

**ALIMENTAÇÃO, IDENTIDADE
E MEMÓRIA PRÁTICAS
ALIMENTARES CABO-
VERDIANAS NUM CONTEXTO
MIGRATÓRIO***

TIAGO SILVEIRO DE OLIVEIRA**

Resumo: *o artigo explora as ideias de alimentação, identidade, migração e memória para debater as práticas e os territórios da alimentação das comunidades cabo-verdianas, na região metropolitana de Lisboa, Portugal. Nesse sentido, atenta na simbologia das práticas e produtos alimentares desta comunidade migrante e no modo como estes operam na nostalgia dos sabores cabo-verdianos traduzida na expressão de kumida di téra.*

Palavras-chave: *Alimentação. Memória. Identidade. Migração. Comunidades Cabo-Verdianas.*

L'histoire de l'alimentation a montré que chaque fois que des identités locales sont mises en péril, la cuisine et les manières de tables sont des lieux privilégiés de résistance. (Jean-Pierre Poulain)

O artigo problematiza os consumos alimentares das comunidades migrantes cabo-verdianas na região metropolitana de Lisboa, tendo em conta as dissemelhanças dos universos físicos e simbólicos, e o modo como os conceitos de alimentação, memória e identidade se relacionam. Assim, através da análise dos consumos e hábitos alimentares e cruzando

* Recebido em: 30.11.2012. Aprovado em: 26.12.2012.

** Bolsista de Doutoramento pela FCT desde Janeiro de 2012, mestre em Antropologia - Poder e Identidades - (2009) na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa, Licenciado em Antropologia (2007), foi distinguido pela mesma instituição como Melhor Mestre em Antropologia (2009/2010). Atualmente trabalha no seu Doutoramento – Produção, Trabalho e Consumo – na FCSH-UNL, tendo como objeto de estudo os consumos, as práticas e territórios alimentares das comunidades migrantes cabo-verdianas. E-mail: tsilveiroo@fch.unl.pt

as ideias de tradição e de modernidade alimentar (SCHOLLIERS, 2001; ASCHER, 2005; CONTRERAS, 2007) procuro um novo diálogo para a definição da identidade migrante cabo-verdiana.

Começo por sublinhar a pertinência que a leitura das práticas e consumos alimentares têm no campo antropológico e o modo como estes contribuem para a análise de dinâmicas culturais e identitárias, concepções que se relacionam com lógicas de classe (GOODY, 1982), religiosas, geográficas, etárias, de gênero, entre outras. No caso de uma população migrante, Silva (2008, p. 224) refere que:

en la constitución de una cocina por parte de una población que emigra se siguen caminos diversos. Las poblaciones que se trasladan (o fueron trasladadas) traen con ellas sus hábitos, costumbres y necesidades alimentarias; en fin todo un conjunto de prácticas, conectadas a aquello que Bourdieu (1987) denomina como habitus.

Seguindo esta reflexão o ciclo de “compra, preparação e degustação” de bens alimentares deve ser interpretado como uma lógica que é pautada por ritmos próprios, uma projeção da identidade que transpõe a fronteira da mera satisfação biológica e de consumo prático. Ou seja, nas palavras de Lody (2008, p.119):

comer no es sólo un complejo acto biológico; ante todo un acto traductor de señales, de reconocimientos formales, de colores, de texturas de temperaturas y de estéticas. Pues comer es un acto que une memoria, deseo, hambre significados, sociabilidades, ritualidades que hablan de la persona que ingiere los alimentos, del contexto en que vive, comunicándola también con los demás que participan del momento de comer.

UNIVERSOS DE ANÁLISE

No artigo são apresentados territórios¹ dispersos, unidades heterogêneas na região metropolitana de Lisboa, onde as práticas alimentares ditas cabo-verdianas estão presentes como são exemplos: o bairro Alto da Cova da Moura (periferia de Lisboa); Associação Caboverdeana de Lisboa (Lisboa); Café Mindelo (Lisboa); Casa da Morna (Lisboa) e outros universos sem uma fronteira física fácil de traçar, mas cujo valor prático e simbólico é realçado pelas comunidades estudadas.

O bairro Alto da Cova da Moura, na Área Metropolitana de Lisboa, é um território indissociável da cultura cabo-verdiana. De raiz precária e clandestina, a sua origem remonta aos anos sessenta, porém é na segunda metade dos anos setenta, com a chegada dos primeiros retornados das ex-colônias portuguesas, alguns êxodos internos rumo à capital e a chegada de um maior número de migrantes cabo-verdianos que o bairro cresce significativamente.

O crescimento do bairro foi acompanhado por algumas mudanças: as habitações de barracas e materiais bastante precários deram lugar a construções (de um ou dois pisos) em tijolo, foi implementada iluminação pública, sistema de recolha de lixo, de saneamento básico, construída uma escola, entre outras estruturas de apoio à comunidade.

Atualmente o bairro tem aproximadamente 6000 mil habitantes, 60% de origem africana e desses a sua maioria cabo-verdiana que vieram diretamente de Cabo Verde, de outras ex-colônias portuguesas ou de outros territórios europeus. Pela sua

tipologia, organização espacial e tipo de habitações é um pequeno Cabo Verde deslocado no espaço e no tempo, sendo por isso um território incontornável quando se analisam as comunidades cabo-verdianas e seus descendentes a residir em Portugal. Segundo Cidra (2008, p.133) o bairro é “um exemplo paradigmático de comunidade imaginada de Benedict Anderson, em virtude desse interessantíssimo espaço se assemelhar, do ponto de vista social, cultural e arquitetônico, ao interior de algumas ilhas de Cabo Verde”.

A Associação Caboverdeana (ACV) situa-se no oitavo andar de um prédio no coração lisboeta, foi criada em 1980, segundo a descrição do seu *website* tem como objetivo “manter vivo no dia-a-dia da cidade de Lisboa um espaço de multiculturalidade onde a música, a gastronomia, os debates, as conferências, os seminários e a formação com caráter qualificante, irmanam cabo-verdianos, portugueses e outros povos e culturas na sociedade portuguesa”.

Trata-se de um espaço que tem também um serviço de restaurante e onde à hora de almoço procura recriar a cultura cabo-verdiana cruzando a gastronomia e a música cabo-verdiana para um público na sua maioria não cabo-verdiano (homens e mulheres que trabalham em escritórios e empresas nas imediações) que aproveita para “comer uma cachupa² e dar um pezinho de dança”, nas palavras de uma cliente.

O Café Mindelo, no centro histórico de Lisboa, é um pequeno café³ que apesar de ter múltiplos frequentadores, pode ser encarado como um espaço de convívio de migrantes cabo-verdianos, que se juntam durante o dia e depois do trabalho para conviver, tomar um copo e comer algo típico da gastronomia cabo-verdiana. Trata-se de um ponto de encontro bastante heterogêneo (homens e mulheres de diferentes origens de Cabo Verde, de distintos estratos sociais e ocupações laborais, etc.), onde é possível degustar além de “coisas portuguesas [...] uma saladinha de polvo, uma pastelinho de milho, um grogue,⁴ coisas que temos lá [Cabo Verde]...”, no discurso de um dos empregados.

A Casa da Morna, é um restaurante de classe média-alta que se assume como um “projeto em que a Restauração, a Galeria de Arte e o Palco concorrem para a criação de um ambiente com cores, aromas e sabores de marcada interculturalidade” (segundo o seu *website*). É um espaço que apesar de valorizar os sabores cabo-verdianos, tem uma gastronomia marcada pela diversidade africana, portuguesa, uma cozinha intercultural e que nas palavras de um dos gerentes é um espaço que não se destina “à comunidade cabo-verdiana local”.

Se fosse pensar nela [na comunidade cabo-verdiana] não abríamos. Estou a falar comercialmente. Seria inviável pensar no negócio para a comunidade cabo-verdiana: primeiro porque a comunidade não tem a capacidade económica, ou poder de compra para vir jantar fora. Depois, aqueles que têm poder de compra não têm o hábito de sair para ir jantar. Preferem fazer comida em casa do que vir jantar fora. Há sempre aquela ideia do que comemos em casa, a comida das nossas mulheres é melhor que a comida do restaurante [...] Esse hábito de vir ao restaurante é daquela população que já foi crescendo aqui.

Por outro lado, o trabalhador normal não consegue vir pagar 25/30€ por uma refeição de nível média-alta. [...] 95%, para não exagerar mais, da nossa clientela é portuguesa, vem experimentar os pratos, ouvir a música de Cabo Verde. Mas, claro, temos aquela pequenina franja de cabo-verdianos que vem jantar. (Excerto de entrevista na Casa da Morna, 2009).

Apesar de todos os territórios acima mencionados terem referências a práticas e consumos ditos cabo-verdianos, de acordo com vários discursos, é no bairro Cova da Moura que se encontra a “verdadeira kumida di téra”. Essa noção ficou provada na oposição simbólica entre o universo dentro e fora do bairro, nos “hábitos alimentares no bairro” e nos “hábitos alimentares fora do bairro”.

A MEMÓRIA DOS SABORES: A IMPORTÂNCIA DO BAIRRO PARA A VALORIZAÇÃO DOS PALADARES CABO-VERDIANOS

À semelhança do episódio da madalena de Proust (1913) em *À la recherche du temps perdu*, em que através da degustação do alimento as memórias perdidas voltam a invadir o personagem e tal como referem Mintz (2002) e Sutton (2001), o alimento tem a capacidade de actuar sobre o indivíduo reactivando a sua memória. Existe nesse sentido uma estreita ligação entre identidade alimentar e memória sensorial e/ou memória do gosto/sabores. A alimentação opera nessa medida como manutenção da memória e consequentemente da identidade.

Ao conversar, com alguns informantes, sobre os hábitos alimentares em Portugal iniciava-se uma descrição de episódios da vida em Cabo Verde, de memórias que viajavam e da capacidade que o alimento tem em despertar memórias e os episódios por vezes abandonados.

Procurei então perceber a importância das práticas alimentares para a construção e transmissão de memórias (LUPTON, 1994), sendo que eram várias as alusões à nostalgia dos sabores da terra e de que forma seria possível definir uma memória do gosto. Afirmara um informante em conversa:

[...] sempre, sempre, fazes um prato da terra cá matas a saudade, mas também te traz muitas recordações de lá [...] (Excerto de conversa com homem cabo-verdiano no Café Mindelo, Lisboa, 2009).

Mintz defende que “[...] os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, na nossa consciência [...]” (2002, p. 32). Mesmo quando há um reconhecimento de uma adaptação a hábitos portugueses, a nostalgia dos sabores da terra, dos sabores tradicionais, da infância/juventude (DANZIGER, 1992) prevalece. Nessa medida, procurei atentar nos hábitos alimentares trazidos da terra, que viajavam com o migrante e que continuavam a ser valorizados (KAPLAN; CARRASCO, 1999). Refere Medina (2002, p. 124) que mediante:

los fenómenos migratorios, la unidad espacial del grupo queda alterada, abocando a los actores a nuevas necesidades y formas de recreación de la identidad. Desde esta perspectiva, vemos como las prácticas alimentarias en una situación de emigración sufren un proceso reorganización a todos los niveles.

A ruptura física e simbólica com o território de origem, faz o sentimento nostálgico face aos hábitos alimentares e à qualidade superior dos produtos da terra sobressair em recorrentes narrativas, por parte de comunidades migrantes.

Nesse sentido, a dicotomia entre os sabores de lá (Cabo Verde) e os sabores de cá (Portugal), permite configurar a importância do património gastronômico cabo-verdiano e a demarcação, ainda que simbólica, entre os hábitos alimentares da comunidade migrante e a de acolhimento. Tanto “a comida tanto como a língua são dois elementos que tardam a serem alterados, embora a comida seja diariamente consumida delimitando quase que diariamente quem somos nós e quem são os outros” (COLLAÇO, 2008, p. 2). Cito um informante:

Em Cabo Verde fazes um bom pastel de milho, porquê? Porque ao triturar o milho no pilãozinho fica sempre aquela goma, a farinha fica húmida [...] o sabor cá [Portugal] do pastel não tem nada a ver com o de lá [Cabo Verde], a farinha que compramos nas lojas é uma farinha refinada, não fica a mesma coisa porque a textura da farinha é diferente [...]. O coco que compramos aqui nas lojas, já ensacado, também é completamente diferente. É um coco já seco, sem o leite. Para fazer um doce de coco não é bom. Um doce de coco bom é feito com o quebrar do coco, triturar o coco, espremer com um pano para tirar o leite, é diferente [...] (Excerto de entrevista, ACV, 2009).

Assim existe não só uma valorização dos produtos de Cabo Verde, como em diversas narrativas, o bairro Alto da Cova da Moura é apontado como o centro hegemônico dos valores tradicionais cabo-verdianos. Um território onde o espaço é vivido de maneira diferente, onde o urbano e o rural cruzam-se e existe uma proximidade às práticas trazidas da origem, que se opõem as representações sociais e culturais mantidas no centro citadino.

A imagem do bairro é projetada no imaginário discursivo de diferentes migrantes de origem cabo-verdiana como um local onde os valores tradicionais e culturais, nomeadamente no que respeita às práticas gastronômicas, estão mais presentes. Para quem é do bairro, apesar de existirem diferentes perspectivas sobre esta noção, existe uma valorização do território enquanto ponto de referência da gastronomia migrante e de aproximação a práticas que se tinham na origem. Para alguns moradores do bairro é ali que se respira e sente o espírito de Cabo Verde. No imaginário simbólico existe uma espécie de deslocalização geográfica da sua cidade, da sua aldeia, do seu chão para um bairro às portas de Lisboa.

Nesse sentido, as ruas podem ser entendidas com lugares de memória e de resistência à designada cultura dominante, onde através da sua apropriação se resgatam práticas desterritorializadas, e se (re)cria a identidade cabo-verdiana.

É como eu digo, nessas comunidades mais pobres, sem possibilidade de compra ainda fazem torresmos, fazem um pirão (com aquela farinha as miudezas do porco, fazem uma papa), uma boa feijoada, pronto fazem mais isso, com aquele sabor mais tradicional [...] As tradições encontram-se mais nessas famílias mais pobres do que naquelas mais abastadas que vão mais para um facilitismo de “comprar feito” [...] Essas tradições, quando queremos ver mesmo como é o melhor é ir mesmo aquelas profundezas tipo Cova da Moura [...] (Excerto de entrevista, Casa da Morna, 2009)

O bairro é por isso um ponto marcante na cultura alimentar cabo-verdiana, não só para as comunidades que migraram para Portugal, mas também para as gerações descendentes que cresceram em torno de múltiplas culturas. Assim, os cafés,

restaurantes, o pequeno comércio, as bancas de venda na rua, direcionam-se para a comunidade do bairro tendo por isso um papel determinante na manutenção dos seus hábitos alimentares e por conseguinte das memórias individuais e colectivas. Segundo Remy e Voyé (2004, p. 102-103):

Deste modo, o bairro pode tornar-se de alguma forma um lugar privilegiado de «recriação» de cultura e modos de vida específicos, por meio dos quais os emigrantes procuram reencontrar um pouco do seu país de origem. A grande cidade pode assim ver-se recheado de bairros com conotações sócio-culturais diversas, a ponto de, por vezes, se tornar, [...] um mosaico de «pequenas pátrias» [...]

Evocando a voz de um dos informantes é possível compreender a representação identitária e simbólica que o bairro tem, ainda que esta seja um pouco construída e encenada.

Quando vou à Cova da Moura, sente-se aquilo, sente-se mesmo! Parece mesmo que estás em Cabo Verde, a convivência das pessoas é completamente diferente do resto [...] Das primeiras vezes que fui à Cova da Moura pensei: «É pá, espera aí, este pessoal está em Cabo Verde» Isto porquê: via as pessoas sentadas na porta de casa, a falar, a deitar uma água de lavar a roupa. Vê-se as pessoas a pentear os filhos à porta de casa, a malta ⁵ a passar no meio da estrada dum lado para o outro, os carros é que têm que parar [...]. Fiquei mesmo, mesmo espantado. Vejo aquilo e lembra-me muito Cabo Verde [...] Virei-me para a pessoa que estava comigo e disse: «Este pessoal aqui está em Cabo Verde!» e ele virou-se para mim: «Aqui é Cabo Verde, em ponto pequeno, mas é Cabo Verde (Excerto de entrevista, ACV 2009).

A rua é um espaço de convívio, de comemoração e de lazer, não só pela falta de espaços verdes e culturais, mas pela própria vivência que os seus habitantes tinham com a rua na sua terra de origem. Esta pode ser entendida com uma extensão da casa, uma vez que nela se convive, brinca, se conversa, se cozinha. Um espaço onde o doméstico e o público se entrelaçam e criam um novo território que podemos designar de território mesclado.

A apropriação das ruas do bairro, no que respeita as práticas alimentares, é uma evidência sendo um espaço, de confecção, de venda e degustação alimentar.

[...] Na rua as pessoas fritam moreia, enchidos, fazem churrascada [...] muitas vezes ao fim-de-semana eu passo lá só mesmo para ver. Vou até lá de carro, depois ando lá a circular, por aquelas ruas, a ver o movimento daquela zona só mesmo para sentir [...] (Excerto de entrevista, ACV 2009).

Ao caminhar pelo bairro é comum encontrar bancas de venda de legumes, pessoas a assar massarocas de milho, mulheres (principalmente as mais velhas, com um maior sentido de pertença à terra) a fumar⁶ chouriços e a fazer torresmos, atividades de um mundo tipicamente rural. Para estas mulheres em que o quotidiano gira quase exclusivamente em torno do bairro, os ritmos da urbanidade convertem-se nos ritmos rurais que tinham antes do processo migratório, vivendo desta forma o tempo e o espaço de maneira semelhante à que tinham em Cabo Verde, superando assim parte da saudade da terra, dos cheiros e da maneira de fruir o espaço exterior.

[...] é uma forma de matar saudade também, claro. O chouriço feito em casa tem um gosto diferente daquele que se compra no supermercado, não tem nada a ver [...] Aqui no bairro tem senhoras que fazem chouriços, torresmos, essas coisas assim [...] (Excerto de conversa com mulher cabo-verdiana, Cova da Moura, 2009).

A percepção de ‘matar sôdade’, associada a preservação de memórias está presente em quase todos os discursos, quer dos moradores do bairro, quer daqueles que o observam de um plano exterior, tendo os hábitos alimentares trazidos da terra um papel basilar.

[...] são pessoas que trouxeram esses hábitos da terra onde nasceram, onde cresceram. Em Cabo Verde a vida era diferente do que é aqui, mesmo na altura em que muitas dessas pessoas vieram [...] Quem mora na cidade se calhar acha estranho ver as pessoas na rua a pentear as filhas, a cozinhar, a fazer chouriço, a pilar o milho, mas isso faz parte delas, veio com elas [...] Aqui, principalmente nos bairros, têm também esses costumes, faz-lhes lembrar a vida de lá [...] (Excerto de conversa com homem cabo-verdiano, Café Mindelo 2009).

Assim, no que respeita algumas destas práticas (nomeadamente os fumeiros caseiros, mas também à apropriação de pequenas parcelas de terreno, que circundam o bairro, para cultivar legumes) além de serem vistas como costumes trazidos da terra, devem também ser entendidas como parte integrante de uma microeconomia familiar, de auto-sustento e que garantem um capital extra à economia familiar.

Os Territórios da Alimentação no Bairro. Os Restaurantes e as Lojas: Lugares Com Sabores e Ritmos da Terra

Como foi referido anteriormente, os cafés, os restaurantes e as lojas de produtos alimentares apresentam-se como territórios essenciais para leitura das práticas alimentares na geografia social do bairro. Dada a sua heterogeneidade não é possível definir espaços de restauração exclusivamente cabo-verdianos, uma vez que existem espaços que não são geridos por esta comunidade. Porém, o que é de assinalar é que existem múltiplos espaços que têm diariamente na sua ementa pratos cabo-verdianos.

Por outro lado, alguns estabelecimentos, por uma questão de pertença identitária e cultural, têm nomes em crioulo cabo-verdiano ou fazem apelo a Cabo Verde (exemplo d’O Vulcão; Passa Sabi; Da Nóti; Kok Bafa, etc.), (re)criando lugares deslocalizados, territórios imaginados que apelam, quer pela decoração, música ou ementa, ao arquipélago cabo-verdiano.

Longe de serem considerados espaços neutros estes, à semelhança da casa, podem ser entendidos, como espaços de memória, pela sua dinâmica, pela gastronomia, música, pelo cruzamento de gerações e identidades que os frequentam.

São locais com expressão no bairro e que apesar de terem diferentes trajectos e identidades (donos e clientes) têm um elo de ligação: a gastronomia cabo-verdiana.

[...] No bairro há de tudo: os cafés onde se encontra o pessoal mais velho, tens os outros onde vai a malta mais nova, sítios para comer, para dançar, para beber uma cerveja [...] há para todos os gostos e todas as idades, como se costuma dizer [risos] [...] comida africana encontras em todos, agora o pessoal é que varia [...] (Excerto de conversa com homem cabo-verdiano, Cova da Moura 2009)

Assim, enquanto os restaurantes cabo-verdianos fora do bairro se inscrevem no quadro da *world cuisine* (GOODY, 1982), de refeição exótica (POULAIN, 2002) podendo ser lidos como restaurantes exóticos, étnicos ou “lugares de sonho” (COLLAÇO, 2008, p. 249) que dão a conhecer pratos *standard* da gastronomia de Cabo Verde, no universo do bairro os espaços de restauração têm um propósito totalmente diferente. Direcionam-se, antes de mais, para a comunidade migrante, numa tentativa de colmatar as suas carências alimentares e culturais sustentando um dos pilares da identidade migrante: os hábitos alimentares trazidos da terra de origem.

Apesar de alguns supermercados e mercados de maior dimensão terem nas suas prateleiras alguns produtos africanos (legumes, milho embalado para cachupa, etc.), dentro do bairro podemos encontrar várias mercearias, minimercados, (além das já referidas bancas de venda de rua) em que a venda de produtos africanos está presente (exemplo de cuscuz⁷, milho, vários tipos de feijão) bens alimentares que compõem a dieta alimentar dos habitantes do bairro, à semelhança do que se passa na origem. É através destas que segundo Gomes (2002, p. 9):

[...] os imigrantes podem actualizar as suas práticas culturais de origem, fundi-las com elementos do seu novo quotidiano e com os demais sistemas culturais, étnicos e religiosos, existentes, permitindo assim uma socialização menos dolorosa, com menos perdas afectivas.

A COZINHA DOMÉSTICA: LUGAR DE MEMÓRIA E TRANSMISSÃO CULTURAL

A cozinha doméstica, lugar onde a identidade do alimento e a identidade do indivíduo se cruzam, é um território singular, que permite uma leitura importante sobre os consumos quotidianos/casuais, formais/informais (MILLER 2001; ROSALES 2007, 2009).

Num primeiro olhar a tendência é olhar a cozinha como um mero território onde se preparam refeições, em que o alimento se metamorfoseia em refeição, mas se se considerar, não só, o procedimento em torno da preparação, confecção e degustação do alimento e se atentar em todos os registos sociais e simbólicos que giram nesta região da casa é possível compreender a importância que a cozinha tem para construção social e cultural dos indivíduos, bem como na manutenção de memórias. A manutenção da memória aparece intimamente ligada à cozinha enquanto espaço quotidiano.

Cito uma breve passagem do prefácio ao livro *Cozinha da Avó*, onde é possível perceber a importância que esta região da casa tem, a par da sala de jantar (CARVALHO, 2009, p. 7).

A Dona Cesaltina iniciou-me nas “coisas da terra”, na etnografia, na cultura, na antropologia, nas “estórias” da ilha. Virámos a ciência de “pernas para o ar”. Não havia livros, epistemologias, conceitos. O nosso laboratório era a cozinha e a sala de jantar

Se por um lado, se considera um espaço em que as memórias femininas se perpetuam por oposição à influência masculina, por outro é possível olhá-lo como um lugar em que os mais novos crescem e formam a sua personalidade em torno das figuras femininas (mães, avós, tias, ou amigas de família).

[...] não há uma escola onde a gente aprenda a fazer Cachupa, Modje Manel Anton, Caldo de Peixe, Cuzcuz, quem ensina isso é a tradição, é a ver as nossas mães, as nossas avós, as nossas famílias. Desde pequeninos que vemos, somos curiosos e criamos aquele gosto pela cozinha e pela nossa cultura [...] (Excerto de entrevista, Casa da Morna 2009).

A cozinha é, de acordo com alguns discursos, um espaço associado à confidencialidade feminina em que se partilham histórias, onde se têm “conversas de mulheres” que não se têm noutros territórios da casa. Nesse sentido, este é considerado um espaço fechado ao olhar masculino, que as mulheres consideram “seu”.

[...] Lembro-me quando era pequena e via a minha mãe, a minha avó e as minhas tias a cozinhar, delas contarem histórias, de conversarem coisas de mulheres [...] Conversava-se tudo, e é claro que havia conversas ali que não se tinham com os maridos. Mesmo hoje em dia acontece isso [...] (Excerto de conversa com mulher cabo-verdiana, Cova da Moura 2009).

Apesar de no contexto de migração a cozinha ser um espaço predominantemente feminino, há que ter conta que, a imigração não é homogênea nem contínua, decorre em diferentes fases, sendo que em alguns casos o homem é o primeiro a migrar. Nesse sentido será importante notar que a cozinha nestes casos é ocupada pelo género masculino. Há que pensar também no caso das migrações temporárias, exemplo de estudantes universitários, muitos do sexo masculino que acabam por ser eles próprios a cozinhar as suas refeições. No entanto, estas exceções não invalidam que no casos das comunidades cabo-verdianas, a cozinha deva ser percebida como um território essencialmente feminino num contexto de urbanidade. Para Woortmann (2006, p. 32):

em todos os grupos sociais sobre os quais existem estudos sobre as práticas alimentares (Woortmann, 1978), as refeições são preparadas pela mãe de família. Na divisão do trabalho familiar o domínio culinário é feminino. É no âmbito da refeição que a mãe exerce a sua autoridade e controle [...]

Tempo de Comer, Tempo de Prazer

Uma noção importante são as alterações que se verificam na esfera doméstica, nomeadamente nos tempos e territórios da alimentação. No contexto de urbanidade contemporânea, há que fazer uma separação entre os dias de semana (de trabalho para a maioria das pessoas) e o fim-de-semana (ligado ao lazer, para a maioria). Tratam-se de momentos distintos nas vidas de muitos, onde é possível observar diferentes práticas alimentares: uma mais simples e uma outra de prazer. Práticas e consumos alimentares que pelas suas cargas simbólicas e sociais apresentam lógicas sociais e culturais diferentes.

A ocupação laboral fora da esfera doméstica determinou uma alteração nos hábitos alimentares, razão pela qual identifiquei dois tipos de práticas alimentares: cozinha do dia-a-dia e a cozinha de fim-de-semana ou cozinha de lazer. Neste sentido, é possível analisar diferentes práticas sócio-culturais entre o território de origem e o país de acolhimento. Segundo Lopes (1997, p 241-242), em Cabo Verde:

as diferenças físicas entre homem e mulher, complementadas por influências sócio-culturais, conduziram à divisão sexual do trabalho no seio do agregado familiar. [...] Entre

as actividades domésticas desempenhadas pela mulher, a cozinha surge como um espaço privilegiado e neste contexto «pillar», «moer» e transportar água ou lenha, constituem as operações mais trabalhosas

Em Portugal, embora as divisões do trabalho na esfera doméstica persistam e continuem a ser pautadas por fortes divisões culturais e de gênero, onde o discurso de que “o homem não foi feito para fazer a lida da casa” (cito uma informante) continua a ser reproduzido, a entrada da mulher no mercado de trabalho fez com que algumas práticas cotidianas sofressem alterações.

Se por um lado, a entrada no mercado laboral levou a uma alteração dos ritmos domésticos, por outro, a passagem de uma sociedade predominantemente rural para uma urbana fez, também, com que os ritmos domésticos e da alimentação se metamorfoseassem, levando a que o ciclo alimentar sofresse modificações, não só pela força da deslocalização geográfica como por fatores econômicos.

[...] No interior de Santo Antão [Cabo Verde], há pessoas que fazem cachupa para o pequeno-almoço⁸. Ou seja, fazem para jantar mas depois fica para o pequeno-almoço do dia seguinte [...] Tiram o caldo da cachupa, a carne e aquilo fica seco. Como alguns lugares em Santo Antão não têm frigorífico as pessoas comem a cachupa refogada logo no dia a seguir. Depois às vezes juntam outras coisas tipo banana madura, peixe frito, ou ovo estrelado [...] Uma pessoa toma um pequeno-almoço daqueles e já não precisa de almoçar [...] O pessoal que vai trabalhar logo cedo, trabalho duro de enxada, abala por volta das seis horas da manhã, toma um copo de leite de cabra ou uma boa caneca de café com cachupa e estão prontas [...] Lá [Cabo Verde] é assim! (Excerto de entrevista, ACV 2009).

No contexto migratório o costume referido por este informante deixou de existir. Os ritmos da urbanidade são diferentes dos ritmos agrários, a organização espacial da cidade e as actividades laborais não permitem um pequeno-almoço moroso, este é, na maioria dos casos, uma refeição ligeira e rápida, fatores que conduziram a novos hábitos alimentares.

Em Cabo Verde comia-se muitas vezes ao pequeno-almoço cachupa guisada com ovo estrelado, ou fora de horas depois de vir da noite [...] Isso era do melhor! Boa cachupa! Aqui já não dá tempo para isso, é sempre tudo a correr [...] Lá o pessoal tem mais calma [...] (Excerto de conversa com homem cabo-verdiano, Café Mindelo 2009).

A “falta de tempo”, a “correria do dia-a-dia”, “lá haver mais tempo” são alguns argumentos para a ruptura e sucessiva alteração de ritmos e hábitos alimentares que se tinham no território de origem. A cozinha tradicional cabo-verdiana é morosa e não se coaduna com os ritmos frenéticos da urbanidade vivida por alguns dos informantes. Para Lopes (1997, p. 267):

[...] Em Cabo Verde a mulher destinava grande parte do seu dia à cozinha (preparação dos alimentos e cozedura), nomeadamente na confecção do jantar, pois era esta a refeição em comum, era saborear o momento da união, à qual a cachupa dava o seu cunho quase ritual.

Em várias conversas com algumas informantes, a noção do tempo e/ou a falta dele é apontada como justificação para o abandono das práticas gastronômicas cabo-verdianas no quotidiano.

[...] Nos bairros aquelas mulheres que só trabalham em casa e têm tempo ainda fazem um cuscuz, uma kamoka⁹ mas isso dá muito trabalho, precisa de estar ao lume na panela para torrar, sempre a mexer para não colar, por no pilão ou na máquina, para ficar fininho, depois é preciso passar numa bandeja para separar a parte fina da parte grossa [...] dá muito trabalho. (Excerto de conversa com mulher cabo-verdiana, Cova da Moura, 2009).

Existe por isso uma diferenciação, já referida, entre duas gastronomias: uma cozinha do cotidiano (mais prática) e uma outra do fim-de-semana (simbólica) e de maior fruição, em que além de se cozinharem pratos da terra se juntam familiares e por vezes amigos em torno da mesa. Nesse sentido, a comensalidade, (almoços e jantares sejam eles festivos ou não) aos fins-de-semana, apresenta-se como uma atmosfera simbólica e de prazer para muitos. Goody (1982, p. 219) afirma que:

Em todas as sociedades, a ingestão de alimentos, a alimentação em si reveste-se de alguns aspectos colectivos, especialmente durante as festas, em que o consumo de grandes quantidades e, muitas vezes, de alimentos especiais se realiza de forma comunal.

É em torno da mesa, da alimentação que se reforça a pertença identitária, se preserva e (re)ativa a memória dos indivíduos. Neste caso, são as memórias orais e as conversas em torno das práticas alimentares que vão funcionar como expressão da identidade.

A união do grupo deve ser interpretada, como uma cisão aos ritmos apressados do cotidiano, mas também como estratégia de resistência, de manutenção e projeção da cultura migrante.

É uma relação umbilical, a gente não se desliga, não esquece. Através da comida relembramos momentos, situações na terra, criancices, o que comíamos, como comíamos, essas coisas todas [...] É uma satisfação! Sinceramente a alimentação une-nos mais do que qualquer outra coisa. Mais do que a língua! É de facto a coisa mais importante, seja qual for o país em que estivermos havemos de descobrir qualquer coisa para comer de Cabo Verde [...] (Excerto de entrevista, Casa da Morna 2009).

Conforme referido a ideia de uma cozinha quotidiana mais simples e a cozinha do fim-de-semana e/ou festiva mais elaborada e de prazer, onde a própria preparação e confecção dos alimentos é parte integrante da convivência, nomeadamente para os elementos do sexo feminino foi narrada por outra moradora do bairro Cova da Moura:

[...] é outra satisfação cozinhar ao fim-de-semana ou em dias de festa como hoje [...] Estamos todos juntos, cozinha-se sempre um prato da terra, tem-se mais vontade de cozinhar e tudo (risos). [...] Aproveita-se para conversar enquanto se vai cozinhando, enquanto a comida está ao lume, é outra coisa, faz tudo parte da festa [...] (Excerto de conversa com mulher cabo-verdiana, Cova da Moura 2009).

Apesar da divisão entre duas cozinhas – rotina e a de prazer – será importante referir que apesar de considerar a cozinha quotidiana “mais simples” e “prática”, o mesmo não significa que se afaste totalmente dos hábitos alimentares cabo-verdianos, até porque existem traços e influências entre a gastronomia de Cabo Verde e a portuguesa.

Não me lembro da última vez que fiz cachupa durante a semana, é preciso tempo [...] Como sou só eu e o meu marido em casa durante a semana cozinho sempre uma coisa mais rápida. [...] Normalmente deixo os pratos da terra para o fim-de-semana quando há tempo e vem a família. (Excerto de conversa com mulher cabo-verdiana, Cova da Moura 2009).

Uma vez mais, os diferentes ritmos familiares são apontados na redefinição do acto alimentar. Refeições que no cotidiano cabo-verdiano eram importantes, no contexto migratório deixaram de o ser e foram transpostos para os fins-de-semana e contextos festivos.

É raro jantarmos juntos todos os dias, às vezes chego mais tarde, outras vezes é o marido, só aos fins-de-semana é que almoçamos todos juntos e mesmo assim não é sempre, quando há serviço não há nada a fazer (Excerto de conversa com mulher cabo-verdiana, Café Mindelo 2009).

Perante estes discursos é legítimo questionar se assiste uma despersonalização do ato alimentar? Considero que não. O ato alimentar, por si só, não pode ser considerado estático. É mutável, acompanha os diferentes ritmos e espaços da modernidade, de sujeito para sujeito de acordo com as suas práticas cotidianas, apresentando assim uma multiplicidade de linguagens ao nível das práticas individuais e coletivas.

A Cozinha Alegre e a Cozinha Triste

Como em tantas outras sociedades, será importante referir a divisão simbólica das práticas gastronômicas associadas à alegria e à tristeza. Para França (1992, p. 71):

O nascimento, o casamento e a morte são os momentos mais importantes e mais ricos culturalmente na vida dos cabo-verdianos. São celebrados com rituais, formas de culto e festejos tradicionais e constituem ocasião de membros da comunidade.

Em Cabo Verde “ [...] a cozinha de festa, dita ‘alegre’, opõe-se à cozinha dita ‘triste’ onde as várias panelas dão lugar a, praticamente um único e grande caldeirão, um só prato com temperos discretos ou quase inexistentes” (LOPES, 1997, p. 247). O esmero com que se cozinha, os temperos usados, o “toque” pessoal da cozinha são, efetivamente, marcadores de uma cozinha que se separa entre a alegria e a tristeza de acordo com a cerimônia vivida.

Em Portugal continua a ter-se essas tradições, nos casamentos e nos funerais, como se faz em Cabo Verde, mas acho que lá nos bairros [exemplo da Cova da Moura] isso é mais forte [...] O melhor de Cabo Verde são os baptizados e os casamentos, é cachupa, é xarém, é tudo, enquanto houver comida e bebida [risos]. (Excerto de entrevista com homem cabo-verdiano, Café Mindelo 2009).

Ao debater a importância da alimentação nos rituais fúnebres as respostas foram de uma ampla valorização dessas tradições em Portugal, tornando-se possível compreender a deslocalização de algumas práticas bem como a sua importância para alguns membros das comunidades no contexto migratório.

Muitos ainda tem essas práticas, principalmente naquelas classes mais humildes, mais pobres [...] Quando há um funeral depois na volta há sempre aquela panela de canja de galinha, «canja de finado», como se costuma dizer, depois há sempre um grogue ou coisa assim. Como a gente costuma dizer para tirar «boka di morte», traduzido para português não sei como dizer: tirar o gosto do funeral, qualquer coisa assim [...] Não é para esquecer o morto, a intenção não é essa [...] Tem que haver sempre comida e bebida. Na missa do sétimo dia também, comida e bebida não pode faltar. Há um ano e tal morreu um amigo e nós a velar o morto na capela e ali no meio daquele sentimentalismo, no carro dum amigo nosso, no porta-bagagens tinha lá um bar, grogue, whisky [...] As pessoas vão chegando, bebem um copo e juntam-se ali um pouco [...] Estamos sempre ligados às nossas tradições de Cabo Verde [...] (Excerto de entrevista, Casa da Morna 2009).

Embora este não seja um hábito comum, que varia de acordo com a ilha de proveniência, que “alguns abandonam por uma questão de querer parecer” (leia-se “ascensão social”) e por adaptação aos hábitos da comunidade dominante, o que é um fato relevante é que a refeição de características rituais e simbólicas continua a ter, um papel importante para a agregação das comunidades cabo-verdianas.

No que respeita as festividades de prazer será incontornável referir a festa *Kola Son Jon*¹⁰, uma celebração reterritorializada e reinventada pela comunidade migrante do bairro da Cova da Moura, que se tornou objeto de atração para uma população que não pertence ao bairro. Referia uma moradora do bairro:

[...] temos coisinhas diferentes da terra, pastel de massa tenra, pastel de milho, fonguinho de banana¹¹, bolo de laranja, cá [Portugal] também se faz, mas é diferente (risos). Hoje é festa então fazemos umas coisas diferentes. (Excerto de conversa com mulher cabo-verdiana, Cova da Moura 2009).

A festa tem por isso uma função agregadora da comunidade cabo-verdiana para a sua memória colectiva, mas tem também um papel importante na revalorização da imagem do bairro numa tentativa de “derrubar os muros” que levam à segregação e exclusão social os seus residentes. Nas palavras de uma moradora do bairro:

A festa faz parte das nossas tradições [Cabo Verde]. É o cortejo, a comida, as músicas. Pronto, procuramos sempre fazer as nossas festas cá também, mesmo que não sejam bem iguais é quase como as de lá (Excerto de conversa com mulher cabo-verdiana, Cova da Moura 2009)

Trata-se duma comemoração onde é possível degustar bebidas, doces, salgadinhos, “tipicamente cabo-verdianas” confeccionados e vendidos por alguns dos moradores e uma *cachupa* que é oferecida a todos os moradores, visitantes e participantes, por parte da Associação Moinho da Juventude¹² no encerramento da festa.

Torna-se assim evidente a carga simbólica que a cachupa tem, não só como alimento unificador das comunidades cabo-verdianas, transcendendo questões de clas-

se, mas também a imagem de prato como patrimônio cultural e bandeira gastronômica cabo-verdiana num sentido mais amplo.

Apesar de haver variações na forma de a confeccionar, de cada ilha ter o sua forma e o seu prato, a cachupa é o alimento que une as comunidades cabo-verdianas e modera as diferenças sociais, identitárias e de classe.

“Cada ilha tem o seu prato típico, a sua maneira de fazer, mas se há um prato que se pode dizer que é de todos os cabo-verdianos é a cachupa, sejam eles ricos ou pobres [...] Eu não gosto de diferenciar essa coisa da cachupa rica e cachupa pobre. Para mim cada um faz da maneira que pode e como gosta. Eu posso ser rico e fazer uma cachupa simples porque gosto dela simples [...] Pronto, cada um faz à sua maneira. Agora seja rico ou seja pobre cachupa é aquele prato que faz mesmo parte de todos. É o prato nacional! (Excerto de entrevista, ACV 2009).

NOTAS FINAIS

Ao longo deste artigo procurei aludir à importância que a conservação dos hábitos alimentares tem para as comunidades migrantes cabo-verdianas a residir na região de Lisboa. Procurei valorizar os discursos que apelam à dieta alimentar idêntica à da origem e na importância que esta tem para a construção social e identitária, para a preservação de memórias e (re)interpretação de práticas culturais.

Ainda que existam pontos de contacto entre a gastronomia cabo-verdiana e a portuguesa, a demarcação entre a “nossa comida” (cabo-verdiana) e a “comida portuguesa” é quase sempre reproduzida nos discursos daqueles que migraram, estabelecendo-se uma fronteira imaginária e simbólica entre as duas culturas gastronômicas. Segundo Poulain (2002, p. 235):

L'alimentation marque, à l'intérieur d'une même culture, les contours des groupes sociaux, que ce soit en termes de catégories sociales ou en termes régionaux. Tel aliment est un attribut pour un groupe social et sera rejeté par une autre. Manger dessine les frontières identitaires entre les groupes humains d'une culture à l'autre, mais aussi à l'intérieur d'une même culture entre les sous-ensembles qui la constituent.

Num contexto de modernidade traçar um perfil em torno dos consumos alimentares é uma tarefa complexa. A diversidade de bens alimentares, de diferentes cozinhas, bem como a alteração dos ritmos e territórios alimentares faz com que o sujeito tenha uma identidade cada vez mais fragmentada, e que a refeição dita tradicional tenha uma nova carga simbólica, assistindo-se, mesmo, a uma hibridização dos consumos e territórios alimentares. Porém, apesar das alterações e adaptações nos regimes alimentares no contexto actual, a alimentação continua a pautar-se por momentos distintos e a manter a uma função social, identitária, ritualizante na estruturação do indivíduo. Para Poulain (2002, p. 234-235):

L'alimentation s'inscrit dans une série de cycles temporels socialement déterminés. C'est tout d'abord le cycle de la vie des hommes avec une alimentation nourrisson, d'enfant, d'adolescent, d'adulte, de vieillard. À chaque étape correspondent des styles alimentaires avec des aliments autorisés, d'autres interdits, des rythmes de repas, des statuts de mangeurs, de rôles,

des contraintes, des obligations et des droits, L' enchaînement de ces grandes étapes s'opère par des initiations des rites de passage; le premier verre de vin, la première ivresse, les repas de mariage, de communion, jusqu'au repas d' enterrement...Les ancêtres disparus ont eux aussi, dans certaines sociétés, leur part des repas quotidiens et de festins.

Apesar de para alguns emigrantes, com quem tive o privilégio de conversar, o acesso à gastronomia cabo-verdiana não ser quotidiano, esta não deixa de estar presente na sua dieta alimentar. A valorização da *kumida di téra*, dos sabores, dos produtos cabo-verdianos, da importância que esta comida para estruturação da identidade, bem como a sua carga simbólica são perceptíveis nas práticas discursivas.

Nesse sentido, aponte a importância que os hábitos alimentares afiguram num território migratório, o modo como estes estruturam a identidade individual e colectiva, definindo nesse sentido fronteiras culturais, sociais e simbólicas entre a comunidade migrante e a de acolhimento.

FOOD, IDENTITY AND MEMORY: CAPE VERDEAN FOOD PRACTICES IN A MIGRATORY CONTEXT

Abstract: this article analyses practices and territories concerning food, in relation to the migrant communities that come to Lisbon, originating from Cape Verde. Having as coordinates concepts such as food, identity and memory, focus will be given to the symbolic value of Cape Verdean products in the migratory context and the ways by which they are associated with the nostalgia of homeland flavors, in its turn attached to the expression kumida di téra.

Keywords: Food. Memory. Identity. Migration. Cape Verdean communities.

Notas

- 1 Alguns dos espaços mencionados, exemplo do Café Mindelo e do restaurante Casa da Morna fecharam ou mudaram de gerência.
- 2 Prato típico da gastronomia cabo-verdiana que representa simbolicamente a bandeira gastronómica do país. Tem como base o milho, diferentes tipos feijão, legumes estufados e pode ser preparada com carne ou peixe. Apesar de haver várias maneiras de ser cozinhada divide-se essencialmente entre Cachupa Rica e Cachupa Pobre, de acordo com a variedade e riqueza de ingredientes que compõem o prato. Existe ainda Cachupa refogada ou Cachupa do dia seguinte, cachupa que sobra de uma refeição anterior e que é refogada, normalmente é acompanhada com um ovo estrelado. Tradicionalmente era servida ao pequeno-almoço (café da manhã).
- 3 Boteco.
- 4 Aguardente de cana-de-açúcar (rum).
- 5 Expressão sinónima de “gente”, “grupo”, “pessoas”, “agrupamento de pessoas” entre outros.
- 6 Defumar em Português do Brasil.
- 7 Bolo tradicional de Cabo Verde, confeccionado com farinha de milho e cozido ao vapor. Tradicionalmente era feito num binde (vaso de barro), utensílio semelhante a uma cuscuzeira. É comido quente, às fatias, normalmente com manteiga.
- 8 Café da manhã em Português do Brasil.
- 9 Farinha de milho torrada.
- 10 Festa/ritual de Cabo Verde que se insere nas Festas de Juninas do solstício de Verão, predominante das ilhas de Santo Antão e de S. Vicente.

- 11 Rolinho frito de banana madura amassada envolta numa massa que é feita de farinha de milho.
12 Associação residente no bairro que desde a década de 80 desenvolve um papel importante no campo social, cultural, económico, etc. em parceria e em prol da comunidade local da Cova da Moura.

Referências

ASCHER, François. *Le mangeur hypermoderne: une figure de l'individu éclectique*. Paris: Éditions Odile Jacob, 2005.

BATALHA, Luís. Cabo-verdianos em Portugal: comunidade e identidade. In: GÓIS, Pedro (Org.) *Comunidade(s) Cabo-verdiana(s): as múltiplas faces da imigração cabo-verdiana*, 2008. Disponível em:

<http://www.oi.acidi.gov.pt/docs/Colecao_Comunidades/2_comunidades_cabo_verdianas.pdf>., acesso em: 19 abr. 2009.

CARVALHO, Maria. Prefácio. In: DUARTE, Josefina. *Cozinha da avó*. Cabo Verde: Edição do autor, 2009.

CIDRA, Rui. Produzindo a música de Cabo Verde na diáspora: redes transnacionais, world music e múltiplas formações crioulas. In: GÓIS, Pedro (Org.) *Comunidade(s) Cabo-verdiana(s): as múltiplas faces da imigração cabo-verdiana*, 2008. Disponível em: <http://www.oi.acidi.gov.pt/docs/Colecao_Comunidades/2_comunidades_cabo_verdianas.pdf>, acesso em: 19 abr. 2009.

COLLAÇO, Janine. Comer fuera de casa em São Paulo: entre lo exótico y lo cotidiano. In: ALVAREZ; MEDINA (Ed.) *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria, 2008. p. 241-258.

_____. *Sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica*, São Paulo. Disponível em: <<http://br.monografias.com/trabalhos913/sabores-cozinhasitalianas/sabores-cozinhas-italianas.shtml>>, Acesso em: 20 jan. 2012.

CONTRERAS, Jesus. Os Paradoxos da Modernidade Alimentar. In: MONTEBELLO; COLLAÇO (Org.) *Gastronomia: cortes & recortes*, São Paulo: Editora SENAC, v. 2, 2007.

DANZIGER, Claudie (Dir.) Nourritures d'enfance: souvenirs aigres-doux. *Collection Mutations/Mangeurs*, n. 129, Paris: Autrement, 1992.

FRANÇA, Luís (Org.) *A Comunidade Cabo-verdiana em Portugal*. Lisboa: Instituto de Estudos para o Desenvolvimento, 1992.

GOMES, Laura. "Comércio Étnico" em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência, 2002. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/327.pdf>>, Acesso em: 19 abr. 2008.

GOODY, Jack *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*, Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

HALBWACHS, Maurice. *La mémoire collective*. Paris: PUF, 1950.

KAPLAN, A.; CARRASCO, S. *Migración, cultura y alimentación: cambios y continuidades en la organización alimentaria de Gambia a Cataluña*, Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona, 1999.

LOPES, João. *O Corpo e o pão: vestuário e o regime alimentar cabo-verdianos*. Oeiras: CMO, 1997.

- LUPTON, Deborah. Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events. *The Sociological Review*, v. 42, n. 4, 1994.
- MEDINA, Xavier. Alimentación, etnicidade y migración: ser vasco y comer vasco en Cataluña. In: ARNAIZ (Org.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel Antropologia, 2002.
- MILLER, Daniel (Ed.) *Home Possessions: material culture behind closed doors*, Oxford & New York: Berg, 2001.
- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2002.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris: PUF, 2002.
- RÉMY, Jean; VOYÉ, Liliane. *A cidade rumo a uma nova definição?* Porto: Ed. Afrontamento, 2004.
- ROSALES, Marta. As coisas da casa: consumos, percursos e narrativas identitárias no contexto de uma migração de retorno. *Arquivos da Memória*, n. 2 (Nova Série) p. 24-46, 2007.
- _____. *Cultura Material e Consumo: uma introdução*. Lisboa: Celta Editora, 2009.
- SCHOLLIERS, Peter. Meals, food narratives, and sentiments of belonging in past and present. In: SCHOLLIERS (Ed.) *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since Middle Ages*. New York: Berg, 2001. p. 3-23.
- SUTTON, David. *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory*. London: Berg, 2001.
- WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W.; TENSER, C. (Org.). *Gastronomia, cortes e recortes*. Brasília: Editora SENAC, 2006.