

**UM BREVE OLHAR SOBRE A HISTÓRIA E SEU PAPEL  
NOS ESTUDOS DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL.**

**A BRIEF LOOK ON HISTORY AND ITS ROLE IN THE FOOD  
STUDIES IN BRAZIL.**

Frederico de Oliveira Toscano<sup>1</sup>

---

1 Mestre em História - Programa de Pós-graduação em História – Centro de Filosofia e Ciências Humanas - UFPE - Univ. Federal de Pernambuco, CEP: 50670-901, Recife, Pernambuco - Brasil. Doutorando em História - Programa de Pós-graduação em História – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – USP – Univ. de São Paulo, CEP: 05508-900, São Paulo, São Paulo – Brasil. Email: [fredericotoscano@hotmail.com](mailto:fredericotoscano@hotmail.com)

## **Resumo**

O presente trabalho visa lançar luz sobre a história dos estudos voltados para a área da alimentação, principalmente em território nacional, mas também fora dele, observando a evolução do campo e suas transformações ao longo do tempo, de meados do século XIX até os dias atuais, particularmente nas interações entre a História e outras ciências, formando uma abordagem mais cultural da temática, além de apontar caminhos e fontes para pesquisas futuras. Foi realizado através de uma revisão bibliográfica, levando-se em consideração o trabalho de autores-chave, do passado e da contemporaneidade, que se dedicaram ou ainda se dediquem à temática.

Palavras-chave: História, Alimentação, Cultura.

## **Abstract**

The present work aims to shed light on the history of the studies concerning the area of food, mainly in the national territory, but also abroad, observing the evolution of the field and its transformations along the passing of time, from the middle of the 19<sup>th</sup> century until the present time, particularly in the interactions between History and other sciences, composing a more cultural approach of the theme, besides pointing out way and sources for future researches. It was accomplished by means of a bibliographic review, taking in account the work of key-authors, in the past and in the contemporary times, who have dedicated themselves or still dedicate themselves to the theme.

Keywords: History, Food, Culture.

## Introdução

A construção de uma narrativa histórica voltada para a alimentação apresenta uma série de desafios para os que tomam para si essa tarefa. A área, de dimensões continentais em seu potencial, permanece, mesmo nos dias atuais, relativamente provinciana em sua exploração, particularmente no Brasil. Por muito tempo, a História foi a ciência das datas definidoras, dos grandes acontecimentos ligados aos personagens célebres, protagonistas em um palco superlativo que parecia não admitir o pequeno, o mundano, o ordinário, o cotidiano, o plebeu, o popular. Contudo, as ciências sociais, de maneira geral, vêm se metamorfoseando continuamente, abrindo novas frentes de pesquisa, desbravando territórios antes impensados, permitindo aos historiadores ampliar cada vez mais o escopo de suas inquietações e os objetos de estudo daí advindos e expandir consideravelmente suas possibilidades metodológicas. Uma abertura que teve lugar, inicialmente, na França.

Desde a Escola dos Annales de Lucien Febvre e Marc Bloch, a história intelectual é pensada e repensada, ora fugindo de velhas amarras deterministas, ora buscando um modelo mais aproximado das mentalidades da época abordada, de estruturas de pensamento que se encontram inseridas em teias de relações que se entrelaçam continuamente. Um estudo, em suma, que leve em conta o período e as relações que são seu objeto de trabalho, onde o historiador possui a tarefa de “reencontrar essas representações antigas, na sua irreduzível especificidade, isto é, sem as envolver em categorias anacrônicas nem as medir pelos padrões da utensilagem mental do século XX, entendida implicitamente como o resultado necessário de um progresso contínuo<sup>2</sup>”. Constrói-se, a partir daí, uma história que se afasta do espírito individual, das grandes personalidades que se destacam justamente por sua singularidade, para um enfoque do coletivo, de um sistema de valores comum a uma sociedade ou parte dela.

---

<sup>2</sup> CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro, Ed. DIFEL, 2002, pág. 18.

Não cabe esmiuçar os impactos gerados pela Escola de Annales, na França e no resto do mundo, especialmente a partir dos anos sessenta do século XX, nem muito menos detalhar todos os desdobramentos da ciência da História daí advindos. O assunto já foi – e continua sendo – debatido à exaustão, com numerosos trabalhos abordando amplamente, em maior ou menor profundidade, as consequências para o ofício do historiador e para a disciplina em si. É relevante, contudo, compreender que foi a partir desse momento que a história passou a dialogar de forma mais intensa com as demais ciências sociais, correlacionando-se cada vez mais fortemente com a Antropologia e a Sociologia, dessa forma buscando novos elementos de estudo, tais como os pensamentos e sentimentos, as crenças, os rituais, os modelos educativos e outros assuntos que, em décadas posteriores, seriam considerados além – ou aquém – do interesse histórico<sup>3</sup>. Entre tais tópicos, figuraria também o da alimentação do homem.

### **Os estudos da alimentação através da História**

A História passaria, eventualmente, a voltar sua atenção para essa área, abandonando conceitos calcificados quanto ao valor atribuído à origem específica – e quase sempre ligada a algum personagem ilustre ou acontecimento histórico definidor – de pratos, técnicas e hábitos. Como sugerem os historiadores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, há formas “mais úteis para nos nortear no presente e, de resto, mais de acordo com a orientação atual da pesquisa histórica, uma vez que, em todos os domínios, a história já não se ocupa das façanhas dos grandes homens, especialmente quando se trata das estruturas do cotidiano, às quais pertencem os hábitos alimentares dos povos<sup>4</sup>”. Hábitos estes que sofrem profundas alterações ao longo do tempo, e que também são moldados por disparidades tecnológicas, situação econômica, acessibilidade a tais e tais insumos e produtos, questões de ordem cultural e mesmo religiosa e um grande número de outros fatores. Contudo, mesmo até a Segunda Guerra Mundial – embora também, com ainda mais frequência e por muito tempo, depois dela – a preocupação histórica com a alimentação resumia-se aos estudos da fome e sua

---

3 Idem.

4 FLADRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998, pág. 16.

relação com fatores de ordem econômica, ligados à produção agrícola ou às movimentações e alterações demográficas<sup>5</sup>.

A produção de literatura científica acerca da alimentação sob um prisma mais biológico não chegava, verdade seja dita, a ser nenhuma novidade nessa época. Mesmo durante a Antiguidade, pensadores dedicados à saúde do ser humano, tais como Hipócrates, Oribase, Celso, Galeno e outros mais, já demonstravam preocupação quanto aos aspectos nutricionais dos alimentos e aos problemas relacionados à digestão. De fato, a própria História da Medicina serve, até certo ponto, como um registro de hábitos alimentares que fornecem pistas acerca dos gostos e comportamentos relacionados à mesa, ainda que o foco de tais estudos fosse originalmente outro. Com o passar dos séculos, a Europa renascentista usaria informações de censos e o entrecruzamento de disciplinas como a botânica e a zoologia para se debruçar, ainda que enfatizando os aspectos biológicos, sobre os alimentos reservados para o consumo humano. A partir do século XIX, a Nutrição se tornaria um campo mais abrangente e, principalmente, mais interdisciplinar, recebendo o apoio de ciências naturais tais como a Agronomia, a Microbiologia, a Toxicologia, a Epidemiologia, a Genética e outras mais. No Brasil, os estudos da alimentação teriam início em meados do século XIX, dentro das ainda jovens faculdades de Medicina do país e naturalmente associados à disciplina de “Higiene Alimentar”. Já na década de 1930, esse caminho se consolidaria com a criação dos primeiros cursos para formação de profissionais em Alimentação e Nutrição, tais como nutrólogos, nutricionistas e economistas domésticas. A partir de então, a área se bifurcaria, e suas

duas principais vertentes de conhecimento confluíram para a conformação desse campo científico. A primeira, vertente biológica, congregava cientistas preocupados com aspectos clínico-fisiológicos e individuais relacionados ao consumo e à utilização biológica dos nutrientes. A segunda, vertente social, reunia aqueles cuja atenção voltava-se para os aspectos econômico-sociais e populacionais relacionados à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos<sup>6</sup>.

Os trabalhos do pernambucano Josué de Castro sobre o assunto seriam de suma importância para a expansão dos estudos voltados para a alimentação do brasileiro,

---

5 Idem.

6 BATISTA FILHO, Malaquias; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. *História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil*. Ciência & Saúde Coletiva, 16(1):81-90, 2011, págs. 82 e 83.

sobretudo na questão da miséria e da dificuldade de acesso ao alimento por parte considerável da população, sendo sua obra mais reconhecida o livro *Geografia da Fome*, lançado ainda em 1946. Nele, Castro atacava de frente a normalização da questão, tratando-a não como um problema natural, mas como resultado das condições econômicas e sociais aos quais as populações estavam submetidas, influenciando políticas públicas nas décadas que se seguiram, não apenas no Brasil, mas fora de suas fronteiras também<sup>7</sup>. Com o passar do tempo, a abordagem da alimentação sob a ótica de disciplinas mais ligadas à saúde passaria a dar suporte à própria História, que começaria a buscar os conhecimentos de ciências que enxergavam a alimentação primordialmente por seu aspecto bioquímico<sup>8</sup>.

A mortandade causada pela dificuldade ou impossibilidade de acesso ao alimento, particularmente em épocas de crise, como pestes e guerras, era um dos objetos de estudo mais frequentes entre os historiadores europeus que dedicavam sua atenção à nutrição humana. Durante os anos sessenta e setenta do século XX, contudo, a alimentação das sociedades em tempos de paz, estabilidade e prosperidade passou a também inquietar os estudiosos da História, que se dedicariam a analisar os hábitos de grupos sociais diversos, levando em consideração fatores como idade, sexo e classe. A maior parte dessas pesquisas restringia-se aos aspectos quantitativos da alimentação dos povos, enquanto etnógrafos e etnólogos observavam “as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa e, de uma maneira geral, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade, com os mitos, a cultura e as estruturas sociais<sup>9</sup>”.

Seriam os historiadores helenistas que primeiro passariam a enxergar a alimentação através de uma ótica mais abrangente e complexa, inicialmente através das relações entre a comida e a mitologia grega. Em seguida, já nas décadas de oitenta e noventa, seria a vez dos especialistas em Idade Média e Moderna, adotando uma

---

7 CASTRO, Josué. *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro: Editora Gryphus, 1992.

8 MENESES, Ulpiano T. Bezerra de ; CARNEIRO, Henrique . *História da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista História e Cultura Material, São Paulo, v. 5, n.5, 1997.

9 FLADRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998, pág. 21.

abordagem culturalista mais plural, atentando para escolhas nutricionais, práticas culinárias, gostos e aversões dietéticas e outros fatores essenciais para os estudos da alimentação, mas até então ausentes das discussões historiográficas vigentes. Desenhava-se aí a formação de uma nova História da Alimentação, uma marcada pela colaboração de estudiosos de disciplinas diversas e cujo campo de pesquisa mescla-se, ainda nos dias atuais, com o de outras ciências, que propiciam o arcabouço teórico necessário para a expansão dessa área do conhecimento<sup>10</sup>. Para o pesquisador Carlos Roberto Antunes dos Santos,

O tema da alimentação, finalmente, começa a invadir a História impulsionando maior diálogo multi, inter e transdisciplinar, e fazendo com que as editoras invistam cada vez mais nessa área, transformando em best-sellers até mesmo simples manuais de receitas culinárias. As pesquisas acadêmicas – muitas que redundaram em dissertações e teses de pós-graduação – que abrangem processos históricos com enfoques social, cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico, e mesmo como monografias sobre determinados alimentos, buscam recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando as desejáveis articulações entre a História e outras disciplinas<sup>11</sup>.

Entre estas encontra-se a Sociologia, que junto com a Geografia – marcadamente a Geografia Humana -, atentou para as teias de relações entrecruzadas e interações sociais em torno do alimento muito antes que os estudiosos de história se dessem conta da complexidade desse campo em particular, ainda em meados do século XX. Duas décadas depois, já nos anos setenta, o foco passaria a ser cultural, um que “não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente a atenção dos alimentos para as formas de prepará-lo e, sobretudo, consumi-los como espaços de articulação de sentidos, valores, mentalidades, etc<sup>12</sup>.”. Uma visão culturalista da alimentação dentro dos estudos históricos, portanto, uma que se apercebe enquanto parte indissociável de um campo maior, composto de disciplinas interdependentes e que interagem entre si de uma forma mais plural, reconhecendo uma complexidade que vai além do puramente nutricional. Como afirma a antropóloga Maria Eunice Maciel,

---

10 Idem.

11 SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. Revista da Academia Paranaense de Letras. Curitiba, n. 51, 2005, pág. 165.

12 MENESES, Ulpiano T. Bezerra de ; CARNEIRO, Henrique . *História da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista História e Cultura Material, São Paulo, v. 5, n.5, pág. 17.



Justamente por ser um tema em que a relação entre natureza e cultura se evidencia, encontra-se próximo ao biológico, à nutrição no seu sentido mais restrito, ou seja, ao processo que vai da ingestão de alimentos até sua absorção pelas células, garantindo a sobrevivência, o sustento físico do indivíduo. Mas a alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de aprovisionamento, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e o cultural<sup>13</sup>.

O sociólogo Stephen Mennel, fortemente influenciado pelo trabalho de Norbert Elias, resume bem o que seria essa “cultura culinária”, que

por extensão, inclui tudo a que nos referimos como “cozinha” de uma sociedade ou de um grupo social, mas muito mais além disso. Refere-se não apenas a quais alimentos são comidos e como são cozinhados – seja por métodos simples ou cada vez mais elaborados – mas também às atitudes que são trazidas para o cozinhar e para o comer. Estas atitudes incluem o local de cozinhar e comer nos padrões de sociabilidade das pessoas (comer fora, acompanhado, ou a sós); o entusiasmo das pessoas ou a falta dele em relação à comida; seus sentimentos, por outro lado, de repugnância quanto a certos alimentos e métodos de preparação; o lugar da comida, do cozinhar e do comer em grupo, do senso de identidade coletiva da sociedade, e por aí a fora. Porque a cultura é “aprendida, compartilhada e transmitida”, no meu ponto de vista nós podemos apenas compreender “os controles culturais de percepção” ao estudar como eles se desenvolvem e são transmitidos ao longo do tempo. Uma antropologia ou sociologia da alimentação deve também ser uma história da alimentação<sup>14 15</sup>.

Contudo, embora se possa afirmar que a interação entre essas e outras disciplinas seja desejável ou até mesmo inescapável no âmbito dos estudos da alimentação – ao menos em sua faceta mais culturalista -, é necessário admitir que, consideradas essas ciências em suas individualidades, todas elas atentaram para o ato de comer e suas ramificações com mais frequência, intensidade e pioneirismo do que a História<sup>16</sup>. Uma lacuna tão visível não deixaria, evidentemente, de ser detectada também – e com maior

---

13 MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro: nº 33, janeiro-junho de 2004, pág. 01.

14 Tradução do original em inglês sob a responsabilidade do autor.

15 MENNEL Apud MENESES, Ulpiano T. Bezerra de ; CARNEIRO, Henrique . *História da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista História e Cultura Material, São Paulo, v. 5, n.5, 1997, pág. 18.

16 Para uma perspectiva mais completa do campo de estudos da alimentação humana e sua abordagem sob o viés de ciências diversas – tais como a Filosofia e até mesmo a Arqueologia – recomenda-se a leitura integral do abrangente texto de Menezes e Carneiro, publicado nos Anais do Museu Paulista, volume 01, de 1997.

magnitude – no seio da pesquisa nacional, cuja historiografia tem se mostrado, ao menos em comparação a países como França, Alemanha, Itália ou Estados Unidos, extraordinariamente pobre. A literatura que engloba o tema mostra-se, muitas vezes, insuficiente, inadequada e apegada a certos folclores ou mitos que perfazem, mesmo na atualidade, a base de trabalhos que nem sempre primam pelo rigor científico em sua elaboração e que demonstram uma preocupação desmedida na catalogação de receitas, práticas de cozinha ou – em detrimento dos esforços da Escola de Annales – um esforço diligente no sentido de ligar pratos e técnicas a grandes nomes e acontecimentos, deixando de lado a análise e a crítica acerca do período histórico onde estão inseridos.

Em suma, o comer, no Brasil, tem se estabelecido enquanto objeto de estudo informal e afetivo, despertando o interesse quase sempre através de sua faceta mais visível ou glamourizada, a culinária. O campo, contudo, segue em expansão e aumenta gradativamente o número de trabalhos acadêmicos que escolhem a alimentação do ser humano enquanto objeto central de interesse, para além das questões nutricionais e de saúde. Os historiadores brasileiros tateiam tímidos nessa escalada acidentada, apoiando-se pesadamente nos trabalhos de antropólogos e sociólogos, estudiosos que já foram – e continuam sendo – capazes de elaborar estudos considerados essenciais para o campo. Entre os primeiros, figura a obra do folclorista potiguar Luís da Câmara Cascudo, autor da monumental *História da Alimentação no Brasil*<sup>17</sup>, lançado ainda nos anos sessenta do século XX. Nela, o pesquisador centra seu olhar sobre ingredientes nativos, preocupações quanto à alimentação colonial, hábitos e rituais à mesa, utensílios e equipamentos das mais variadas regiões do país e, talvez mais importante, a construção de uma “ementa” tríplice que reúne as contribuições indígenas, africanas e europeias – marcadamente portuguesas – na formação de uma cozinha nacional.

O trabalho de Cascudo pode ser considerado o primeiro esforço sistemático de se abordar a alimentação do brasileiro, em suas peculiaridades regionais e ao longo de um período extenso de tempo, preocupando-se com rituais, religiosidade, superstições, insumos, utensílios, fazeres, influências nativas e adventícias na tentativa de definição de uma mesa brasileira. Houve, contudo, esforços esparsos nesse sentido antes dele. O sociólogo pernambucano Gilberto Freyre demonstraria, desde sua mocidade enquanto

---

17 CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo, Global, 2004.

articulista do jornal Diário de Pernambuco, uma preocupação quanto ao registro, análise e, principalmente, defesa de hábitos alimentares que enxergava de forma bastante conservadora e idealizada. Livros como *Casa Grande & Senzala*<sup>18</sup> e *Sobrados e Mucambos*<sup>19</sup> dedicam muitas de suas páginas à alimentação do brasileiro, buscando também sua faceta mais regional ou popular. A obra *Açúcar*, dedicada à doçaria do seu Pernambuco natal, seria seu único livro a tratar exclusivamente do comer, buscando examinar de forma mais ou menos pormenorizada os desdobramentos da cultura da cana e seu mais celebrado subproduto para a formação da culinária pernambucana.

Há personagens menos lembrados, porém de suma importância, que dedicariam parte dos seus esforços e pensamentos à temática da alimentação brasileira ou, mais especificamente, nordestina ou pernambucana. O pesquisador Pereira da Costa, autor, entre outras obras, dos dez colossais volumes dos *Anais Pernambucanos*<sup>20</sup>, se preocuparia em historicizar, em minúcias, os primeiros quatro séculos de existência da província, dedicando-se não apenas aos grandes heróis e feitos locais, mas também ao cotidiano, hábitos e costumes, superstições, folclore, diversões públicas e privadas, pilhérias, curiosidades e, também, à alimentação, desde os tempos da colônia até meados do século XIX, particularmente na cidade do Recife. O que lhe faltava em rigor científico – considerava-se um cronista, antes de tudo – sobrava-lhe em entusiasmo quanto à temática e dedicação acerca das suas fontes e escrita. Muito antes que Freyre ou Cascudo começassem a apresentar a alimentação, no Brasil, enquanto tema digno a ser perseguido pelos cientistas sociais, Costa já trazia, entre as literalmente milhares de páginas de sua obra, a preocupação de catalogar fazeres e saberes da cozinha local, registrando iguarias como o broto holandês, os filhoses carnavalescos, a gengibirra em suas variações e a sangrenta cabidela, entre muitas outras preparações. Igualmente importantes são os relatos de cronistas estrangeiros, como Tollenare<sup>21</sup> e Koster<sup>22</sup> - dois dos mais atuantes e acessíveis a passar por Pernambuco -, que em sua vontade de tudo

---

18 FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo, Global Editora, 2006.

19 \_\_\_\_\_, Gilberto. *Sobrados e Mucambos*. São Paulo, Global Editora, 2006.

20 COSTA, A. F. Pereira da. *Anais Pernambucanos*. Recife, Ed. Recife, 1983.

21 TOLLENARE, L. F. *Notas Dominicais: tomadas durante uma residência em Portugal e no Brasil nos anos de 1816, 1817 e 1818*. Recife, Empresa do Jornal do Recife, 1905.

22 KOSTER, Henry. *Viagens aos Nordeste do Brasil*. Rio – São Paulo – Fortaleza., ABC Editora, 2003.

registrar - muitas vezes, espantados pelas diferenças culturais – deixaram relatos valiosíssimos dos hábitos alimentares que encontraram no Brasil.

## **O Panorama atual**

Reconhecido o longo caminho percorrido, através dos trabalhos destes e de outros pesquisadores, da historiografia da alimentação nacional, evidencia-se aí a fertilidade desse campo, que acena para um futuro repleto de possibilidades para os que a ele se dedicarem. Dentro dessa perspectiva, é preciso também estar preparado para ir além da tentadora mitologia da formação da cozinha nacional, que desde a obra de Cascudo se apega ferrenhamente à ideia do triângulo culinário em cujos vértices figuram, intocadas e estranhamente equilibradas, as contribuições dos indígenas brasileiros, dos africanos arrancados de sua terra natal e escravizados, e também dos portugueses supostamente civilizadores. Estudos mais atuais demonstram a relevância de trocas culturais mais diversas – como a dos franceses, por exemplo - e essenciais para a compreensão da formação da cultura alimentar nacional<sup>23</sup>.

De maneira semelhante, já há obras dentro da historiografia nacional que alargam o escopo da alimentação e seu papel na formação da sociedade brasileira, através de temáticas que são, cada vez menos, consideradas tabus. É o caso da relação do alimento com as drogas, que vem sendo explorada pelo historiador paulista Henrique Carneiro Soares, em obras como “Bebida, abstinência e temperança - Na história antiga e moderna<sup>24</sup>” e “Pequena Enciclopédia da História das drogas e bebidas<sup>25</sup>”. Carneiro, que é professor da Universidade de São Paulo – USP, também vem encorajando novas pesquisas acerca do comer e do beber e sua relação com a sociedade, o que se reflete na produção dos seus orientandos, tais como Adriana Salay Leme, que em 2015 defendeu o trabalho de conclusão de Mestrado em História intitulado “Feijão: dono das tradições:

---

23 TOSCANO, Frederico de Oliveira. *À Francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife*. Recife, Editora Cepe, 2014.

24 SOARES, Henrique Carneiro. *Bebida, abstinência e temperança - Na história antiga e moderna*. São Paulo, Editora Senac, 2010.

25 \_\_\_\_\_, Henrique Carneiro. *Pequena Enciclopédia da História das drogas e bebidas*. São Paulo, Editora Campus, 2005.

representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009)”<sup>26</sup>. Da mesma forma, Rafaela Basso, sob orientação da doutora Leila Mezan Algranti, defendeu a dissertação intitulada “A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?”<sup>27</sup>, em 2012, pelo programa de Mestrado da Universidade Estadual de Campinas – Unicamp. Fora de São Paulo, o pesquisador Carlos Roberto Antunes dos Santos, autor da obra “Histórias da alimentação no Paraná” e professor de História da Universidade Federal do Paraná – UFPR, vem estimulando uma produção científica cada vez maior entre seus alunos, com dissertações e teses que se inserem dentro da área da alimentação. Estes são apenas alguns exemplos que sugerem que a academia brasileira vem buscando, paulatinamente, se ajustar aos novos tempos e às questões despertadas em linhas de estudos que cada vez mais consideram a alimentação enquanto tema digno a ser investigado.

Contudo, nem toda a pesquisa acerca dessa temática é realizada dentro dos muros da universidade. Autores como o sociólogo paulista Carlos Alberto Dória seguem publicando estudos que desnaturalizam antigas convenções e provocando reflexões acerca da construção da culinária nacional e dos hábitos e costumes a ela associados, como demonstra nas obras “A Culinária Materialista”<sup>28</sup> e “A formação da Culinária Brasileira”<sup>29</sup>, entre outros trabalhos. O pesquisador baiano Raul Lody vem abordando a alimentação em suas obras, tais como “Brasil bom de boca”<sup>30</sup>, onde foca sua atenção especialmente sobre a região Nordeste do Brasil. As pernambucanas Cláudia Lima, autora do livro “Entre tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira”<sup>31</sup>, e Maria Letícia Cavalcanti, que escreveu “História dos sabores pernambucanos”<sup>32</sup>,

---

26 LEME, Adriana Salay. *Feijão: dono das tradições: representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009)*. Dissertação (Mestrado em História). São Paulo, FFLCH, USP, 2015.

27 BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?*. Dissertação (Mestrado em História). São Paulo, IFCH, Unicamp, 2012.

28 DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo, Ed. SENAC, 2009.

29 \_\_\_\_\_, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo, Publifolha, 2009.

30 LODY, Raul. *Brasil bom de boca*. São Paulo, Ed. Senac, 2008.

31 LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: Historiografia da alimentação Brasileira*. Recife, Ed. Da Aurora, 1999.

32 CAVALCANTI, Maria Letícia. *História dos sabores pernambucanos*. Recife, Fundação Gilberto Freyre, 2010.

seguem trabalhando a temática da alimentação em suas publicações, embora não estejam filiadas a instituições de ensino e pesquisa. É importante salientar que tais trabalhos, ainda que realizados fora do âmbito da academia, apartados do controle científico de uma instituição e da avaliação dos pares, cumprem o papel de despertar interesse acerca da temática, provocando questionamentos e sugerindo indícios, que podem ser investigados pelo historiador da alimentação.

Desta forma, a História da Alimentação segue reinventando-se no Brasil, abordando assuntos e objetos cada vez mais desafiadores e diversos, e assumindo uma importância e protagonismo cada vez maiores dentro dos estudos acadêmicos e mesmo fora deles.

## **Referências**

BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?*. Dissertação (Mestrado em História). São Paulo, IFCH, Unicamp, 2012.

BATISTA FILHO, Malaquias; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. *História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil*. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):81-90, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo, Global, 2004.

CASTRO, Josué. *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro, Editora Gryphus, 1992.

CAVALCANTI, Maria Leticia. *História dos sabores pernambucanos*. Recife, Fundação Gilberto Freyre, 2010.

CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro, Ed. DIFEL, 2002.

COSTA, A. F. Pereira da. *Anais Pernambucanos*. Recife, Ed. Recife, 1983.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo, Ed. SENAC, 2009.

\_\_\_\_\_, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo, Publifolha, 2009.

FLADRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo, Global Editora, 2006.

\_\_\_\_\_, Gilberto. *Sobrados e Mucambos*. São Paulo, Global Editora, 2006.

KOSTER, Henry. *Viagens aos Nordeste do Brasil*. Rio – São Paulo – Fortaleza, ABC Editora, 2003.

LEME, Adriana Salay. *Feijão: dono das tradições: representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009)*. Dissertação (Mestrado em História). São Paulo, FFLCH, USP, 2015.

LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: Historiografia da alimentação Brasileira*. Recife, Ed. Da Aurora, 1999.

LODY, Raul. *Brasil bom de boca*. São Paulo, Ed. Senac, 2008.

MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. Revista Estudos Históricos. Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. *História da alimentação: balizas historiográficas*. Anais do Museu Paulista História e Cultura Material. São Paulo, v. 5, n.5, 1997.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. Revista da Academia Paranaense de Letras. Curitiba, n. 51, 2005.

SOARES, Henrique Carneiro. *Pequena Enciclopédia da História das drogas e bebidas*. São Paulo, Editora Campus, 2005.

\_\_\_\_\_, Henrique Carneiro. *Bebida, abstinência e temperança - Na história antiga e moderna*. São Paulo, Editora Senac, 2010.

TOLLENARE, L. F. *Notas Dominicais: tomadas durante uma residência em Portugal e no Brasil nos anos de 1816, 1817 e 1818*. Recife, Empresa do Jornal do Recife, 1905.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. *À Francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife*. Recife, Editora Cepe, 2014.