

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
BACHARELADO INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS HUMANAS

Lara de Oliveira e Silva

**TRANSMISSÃO CULTURAL E SABARES CULINARIOS: O CADERNO DE RECEITAS EM
TRANSFORMAÇÃO**

Artigo apresentado ao Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas, da Universidade Federal de Juiz de Fora, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel (Trabalho de Conclusão de Curso).
Orientadora: Professora Doutora Rogéria Campos de Almeida Dutra.

Juiz de Fora
2016

Agradecimentos:

Este trabalho apresenta resultados parciais do projeto de pesquisa *Quitandas de Minas: saberes e fazeres da pastelaria caseira na serra da Mantiqueira*, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais, a quem a autora agradece por sua participação como bolsista de Iniciação Científica. Agradeço também minha orientadora e amiga Rogéria Campos de Almeida Dutra por toda a paciência e compreensão.

Gostaria também de agradecer a todos aqueles que contribuíram de alguma forma para a elaboração do trabalho, pela paciência, compreensão e ajuda que me deram durante o período de formulação das ideias, a minha família pela educação, apoio moral e incentivo e fico grata em tê-los por perto.

A todos que fizeram parte desse processo.

Muito obrigada!

TRANSMISSÃO CULTURAL E SABARES CULINARIOS: O CADERNO DE RECEITAS EM TRANSFORMAÇÃO

CULTURAL AND CULINARY KNOWLEDGE TRANSMISSION: THE RECIPE NOTEBOOK CHANGING

Lara de Oliveira e Silva¹

RESUMO:

Esse trabalho procura contribuir para reflexão das questões que envolvem os saberes culinários e suas formas de transmissão, particularmente os cadernos de receitas. Baseando-se na revisão bibliográfica, procura apresentar como os cadernos de receitas fazem parte da cultura alimentar, bem como sua importância na manutenção e preservação da tradição desses saberes culinários. Destaca também ser esta uma forma de registro culinário que convive com outras estratégias, tais como a transmissão oral ou a disseminação de receitas pelos meios de comunicação e redes virtuais.

PALAVRAS-CHAVE: Práticas alimentares, receitas, transmissão cultural.

ABSTRACT:

This work aims to contribute to reflection of the issues surrounding the culinary knowledge and its transmission, particularly the recipes books. . Basing on the literature review to provide such as income notebooks are part of food culture as well as its importance in maintaining and preserving the tradition of these. Highlights culinary knowledge also that this is a form of culinary record that coexists with other strategies, such as oral transmission or spread of revenue through the media and virtual networks.

KEYWORDS: food practices, recipes, cultural transmission.

¹ Graduanda em Ciências Humanas pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Endereço eletrônico para contato: lara_p412@yahoo.com.br Artigo apresentado ao Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel, com orientação da Professora Doutora Rogéria Campos de Almeida Dutra.

Introdução

Esse trabalho tem como objetivo abordar a temática da alimentação pela perspectiva dos meios de transmissão de saberes e práticas culinárias, tendo como foco em particular o cadernos de receitas. Instrumento doméstico de larga utilização no passado, o caderno de receitas coexiste atualmente com outros meios de disseminação de saberes culinários, seja pela mídia impressa, televisiva ou virtual.

Os estudos antropológicos na área da alimentação tentam explicar a interação social, cultural e comportamental do ser humano com o alimento e a natureza. Contreras (1992) descreve que o campo de estudos na área da alimentação é constituído a partir de necessidades biológicas e físicas, em que precisamos comer para sobreviver, e pela entidade espiritual na qual o pensamento e razão são capazes de transcender às leis naturais, ou seja, o fator comportamental e cultural que é dado aos alimentos, como restrições ou mesmo interdições alimentares.

Se comemos não é só para comer, mas também por razões cerimoniais e sociais. Um exemplo são os feriados ou o ciclo de vida dos indivíduos ou das famílias ou mesmo instituições, em que a comida tem uma participação grande nesses eventos se não for o carro chefe para eles, isto é possível, entre outras razões porque espécie humana, ao contrário de outras espécies animais, não precisa mostrar o estado de saciedade. Toda sociedade tem regras, geralmente não escritas, o respeito, e de acordo com vários critérios: nutricional, cultural ou simplesmente emocional. E assim, por exemplo, para entender um tabu, determinado alimento, carne de porco entre os muçulmanos, ou entre Hebraico, ou cavalo de carne ou de cão entre os americanos (CONTRERAS, 1992, p. 11).

A comida, para Salazar (2001), está articulada com o mundo simbólico e significativo, e com os aspectos de sentido e representação. A seu ver, o ser humano está em primeira estância entrelaçado com o ato de comer e de que a comida está à frente da vida. Podemos destacar como exemplo da dimensão simbólica do ato de comer as relações entre comida e religião: enquanto os católicos utilizam a alimentação como forma de penitência durante a Quaresma, os hindus não comem carne de vaca.

Contreras (1992) descreve que as diferenças culinárias são também identitárias, ou seja, uma localidade é definida por suas comidas típicas e alimentos que a caracteriza, na qual a ordem, o uso, a composição, a hora, o número de refeições são particulares: “Uma série de indicadores mostra que saborear alimento de outra identidade é definir muito vigorosamente a filiação culinária de um território particular, definir uma verdadeira fronteira culinária e cultural” (CONTRERAS, 1992, p. 8).

As práticas e hábitos alimentares se relacionam diretamente com a ordem social, onde os alimentos têm seu valor fisiológico, nutricional e social entrelaçados aos costumes, gostos, preferências e procedimentos que envolvem a preparação.

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (SANTOS, 2011, p. 108).

É no preparo da comida que ela ganha sabor e sentido, e nela estão entrelaçadas as memórias familiares, valores simbólicos e culturais. Esta memória e a tradição estão presentes na arte de cozinhar, construindo a identidade familiar e local. A cozinha é um ambiente social, onde as interações sociais e o conhecimento são passados de geração em geração, onde, antigamente, havia um preparo manual e demorado. Hoje, esse processo se junta às novas tecnologias que vieram acelerar o cozimento para que se seja mais rápido e fácil de fazer. O modo manual e tradicional ainda é característico de algumas localidades que permanecem pouco alteradas, mesmo com a difusão de novas tecnologias.

Segundo Santos (2005), é na cozinha que se revelam as relações de gênero, de distribuição dos afazeres e de transmissão de saberes. Os cadernos de receitas não somente transmitem saberes de diferentes combinações alimentares, mas as próprias interações sociais, registrando a ordenação e classificação daquela realidade.

Os cadernos de receita

Os cadernos de receitas são um exemplo de conhecimento cultural passado de geração em geração. Neles estão presentes, além de receitas, dicas e “manhas” de como melhorar, recados, às vezes, desenhos e bilhetes sobre assuntos diversos. Há também orientações relacionadas a afazeres domésticos e familiares. Muitos desses saberes são passados oralmente de mães para filhas, de sogras para noras, resgatando assim uma temporalidade e trazendo saberes do passado para o presente, onde é valorizado o que vem dos antepassados, saberes e fazeres gastronômicos construídos ao longo de muitos anos. Esses representam valores relativos à tradição familiar e local.

A estruturação do caderno como um local onde as receitas dividem seu espaço com elementos e informações que não necessariamente se referem à comida. Assumem de certo modo a função de um diário aberto a relatos pessoais que se configuram para além da narrativa escrita. E, sobretudo, relatos pessoais que possivelmente não se percebem como tal, mas que por meio das escolhas dos temas que adentram o caderno, acabam sugerindo traços da identidade de um indivíduo (SILVEIRA, 2011, p. 2).

Os cadernos de receita são espaços em que a criatividade está presente. Neste universo, as mulheres predominam no ambiente como responsáveis pela alimentação familiar, transformando estes objetos em herança: são passados de mães para filhas e de sogras para noras como forma de preparo para a vida adulta, onde as meninas são estimuladas a aprenderem os afazeres domésticos desde pequenas.

O conjunto de informações presentes nesses cadernos mostra as formas de preparo, quais alimentos são utilizados, as medidas necessárias, a preferência por certas receitas e alimentos. A temperatura do forno nas receitas em que são assadas variam de receita para receita, por exemplo. Nesses cadernos é possível perceber um universo de pratos, doces, pães, biscoitos, bolos, medidas, notas de preparo, utensílios, formas, dicas, aprimoramento, improvisação e criatividade.

Ao se folhear e utilizar as receitas, numa verdadeira viagem pela boca, pela mestiçagem dos pratos, com olhares para os estados do cru, assado, cozido, podre, do salgado e doce, do quente e frio, das medidas, das abundâncias e carências, do tempo de cozimento e da diversificação dos utensílios, não há demarcações de fronteiras e territórios. Na verdade, se há limites neste panorama eles estão postos numa verdadeira fantasia antropofágica do prazer de produzir e comer uma obra de arte, numa gula indiscriminada e eclética. Assim, as receitas culinárias permitem o conhecimento do cotidiano através de práticas culturais revelam as maneiras de fazer o cotidiano (SANTOS, 2005, p. 3).

Os cadernos de receitas revelam mais do que apenas receitas, eles mostram os modos de saber e de fazer, revelam segredos, passando para as gerações futuras conhecimentos adquiridos durante várias gerações, trazendo assim o passado para o presente e futuro, transitando entre os tempos. Moraes (2011) coloca a culinária como sendo “Um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente” (MORAIS, 2011, p. 243).

Nos cadernos de receitas mais antigos pode-se notar que a maioria é simples de se fazer, com ingredientes de fácil acesso, pois, em sua maioria, provinham do próprio quintal, como o leite, os ovos, a mandioca, dentre outros. Além disto, eles são testemunhos de uma época anterior às inovações tecnológicas, como liquidificador, batedeira, micro-ondas e geladeira. Então, as receitas tinham que ser afinadas à realidade local, sendo seu processo artesanal. Estas práticas, que envolvem o preparo manual, o uso do forno à lenha, dentre outras práticas, ainda podem ser verificadas em regiões afastadas dos grandes centros, observando-se a manutenção de técnicas antigas no preparo de seus alimentos. Segundo Santos,

(...) quanto mais antiga a receita menos detalhado é o modo de sua execução, indicando a preocupação do autor com a posse da mesma, da manutenção da sua originalidade, o que acaba diminuindo a chance de que outros possam chegar ao resultado final desejado (SANTOS, 2011, pag. 3).

Além disto, estes cadernos apresentam a escrita de fácil compreensão e entendimento. As medidas contidas nas receitas têm como objetivo orientar sua confecção, no entanto, elas são variadas em função do contexto social de sua produção. Observam-se, em muitos casos, medidas que supõem a experiência de quem vai elaborá-las. Contudo, esta forma pouco precisa se por um lado dificulta a disseminação de receitas, pode contribuir para inovações: a cozinha é um ambiente de criatividade, de criação e destruição, a partir de diversas tentativas. Esse conhecimento sobre o aprimoramento das receitas pode ocorrer na própria experiência através da tentativa em se modificar a receita ou por meio de trocas de informações. Nesse caminho de criação, algumas receitas podem ser esquecidas com a criação de novas receitas que facilitam a forma de fazer.

Contreras (2005) descreve que, atualmente, a insatisfação com os produtos industriais, dos quais não se sabe a origem, tendem a causar desconforto nos consumidores. Refletem a insegurança em relação à qualidade dos alimentos, estimulando a constituição de defensores de uma consciência alimentar ou de apreciadores de produtos regionais e locais. Temos então um processo simultâneo – por um lado a disseminação de receitas práticas e recursos culinários tecnológicos e, por outro, a valorização do prazer de desfrutar de sabores e produtos regionais e dos saberes que os acompanham.

Todo o saber culinário que é preservado, sistematizado e transmitido de geração para geração, traz consigo categorias de análises como a identidade, a tradição e a comensalidade. Todo um “saber fazer” presente nos cadernos de receitas que era incorporado aos padrões de cada época e que recebiam algumas alterações, em termos de acréscimos, substituições e abstrações. Desta forma, se pode perceber as resistências na História de determinadas tradições, seja em termos de escolha de alimentos, seja em relação à sua elaboração. Nesse sentido, aquelas receitas que incorporam os paradigmas de continuidade e permanência, trazem a noção de que as práticas alimentares são ditadas por regras culturais engendradas na história de uma família ou de um grupo social. Muitas vezes as receitas ao atravessarem gerações, expressam as realidades sociais em termos de adequação aos novos tempos (SANTOS, 2008, p. 8).

As receitas podem fazer com que a memória seja resgatada e desperta lembranças de períodos já vividos. Esse conhecimento, quando não registrado, pode se perder e, com isso, gerações futuras não terão a oportunidade de conhecer o passado. É importante a preservação dos saberes e fazeres, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos grupos sociais, pois assim se fortalece a identidade, a cultura e a tradição dessas localidades.

As receitas culinárias são uma forma de texto em que passa ao leitor informação de como fazer a partir de instruções. Esse tipo de gênero textual é capaz de transmitir uma forma de cultura que ultrapassa o significado do texto. A receita traz consigo a oralidade materializada por meio de textos produzidos nos cadernos, nos livros e revistas culinários. É difícil pensar na história da culinária, sem pensar nos processos comunicativos que a envolvem. Segundo Jacob (2013), esse processo mediativo é inerente à própria natureza da receita, ou seja, um registro com formas de procedimento, construído para sua divulgação. Assim, no compartilhamento de receitas, seja oralmente entre vizinhas ou parentes, ou através de registros em cadernos ou folhas de papel avulsas, já revelam uma midiaticização da culinária, quando ela sai da cozinha, da relação entre cozinheiro e ingredientes, e passa a transitar em outros locais.

Nota-se que, no sistema cultural da culinária, a receita é um tipo de texto-código (LÓTMAN, 1996), que organiza os modos de se fazer um determinado prato e estrutura, assim, a transmissão de informações culinárias em uma organização comunicativa compreensível. Ainda de acordo com Lótmán (p. 143), “el símbolo se define como um signo cuyo significado es cierto signo de otra serie o de outro lenguaje”. Acreditamos que a receita é um texto que foi codificado e que estrutura a formação e o arranjo signico dos pratos (textos) originados pela sua ação física. Fica clara nessa passagem a importância da receita tanto como documento histórico quanto sociológico, ao indicar que desde os primeiros registros impressos dessas receitas já se qualificava um espaço de comunicação com dimensões complexas, que ia além do gosto ou valor comercial dos alimentos em discussão. É nesse

processo que identificamos a receita como o elemento-chave estruturante e demarcatório da comunicação da culinária, ou seja, da construção da sua linguagem, pois os modos de representação das receitas estruturam o saber fazer da cozinha nessa semiosfera (JACOB, 2013, p.120)

Transmissão cultural dos saberes culinários

A transmissão cultural de saberes culinários, representados pelos modos de fazer, ocorre como expressão espontânea pela forma oral, sendo transmitida através da fala. O registro das receitas, por meio de manuscritos e cadernos de receitas, aprimorou esse modo de transmissão, tornando-os parte da cultura material, fazendo com que essa transmissão não se restrinja à dimensão oral. As receitas impressas, seja em revistas, livros ou em produtos alimentícios, atuam também como forma de divulgação, tal como as estações de rádio e canais de televisão que, com programas direcionados exclusivamente para receitas culinárias e dicas de cozinha, sofisticaram o mundo da cozinha. Os programas de culinária promovem grande audiência e são atraentes para o telespectador, pois o recurso da imagem atua como apelo e convite às iniciativas e novas experiências. Os sites e canais virtuais facilitam ainda mais a interação entre o apresentador e o telespectador quebrando a barreira dos horários, ou seja, não é mais preciso esperar o horário do programa sobre culinária no rádio ou na televisão para assisti-lo. Na Internet, esse conteúdo está disponível para ser acessado a qualquer hora que o telespectador precisar.

Segundo Ganomar e Belda (2015), quando a tradição oral passa a ser registrada na forma escrita e impressa, a culinária adquire também a característica de difundir e universalizar o acesso a sabores, ingredientes e modos de preparo. Esses novos meios de divulgação de receitas trazem algumas mudanças e transformações para a sociedade, especialmente com relação às inovações tecnológicas na cozinha.

O hábito de se copiar receitas em cadernos ou de anotar as receitas dos programas de culinária da televisão, para esta geração, com a Internet, o caderno de receitas se tornou virtual. Para ampliar a visitação e oferecer mais um benefício ao consumidor, a empresa de eletroportáteis Arno, disponibiliza no site uma área para que o visitante monte, a partir dos seus hábitos alimentares e predileções, o seu próprio livro de receitas. Através de uma ferramenta de busca de receitas é possível encontrar uma com o ingrediente disponível na despensa do visitante. Estas mudanças socioculturais já foram sinalizadas por Kotler: "(...) precisam comercializar produtos que correspondam aos valores centrais e secundários da sociedade e abordar as necessidades das diferentes subculturas que existem dentro de uma sociedade" (p. 177). A Internet veio catalisar estas mudanças e as empresas devem cada dia mais acompanhá-las entendendo os novos valores e os seus subgrupos (FILHO, 2007, p. 8).

Vemos, portanto, um circuito onde os programas de TV e os sites relacionados a esse tema atuam de forma complementar, pois muitos programas atuam também na Internet, deixando registradas as receitas utilizadas. Por outro lado, os sites e blogs de culinária disponibilizam em seus canais vídeos de como preparar as receitas. As publicações feitas através das redes sociais como, por exemplo, o Facebook, onde se pode publicar, comentar e compartilhar informações, têm sido bastante utilizadas pelos usuários com interesses em receitas e na culinária em geral. Há também no espaço virtual a segmentação de canais ou blogs que se especializam, seja pelo tipo de alimento utilizado, seja por receitas regionais, por orientações dietéticas ou mesmo pelo custo das receitas.

A publicação de receitas culinárias em redes sociais possibilita a constituição de nichos midiáticos ainda mais específicos em relação às mídias impressas e televisadas. Formam-se, assim, grupos temáticos interessados, por exemplo, em "receitas sem glúten", "culinária sem lactose", "comida vegana", "dieta paleolítica", entre outros temas raramente abordados na programação da TV. Essa situação vai ao encontro do que afirma Anderson (2006) em sua teoria da "cauda longa", que diferencia a economia digital (baseada em "nichos") do mercado midiático de massa (baseado em "hits"), levando a uma explosão de variedades informativas disponíveis ao consumo. Ou seja, o telespectador agora tem ferramentas para produzir e divulgar seu próprio conteúdo (GAMONAR; BELDA, 2015, p. 4).

Com o amplo acesso à informação, as receitas virtuais vêm ganhando espaço no cenário das práticas culturais pela diversidade de receitas que se consegue encontrar no meio virtual, das mais fáceis e rápidas às

mais complexas. A praticidade que o meio virtual proporciona condiz com atual momento em que vivemos, onde o tempo é algo valioso e a praticidade, uma vantagem.

A publicidade que envolve o meio culinário depende muito da aparência, com muitos recursos apelativos à estética dos pratos elaborados. A imagem também contribui como estratégia didática da transmissão, ao demonstrar o resultado esperado. Estes recursos assumem grande importância atualmente, na medida em que essa transmissão de modos de fazer tem se deslocado do cenário doméstico, da relação entre gerações e das interações face a face para um modo mais amplo de divulgação que abrange um público heterogêneo, contemplando diferentes graus de interesse. Jacob (2013) enfatiza que a comunicação que envolve a culinária está presente tanto na esfera pública, quanto na privada. Essa comunicação não se limita ao cenário doméstico, nem ao espaço público. A linguagem culinária é tão abrangente comunicativamente que ultrapassa os textos culturais locais.

As receitas virtuais não trazem consigo a tradição dos cadernos de receita, mas a informação objetiva que orienta seu modo de preparo. Elas estimulam frequentemente a adesão de utensílios “modernos”, que trazem consigo a praticidade, como a batedeira, que torna o preparo mais rápido e menos cansativo.

Os cadernos de receita são uma forma de preservar saberes locais e com eles a identidade local, sendo uma fonte de memória e tradição que precisam ser preservados. Neles estão presentes transmissão de conhecimentos e práticas culturais que foram passadas de geração em geração, trazendo os conhecimentos passados para o presente para que estes possam ser transmitidos para outras gerações. De certa forma, podemos considerar que a culinária tradicional se opõe a determinados aspectos que tendem à padronização das culturas, na medida em que envolvem alimentos e significados produzidos localmente, contribuindo, portanto, para um movimento oposto à padronização, ou seja, a constituição de uma singularidade.

Conclusão

Nos cadernos de receita é possível perceber um universo de pratos, doces, pães, biscoitos, bolos, medidas, notas de preparo, tempo de cozimento ou de resfriamento, utensílios, formas, dicas, aprimoramento, improvisação e criatividade. São também peça importante na transmissão da história familiar, atravessando gerações. Como formas de se produzir conhecimento e de aproximar as pessoas, trazem o passado para o presente, pois a oralidade, presente nos saberes culinários e nos cadernos de receita, faz parte da história da alimentação e da herança cultural.

As receitas virtuais, por sua vez, têm se tornado cada vez mais comuns, presentes principalmente entre os habitantes das grandes cidades. Se em algum momento de nossa história a transmissão oral foi cedendo espaço para a estratégia do registro, primeiramente pelo caderno de receitas e posteriormente pela publicação de livros de culinária. Atualmente observamos estes meios cedendo espaço para as receitas no espaço virtual.

As cozinhas, através de suas receitas, estão em permanente transformação. Atualmente, o amplo acesso às novas técnicas e formas de consumo fornecem novos caminhos para o encontro de informações alimentares, favorecendo sua disseminação. Podem, neste trajeto, ser adotadas ou, às vezes, rejeitadas por diferentes grupos, tornando assim o ambiente da cozinha um meio de desenvolvimento, criação e readaptação, assumindo, portanto, papel de agente de mudanças sociais. Neste sentido podemos considerar a comida, não somente como produto, mas também como formadora de cultura na sociedade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- BONIN, /A.; /ROLIM, /M.C.M.B. /Hábitos alimentares: tradição e inovação. /**Boletim de Antropologia**, Curitiba, v.4, n.1, p. 75-90, jun.1991.
- CANESQUI, /Ana Maria./ **Antropologia e nutrição**: /um diálogo possível. /Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. /Rio de Janeiro/: Editora FIOCRUZ/, 2005.
- CONTRERAS, /J. /Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. **Revista Chilena de Antropología**, n. 11, p. 95-111, 1992.
- DA MATTA, /R. /Notas sobre el simbolismo dela comida em Brasil. /In: /**Revista L'Homme**, França: 1988.
- DEMETERCO, /S. /**Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade./ 1998 /Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná (UFPR), /Curitiba, /1998.
- DOS SANTOS, /Maria Cordeiro. /**Manuscritos culinários femininos**: escrituras das práticas de linguagem do trabalho na cozinha./ 2011./ Dissertação (Mestrado em Linguística) – Universidade Federal da Paraíba (UFPB), /João Pessoa, /2011.
- FILHO, /J.L MUNIZ. /Tudo No Liquidificador: Propaganda, Promoção De Vendas, Eventos, Merchandising e Internet. /**XII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação da Região Sudeste**. p. 1-14, 2007. Disponível em: <www.razonypalabra.org.mx. Acessado em 15 de agosto de 2015>. /Acesso em: /29 set. 2015.
- GAMONAR, /F. D. Oliveira; /BELDA, /F Rolfsen. /**Da Culinária de Papel as Mídias Sociais de Nicho**: Planejando o desenvolvimento de um ambiente colaborativo para a publicação de receitas e dicas www.razonypalabra.org.mx.Acesso em: /09 jan. 2016.
- GOMES, /L. G. F. F. ; /BARBOSA, /Livia . /Culinária de Papel. /In: /**Programa e Resumos – XXIV Reunião Brasileira de Antropologia**. Olinda, Pernambuco, v. 1. p. 1-596, 2004.
- JACOB, /Helena. /Gastronomía: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha. **Revista Comunicare**, 2013.
- LIFSCHITZ, /J. /O alimento-signo nos novos padrões alimentares. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, n. 27, ano 10, 1995.
- MINTZ, /SW. /Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Rev Brasil Ci Soc**, v. 16 (47), p. 31-41, 2001.
- MIRANDA, /L. M. /Maneiras de ser e de fazer: uma busca pelo resgate cultural de Viçosa – MG por meio de seus saberes e sabores. **Rev. Ciênc. Ext.**, v.8, n.3, p. 163-167, 2012.
- MORAIS, /L. P. /Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011.
- PERROT, /Michelle. /Práticas da memória feminina/, **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v.9, n.18, p. 9-18, ago-set. 1989.
- SALAZAR, /Delgado. /Comida y cultura: identidad y significación en el mundo contemporáneo. /In: /**En Estudios de Asia y Africa**, El Colegio de México, DF, México, jan.-abr., vol. XXXVI, n. 1, 2001.
- SANTOS, /Carlos Roberto Antunes /A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR. n. 42, p. 11-31, 2005.

_____. /A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. /**História: Questões & Debates**, Curitiba Editora UFPR, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

_____. /**Os pecados e prazeres da gula** – os cadernos de receitas como fontes históricas. Disponível em: <<http://www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/Carlos%20Antunes.pdf>>. /Acesso em: /29 set. 2015.

SILVEIRA, /J. de Moraes. /**Mulheres inscritas em cadernos de receitas**. /Artigo produzido a partir da pesquisa de doutorado em Arte e Cultura Visual – PPGACV/FAV/UFG, iniciada em março de 2011.