

Vatapá com Quibebe: negritude e comida no Brasil meridional¹

Carolina Vergara Rodrigues, UFPel – Brasil

Renata Menasche, UFPel – Brasil

Resumo: Sabemos que, lado a lado à tendência mundial de homogeneização da alimentação, podemos observar a afirmação e atualização de sabores específicos, produtos e pratos tradicionais, que se constituem como marcadores identitários locais. Neste contexto, distintas cozinhas, associadas a saberes e práticas tradicionais e a modos de vida, têm sido valorizadas como patrimônio cultural. Mas também podemos notar, na afirmação de uma cozinha, movimentos de incorporação de ingredientes e pratos – assumidos como *comidas-tótem*. A proposta deste artigo consiste em refletir sobre esses processos, a partir do olhar sobre pratos genericamente reconhecidos, no Sul do Rio Grande do Sul, como sendo de origem negra. Para isso, lançando mão da história oral e do método etnográfico, buscou-se resgatar e observar, em entrevistas realizadas junto a um grupo de senhoras negras do município de São Lourenço do Sul e em eventos de distintas naturezas, cujo foco está na associação entre comida e identidade (Jantar Afro e Jantar das Etnias), de que maneiras comidas como Vatapá, Bobó de Camarão, Mugunzá, Farofa e Quibebe são servidas e afirmadas como signos de uma negritude “resgatada”.

Palavras-chave: comida; patrimônio; negritude; identidade.

¹Trabalho apresentado na 27^a Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 01 e 04 de agosto de 2010, Belém, Pará, Brasil.

Este trabalho propõe-se a analisar a dimensão simbólica da incorporação de novos alimentos e práticas alimentares entre senhoras Agentes da Pastoral Negras e militantes do movimento negro, no município de São Lourenço do Sul. Afirmamos que, para as diferentes sociedades, a comida não apenas tem uma capacidade nutritiva e fisiológica, pois o ato alimentar está imerso em uma dimensão simbólica, na qual afloram representações coletivas, imaginário e significados (FISCHLER, 1995; MACIEL, 2001). As classificações da comida são realizadas de acordo com a cultura e a sociedade a que pertencem homens e mulheres. Assim, comemos a partir de classificações, que são orientadas pelo arbitrário cultural, definindo o que é comestível e, ainda, quando, como, porque e com quem comer determinada comida (MACIEL e MENASCHE, 2003). Nesse sentido, a partir dos pratos emblemáticos – e através do conceito de voz da comida (HAUCK-LAWSON 1992, 1998 *apud* AMON e MENASCHE, 2008), que revela a dimensão criativa, dinâmica e simbólica pela qual a comida serve de canal para manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades –, percebe-se uma relação dialógica com a negritude, enquanto afirmação identitária.

Surgido a partir das Comunidades Eclesiais de Base da Igreja Católica, no início da década de 1980, o movimento negro de São Lourenço do Sul² tem em Silva, pioneira dos Agentes da Pastoral Negros (APN's) uma das principais promotoras e agentes catalisadores. Essa liderança, juntamente com um grupo local de pessoas – entre elas, as APN's, os integrantes do movimento negro e os representantes religiosos – têm promovido anualmente uma série de festividades no município, por ocasião da Semana da Consciência Negra. Entre essas atividades, destacam-se uma caminhada pelas ruas da cidade, palestras, concurso de beleza do Rei e da Rainha Kizumbi, Jantar Afro e Missa Afro (Missa Inculturada)³. Temos que o Jantar Afro, realizado desde meados de 1980, juntamente com as demais manifestações da Semana, vem consolidando o movimento negro em São Lourenço do Sul. No Jantar Afro, a comensalidade realizada é tomada como representativa de uma negritude partilhada. Ao longo dos anos, os pratos oferecidos nos Jantares, elaborados pelas próprias APN's, são o mugunzá, a farofa, o

² O município de São Lourenço do Sul, localizado na região sul do Estado do Rio Grande do Sul, abarca, segundo dados do IBGE (2003), uma população de aproximadamente 43 mil habitantes e uma área total de 2.031 km². Distante cerca de 190 quilômetros da capital do Estado, Porto Alegre, São Lourenço faz parte da Microregião da Lagoa dos Patos, assim como da Serra dos Tapes.

³ A missa Inculturada, conhecida popularmente como missa Afro, revela a assimilação na liturgia de elementos de uma cultura negra. São presentes na missa tambores, comidas, roupas “etnificadas” e cantos diferenciados.

quibebe e o vatapá. Dois pratos que já estiveram presentes – o bobó de camarão e o mocotó – foram retirados do cardápio dos jantares.

Mais recentemente, as APN's, juntamente com um grupo mais amplo de pessoas, que integram uma rede local de economia solidária, têm também realizado e participado do Jantar Sabores Culturais, conhecido como Jantar das Etnias. A iniciativa, também realizada anualmente, encontra-se em sua quarta edição. No Jantar das Etnias, que se propõe a ser fonte de geração de renda, distintos grupos presentes no município oferecem pratos “típicos”, que compõem uma gastronomia local. Pode-se observar que, os pratos oferecidos são associados às identidades de cada grupo. Assim, é que a Associação das Pescadoras “Amigas da Lagoa” apresentam usualmente peixe frito, salada de peixe e torta de peixe; enquanto que a Associação Caminho Pomerano costuma servir *Rivelsback* (bolinho de batata), arroz e carne de porco. Nesse Jantar, o grupo da pastoral negra tem oferecido o mesmo cardápio que serve no Jantar Afro.

Em um panorama mais amplo – e que se apresenta como referência para problematizar o caso em estudo – das relações simbolicamente estabelecidas entre cozinhas e referências identitárias, Contreras e Gracia (2004) observam que a comida proporciona aos grupos sociais uma tomada de consciência de suas diferenças e etnicidade, sendo que quando essa consciência é compartilhada, pode relacionar-se ao reconhecimento de identidades.

Assim, a apresentação dessa culinária, localmente referida como afro ou negra, faz parte de um processo mais amplo de valorização e ressemantização de referências de uma cultura negra. Neste sentido, num contexto local, a comida é apresentada como signo de negritude. Como resultado de atitude pensada, o cardápio desses jantares é ideologicamente concebido e escolhido, de modo a representar a afirmação da identidade negra. Contudo, pode-se sugerir que essa culinária negra apresentada, referente à esfera de uma comida ritual, é antes, parte de um processo de tomada de consciência de si, de identificação das próprias APN's. Assim, pode-se perceber, através da pesquisa de campo – em que foram empregadas as ferramentas metodológicas da observação participante e, para apreensão de narrativas da memória, da história oral –, que, em um contexto mais amplo, as *comidas-tótem* tomam parte de um processo classificado, pelas Agentes, de “resgate” de elementos diacríticos, mobilizados na afirmação étnico-racial (DAMATTA, 1987). Dentre esses elementos, podem ser mencionados o aprendizado da língua Ioruba, a confecção de artesanatos, pinturas e roupas “étnicas” e o consumo de produtos “etnificados” de origem africana, como a

música. Somam-se a esses elementos novas representações – mais dicotomizadas – das relações racializadas, bem como a abrangência de novas redes sociais e contatos com representantes políticos e religiosos negros.

Eu costumo dizer que o branco no Brasil, acha que o negro é cego, surdo e precisa ser mudo (Silva, entrevista dada em 01/03/2010).

Exatamente, dizer nada, porque que o sistema diz tá certo, o sistema criado pelo não-negro. Tá certo pela ótica deles, pela nossa não está (Maria, entrevista dada em 01/03/2010).

Ainda, pode-se observar uma ressemantização positiva das memórias familiares e de descendência, assim como, da uma memória coletiva negra. Nesse contexto, diversas comidas tradicionais, ligadas às memórias do consumo alimentar familiar, vêm a ser ressignificadas positivamente. Onde o *saber-fazer* e a utilização de certos utensílios são determinantes no preparo da comida.

Silva: a mãe fazia muito um bolo feito na pedra.

Maria: ela pegava às vezes torresmo e até farinha e amassava. E ela pegava uma pedra, uma lasca de pedra, e fazia uma brasa e ela aquecia aquela pedra na brasa, e depois ela jogava água por cima daquela pedra. Depois pegava a massa e espalhava em cima da pedra, e a massa grudava em cima da pedra quente, ela cortava tudo em quadradinho e botava perto do fogo. A pedra tava quente e assando, conforme ia assando, ela ia virando e assando os ladinhos, até ficar totalmente dourado, aí depois tirava com a pá aquela pedra dali.

Aumerinda: e não caía da pedra, e **era uma gostosura**.

Silva: **era uma coisa toda especial**, que nem a carne do churrasco lá, ele assava na fumaça, ficava aquele sabor divino, só a gente que comia que sabia. Fazia aquilo com café com leite, e até com café mesmo, uma delícia, fazer bolo de pedra. Hoje a gente procura ver se consegue a pedra, mas qualquer outra pedra, quando aquece ela parte, ela quebra, tem que ser uma muito especial.

Diálogos da entrevista do dia 01/03/2010

É assim que a valorização de determinados elementos diacríticos da cultura – a serem observados a partir da comida – encontram-se em consonância com uma identificação da negritude, como concebida pelo movimento negro e APN's, a partir de relações racializadas vividas por eles. Neste sentido, as APN's e os integrantes do movimento negro encontram-se inseridos em relações dicotomizadas com os descendentes de imigrantes pomeranos⁴, que elencam um amplo repertório de elementos diacríticos em sua afirmação identitária – tais como: a experiência da colonização, o dialeto pomerano, as danças típicas, a música e a culinária específica. Nesse contexto,

⁴O município de São Lourenço do Sul recebeu uma colonização particular de imigrantes pomeranos. Em 1858, foi fundada, por Jacob Rheingantz, a Colônia privada de São Lourenço do Sul (COARACY, 1957).

torna-se compreensível a valorização dada aos objetos e elementos negros, assim como aos pratos culinários e à afirmação de um patrimônio gastronômico negro local. O sentido é dado nos planos ideológico e identitário, que se refletem na busca da manutenção de fronteiras estabelecidas entre nós e eles (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1976), negros e pomeranos. Contudo, essa demarcação de alteridade realiza-se através da comida na esfera pública, ou seja, em rituais, como é o caso de festas – ou dos Jantares, no caso em foco. De outro modo, através da observação de campo, pode-se perceber que nas práticas de alimentação cotidiana das interlocutoras APN's⁵ – na esfera do particular e na casa – há uma grande pluralidade de pratos, sendo que alguns deles, classificados como pratos típicos pomeranos, lhes foram ensinados por mulheres de origem pomerana. Ainda, podemos afirmar que, na esfera do dia-a-dia, as *comidas-tótem* (que remetem à negritude) pouco são consumidas – à exceção do quibebe.

Contextualizando, a partir do período de redemocratização, os “resgates” e o processo de valorização de referências da cultura negra, temos visto que o movimento negro vem apresentando e exigindo uma agenda complexa, baseada em políticas de reconhecimento que afirmam as diferenças raciais e culturais, as políticas de identidade; políticas de cidadania e as políticas redistributivas (GUIMARÃES, 2001). Ademais, como aponta Sansone (2004), esse período assistiu, também, à exaltação do orgulho negro, sendo agregados símbolos de um grande passado africano, por ativistas negros, grupos de intelectuais e ala progressista da Igreja Católica. A forma como a África tem sido mobilizada, a partir de uma demanda renovada de informações e símbolos africanos, é devida a uma essencialização fragmentada de culturas africanas, bem como a uma generalização sobre a natureza africana. Basicamente, a África emerge como “um grande congelador cultural”, omitindo-se o caráter dinâmico, relativo e plural das culturas africanas. Nesse sentido, Sansone (2004) identifica uma mudança na estrutura da cultura negra brasileira. Ela passa de uma cultura relativamente local para uma de orientação internacional, a partir dos intercâmbios de produtos e elementos no Atlântico Negro, que vêm sendo reinterpretados nos contextos nacionais. Ainda assim, mesmo imperando fluxos internacionais de elementos e símbolos africanos nas manifestações

⁵Podemos afirmar que a transmissão do saber culinário das APN's se deu de forma mista, utilizando-se de diferentes fontes. Os fluxos de informação nas situações de contato cultural com os descendentes de pomeranos, as trocas das redes sociais e uma difusão de fontes escritas acerca de receitas e preparos de alimentos resultam em um novo rearranjo nos hábitos e consumo alimentar. Neste contexto, as receitas de família, combinadas com os elementos descritos acima, proporcionam às interlocutoras uma base plural e sincrética de sua alimentação.

de negritude do país, em decorrência do processo de mercantilização da cultura e do consumo etnificado, observa-se que um conjunto de elementos que têm se tornado fontes obrigatórias de inspiração para a criação da cultura negra no Brasil estão sendo extraídos da cultura afro-baiana tradicional (SANSONE, 2004).

Assim, temos que a culinária negra, no caso estudado, alimenta-se de duas fontes, como explicado a seguir. Por um lado, o “resgate” que as Agentes fazem dos *pratos-tótem* revela, através do aprendizado do *saber-fazer* o Vatapá⁶, trazido de uma viagem à Bahia, a presença de um fluxo de objetos e elementos negros da Bahia. Esses fluxos baseiam-se no senso comum de que o Recôncavo Baiano é o centro legítimo da cultura negra no país, ou, ainda, com mais traços africanistas no mundo (SANSONE, 2004). Por outro lado, há a valorização de uma comida de baixo *status*, historicamente associada no Rio Grande do Sul a “comida do dia-a-dia”, que é o caso do quibebe.

Com relação ao quibebe, supomos que ocorra processo de sentido semelhante ao analisado, entre camponeses descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, por Menasche (2009), referente à polenta, que ora – quando associado à escassez – é alimento estigmatizado, ora – quando vinculado a uma imagem idealizada de rural – valorizado, dependendo dos valores e ideias a ela associados. Corroborando esse argumento em relação ao caso estudado, ressalta-se que, em um determinado momento, o quibebe deixa de ser classificado como comida estigmatizada e trivial do gaúcho, para ser ressemantizado – na esfera dos jantares e, portanto, ritual – positivamente.

No que se refere ao tema da incorporação de alimentos ao consumo, temos, de acordo com Fischler (1995), o paradoxo do onívoro a que está sujeito o ser humano, , expresso por sua condição de liberdade e autonomia, concomitante à de dependência e coação frente a seus hábitos alimentares. Sua capacidade permanente de incorporação de novos alimentos modifica e traz consequências não só às práticas de alimentação, mas também, à representação de si próprio. Para tanto, o autor afirma que a incorporação é igualmente fundadora da identidade coletiva, assim como da alteridade. Os homens também passam a definir sua identificação a uma cultura ou grupo

⁶Pode-se observar um processo de adaptação no preparo do vatapá. Durante alguns anos, era adicionado aos ingredientes mondonço, em vez de camarão. Contudo, manteve-se a base do prato, leite de coco, farinha de milho, azeite de dendê, condimentos, cebola e alho. A construção do Vatapá “à moda gaúcha”, ou seja, o processo que veio a adaptá-lo ao gosto culturalmente construído do gaúcho e às condições sociais locais, apresenta como características adaptativas, realizadas pelas APN’s, a diminuição dos temperos e condimentos e a substituição do camarão pelo frango.

determinado a partir da especificidade de sua cozinha⁷ e das comidas que compartilham. Ademais, “as classificações, as práticas e as representações que caracterizam uma cozinha incorporam o indivíduo ao grupo, situam o conjunto em relação ao universo e o incorporam nele (...), em um sentido de *re-ligare*” (FISCHLER, 1995, p.68). Nesse sentido, a incorporação de novos alimentos não necessariamente produz efeitos negativos às identidades regionais, étnicas ou nacionais, pois essas incorporações podem ser ressignificadas, de modo a representar elementos diacríticos de identificação. Neste sentido, situa-se o movimento, descrito por Contreras (2005), de patrimonialização e emergência de cozinhas específicas. No caso estudado, observa-se que a capacidade de incorporação de novos alimentos, como o vatapá, adapta-se às práticas de consumo alimentar tradicional, como o repertório alimentar que compreende o quibebe, o mugunzá e a farofa. Assim, sua incorporação e adaptação ao repertório alimentar vêm a atualizar a identificação pela negritude das APN’s e outros atores sociais do município de São Lourenço do Sul. Assim, nos eventos observados, as comidas servidas tornam-se veículo para manifestação da identidade negra, mas também de reconhecimento do outro em relação a essa negritude afirmada. Nesse sentido, os pratos “servem” ao reconhecimento e à afirmação identitária, não apenas no Jantar Afro, em que se está entre pares e há uma rede de sociabilidade e reciprocidade, mas também no Jantar das Etnias, em que se apresenta uma situação de alteridade e delimitação de fronteiras étnicas em relação a outros grupos.

Por sua vez, em relação aos relatos e fontes escritas sobre a contribuição de uma gastronomia africana à culinária regional gaúcha, verifica-se uma escassez de fontes⁸. No entanto, sabe-se que a influência africana na culinária do Rio Grande do Sul refere-se, em boa medida, às comidas de base religiosa para orixás. Geralmente, os pratos e doces de origem africana ofertados foram adaptados, ou ainda reformulados, tornando-se pratos “típicos” do Estado (DÓRIA, 2007 *apud* BASTOS e SANTOS). Em âmbito nacional, os estudos de Gilberto Freyre (1961) e Câmara Cascudo (1983) trazem diversos dados do “princípio assimilador da culinária nacional”. Seriam as contribuições de basicamente três grupos étnico-raciais –negros, índios e portugueses –, que formam a

⁷Definimos, a partir de Fischler (1995: 64), cozinha “como um corpo de práticas, de representações, de regras e normas que repousam sobre classificações: uma das funções essenciais desta construção é precisamente a resolução do paradoxo do onívoro”. Ademais, segundo Contreras e Gracia (2004), as práticas alimentares constituem, historicamente, marcador de pertencimento e diferenças étnicas e sociais, pois classificam e hierarquizam, constantemente, as pessoas e os grupos.

⁸Sobre o tema, identifica-se a obra de Laytano (1980; 81). LAYTANO, Dante de.

base alimentar do brasileiro. Segundo Freyre (1961), a contribuição africana aos hábitos alimentares brasileiros deu-se, principalmente, pela introdução do azeite-de-dendê, da pimenta malagueta e do quiabo, assim como, a maior apropriação da banana e das diferentes formas de preparo de galinhas e peixes. Esse autor reitera ainda que o grande centro de uma culinária afro-brasileira era a Bahia, onde as negras forras iam para as ruas com tabuleiros, vendendo doces e quitutes, como mocotós, vatapás, pamonhas, canjicas. Destaca, ainda, a presença das negras de fogareiro, vendendo peixe frito, mungunzá, milho assado e pipoca, entre outros. Todavia, as comidas de origem africana de maior sucesso e consumo, presentes nos hábitos alimentares patriarcais brasileiros, foram o caruru e o vatapá “feitos com íntima e especial perícia na Bahia” (FREYRE, 1961, p. 638).

Contudo, podemos observar que, por detrás do princípio assimilador da culinária nacional, a idéia é antes afirmada pela classificação de que o Brasil vivia uma democracia racial, ou seja, as relações étnico-raciais se davam em clima de amplo convívio e cordialidade entre os diferentes povos formadores da nação, quais sejam, índios, negros e brancos, em especial, portugueses. Essa representação pode ser, em parte, contestada pela afirmação de que, para esses autores, havia uma hierarquia das contribuições culinárias, referente aos três grandes grupos. Nesse sentido, o português seria o único detentor legítimo da base técnica, do conhecimento e do *saber-fazer* das comidas. Em contrapartida, os negros e os grupos indígenas teriam contribuído apenas com ingredientes, alimentos e na tarefa mecânica de “mexer a colher na panela”. Questionando e problematizando tais pressupostos, Tempass (s.d.) evidencia, a partir da leitura das entrelinhas das obras de Cascudo e Freyre, que a contribuição indígena supera a simples assimilação de seus ingredientes à culinária nacional. Para esse autor, os indígenas contribuíram com complexos sistemas culinários, com um *saber-fazer* muito específico de alguns pratos, tais como o beiju, o mingau, o caruru, a paçoca, a tapioca; e também, com uma série de práticas de alimentação e utensílios agregadas à cozinha brasileira.

Tendo em vista a apropriação de comidas de origem afro-brasileira por um patrimônio nacional ou gaúcho, ou português, assim como a maior visibilidade e legitimidade – ainda hoje – de uma gastronomia afro-brasileira no Estado da Bahia (FREYRE, 1961; SANSONE, 2004), é que podemos entender o fato das APN’s justificarem o “resgate” de pratos como vatapá e bobó de camarão – de uma legitimada gastronomia negra –, ao mesmo tempo em que pratos como o mocotó tem sua origem

negra constantemente negada, na medida em que são afirmados como gaúchos, brasileiros e/ou de origem portuguesa.

Eu acredito que [o vatapá] foi criado lá dentro da senzala e que foram aprimorando, é que nem o mocotó. Mas que agora o mocotó é dos portugueses, [se eram] os negros que comiam os restos dos bichos. Matavam o boi, e davam, as patas, o bucho, o saco do boi, para os negros, e as tripas. Os negros lavavam aquilo e faziam um sopão, só que aquilo como virou [um prato reconhecido], já não é mais dos negros, e tem outro nome. Macedo, 53 anos. Entrevista 01/03/2010

Neste sentido, também, conflui para esta justificativa, o constante processo de espoliação e censura ao negro (NASCIMENTO, 1978). Sua autonomia e liberdade de crenças, costumes e práticas foram controladas e censuradas ao longo da história brasileira. Em um processo interpretativo acerca de esquecimento e assimilações, sobre uma gastronomia de origem africana, as senhoras refletem sobre o resgate que fazem.

Até porque pra falar na gastronomia africana, pra falar na comida afro hoje, tu tem que ir lá atrás pra saber. Porque a comida hoje, que nem da semana do negro, que tem no jantar afro, tem no jantar das etnias, pra fazer isso tudo, a gente teve que fazer um resgate dos costumes, porque a gente já tinha praticamente perdido isso, com as influências. Então, pra falar da gastronomia afro hoje, tem que se falar antes nisso (Vera Macedo, entrevista 01/03/2010).

É nessa perspectiva que este trabalho parte da esfera da comida para observar relações mais complexas, associadas às representações identitárias e ideológicas. Cabe, no entanto, afirmar que não há uma expressão e representação unívocas da negritude, mesmo nos ambientes mais politizados e engajados. Portanto, é relevante apontar uma afirmação da negritude ou de uma identidade étnico-racial influenciada, como vem mostrando a bibliografia sobre o tema, por um conjunto de elementos estruturais mais amplos, mas também, por um contexto local e muito específico (GILROY, 2001; AGIER e QUININ, 2003; SANSONE, 2004).

Em um quadro social mais amplo, Sansone (2004) afirma que o vocábulo *negro*, que originalmente trazia conotações de ofensa e inferioridade, nas últimas décadas tornou-se termo de afirmação étnica. Entretanto, a identificação pela cor negra vai além da referência à aparência física. Assumir-se negro exige algo mais, e faz parte de um processo complexo de “autodescoberta e reconhecimento”. Nesse sentido, ser negro corresponde ao orgulho pela negritude, mas é, sobretudo, uma categoria política. Portanto, a negritude também não é uma categoria racial determinada pela diferença fenotípica entre os indivíduos, mas representa uma identidade racial e étnica baseada em múltiplos fatores. Como “o modo de administrar a aparência física negra, a mobilização

de traços culturais associados à tradição afro-brasileira (particularmente na religião, na música e na culinária), o status, ou uma combinação desses fatores”. No contexto da América Latina, de acordo com Sansone (2004, p. 25), a negritude faz, também, uma ligação com “passado” e a “tradição”, mobilizando pequenas “Áfricas”,.

Por sua vez, Agier e Quintín (2003) observam que a identidade cultural, mais especificamente a identidade negra, configura-se a partir de uma construção social de múltiplas facetas. Primeiramente, um movimento que vem tornando a cultura em mercadoria e num recurso maleável, de múltiplos usos, sejam eles políticos, econômicos ou ideológicos; mobilizando cada vez mais a memória, no sentido de rememorar o passado e as diferenciações da população negra; o trabalho simbólico das inovações culturais, rituais, manifestações, símbolos que permitem criar um sentimento de identidade e reconhecimento coletivo; e a produção de imagens sobre a cultura negra do Pacífico, dos lugares de origem, de uma comunidade idealizada em detrimento dos lugares urbanizados, onde as identidades se diluem.

Referências:

AGIER, Michel; QUINTÍN, Pedro. Política, cultura y autopercepción: las identidades em cuestión. **Revista Estudos Afro-Asiáticos**, v. 25, n. 1, pp. 23-41, 2003.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, v.11, n. 11, pp. 13-21, 2008.

BASTOS, Maria C. S. Rodrigues; SANTOS, Paula C. P. dos. **Adaptação de pratos tradicionais de origem africana à cultura do Rio Grande do Sul**. Disponível em: http://www.palmares.gov.br/_temp/sites/000/2/download/artigoaptoacars.pdf. Acesso em: 25 fev. 2010.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Identidade, etnia e estrutura social**. São Paulo: Pioneira, 1976.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Ed. USP, 1983.

CONTRERAS H., Jesus. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CONTRERAS H., Jesus; GRACIA A., Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004.

COARACY, Vivaldo. **A colônia de São Lourenço e seu fundador Jacob Rheingantz**. São Paulo: Oficinas Gráficas Saraiva, 1957.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22, 1987.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande e Senzala**. Formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 1961.

GILROY, Paul. **O Atlântico Negro**. Modernidade e dupla consciência. Rio de Janeiro: Universidade Cândido Mendes, 2001.

GUIMARÃES, Antônio Sérgio A. A questão racial na política brasileira. (os últimos quinze anos). **Tempo Social**: Revista de Sociologia da USP, São Paulo, v. 13, n. 2, pp. 121-142, 2001.

LAYTANO, Dante de. A alimentação do gaúcho brasileiro. **Ciência & Trópico**, Recife, v. 8, n. 2, pp. 131-159, 1980.

LAYTANO, Dante de. **A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, pp. 145-156, 2001.

MACIEL, Maria Eunice de Souza; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê? **Democracia Viva**, Rio de Janeiro, n. 16, pp. 3-7, 2003.

MENASCHE, Renata. Percepções do rural à mesa: campo e cidade, comida e imaginário. In: Anais do 53º Congresso Internacional de Americanistas. México, 2009.

NASCIMENTO, Abdias do. **O genocídio do negro brasileiro**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.

SANSONE, LÍVIO. **Negritude sem etnicidade**: o local e o global nas relações raciais e na produção cultural negra do Brasil. Salvador: Ed. UFBA, 2004.

TEMPASS, Martín César. O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/content/blogcategory/31/82/5/20/>. Acessado em: 10 jan. 2010.