, 2014, pp.

RIAL, Carmem. "Fast-foods: a nostalgia de uma estrutura perdida." *Horizontes antropológicos* 4 (1996): 94-103.

Classificações, englobamentos.

CLARK, Dylan. "The raw and the rotten: Punk cuisine." In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny. *Food and culture: A reader*. 3a. ed. New York: Routledge, 2013, pp. 411-422.

DEVASAHAYAM, Theresa W. "When we eat what we eat: Classifying crispy foods in Malaysian tamil cuisine." *Anthropology of food* 1 (2003).

KORSMEYER, Carolyn, and David Sutton. "The sensory experience of food." *Food, Culture & Society* 14.4 (2011): 461-475. **

Religião & Ritual

ANDERSON, Eugene Newton. Food and Religion. In: _____. *Everyone eats: Understanding food and culture*. NYU Press, 2014, pp 188-198.

BYNUM, Caroline Walker. "Fast, Feast and Flesh: The Religious Significance of Food to Medieval Women". *Representations*, 11: 1-25, 1985. (disponível no J-Stor)

CORREA, Norton Figueiredo. "'A Cozinha é a Base da Religião': A Culinária Ritual no Batuque do Rio Grande do Sul." *Horizontes antropológicos* 4 (1996): 49-60.

SHUMAN, Amy. "Food gifts: Ritual exchange and the production of excess meaning." *Journal of American Folklore* (2000): 495-508.

WESSEL, Adele; JONES, Andrew. "Reading religion and consuming the past in the feast of Guadalupe." *Anthropology of food* 5 (2006).

Socialidade, sociabilidade

CHEVALIER, Sophie. "Shopping" à la française: approvisionnement alimentaire et sociabilité." *Horizontes Antropológicos* 13.28 (2007): 65-86.

COMORETTO, Géraldine. "Le goûter de 16h30 comme symbole du patrimoine alimentaire enfantin? Analyse des transactions non marchandes dans deux cours de récréation (France)." *Anthropology of food* 9 (2015).

DANESI, Giada. "Comparing commensality: Festive eating occasions among French, German and Spanish young adults." *Anthropology of food* S10 (2014).

FAUSTO, Carlos. "Banquete de Gente: Comensalidade e Canibalismo na Amazônia". MANA, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 7-44, 2002.

MAURICE, Aurélie. "L'ambivalence du bonbon dans les interactions entre préadolescents au collège (France)." *Anthropology of food* 9 (2015).

PHULL, Surinder, WILLS, Wendy, DICKSON, Angela. "Is It a Pleasure to Eat Together? Theoretical Reflections on Conviviality and the Mediterranean Diet." *Sociology Compass* 9.11 (2015): 977-986.

Comida e política, políticas da comida, poder

- ADAMS, Alayne. "Food insecurity in Mali: exploring the role of the moral economy." *ids bulletin* 24.4 (1993): 41-51.15.
- BLACK, Rachel E. "Taking Space to Grow Food and Community: Urban Agriculture and Guerrilla Gardening in Vancouver." *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*/Revue des cultures culinaires au Canada 4.1 (2013).
- CARDOSO, Ryzia de Cassia Veira, SANTANA, Gizane Ribeiro; GUIMARAES, Talita Ferreira "Street food consumers in Salvador, Bahia: habits, knowledge and risk perception". In: CARDOSO, Ryzia De Cássia Vieira, COMPANION, Michèle, MARRAS, Stefano Roberto *Street Food: Culture, Economy, Health and Governance*. New York: Routledge, 2014, pp. 241-
- SASSATELLI, Roberta. "CONTESTAÇÃO E CONSUMO ALTERNATIVO: a moralidade política da comida." *TESSITURAS: Revista de Antropologia e Arqueologia* 3.2 (2015): 10.
- SIGAUD, Lygia. "'Hambre' y comportamientos sociales: Problemas de explicación en Antropología." *Apuntes de Investigación del CECYP* 22 (2012): 109-114.
- SLOCUM Rachel. "Thinking race through corporeal feminist theory: divisions and intimacies at the Minneapolis Farmers' Market." *Social & Cultural Geography* 9.8 (2008): 849-869.
- WEISKOPF-BALL, Emily. "Cooking Up Change: Family Cookbooks as Markers of Shifting Kitchen Politics." *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*/Revue des cultures culinaires au Canada 4.2 (2013).
- WILLIAMS-FORSON, Psyche. "More than just the 'Big piece of chicken': The power of race, class, and food in American consciousness." *Food and culture: A reader* (2008): 342-353.