

Diversidade e identidade cultural: a regionalização do Brasil a partir de suas frutas e nossa tradição alimentar-nutricional

Viviane Moreira Maciel¹
Rosália Caldas Sanábio de Oliveira²
Érico Anderson de Oliveira³

RESUMO

O propósito deste trabalho foi destacar a identidade dos povos originários e tradicionais do país, e suas culturas alimentares, fundamentado no estudo de suas frutas regionais, e por meio delas, entender às práticas alimentares, aprofundando as pesquisas de nosso patrimônio cultural, o espaço territorial brasileiro e as transformações socioespaciais no tempo histórico. O incentivo inicial foi o lúdico e o gustativo com a finalidade da descoberta das cores, formas e sabores das frutas, e a importância do consumo para a saúde. Assim, como motivação foi utilizado o livro literário infantojuvenil - As frutas do meu quintal, de Ana Peixoto, gerando um conjunto de práticas que envolveram desde a produção de mapas regionais, a contextualização histórico-geográfica de nosso território e a destruição de nossos biomas até a exposição e degustação das frutas de cada região. O projeto congrega o estudo da regionalização, a defesa da biodiversidade de espécies, além do reconhecimento da ancestralidade cultural, do valor histórico do alimento e do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo, assim para a proteção e preservação dos costumes e o prazer da alimentação local. Essa proposta foi desenvolvida na disciplina geográfica para alunos do Ensino Fundamental II, do Colégio Cavalieri – Belo Horizonte – MG, Brasil, conciliando as áreas de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, e Ciências da Natureza e suas Tecnologias, com o objetivo de despertar e conquistar o interesse dos alunos em relação a nossa cultura e os alimentos regionais típicos de nosso país, contribuindo para a educação alimentar e nutricional dos mesmos.

Palavras-chave: regionalização brasileira, frutas regionais, Geografia e literatura infantojuvenil, identidade cultural.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país de grande variedade e multiplicidade, expressa em suas culturas, tradições e, especialmente, em sua rica variedade de frutas. As regiões brasileiras possuem características próprias, formadas pelos fatores geográficos/ambientais e sua história. As frutas, além de representarem uma importante fonte de nutrientes, carregam consigo aspectos ambientais/culturais que ajudam a contar a narrativa e a identidade de cada região do país.

¹Professora de Geografia do Colégio Cavalieri e da Escola Estadual Professor Francisco Brant, Belo Horizonte-MG. E-mail: vmmoreiraviviane@gmail.com; CV: <http://lattes.cnpq.br/9056990644990022>.

²Professora do Departamento de Geociências do CEFET-MG. E-mail: rosasanabio@gmail.com. CV: <http://lattes.cnpq.br/7394233647698513>;

³Professor de Geografia do Depto. de Geociências - CEFET-MG. E-mail: ericoliv@cefetmg.br. CV: <http://lattes.cnpq.br/3460944236458367>.

Nesta conjunção, explorar frutas típicas de cada região colabora na compreensão de como a alimentação se correlata com as tradições e os modos de vida das populações. Segundo Amado (2008, p. 15), “a alimentação é um dos elementos mais fortes na construção da identidade cultural de um povo, pois envolve práticas, saberes e significados que são transmitidos de geração em geração”. Desse modo, a regionalização do Brasil pode ser vista não apenas como uma divisão geográfica, mas como uma representação das variantes socioambientais, culturais e alimentares que particularizam o país.

Estudar as nossas frutas típicas é uma forma de valorizar e entender a importância da biodiversidade e tradições alimentares que compõem a identidade cultural do Brasil. O historiador Câmara Cascudo (1967, p. 9) nos diz que “a alimentação, em suas mais diferentes manifestações, é um dos grandes fatores que influenciam e determinam os costumes, o folclore, a vida social e o próprio destino de uma coletividade”. Assim, ao conhecermos as frutas, estamos, seja dito, conhecendo um pouco mais sobre a nossa cronografia ambiental, o apossamento do território do período da colonização até hoje, cunhando-se nossa identidade em construção permanente.

Essa diversidade alimentar e cultural tem raízes profundas na junção de povos que formaram o Brasil ao longo dos séculos. Os povos originários já detinham uma bagagem de conhecimentos extraordinários antes da chegada do expoliador europeu. Posteriormente, com a ocupação dos colonizadores, o território brasileiro passou por um intenso processo de trocas culturais, onde povos originários, africanos e europeus mesclaram suas tradições e modos de vida; é claro que numa ambiência contraditória e opressora.

Sidney Chalhoub trata a relação entre alimentação e identidade cultural (1990, p. 114), onde argumenta e compara a alimentação cotidiana com a cultura e as tradições de um povo. Ele nos diz que “a comida, em suas diversas formas e significados, constitui um elemento central na formação da identidade cultural, refletindo as tradições, os saberes e as práticas transmitidas ao longo do tempo.”

Sob essa ótica, os povos originários coletavam/cultivavam uma grande variedade de frutas nativas. Com os africanos, novas tradições alimentares também foram incorporadas à culinária brasileira. Os europeus, igualmente, introduziram frutas e práticas agrícolas. Câmara Cascudo (1967, p. 13) cataloga fatos sobre essa “fusão” de diferentes povos e culturas quando revela que “os alimentos são registros vivos das

condições geográficas e culturais, retratando fielmente a história e a geografia de um povo”.

As frutas regionais do Brasil integram o patrimônio cultural do país. Cada uma delas carrega consigo marcas e costumes que revelam as permutações socioespaciais ocorridas no tempo histórico. Por exemplo, o açaí, antes consumido exclusivamente pelos povos primevos da Amazônia, tornou-se um alimento popular em todo o país, refletindo mudanças na dinâmica econômica e cultural. “Recebemos dos indígenas (...), o açaí é um macerado, alimento com a adição da farinha d'água. Deixam-na, como no xibé ou jacuba, tufar a farinha absorvendo água, "inchar" do lado de fora e não do lado de dentro do estômago”. (Casculo, 1967, p. 142)

O caju, típico do Nordeste, um símbolo da resistência e adaptação das comunidades locais às condições do semiárido, igualmente. Com os indígenas, “As frutas, as mais sumosas, eram comidas e não espremidas, exceto para a feitura dos "vinhos". Havia "vinho" de caju, ananás, jenipapo, (...). Fora dos "vinhos" as frutas eram mastigadas, conscientemente ensalivadas, pré-digeridas”. (Casculo, 1967, p. 142)

Essas alterações socioespaciais resultantes de movimentos históricos como a colonização de exploração, as necessidades europeias por expansão em outros continentes, as atividades extrativas/de subsistência/comerciais implementadas, as maneiras de apropriação dos solos/recursos/tecnologias, tipos de difusão agrícola, a urbanização e a globalização, dentre outros fatores, influenciaram a configuração como determinadas frutas atingiram o presente, como foram/são selecionadas, cultivadas, “remodeladas”, comercializadas e consumidas.

Ou seja, em última instância, devemos analisar desde o acesso a diversos tipos de alimentos naturais/processados/geneticamente modificados às formas como nos alimentamos, bem como a heterogeneidade dentro desse contexto. Assim, as frutas regionais do Brasil não são apenas produtos da terra, mas reflexos das interações/embates conflitantes/positivas (os) entre povos/etnias, espaços, meio ambiente e dinâmicas socioeconômicas.

Pesquisar e estudar essas frutas e suas trajetórias históricas é, portanto, uma maneira de alcançar as variações genuínas constituídas no espaço-tempo que esculpiram o Brasil e se engendraram enquanto mecanismos societários na atualidade, valorizando o patrimônio cultural. Diante do exposto, podemos depreender que a singularidade cultural brasileira se mantém em constante comutação, sempre dialogando com o passado, o presente e as influências internas/externas.

REFERENCIAL TEÓRICO

O conhecimento teórico sobre o passado e nossos costumes associa a arqueologia à cultura e ao folclore. De acordo com Edelweiss (2001, p. 45, grifo do autor) dos tupinambás herdamos, por exemplo:

De mandioca e aipim os tupinambás conheciam nada menos que 24 variedades. Tinham milho de cinco colorações diferentes, diversos feijões, abóboras e pimentas. Os carás e mangarás, o amendoim e o abacaxi também é deles que os herdamos. Entre os seus arbustos cultivados mencionemos o mais precioso, o algodoeiro, que os tupiguaranis espalharam por grande parte da América do Sul. Do caju faziam o seu cauim predileto e tão desejada era-lhes a estação dos cajus, que a esta palavra deram também o sentido de ano. Temos aqui a explicação do popular ditado nosso “não vai aos cajus”, isto é “não tem um ano”, ou “não tem muitos anos de vida.

Além da cerâmica, cestaria, técnicas de navegação, agricultura, caça e pesca, higiene pessoal, fiação, tipos de pintura (e estamos falando apenas dos povos procedentes do nosso país)... Não apenas as frutas hoje comercializadas nos mercados, as frutas nativas de nossos biomas variados e aquelas introduzidas em nosso território por aqueles que vieram depois, elas aqui são um dos recortes escolhidos de nossas grandezas ambientais/culturais, são tanto bens materiais em suas concretudes quanto imateriais por trazerem em si diferentes haveres/acervos de nossa população.

Cabe também ainda mais, a discussão sobre os delineamentos de ocupação de nosso território, a devastação progressiva de nossos biomas e o desaparecimento de nossa biodiversidade, as frentes pioneiras e o avanço do agronegócio em direção às áreas preservadas e a quais interesses eles se destinam, as mudanças alimentares que aconteceram nas últimas décadas, a fome e a desnutrição caminhando em paralelo com o aumento das desigualdades socioeconômicas em nosso país, entre outras circunstâncias concernentes.

“Contudo, as transformações em direção à melhora das condições de vida de uma população não devem se dar sem a prévia compreensão dos valores e práticas culturais e sem pretender adequá-las à própria realidade”. (Canesqui, 2005, p.294)

Ademais, tudo está interligado, a história econômica de cada região, “a alimentação do ponto de vista da produção agrícola e industrial, e do processamento e da preparação dos alimentos, assim como da sua distribuição através do comércio e, finalmente, das condições do armazenamento e do consumo (...)” (Carneiro, 2003, p. 20).

O alunado, através de pesquisas, experimentações e trocas mediadas deve ser capaz de racionar sobre os diferentes assuntos e promover interlocuções fundamentadas. Para absorver tal como: “De modo geral, todos os estudos de história da agricultura e da criação de animais de corte abordam a questão da alimentação na história. Da mesma forma, o estudo das rotas comerciais, dos fluxos mercantis e dos sistemas produtivos abrange necessariamente, como parte do seu objeto, a alimentação.” (Carneiro, 2003, p. 20).

Desse jeito, uma prática qualitativa não pode mais perder de vista a “incompletude” sempre dinâmica e imperfeita do conhecimento, porém processual; entretanto o que é apresentado em sala de aula – de modo geral, infelizmente – é aquele conteúdo estratificado e estanque, por essa razão a demanda inadiável de experiências com novas conformações “autosocio-antropo-ecológicas”. “Portanto, o ensino por disciplina, fragmentado e dividido, impede a capacidade natural que o espírito tem de contextualizar, é essa capacidade que deve ser estimulada e deve ser desenvolvida pelo ensino de ligar as partes ao todo e o todo às partes”. (Morin, 2018, p.4)

Para culminar com Morin (2015, p. 73- 77), para alicerçarmos o pensamento complexo em nossas vidas, em sala de aula, carecemos de alguns princípios:

O primeiro é o princípio que chamo dialógico. (...) O segundo é o princípio da recursão organizacional. (...) Se não houvesse a sociedade e sua cultura, uma linguagem, um saber adquirido, não seríamos indivíduos humanos. (...) O terceiro princípio é o princípio hologramático. Num holograma físico, o menor ponto da imagem do holograma contém a quase totalidade da informação do objeto representado. Não apenas a parte está no todo, mas o todo está na parte. (...) Você vai juntar o Uno e o Múltiplo, você vai uni-los, mas o Uno não se dissolverá no Múltiplo e o Múltiplo fará ainda assim parte do Uno. O princípio da complexidade, de todo modo, se fundará sobre a predominância da conjunção complexa.

Dessa feita, os saberes de campos distintos podem confluír para a instituição de uma conceituação próxima da realidade, suficiente para evidenciar toda a sua uberdade, expressando o seu processo complexo. Nesta ocasião, a estruturação do concreto pode ser assimilada e orientada a contar da reciprocidade de concepções antagônicas, presumidas por intermédio do dialogismo. Para Morin há um abismo a ser transposto, uma vez que: “O conhecimento científico é um conhecimento que não se conhece. Essa ciência, que desenvolveu metodologias tão surpreendentes e hábeis para apreender todos os objetos a ela externos, não dispõe de nenhum método para se conhecer e se pensar”. (Morin, 2005, p. 20)

Tendo como alicerce a teoria histórico-cultural com Vygotsky, Leontiev, Luria e demais pesquisadores soviéticos do período da revolução russa, abarcamos que a transmutação do indivíduo/aluno transcorre de sua condição orgânica para a sua elaboração sócio-histórica mediante os procedimentos culturais efetuados no seio da sociedade onde ele está inato. (Vigotski, 2000)

Todas as suas funções biológicas/psicológicas servem de ferramentas e amparo para que ele interaja efetivamente com os eventos de seu cotidiano imediato, configurando vinculações com a realidade, fazendo uso de sistemas mentais primordiais que são o sustentáculo para a formulação de pensamentos.

Num segundo momento, essas atividades psicológicas se avolumam e tornam-se proeminentes, porquanto o processo de humanização do indivíduo cumpre-se pelos aparatos de entrosamento social – o desenvolvimento das relações sociais e dos modos de organização social edificados pela cultura.

Esse adiantamento humano faz-se na execução do civilizatório e é instaurado no decurso das narrações particulares e da conjuntura sociocultural fabricada coletivamente, o indivíduo transfigura-se em um sujeito de direito, isto é, toma conhecimento sobre si e o mundo, tomando partido, e o faz intermediado pelos linguajares e objetos costumeiramente compostos pelas gerações. (Vigotski, 2000)

Tanto para Leontiev, Luria e Vigotski (2005, p. 92), “ao contrário do desenvolvimento filogenético dos animais (...), as conquistas do desenvolvimento histórico do homem consolidam-se em objetos materiais e em fenômenos ideais (linguagem, ciência) criados pelo homem. Não parece que isto possa ser sujeito a discussão”.

Reforçam em seus estudos que o mais importante e intrincado é “o outro processo, o processo de assimilação ou apropriação, por indivíduos diferentes, das conquistas e do desenvolvimento espiritual das gerações humanas anteriores, conquistas consolidadas nos objetos reais e nos fenômenos criados”. (Leontiev & Luria & Vigotski, 2005, p. 92)

Leontiev (1978, p. 264, grifo do autor), invocando Marx como o precursor em realizar uma teorização da natureza social do homem e sua evolução sócio-histórica, frisa:

Todas as (trata-se do homem — A. L.) relações *humanas* com o mundo, a visão, a audição, o olfato, o gosto, o tato, o pensamento, a contemplação, o sentimento, a vontade, a atividade, o amor, em resumo, todos os órgãos da sua individualidade que, na sua forma, são imediatamente órgãos sociais, são no seu comportamento *objetivo* ou na sua *relação com o objeto* a apropriação deste, a apropriação da realidade humana”. Mais de cem anos se passaram depois que Marx

escreveu estas linhas, mas as ideias que elas encerram permanecem até aos nossos dias, a expressão mais profunda da verdadeira natureza das aptidões humanas ou, como dizia Marx, das “forças essenciais do homem” (*Wesenskräfte des Menschen*).

Por conseguinte, afora o dito com antecedência e por intervenção da educação, enquanto educadores, ao compreendermos a propensão cognitiva do aluno e seu aperfeiçoamento humano como um procedimento dialético de renovações no curso da vida, acreditamos com esperança, que os alunos podem vislumbrar leituras reflexivas sobre a contemporaneidade e como estão erigidos nela, colocando-se como seres cognoscentes, gerando deduções e hipóteses que os auxiliem a inferir sobre a complexidade da modernidade.

Para tais desdobramentos, alinhamos nossas ações pedagógicas de modo a contemplar as especificidades do alunado, o que fizemos nessa sugestão, respeitando os três princípios propostos por Morin em relação ao pensamento complexo (dialógico, recursão organizacional, hologramático), correlacionando autonomia, investigação, cultura, ludicidade (prazer) e raciocínio geográfico: explorando “as relações humanas com o mundo” (Marx *apud* Leontiev, 1978, p. 264),

METODOLOGIA

O conjunto das manifestações gastronômicas pode ser definido a partir da junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e práticas de serviços que fazem parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um dinamismo histórico-cultural. O projeto congrega o estudo da regionalização, a defesa da biodiversidade de espécies, além do reconhecimento da ancestralidade cultural, do valor histórico do alimento e do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo, assim para a proteção e preservação dos costumes e o prazer da alimentação local.

Os hábitos alimentares de uma localidade pertencem a um movimento de espaço-tempo determinado pelas tradições ou origens de uma região e pessoas. Neste caso, a alimentação projeta um tipo de linguagem relacionada à cultura regional e tradições comportamentais de uma dada população.

De acordo com o francês Brillat-Savarian, em seu livro *A fisiologia do gosto*:

(...) a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vitanheiros, os pescadores, os

caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos... A gastronomia governa a vida inteira do homem (Brillat; Savarin, 1995, p. 57-58).

A alimentação executa papéis fundamentais pondo em contado as necessidades biológicas, vínculos religiosos, festejos e status sociais, tradições culturais e comportamentais, sentidos de prazer e satisfação, além do entendimento quanto à conservação e salvaguarda socioambiental. Por essas razões, a gastronomia tem sido estabelecida como um importante componente do patrimônio cultural de seus povos, caracterizando uma riqueza diferenciada, principalmente no turismo cultural.

O referido projeto foi desenvolvido no Colégio Cavalieri, localizado no bairro Castelo, no município de Belo Horizonte/MG, com alunos do 6º e 7º ano do Ensino Fundamental II. O projeto iniciou-se com uma pesquisa literária sobre o valor identitário da gastronomia, considerando como essência, uma análise sobre os ingredientes, preparos, pratos típicos e práticas culinárias - refletindo a história, os legados e saberes de comunidades.

Na prática, a pesquisa configurou o significado da gastronomia em proferir quem somos, de onde viemos e a que grupo pertencemos. Esse processo de descoberta foi possível a partir do livro *As frutas do meu quintal*, da autora Ana Peixoto, que expõe a identidade individual e social a partir das frutas.

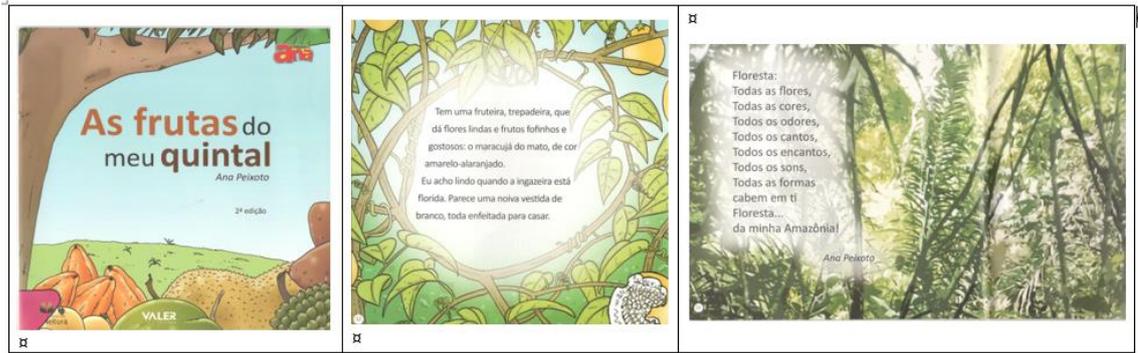
Em síntese, a metodologia usada seguiu alguns passos, adiante:

- Planejamento da prática pelo professor e preparação de material complementar; avaliação diagnóstica aplicada antes do início das atividades propostas;
- Definição do livro a ser trabalhado em sala de aula; sugestões de sites e documentários interessantes sobre o tema;
- Trabalhos com o livro, execução do jogo da roleta e feitura do mural coletivo;
- Momento arte com a música - Palavra Cantada/Pomar (<https://www.youtube.com/watch?v=kfinwr3A9fg>)
- Debate coletivo sobre a temática tendo como base as pesquisas e discussões em grupos preliminares.
- Tomada de conclusões; avaliação dos trabalhos.

Para melhor entendimento do projeto apresentamos alguns de seus momentos:

1: apresentação e leitura individual e coletiva do livro de Ana Peixoto (Fig. 1);

Fig. 1 - Capa do livro / página 12 / página 22



Fonte: As frutas do meu quintal – Ana Peixoto

2: apresentação em *PowerPoint* sobre o processo histórico e geográfico de regionalização no Brasil e as divisões regionais, as características dos biomas e como encontram-se na hodiernidade;

3: pesquisas individuais e em grupos, discussão coletiva sobre o tema, a proposta do livro e sua investigação, pesquisa sobre os tipos de frutas regionais e os biomas de origem (situação atual de cada bioma, maiores ameaças);

4: elaboração de atividades (feitas pelos alunos), utilizando o jogo digital do tipo roleta com perguntas sobre a identidade/saberes dos povos originários e tradicionais do país, suas culturas alimentares, frutas regionais, os biomas e as regiões do Brasil, disponíveis no *Wordwall.net*; (Fig. 2)



Fig. 2 – Jogos digitais utilizados pelos alunos.

Fonte: *WORDWALL.net*, 2023.

5: no decorrer das ações, os alunos, coletivamente, produziram um painel com a flora brasileira presentes em cada região do Brasil e o destaque foram as frutas regionais; (Fig. 3)

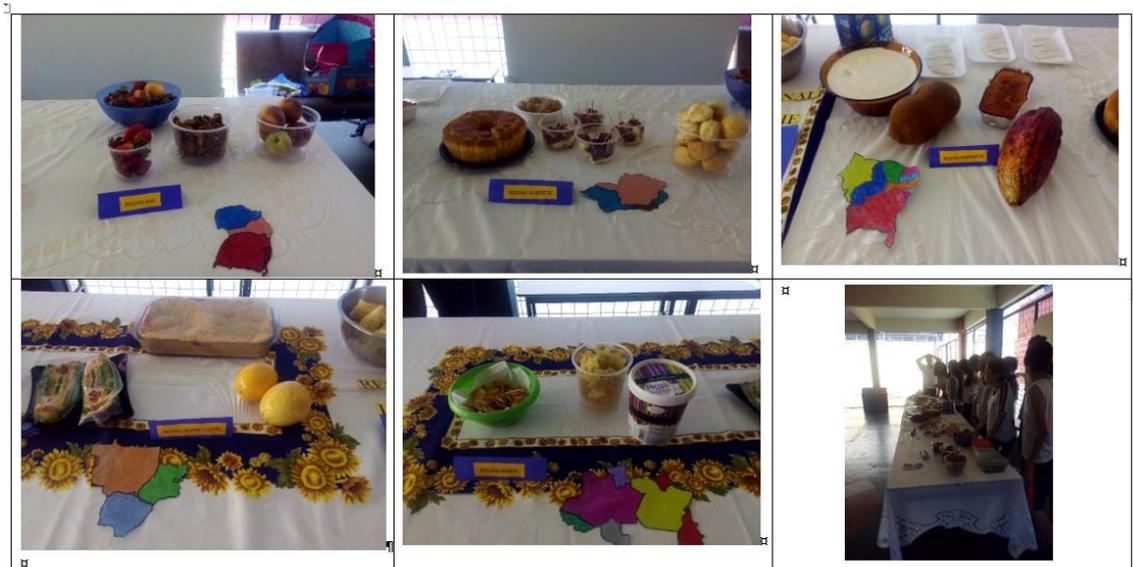


Fig. 3 – Painel de fotos da exposição de frutas regionais
 Fonte: Acervo dos autores.

6: momento de degustação das frutas e doces regionais;

7: troca de receitas regionais tradicionais/de famílias (Fig. 4).

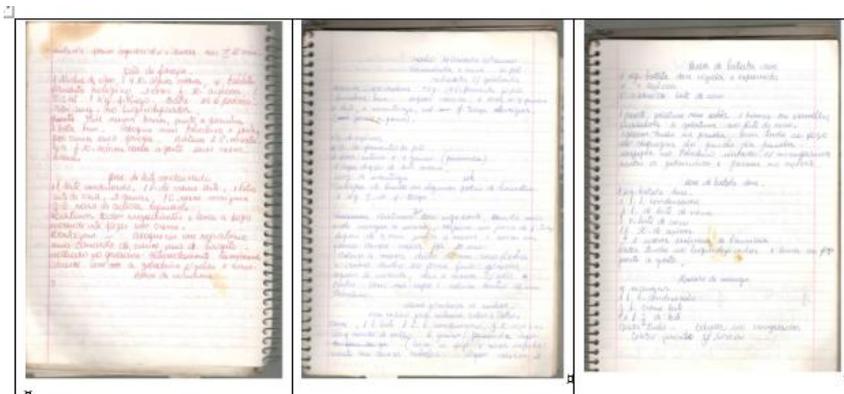


Fig. 4 – Receitas das famílias
 Fonte: Acervo dos autores.

RESULTADOS E CONCLUSÕES

Hall (2016, p. 17) afirma que o “significado é produzido e intercambiado. Significados só podem ser compartilhados pelo acesso comum à linguagem. Assim ela se torna fundamental para os sentidos e para a cultura e vem sendo invariavelmente considerada o repositório-chave de valores e significados culturais”.

Foucault, lembrado por Stuart Hall (2016, p. 82), explicita que, “uma vez que só podemos ter conhecimento das coisas se elas tiverem sentido, é o discurso - não as coisas por elas mesmas – que produz o conhecimento”. Propiciar a interpretação dos discursos entranhados nas representações cotidianas culturais em sala é um bom combate. (Hall, 2006, 2016)

Para o mesmo autor, a globalização é um sistema desenhado pelos metamorfismos e destinos das identidades em curso, num ininterrupto embate, individualmente frágeis, todavia, quando imersas nos grupamentos tem a oportunidade de fortalecer as identidades nas comunidades, readquirindo crenças e aceções de culturas imanes nestas localidades. Essas constantes reformulações dentro dessas conduções advindas de convivências díspares, geram a defesa desses saberes e em extensão da natureza existente nos biomas e nos modos de vida que as comunidades desejam conservar.

Os alunos apreenderam tais representações e verificaram suas características, propondo outras especulações. Comeram e experimentaram as frutas e outros alimentos durante as atividades, se divertiram e fizeram correlações diante de tudo o que foi discutido e pesquisado.

Reconheceram a multiplicidade de dispositivos empregues nas mesmas como uma conformação possibilitadora de novos olhares, raciocinando plenamente. Os professores tentaram no projeto aliar a funcionalidade do currículo, as similitudes dos alunos, os objetivos do planejamento e as habilidades pré-acadêmicas dos alunos, verificadas precedentemente. A criação de práticas mais motivadoras é o resultado desses questionamentos e verificações; tudo tem o caráter “aberto”, com a significação e a abstração que os pressupostos são sempre inconclusivos, mas onde “o princípio da complexidade (...) se fundará na predominância da conjunção complexa”. (Morin, 2015, p. 77)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O proceder social alusivo aos costumes alimentares e os critérios alimentares do brasileiro estão deslindados estreitamente à convergência cultural de nossa população, grupos/etnias. A ação de provar/degustar conecta-se identicamente, aos conceitos de compartilhamento e convívio à mesa, o que tem a ver com eventos de afabilidade e civilidade, e legados que sobreviveram ao tempo.

As frutas quando consumidas não evidenciam apenas subjetividades e prazeres momentâneos. Como alimentos naturais que depois podem ser modificados por inúmeros saberes, práticas e técnicas, espelham as relações de poder e conhecimentos que afetam os domínios ambientais/sociais/culturais/econômicos das civilizações, que influenciam esses contatos e seus tipos de ingerência, em contrapartida.

Essas intermediações herméticas entre frutas/alimentos e os sujeitos/sociedades envolvidos (as), em numerosos (as) nuances, aclaram-se em sala de aula quando permitimos um processo de investigação e por conseguinte, um possível afloramento do raciocínio geográfico. Fato este que sobreveio nesta recomendação. As motivações gustativas/prazerosas, entre os demais apetrechos/fundamentos trabalhados, interviram para que um fechamento didático-pedagógico se construísse de modo prazeroso/lúdico. Quem disse que não podemos “comer” a Geografia!

REFERÊNCIAS

- AMADO, Paloma Jorge. A comida baiana de Jorge Amado: ou O Livro de Cozinha de Pedro Archanjo com as Merendas de Dona Flor. São Paulo: Panelinha, 2014.
- BRILLAT-SAVARIN, A. A fisiologia do Gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier Editora Ltda., 2003.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil – Primeiro Volume. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.
- CHALHOUB, Sidney. Visões da liberdade: uma história das últimas décadas da escravidão na corte. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.
- EDELWEISS, Frederico. Apontamentos de folclore. Salvador: EDUFBA, 2001.
- GARCIA, R. W. D. A Comida, a Dieta, o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo/SP, 1999.
- HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
- _____. Cultura e representação. Rio de Janeiro: Ed. Puc-Rio, Apicuri, 2016.
- LEONTIEV, Alexis Nikolaevich. O desenvolvimento do psiquismo. Lisboa: Horizonte, 1978.

LURIA, Alexander; LEONTIEV, Aléxis Nikolaevich; VYGOTSKY, Lev. Psicologia e pedagogia: bases psicológicas da aprendizagem e do desenvolvimento. São Paulo: Centauro, 2005.

MORIN, Edgar. Introdução ao Pensamento Complexo. Porto Alegre: Sulina, 2015.

_____. Ciência com consciência. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

_____. Os Sete Saberes Necessários à Educação do Futuro. São Paulo: Cortez, 2018.

VIGOTSKI, Lev Semionovich. A Construção Pensamento e Linguagem. São Paulo: Martins Fontes, 2000.