



## **“COMIDA DE PRETO”: O ATO DE COMER, A RESSIGNIFICAÇÃO DA IDENTIDADE NEGRA E DE SEUS LAÇOS ANCESTRAIS NA CIDADE DE DIVINÓPOLIS-MG**

Douglas Emiliano Januário Monteiro<sup>1</sup>  
Terezinha Rosa de Aguiar Souza<sup>2</sup>

### **RESUMO**

Este artigo discute como a culinária pode associar-se à identidade cultural das pessoas. Para elucidar melhor o tema, foi escolhida a experiência vivenciada no evento "Comida de Preto", realizado na cidade de Divinópolis-MG, como uma forma de analisar em que medida o preparo e consumo de determinados alimentos podem estar associados à identidade cultural das pessoas. A metodologia pautou-se em uma entrevista semi-estruturada com Tia Maria, idealizadora do evento, que no decorrer dos nove anos de ocorrência dele, registrou a presença de em torno de 250 pessoas. Durante o evento, eram servidas comidas tipicamente associadas à identidade negra, como angu, feijoada, farofa, dentre outros. A decoração do local, as músicas e danças aí reproduzidas e os trajes dos participantes contribuem também para essa valorização da cultura africana. Conclui-se que a culinária é um elemento integrante da busca pelo resgate de determinado grupo social - nesse artigo destaca-se, particularmente, a negritude -, reafirmando e contribuindo para a preservação da identidade e ancestralidade desses povos.

**Palavras-chave:** Culinária Afro-brasileira, Cultura Afro-brasileira, Geografia das Representações.

## **BRAZILIAN NEGROES' FOOD: THE ACT OF EATING, BLACK PEOPLE'S IDENTITY RE-SIGNIFICATION AND ITS ANCESTRAL LINKS IN DIVINÓPOLIS-MG**

### **ABSTRACT**

The relationship between Cooking and people's cultural identity is at issue in this paper. To better elucidate the theme, experiences lived in an event called "Comida de Preto" (Negroes' Food)- held in Divinópolis (a town situated in Minas Gerais state- southeastern Brazil)- were chosen to be observed as a way of analyzing to what extent certain foods preparation and consumption can be associated with people's cultural identity. The methodology was based on a semi-structured interview with Tia Maria, creator of the event (which, during its nine years of occurrence, registered around 250 people). During the event, were served dishes typically associated with Afro-Brazilian black identity such as Brazilian black bean stew and crumbs, among others. The decoration of the event venue, the songs and dances reproduced there and its participants' costumes have also contributed to this appreciation of African culture. It is concluded that cooking is an integral element in the search for the rescue of a particular social group – and in our research, blackness particularly stands out -, reaffirming and contributing to the preservation of these peoples' identity and ancestry.

**Key-words:** Afro-Brazilian Cooking, Afro-Brazilian Culture, Cultural Geography.

<sup>1</sup>Doutorando em Geografia pela UFMG sedimentares@gmail.com;

<sup>2</sup>Professora de Gestão no Instituto Federal do Triângulo Mineiro. terezinhaaguiar@iftm.edu.br



## INTRODUÇÃO

Para desenvolver nossas análises/ interpretações, partimos do postulado básico de que, nas mais diferentes sociedades, os alimentos não constituem elementos vinculados apenas à satisfação das necessidades fisiológicas das pessoas, mas que eles devem, sim, ser pensados também como códigos simbólicos que representam grupos étnico-sociais, em diferentes espaços geográficos. Nessa perspectiva é que se desenvolveram, por exemplo, as abordagens de Menezes (2015) ao buscar, a autora, interpretar o ato de alimentar a partir da perspectiva do nordestino; bem como também é nesse contexto que se insere o nosso trabalho, que remete à análise/ (re)interpretação do repertório alimentar do povo negro a partir do planejamento e realização do evento “Comida de Preto” na cidade de Divinópolis-MG<sup>3</sup>.

E diante disso, é que, inclusive, se coloca a seguinte indagação: em que medida o Saber-Fazer associado à elaboração e ao consumo de determinados alimentos, está associado à identidade cultural das pessoas que o utilizam? A fim de responder a esse questionamento, pode-se acionar Woortmann (2007, p. 32) quando o autor afirma que:

A comida é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os gêneros homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social.

E é relevante assinalar nesse sentido que toda cultura está inserida num conjunto de alimentos disponíveis em cada ecossistema, determinando a sua ingestão em cada fase do ciclo de vida, independentemente de sua ocorrência nos anos iniciais, e/ou na fase adulta. No Brasil, se observa, inclusive, que há uma relação íntima entre o corpo e a comida, e a partir dela, é que, a propósito, constroem-se as representações das relações sociais. Para o brasileiro, o ato de comer remete a um aspecto social e não privado. E localiza-se nesse horizonte de discussão a valorização no ato da partilha/comunhão entre o comer no cotidiano e em eventos cerimoniais, a que pode se associar práticas como o “almoçar fora de casa” ou experiências exemplificadas pelo convite a para “tomar um café” (WOORTMANN, 2013).

---

<sup>3</sup>Agradecimento especial ao Prof. Dr. José Antônio Souza de Deus (Programa de Pós-Graduação em Geografia- IGC/- UFMG), pelas contribuições e leitura crítica desse trabalho.



Assim é que torna-se importante transcrever em um contexto sócio-espacial as relações étnico-raciais na cidade de Divinópolis, o que foi concretizado aqui a partir de pesquisa realizada sobre o evento “Comida de Preto”, realizado nesse município localizado na região Centro-Oeste do estado de Minas Gerais<sup>4</sup>.

## **APORTE TEÓRICO E METODOLOGIA**

É válido primeiramente demarcar que considera-se relevante aqui se descrever/se (re)interpretar a culinária brasileira sob uma ótica da população negra que, num processo histórico de desterritorialização e diáspora, foi escravizada entre os séculos XVI a XIX haja vista essa população ter chegado ao nosso continente e ao nosso país destituída de qualquer riqueza material, tendo apenas o corpo como bem material e constituindo ele, o seu único arquivo ancestral. É pertinente demarcar ainda que a culinária afro-brasileira, bem como a sonoridade musical reelaboradas por tais atores em nosso território resultam dessa diáspora preta, no contexto de uma experiência vivenciada em que conhecimentos/saberes foram repassados para outros grupos como forma de re-existir nesta nova morada imposta pelo capitalismo comercial que vigorava naquele contexto histórico.

A representação de vida africana está presente nos costumes culturais em nosso território, logo direcionar a cultura negra à sua culinária é elucidar a variedade étnica da África presente em nossa cozinha a partir da partilha de alimentos que permitiam aflorar em cada pessoa a identidade, memória e laços afetivos de sua ancestralidade.

Conforme afirma Januário (2018), é sugestivo pontuar por outro lado que a diversidade de culturas que se manifesta em nosso território é fruto de negociações e experiências relacionadas aos povos africanos, indígenas, asiáticos e europeus. E especificamente nos espaços da cultura negra é relevante assinalar que há uma valorização e respeito aos ancestrais e que devido à particularidade da sua experiência histórica, bem como do trauma da escravidão, observou-se a identidade negra transformada, sem fronteiras rígidas, o que pode ser expresso através do sincretismo religioso e culinário.

---

<sup>4</sup> Divinópolis é também conhecida como “Pólo da Moda”, destacando-se no rol de suas atividades econômicas, o desenvolvimento desta atividade/oferta de tal serviço.



## **METODOLOGIA**

Para descortinar o objeto desta pesquisa, buscamos nos amparar em referenciais teóricos que abarcam a relação étnica e os alimentos, entre os quais destacamos as contribuições de Woortman (2013), Januário (2018), Menezes (2015), Palhares (2015) e Lopes (2011), cuja análise (e retrabalhamento) integraram a primeira etapa metodológica do trabalho, ou seja, a pesquisa bibliográfica.

Como procedimentos metodológicos adicionais, realizamos uma entrevista semi-estruturada com eixos norteadores que conduzissem a entrevistada a falar sobre a criação do evento. Em virtude da pandemia de Covid-19, a entrevista com esta informante/interlocutora-chave foi realizada por telefone. A partir dos dados obtidos nestas duas etapas de trabalho, procuramos fazer, a seguir, uma sistematização e contextualização das informações problematizando-as, crítica e reflexivamente, na perspectiva de linhas interpretativas da Geografia Cultural/ Geografia das Representações.

Os procedimentos metodológicos adotados foram, portanto, de natureza essencialmente qualitativa.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

O evento investigado foi idealizado por Tia Maria - *A Destemida*<sup>5</sup>, matriarca divinopolitana de 75 anos e mãe de 5 filhos. Ao ser questionada a respeito da motivação que a teria conduzido a promover o evento, ela respondeu que sua realização constituiria, a princípio, uma estratégia para que as mulheres saíssem de suas casas, haja vista ela perceber em seu ciclo íntimo de amigas que as mulheres estavam recorrentemente circunscritas aos seus espaços familiares e privados.

O evento inclusive se destaca por ter sido realizado em um espaço público, o que contribuiu para o rompimento da divisão nas relações de gênero de fundamentação patriarcal onde, como se sabe, classicamente, o mundo público é vivenciado pelos homens, enquanto para as mulheres resta o mundo privado, limitando-se elas, nesse contexto, a cuidar dos filhos e dos afazeres domésticos, ou, no caso de muitas mulheres, observa-se a vivência da realidade de dupla jornada de trabalho, assumindo elas atividades laborais externas para garantir o sustento econômico familiar, mas também se

---

<sup>5</sup>Referência dada pela amiga que ajudava na realização do evento.



ocupam de tarefas domésticas. E nesse contexto é que surgiu a ideia da realização de um evento que pudesse reuni-las a fim de terem mais contato com a vida pública. Tia Maria sempre foi uma mulher pro-ativa, tendo exercido liderança em cursos de casais oferecidos pela Igreja Católica e na programação de excursões/ viagens para o litoral baiano.

**Figura 1: Tia Maria concedendo uma entrevista ao MUNDI.**



Fonte: MUNDI, 2010<sup>6</sup>

O evento I Comida de Preto, foi realizado na própria casa da Maria no dia 20 de novembro – Dia da Consciência Negra<sup>7</sup>, no ano de 2009. Nesse primeiro encontro registrou-se a participação de aproximadamente 70 pessoas de diferentes idades, gêneros e raças. O evento foi organizado com ajuda de várias pessoas dentre familiares e amigos que acreditaram na proposta. A ornamentação do lugar sempre remetia a uma ancestralidade e diáspora negras, aproveitando os recursos endógenos e materiais presentes<sup>8</sup>, como folhas de bananeiras, objetos antigos (por exemplo: moedor de café, pilão, dentre outros). Nota-se que há referência aí a um passado a partir do imaginário social de reprodução do cotidiano da população negra do Brasil, especialmente do contexto colonial.

---

<sup>6</sup>Fotografia cedida gentilmente por Elissandra, jornalista que fazia parte do Movimento Negro Unificado de Divinópolis.(MUNDI). Outra entrevista realizada. Disponível em: [\(72\) COMIDA DE PRETO - YouTube](#). Acesso:02/10/2021

<sup>7</sup>Refletir a respeito do Negro na sociedade brasileira, incluindo as desigualdades raciais e de gênero; além de difundir e valorizar a cultura afro-brasileira incidentes no espaço geográfico.

<sup>8</sup>A descrição é oriunda da entrevista realizada com a idealizadora e sua filha.



Destaca-se que esse evento ocorreu entre os anos de 2009 a 2017, com um público participante dele, registrado em torno de 250 pessoas. Pessoas foram então convidadas para falar sobre a temática racial e em todos os anos de registro de ocorrência do “Comida de Preto” ocorreram apresentações de grupos locais de Capoeira e de Pagode. Um fato marcante a ser destacado no contexto da realização do evento foi, aliás, a homenagem concedida à Tia Maria e formalmente implementada pela Câmara Municipal de Divinópolis em 2017, por meio da atribuição a ela, da comenda da Consciência Negra, um evento que homenageia cidadãos e instituições que ajudam no fortalecimento e valorização da comunidade negra divinopolitana.

É oportuno salientar, que ao desenvolver esse trabalho, a Comissão Municipal do Patrimônio Imaterial da cidade, solicitou a participação nesse grupo, bem como do uso do texto para subsidiar as discussões sobre essa temática como mais um arcabouço do patrimônio imaterial existente nesse território.

Em relação à comida- foco central de interesse da nossa investigação neste trabalho-, foram servidos, no evento, pratos tipicamente associados culturalmente à identidade negra, a exemplo da canjiquinha, angu, feijoada, quiabo, farofa e quitutes (como doce de amendoim, laranja azeda, dentre outros). Todas essas comidas (cujas denominações, aliás, provém de uma língua africana- o quimbundo, amplamente falada em Angola) foram produzidas por Tia Maria, familiares e amigos. Os ingredientes foram custeados pela própria idealizadora e por doações de amigos e comerciantes próximos a ela.

Em síntese, o evento, a partir do seu postulado básico de busca de valorização gastronômica africana, colocou em evidência uma particularidade da negritude brasileira, ao buscar formas de resgatar e dar visibilidade à ancestralidade de uma população, que teve como patrimônio territorial, o corpo, ao chegar em terras brasileiras. E Januário (2018, p. 23), a propósito, pontua que:

amassar os grãos do feijão e depois misturá-los aos demais ingredientes (pé, orelha, garganta, linguiça, rabo de porco) e começar girar na panela: assim as substâncias são reunidas no ato de rodar para alcançar seu potencial juntas. Colocar tudo em uma única panela e misturar para encontrar o ponto do sabor do sal que seja agradável ao paladar traz consigo um saber/fazer de estratégias de esperar o cozimento de alimentos “desconhecidos” a fim de transformá-los em outra coisa que não eram antes. Mas esses alimentos são apreciados justamente pelo tempero da inovação, pois, ao longo de séculos, muitos ingredientes foram substituídos ou misturados a outros. Dessa maneira, estamos pensando na diáspora e na identidade negra. O corpo-território teve que renovar suas energias a partir de seus princípios de ancestralidade, com pitadas de criatividade, pensando na especificidade da culinária afro-brasileira.



Nesse contexto, pode-se citar a circularidade, como movimento giratório expresso também na estrutura física da panela para compreendermos o movimento circular de renovação que esse valor civilizatório carrega (SANTANA JÚNIOR, 2017). Ainda nesta linha interpretativa de pensamento, há outras variáveis nas práticas culturais presentes no povo preto que utilizam o mesmo formato de círculo para promover seus encontros de vivência; como exemplo podemos citar a Capoeira e a Roda de Samba, elementos também integrantes do evento “Comida de Preto”. E nesse contexto, vale ressaltar ainda a associação do “Clube de Mães” da cidade de Alvinópolis-MG a tal prática, pois as participantes, em sua maioria, negras, sentavam-se em círculos nas reuniões aí realizadas, cantarolando e falando da “vida”, enquanto realizavam o ofício da costura, atividade proposta pela instituição *A força do Círculo*- é sugestivo pontuar-, também se faz presente nas reuniões de decisões coletivas, e em aulas cuja proposta vincula-se a uma relação dialógica, onde o docente não professa o Conhecimento, mas se apresenta como mediador dele com o educando, uma premissa defendida por Paulo Freire<sup>9</sup>.

As imagens abaixo trazem alguns registros do evento: “Comida de Preto”, observando-se que na Figura 1 está a Tia Maria com seus familiares; e na Figura 2, uma das participantes do evento.

Figura 2: **Tia Maria, familiares e amigas.**



<sup>9</sup> FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido**. 17ª ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.



Fonte: (CORREA, 2018)<sup>10</sup>

A Figura 2 assume um significado particular, se levarmos em consideração que a idealizadora do evento conseguiu concretizar o seu sonho (conforme relatado por ela na entrevista), em virtude do apoio dos familiares e amigos que acreditaram na ideia e depositaram confiança nela para que esse evento desse certo em oito edições. A imagem acima nos remete à comemoração dos 10 anos do evento, e pela expressão facial das participantes interpreta-se muita alegria e satisfação pela concretização do evento.

Figura 3: **Participantes do evento**

Figura 4: **Ornamentação.**



Fonte: CORREA, 2018

Fonte: CORREA, 2018

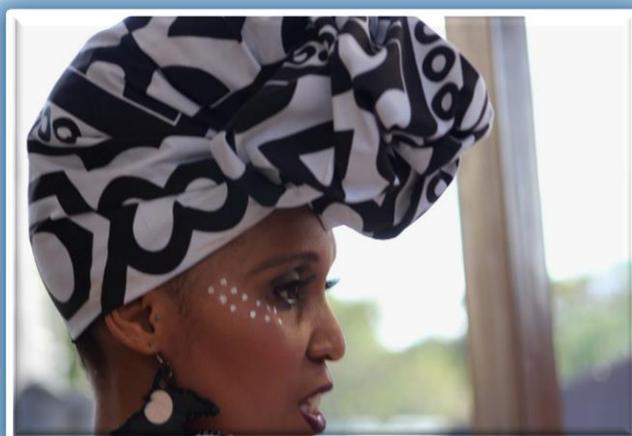
As Figuras 3 e 4 revelam a criatividade na ornamentação do evento, caracterizado pela utilização de objetos simples, plantas e combinação de cores. Observou-se, portanto, a identidade étnica racial presente no evento, retratada pelas roupas, penteado e adornos presentes nas participantes; e mais especificamente o turbante. Vale ressaltar que Santos *et al.* (2017) registra que ainda não se sabe a origem precisa desse adorno utilizado pelos povos do Oriente, como os árabes e indianos. No continente africano ele faz parte da indumentária da população, sendo também conhecido como OJÁ e tendo seu uso popularizado, ainda, em rituais em cultos afro-brasileiros como a Umbanda e o

<sup>10</sup>As fotos foram cedidas pelo Marcelo Martins Correa, um dos colaboradores do evento.



Candomblé, onde se cobre a cabeça a fim de se receber proteção e expressar o respeito ao Sagrado. Seu uso também contempla a resistência contra preconceitos, discriminação e estereótipos recorrentes em relação à população negra, no país.

Figura 5: Turbante, uma coroa ancestral



Fonte: CORREA, 2018

Em relação à comida, é importante destacar que os pratos servidos no evento foram elaborados coletivamente pelos apoiadores, especialmente pela matriarca, utilizando o fogão à lenha. A comida foi servida à vontade pelos próprios convidados conforme ilustrado na Figura 6: “Comida de Preto”





Fonte: Correa, 2017

É interessante ressaltar, a propósito, que a organização espaço-territorial afro-brasileira, denominada de quilombos, que também se manifestou em regiões urbanas, e suburbanos, negociando produtos da roça com comerciantes e viajantes, a estratégia utilizada pelas pessoas domiciliadas nesses territórios era a de extrair excedentes da plantação destinados à viabilização da troca de seus produtos por gêneros não produzidos por eles, especialmente sal e armamentos. As conexões mercantis então presentes relacionavam-se, nesse contexto, com a comercialização, pelos quilombolas, do que era produzido por eles em seus assentamentos como a farinha de mandioca, arroz, feijão, carne de animais silvestres (obtida através da caça), disponibilizados para as comunidades vizinhas, bem como pelo fornecimento, a elas, de lenha para a fabricação de peças de cerâmica e cachimbos. E ressalte-se que essa organização não se traduzia apenas em práticas econômicas, mas também envolvia aspectos simbólicos e culturais do *modus vivendi* reinventados por essas pessoas escravizadas aqui no “Novo Mundo” (GOMES, 2015).

Voltando à discussão do evento que colocamos em evidência, regatamos aqui um depoimento (o qual remete à valorização culinária afro-brasileira), de Elissandra Flávia:

*“Os escravizados africanos/as deram importante contribuição para a culinária brasileira. Essas contribuições, geralmente, não são contadas por grandes chefs que utilizam de pratos, temperos, modo de fazer da comunidade preta e se quer mencionam a história.*

*O evento Comida de Preto é uma forma de exaltar as criações da culinária ancestral do povo preto. É resgatar e manter vivo, o prato, o modo de fazer, a afetividade...*

*Acho importante saborear e ter acesso à história e o Comida de Preto faz esse papel. É um encontro ancestral e de gerações, regada à muita música preta.*  
(grifo nosso)

*Todos gostamos de estar entre os nossos e o evento proporciona essa oportunidade de encontros e reencontros”.<sup>11</sup>*

Considera-se que as imagens 6 e 7, traduzem o relato acima, remetendo à vivência experienciada em outros sentidos, especialmente detectáveis no olhar, sorriso e no

---

<sup>11</sup>Registro cedido em setembro de 2021 pela jornalista, sobre a importância do evento: “Comida de Preto”.



encontro de almas. Em outras palavras, em agradecimento<sup>12</sup> ao “chão batido” daqueles que vieram ontem e que proporcionaram esse reencontro ancestral dos afro-brasileiros da cidade de Divinópolis, pela iniciativa da Tia Maria. ” Eu sou, porque nós somos; e porque vocês existiram, existem!”<sup>13</sup>

**Figura 6: Afeto e o Reencontro**



**Figura 7: Agradecer**



Fonte: Correa, 2018

**Figura 7: Música Preta<sup>14</sup>.**



Fonte: Correa, 2017

<sup>12</sup>Agradecer vem do latim, cuja raiz vem do “gratus”, cujo significado se refere ao acolhimento, do verbo acolher, e ou ser acolhido agradavelmente.

<sup>13</sup>**Provérbio** africano, adaptado ao texto.

<sup>14</sup>Tia Elza, sambista divinopolitana, reconhecida nacionalmente.



Observa-se que a culinária, bem como a música produzida por essas pessoas são apreciadas pela sociedade envolvente embora não haja a devida valorização destas, e de outras dimensões da realidade negra, em virtude do silenciamento imposto pelo racismo estrutural, desafortunadamente, ainda vigente, na sociedade brasileira.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se concluir que a forma de viver do povo de origem africana está inserida na sociedade brasileira através dos costumes sociais e saberes, contribuindo assim, para a formação cultural do nosso país. É nessa perspectiva que realizar uma inferência da cultura negra na perspectiva culinária afro-brasileira é afirmar a participação da etnicidade africana na cozinha herdada de bantos (África Central e Austral), iorubás<sup>15</sup> (Benin e Nigéria- África Ocidental) e sudaneses (LOPES, 2011).

Januário (2018) esclarece que essa potencialidade cultural a partir da culinária reativa as propriedades energéticas do fazer/transformar a comida através do fogo, uma vez que, utilizando-se de temperos, partes dos animais sem vida são transformadas, colaborando para a experiência de preservação da identidade e ancestralidade. O maior exemplo desta experiência materializar-se-ia no preparo e consumo de um prato afro-brasileiro emblemático como a feijoada, concretizada como elo desta vivência.

Nesse sentido, a culinária em si, entre outras manifestações culturais, pode ser considerada um bem imaterial significativo vinculado a uma determinada identidade social, considerando-se inclusive que tais bens se instituem para a construção (e ressignificação) de uma continuidade histórica muito relevante para a memória brasileira.

Diante do exposto, compreende-se ainda que a culinária constitui uma experiência de reafirmação e preservação cultural de determinado grupo social, pois o ato de comer nos remete a construções simbólicas recriadas ao longo do tempo. E nesse sentido é que acredita-se que a realização e consolidação de eventos como a “Comida de Preto” realizado em Divinópolis podem ser interpretados como um exercício de territorialidade (na ótica da Geografia Cultural), contribuindo para a demarcação de territórios e valorização identitária deste segmento populacional, que historicamente foi oprimido/subjugado pelas classes dominantes e pelo Estado.

---

<sup>15</sup> Yoruba



## REFERÊNCIAS

- FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido**. 17<sup>o</sup> ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.
- GOMES, F. S. **Mocambos e Quilombos: uma história do campesinato negro no Brasil**. São Paulo: Claro Enigma, 2015 (p. 7-33 e 106-119).
- JANUÁRIO, A. C. S. **Mãos negras: saberes e sabores afro-brasileiros**. 68f. Dissertação (Mestrado em Relações Étnico-Raciais). Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, Rio de Janeiro, 2018.
- LOPES, N. **Enciclopédia brasileira da diáspora africana**. 4. ed. São Paulo: Selo Negro, 2011. 752 p.
- MENEZES, S. S. M. Sabores do Sertão ao Litoral: saberes e fazeres como estratégia de reprodução social e econômica de grupos familiares. **Geografias**. Belo Horizonte, n. 2, p. 44-62, 2015.
- PALHARES, V. L. Uma Geografia hedonista dos saberes e dos sabores. Niterói, **Geograficidade**, v. 4, Número Especial de Outono, p. 25-35, 2014.
- SANTANA JÚNIOR, H. M. de. **“O lúdico dá o prazer”**: família negra, os valores civilizatórios e a festa como aprendizado. Dissertação (Mestrado em Relações Étnico-raciais), Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, Rio de Janeiro, 2017.
- SANTOS, L. de D.; et al... O Turbante como Representatividade da Identificação Negra **RELACult – Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**. Revista Latinoamericana de Estudios en Cultura y Sociedad | Latin American Journal of Studies in Culture and Society V. 03, ed. especial, ago., 2017, p. 121-128 | relacult.clac.org e-ISSN 2016/Atual: 2525-7870 | e-ISSN 2015/2016: 2447-018X
- WOORTMANN, E. F **Padrões tradicionais e modernização**: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: EdUFRGS, 2007.
- \_\_\_\_\_. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, 2013.