

## **Cozinha étnica, a cozinha de afeto como patrimônio cultural imaterial**

Dolores Martin Rodriguez Corner<sup>1</sup>

### **Resumo**

Este artigo tem o intuito de compreender, por meio de análise cultural, os valores implícitos de um grupo, como os hábitos e costumes alimentares impregnados na memória de imigrantes. Graças aos estudos culturais, foi apresentada a nova história chamada posteriormente a micro história, que rejeita a visão dicotômica de cultura popular versus cultura erudita e aborda o cotidiano, a maneira de viver e a cultura dos anônimos. Os traços culturais de um grupo social se expressam de diversas formas: nas artes, gastronomia, teatro, dança, música, costumes, festas e representações. Uma das memórias mais marcantes do ser humano, especialmente do (i)migrante se refere a sua alimentação, na qual estão os traços culturais que revelam não só o lugar de origem, como os hábitos introduzidos no lar de infância, a chamada cozinha de afeto. Pelo simples fato de ser portátil, a alimentação os acompanha mesmo quando deixam seu país, e faz com que privilegiem os sabores dos pratos do lugar de origem. A chamada cozinha étnica ou gastronomia é fator de identidade, considerada um patrimônio cultural imaterial.

**Palavras-chaves:** cozinha étnica - memória – identidade – imigrante

### **Ethnic cuisine, the cuisine of affection as intangible cultural heritage**

### **Abstract**

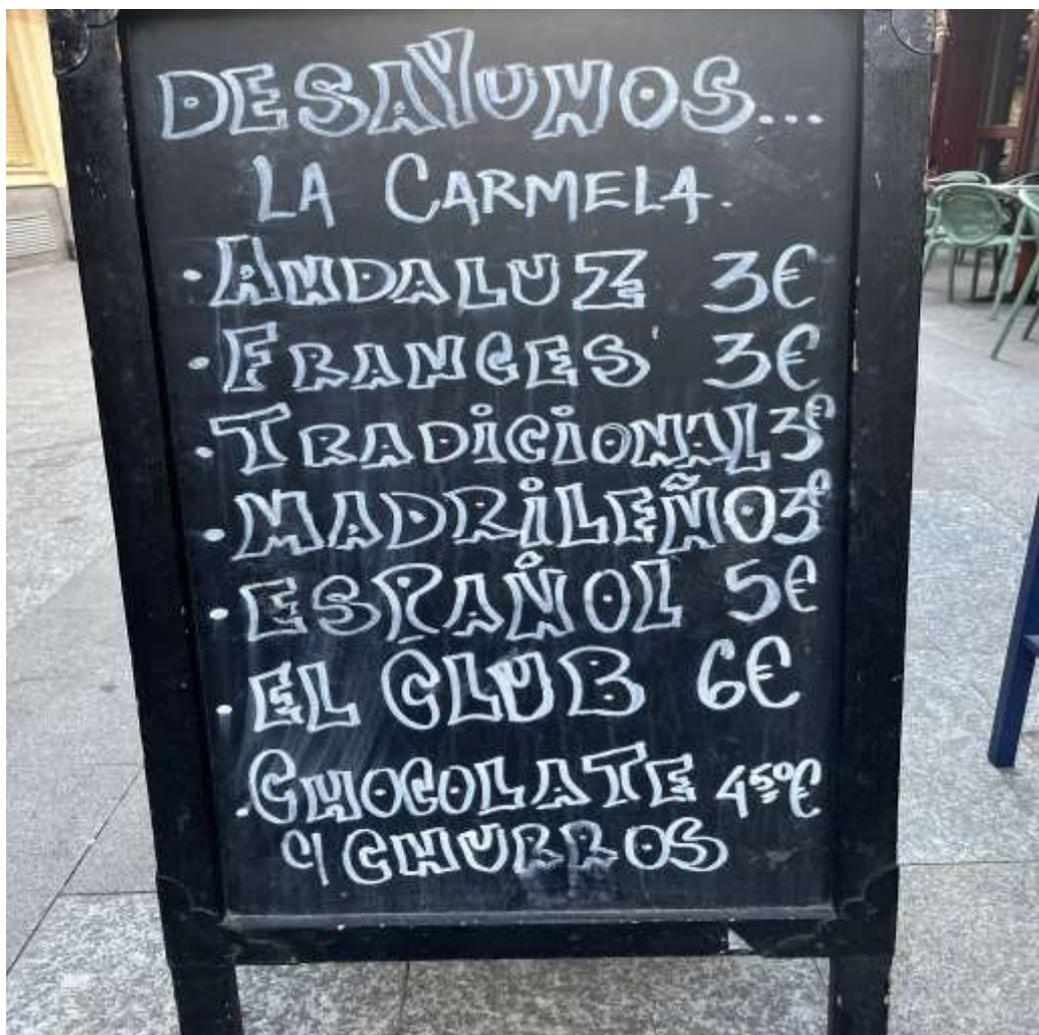
This article aims to understand, through cultural analysis, the implicit values of a group, such as the eating habits and customs embedded in the memory of immigrants. Thanks to cultural studies, a new history was presented, later called micro history, which rejects the dichotomous view of popular culture versus high culture and addresses everyday life, the way of life and the culture of anonymous people. The cultural traits of a social group are expressed in different ways: in the arts, gastronomy, theater, dance, music, customs, festivals, and representations. One of the most striking memories of human beings, especially of (in)migrants, refers to their diet, which contains cultural traits that reveal not only their place of origin, but also the habits introduced in their childhood home, the so-called affection kitchen. For the simple fact that it is portable, the food accompanies them even when they leave their country, and it makes them favor the flavors of dishes from their place of origin. The so-called ethnic cuisine or gastronomy is a factor of identity, considered an intangible cultural heritage.

**Key words:** ethnic cuisine - memory – identity – immigrant

---

<sup>1</sup> Professora e Pesquisadora do NEHSC Departamento de História da PUC-SP

## Introdução



Cartaz da Cafeteria Carmela – Informando os tipos de Café da Manhã  
Foto da autora - 2023

Numa rua de Madrid, próxima à Puerta del Sol, na entrada da Cafeteria La Carmela havia uma placa “*Desayunos*” ou desjejuns, oferecendo os diversos tipos de café da manhã aos turistas e madrilenhos. Era uma oferta que suscitava perguntas dos estrangeiros que passavam por ali, ao garçom, por não saberem diferenciar cada uma delas.

Como diferenciar os tipos de café da manhã, sem conhecer a cultura e os costumes das regiões presentes no menu?

Assim: o *desayuno* andaluz, como diz o próprio nome, é próprio da região quente de Andaluzia mediterrânea ao sul da Espanha, no qual é servido pão tostado regado de

azeite de oliva, principal produto da região, acrescentados de tomates vermelhos e suculentos ralados, que dão frescor e sabor ao café da manhã.

A História registra a chegada desta planta, “a árvore bendita” trazida pelos fenícios no ano 1050 a.C., a qual teve a produção intensificada a partir do século III d.C., durante a permanência do Império Romano. As questões geográficas e climáticas da região favoreceram essa cultura a tal ponto que atualmente a Espanha é o maior produtor e consumidor de azeite de oliva do mundo, e a região de Andaluzia está coberta de oliveiras a perder de vista. Vale ressaltar que os fenícios também fundaram a primeira cidade reconhecidamente como europeia, *Gadir*, hoje Cádiz na Espanha.

Em uma de suas viagens de descobrimento da América, Cristóvão Colombo levou à Espanha algumas plantas que até então eram desconhecidas, como o milho, o amendoim, o abacaxi, o abacate, a abóbora, a baunilha, a batata e os tomates. Aconteceu uma verdadeira transformação nos hábitos culinários com a introdução desses ingredientes. O tomate, no entanto, permaneceu por muito tempo como elemento decorativo nas casas e jardins, pela beleza de seus frutos vermelhos, por pensarem que se tratasse de um fruto venenoso. Passado algum tempo foi provado e o sabor aprovado para uso comestível tornando-se ingrediente indispensável nas cozinhas, principalmente para a culinária italiana que criou delicioso molho de tomates.

Em Madrid, a tradição é consumir chocolate com churros nas chocolaterias centenárias da cidade, como a San Ginés, na qual os churros são mergulhados na xícara de chocolate cremoso e quente antes de serem degustados. Assim, os churros substituem o pão no desjejum madrileno. Ressalvando que os churros não são recheados como no Brasil, apenas feitos da massa frita.

O desjejum espanhol seria o clássico, inclui pão tostado com azeite e o *jamón*, ou tortilha uma especialidade consumida em todas as regiões, um símbolo de sua culinária.

Os franceses deram ao mundo o sabor dos seus pães, a baguete e o *croissant*, adotados por diversos países para acompanhamento do café da manhã.

Já o *El Club* inclui uma bebida acrescentada ao café, que pode ser vermute ou conhaque ou mesmo acompanhado por uma cerveja, para os aficionados.

Nos hotéis de diversos países, são oferecidos dois tipos de desjejum:

O Continental refeição rápida e leve, composta de diferentes tipos de pães, pão de forma ou torrados, *croissants*, bolos, iogurtes, queijos, geleias, manteiga, suco de frutas, chá ou café. Também o café da manhã americano - *English Breakfast* - muito farto, acrescido de pratos quentes, omelete, ovos cozidos, *bacon* frito, salsicha e embutidos,

cereais, pães de grãos, panquecas, *waffles*, pão torrado, biscoitos, bolos e tortas de frutas, conforme a região. A bebida é o café, com ou sem leite, chá ou sucos de frutas. Os ingleses acrescentam linguiça frita, bacon (lombo), ovos mexidos, cogumelos, tomates chapeados na manteiga ou óleo e caramelizados e até feijão (enlatado).

Em Portugal, o café da manhã é muito farto, chamado de “pequeno almoço”, apresenta pães variados, broas e roscas doces, geleias e manteiga.

Nos hotéis brasileiros os *buffets* são variados, de acordo com o número de estrelas do hotel, que oferecem pães, biscoitos, croissants, doces, bolos, sucos e frutas da época. Mesmo as pousadas e os mais simples hotéis demonstram sua hospitalidade oferecendo o perfumado café da manhã puro ou com leite, pães diversos, pão de queijo, bolos de fubá ou de yogurt, manteiga, geleia, sucos de frutas da época que diferem conforme a região e utilizando os produtos abundantes do lugar, mas sempre presente o mais trivial café com leite, pão e manteiga ou queijo.

Os estados do Nordeste oferecem, além das frutas suculentas e coloridas, uma refeição completa com tapioca, charque ou carne seca, macaxeira (mandioca) cuscuz de milho verde com leite de coco, numa versão doce diferente do cuscuz paulista, batata doce cozida, banana da terra cozida, mugunzá (milho) com leite de coco, acompanhados de sucos de frutas da região.

No sul há o café colonial servido com uma variedade de bolos, tortas e pães, destacando-se que, em Curitiba, os descendentes de alemães fazem seu desjejum com cuques ou cucas, geleias caseiras, bolachas e pães de grãos variados.

Os desjejuns demonstram hábitos alimentares próprios dos lugares, seguem os hábitos aprendidos no lar da infância, os produtos disponíveis e abundantes no lugar, e acompanham as pessoas por onde quer que estejam, revelando sua identidade. “Diga-me o que comes, e te direi quem és”.

Uma simples análise das escolhas alimentares de um grupo demonstra nos ingredientes consumidos os seus hábitos. Conforme Menezes e Carneiro (1997. p. 17) “Se o alimento constitui nosso ser biológico de dentro para fora, desde o invisível do orgânico ao visível da pele, a alimentação nos constitui de fora para dentro, do visível do signo ao invisível da consciência, conforma nossa identidade social”. Os alimentos e os ingredientes empregados na cozinha revelam a cultura.

Houve um tempo em que se dava pouca importância à cozinha, considerada reduto feminino, espaço restrito às mulheres e à criadagem. Mas com o advento da Nova História, os estudos culturais rejeitaram a visão dicotômica de cultura popular versus cultura erudita e passaram a abordar o cotidiano, a maneira de viver e de pensar das pessoas anônimas.

A História Cultural tem como objetivo analisar os esquemas interiorizados que determinam formas de atuar e de sentir, aqueles que fazem parte da essência cultural, o *habitus*.

Bourdieu classifica o *habitus* de duas maneiras: o *habitus* primário, aquele transmitido de maneira implícita, inconsciente, pela educação familiar e regras de classe. O alimento transmitido às gerações futuras, daquilo que foi aprendido, permanecerá por fazer parte do *habitus* próprio de cada grupo social, que compõe sua memória. “[...] a memória é, sim, um trabalho sobre o tempo, mas sobre o tempo vivido, conotado pela cultura e pelo indivíduo.” (BOSI, 2003. p.53)

O *habitus* secundário é explícito, metodicamente organizado, proveniente da educação, da indústria cultural, do pastoreio, da domesticação de animais, e dos meios de comunicação de massa.

A cozinha sofre alterações ao longo do tempo. O gosto pode ser acostumado aos novos sabores, depois de algumas tentativas e as pessoas passam a apreciar pratos diferentes daqueles que fazem parte de seu *habitus*. Devido ao fato de a cozinha ser dinâmica, ingredientes são acrescentados aos hábitos alimentares e outros vão desaparecendo ou sendo substituídos.

Os costumes alimentares modificam-se com o passar do tempo e a gastronomia evolui e se transforma em graus diferentes de variabilidade. Ingredientes surgem, pela introdução de produtos novos vindos de outros países e outros desaparecem com as modificações dos costumes ou por mudanças na produção agrícola. Esse é o aspecto dinâmico da cozinha.

À medida que as condições sociais e históricas são alteradas, a pessoa vai incorporando outros esquemas de percepção e ação, que irão contribuir para a conservação ou a transformação de suas estruturas.

Deste modo, a comida se configura como um elemento decisivo da identidade humana e como um dos instrumentos mais eficazes para comunicá-la, segundo Montanari (2006).

Segundo Bourdieu (1989, p.137) a cozinha como um processo de civilização, tenta integrar os alimentos silvestres na cultura, e ao modificá-los, atua como mediador entre Natureza, Cultura, Sociedade e o Universo.

A culinária reproduz normas básicas, habilidades e regras que se interiorizam e refletem nas particularidades de atuação de cada grupo. Fichler, (1979. p. 1), em um seu artigo, assim se referiu: “*o homem é um animal onívoro que se nutre de carne, de vegetais e do imaginário: na alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados*”. O fato de ser um animal onívoro permite ao homem as escolhas e elas são baseadas no aprendido, no cultural, o que inclui a disponibilidade dos ingredientes produzidos no lugar, os aspectos geográficos, climáticos e históricos, até mesmo os econômicos que decidem o que vai à mesa. Segundo Schuller (2003.p.16) “... muitas são as implicações envolvidas na escolha dos ingredientes e na elaboração dos pratos, seja de ordem nutricional, social, religiosa ou cultural”.

Na visão de Hall (2003. p.136), a cultura não é uma prática, nem apenas a soma descritiva dos costumes e da cultura popular das sociedades, mas ela está perpassada por todas as práticas sociais e constitui a soma do seu inter-relacionamento, sendo um processo integral, por meio do qual significados e definições são socialmente construídos e historicamente transformados.

Assim sendo, ao analisar os hábitos e costumes de um grupo social, a cultura se revela expressa em seus condicionamentos, especialmente do alimento, da cozinha, os sabores e os perfumes que exalam.

Pode-se dizer que a cozinha é antes cultural que biológica, os hábitos alimentares e o gosto são transmitidos de geração a geração de maneira inconsciente, empírica, seja na escolha, na condimentação dos pratos e até mesmo no modo de servi-los.

De tudo fica uma ideia para o conceito revisitado: identidade é também, referência, ou seja, aquele conjunto de formas de ser, de valores e de códigos nos quais as pessoas se reconhecem.

As preferências e aversões no plano da gastronomia podem ser previsíveis, se forem levados em conta os padrões culturais, mesmo porque cada grupo possui um sistema de alimentação próprio e a cultura atua estabelecendo regularidade e especificidade próprias. Os ingredientes e o modo de preparação dos pratos “penetram no gosto coletivo e instruem o paladar, que ficam saturados com as memórias deles, passando a ser indiferentes ou intolerantes com relação a outros sabores”. (FERNANDEZ, 2004, p.7) O gosto coletivo será produto do que lhe foi atribuído na infância, geralmente pela

pessoa que adquire os ingredientes, segundo sua escolha e de quem prepara a comida na família.

### **Cozinha étnica<sup>2</sup> - a cozinha de afeto**

A alimentação apresenta significados múltiplos, não se destina somente a saciar a fome, ela causa prazer e aconchego, dando o sentido de pertencimento. Esses pressupostos levaram à escolha da gastronomia como manifestação cultural perceptível, que oferece uma série de indicações que permitem identificar pessoas e comunidades.

Os grupos sociais e étnicos identificam-se por suas diversas linguagens, como o vestuário, o idioma e principalmente pela alimentação, a culinária. Em terras estranhas, o imigrante busca encontrar seus sabores de memória, e os ingredientes que facilitam esse encontro e produzem acolhida e aconchego na distância,

Uma das memórias mais marcantes do ser humano, especialmente do (i)migrante se refere a sua alimentação, na qual estão os traços culturais que revelam não só o lugar de origem, mas também os hábitos introduzidos no lar na infância, a chamada cozinha de afeto. Pelo simples fato de ser portátil, a alimentação os acompanha mesmo quando deixam seu país, e faz com que privilegiem os sabores dos pratos do lugar de origem.

A cozinha está indelevelmente marcada na memória individual e na memória coletiva de um grupo. Dentre as diferentes formas de memória coletiva, uma das mais persistentes é a memória culinária, com sua variedade de sabores, aromas e cores que resistem ao impacto do tempo e até mesmo ao desenraizamento cultural e geográfico. A culinária representa um amplo arsenal de identidades, que, por não se diluírem no contato com o outro, mantém a tensão na alteridade, no convívio multicultural que resiste aos efeitos pasteurizadores da globalização (HECK; BELLUZZO, p.14)

A chamada cozinha étnica ou gastronomia surge na alteridade, no encontro com o outro em ambiente multicultural. Há uma certa resistência em abandonar os hábitos alimentares em outro país, pois são valores impregnados no *habitus* do imigrante, sendo o último hábito a ser abandonado em caso de emigração.

A aplicação rigorosa das regras alimentares tem sido ao longo do tempo uma proteção contra a aculturação e a perda da identidade, diante do

---

<sup>2</sup>O termo “cozinha étnica” refere-se à cozinha dos estrangeiros, dos imigrantes, que, embora não se constituam uma etnia, são grupos distintos, com cozinhas diferenciadas que foram se mesclando na cidade.

contato com os outros grupos, e eles não querem abandonar certas práticas, mas criar na sociedade de destino, os espaços adequados para satisfazer as peculiaridades alimentares (CONTRERAS, 2005, p.456)

A cozinha dos imigrantes é considerada como um marcador étnico, uma vez que, ao emigrar, eles carregam sua cultura, as preferências e tabus que ao serem confrontados com os costumes locais fazem com que percebam sua própria identidade. A cozinha vai agregar novos ingredientes em substituição aos produtos indisponíveis do país de origem.

O processo imigratório implica que os sujeitos históricos criem e transformem o meio em que vivem, instituindo uma área de interseção entre os grupos. Isso nos permite inferir que as relações sociais na cidade de São Paulo não são uma via de mão única, mas, sim, uma rede de trocas simbólicas, ainda que essas relações sejam praticadas de modo não linear. Existe um interesse nas pessoas que emigram em adaptar-se, o mais rápido possível, às novas normas do país em que passam a residir.

Muitos vão modificar seus costumes alimentares e seu gosto, atendendo a novas formas de alimentação, para igualar-se aos grupos novos de convivência e acelerar assim o processo de assimilação, embora o alimento possa ser uma forma de resistência, como ocorreu com o grupo de alemães do sul do Brasil. Talvez o fato de viverem em colônias, em grupos fechados, tenha dificultado a mescla de costumes, pois se casavam entre eles mesmos e passavam às novas gerações suas tradições gastronômicas, tanto de festas, como os biscoitinhos recobertos de açúcar do Natal, e os pratos diários: *Einsbein, repollo*, as tortas de maçã.

O comportamento alimentar é o resultado da reprodução de pautas de comportamento e preferências alimentares, que põe em evidência o pertencimento a um grupo, principalmente em se tratando de cozinha de imigrantes. Assim: “O ato de comer é uma necessidade psicológica e não fisiológica”.

O simples perfume das cozinhas identifica o país de origem do imigrante, os aromas característicos de uma cozinha evocando o país ou lugar ao qual pertencem, quase sempre pelo uso de condimentos que atuam como diferenciais identificadores. As cozinhas dos (i)migrantes têm a dimensão nacional ou regional, como marcas de identidade e permanência do grupo e o que mais as distingue é uma combinação específica de condimentos como o *curry* na cozinha indiana, o molho de soja e gengibre na cozinha chinesa e a combinação azeite e alho na cozinha espanhola, o cheiro do molho de tomates com manjeriço da cozinha italiana, o bacalhau com batatas dos portugueses, identificam os costumes e sabores dos países de procedência. Compreender como cada

cultura pensa seus alimentos e sua elaboração permite ingressar num campo repleto de noções, de significados que envolvem o paladar e o olfato.

Portanto, o intercâmbio de culturas e a socialização dos pratos fizeram emergir os valores e os costumes, influenciando tanto a cultura local como as culturas de origem, popularizando e mesclando práticas gastronômicas de pratos nacionais e tradicionais de outras culturas, como o arroz com feijão, o macarrão italiano, os quibes e *as esfíhas*. “Na região do Oeste paulista, os chamados pratos e doces típicos representavam um elo de contato entre as famílias, graças a ação das mulheres. O hábito de oferecê-los às vizinhas”. (FAUSTO, 1998, p. 59)

As cozinhas étnicas expõem nas escolhas, nas recusas, nos tabus alimentares e até mesmo nas proibições religiosas traços impregnados de cultura. A comida de seu lugar de origem será sempre para o (i)migrante a memória da terra distante e a afirmação de identidade, atuando como uma ponte que o liga às origens, conforme Fausto (1998). Pode-se dizer que, em cada cultura, existem práticas culinárias específicas com significados simbólicos, que diferem entre si, por terem sua origem na formação do gosto na primeira infância, conforme a oferta de alimentos que se tornavam familiares. Segundo Schuller (2003), o modo de comer define não só aquilo que se come, mas também a pessoa que o ingere, uma vez que cristaliza estados emocionais e identidades culturais.

A alimentação é também memória e opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa por estar associada aos sentidos: odor, visão, paladar e até a audição. Quem não se recorda de um prato feito pela mãe e o bolo simples caseiro que impregnava a casa com seu perfume. Esses odores e sabores retornam à memória quando evocados. “São sensações impregnadas na memória que dificilmente serão apagadas, testemunham que o passado não se perdeu, mas está vivo e acompanhado por toda a vida, nas memórias evocadas, vão impregnando os quartos e corredores de memória.” (HECK; BELLUZZO, 1999, p.13)

A alimentação, por estar marcada na lembrança, faz reviver lugares e situações, evoca acontecimentos passados. A memória do lugar de origem permanecerá uma vez que o gosto formado no lar de infância acompanhará o indivíduo por toda a vida constituindo-se em elemento de identidade.

A função da memória<sup>3</sup> torna-se importante na medida em que, por meio da lembrança, se tenta relacionar o presente com o tempo passado, embora “rememorar não

---

<sup>3</sup> O sentido etimológico de Memória, na sua matriz grega, leva ao significado de *mnemosyne*, bem como à forma alegórica em que se apresenta em Platão: “Beber da água fresca do lago Mnemosyne é recuperar a

seja o mesmo que viver o passado, mas, sim, a releitura do sujeito que a produz, numa sociedade que se diferencia daquela à qual se refere a lembrança” (LUCENA, 1998, p. 398) É preciso considerar que a memória não é estática, envolve “tempos” e espaços que podem ser percorridos, no dizer de Seixas (2002, p.46) “[...] a memória não se possui, mas se percorre”. É nesta memória perpetuada pela repetição do prato, que podemos pensar que a alimentação também é fator de comunicação e identidade entre as pessoas, mesmo porque ela resiste ao tempo e as distâncias.

O retorno às memórias do tempo histórico pode trazer ao presente os significados de uma identidade cultural, por suas experiências vividas, pois, segundo Tedesco (2002.p.67) “o tempo histórico e o contexto social encontram-se (re)elaboram e resgatam significados de identidade cultural a partir das experiências e necessidades do presente”. Tudo indica que as lembranças se apresentam como realidades virtuais reveladoras da identidade de um determinado grupo social, trazendo o passado à tona e o mesclando com as percepções do presente.

### **Patrimônio Cultural Imaterial**

O conceito de patrimônio cultural ultrapassou além do arquitetônico, as obras não eruditas e culturais. Na definição de Camargo (2002, p.97), “O conceito de patrimônio tem como característica, a reintegração das produções eruditas e populares; incorporando os bens gerados pela memória social; pelo imaginário do universo ficcional e pela cultura de massas, segundo a demanda social.”

Nos estudos atuais, os conceitos de patrimônios estão reunidos em um só patrimônio comum: o do homem e da humanidade. Hoje eles estão interligados e considerados únicos, pois se a natureza ou meio ambiente é agredido, afetará também o patrimônio ou recursos econômicos e culturais, constituindo-se em partes de um todo.

A UNESCO, em sua Convenção de Paris de 1972, lista os bens culturais que devem ser protegidos. O patrimônio cultural de um país ou de uma cidade possui duas vertentes. Uma formada por suas manifestações tangíveis ou materiais, como monumentos, documentos, lugares históricos, objetos arqueológicos e obras de arte. A outra, constituída de manifestações intangíveis ou imateriais que são o seu patrimônio vivo, constituído por

---

memória, a lembrança”.

sua arte popular, artesanato, indumentária, culinária, idioma, valores, costumes e tradições próprias de um grupo ou cultura.

O patrimônio material ou imaterial pode ser definido pela palavra inglesa *heritage* ou legado cultural. Ele representa não só as manifestações artísticas, mas todo o “saber fazer” do ser humano, tanto a cultura das classes abastadas como a das menos favorecidas.

Revel (1966) destacou que “a cozinha regional tradicional se transmite com a fixidez de um patrimônio genético”. Destaca também que sempre desafiou o homem a conhecer o seu passado, sua herança cultural, sua origem, para compreender o presente: “Herdamos um legado que não é menos precioso pelo fato de que constantemente seja indecifrável ou inconveniente”, conforme HALL (1995). Esse legado cultural envolve o gastronômico, que, quando decifrado, permite entender as origens e os sabores outorgados na infância, época da aquisição do gosto. Dialogando com Bourdieu (1988, p.11) encontramos que a diferença cultural é, sem dúvida, produto de uma dialética histórica da diferenciação cumulativa. A fronteira, esse produto de um ato jurídico de delimitação, produz a força cultural do mesmo modo que é produto desta (BOURDIEU, 1988, p.11).

Nesse sentido, o patrimônio cultural imaterial brasileiro é imenso por ser um país de dimensões continentais. As danças, o folclore, a culinária regionalizada de seu território, torna o Brasil um país plural.

Os estudos culturais possibilitam abordar a alimentação interdisciplinarmente, não só pela biologia, mas pelo prisma da antropologia, da sociologia, da economia, da história ou da geografia. Na verdade, o homem não só se alimenta para saciar a fome, mas pelo prazer que o alimento traz e para atender ao *habitus* do grupo a que pertence, como memória que atua no aconchego.

A tendência do homem moderno é a preocupação com a alimentação, com os componentes gordurosos, os que possuem colesterol, os que contêm determinadas vitaminas ou sais minerais. Essa preocupação afeta a escolha dos alimentos e ocasiona a modificação dos hábitos, pois muito do que os naturalistas, vegetarianos e macrobióticos afirmaram há décadas, acabou sendo incorporado aos hábitos, diminuindo o consumo de carnes e açúcar e aumentando o consumo de produtos naturais, integrais ou com fibras. A feijoada *light*, por exemplo, livre de gorduras, bem como a cozinha de baixas calorias, já podem ser encontradas nos restaurantes.

A cozinha de afeto permanece na memória e sempre recordará os pratos consumidos na infância pela satisfação e aconchego que produzem. Até mesmo em caso de

distanciamento de sua terra, de seus costumes, a cozinha de afeto permanecerá presente em sua memória e em seus hábitos.

## **BIBLIOGRAFIA**

BOSI, Ecléa. *O Tempo Vivo da Memória: Ensaio de Psicologia Social*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

BOURDIEU, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 1988

BOURDIEU, Pierre. *O Poder Simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BOURDIEU, Pierre. *El sentido social del gusto*. Buenos Aires: Siglo veintiuno. 2010.

BRENAN, Gerald. *Al sur de Granada*. Madrid: Siglo XXI de España. Traducción Eduardo Chamorro y Jesús Villa. 1983. 1º edición en inglés. 1957.

BRILLAT-SAVARIN. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.

CAMARGO, Haroldo Leitão. *Patrimônio Histórico e Cultural*. São Paulo: 2002.

HERNÁNDEZ Contreras, Jesús. (compilador) *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicación Universidad de Barcelona, 1995.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador - Uma história dos Costumes*. Vol.I. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990

FAUSTO, Boris. *Imigração: Cortes e continuidades*. IN: História da Vida Privada no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FISCHLER, Claude. *Presentation*. Communications.nº31. Paris: Seuil 1979

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

HALL, Stuart. *Da Diáspora: Identidades e Mediações Culturais*. Belo Horizonte, MG: UFMG, 2003.

\_\_\_\_\_ *A questão da identidade cultural*. Campinas: FCH - UNICAMP, nº 18, dezembro de 1995.

HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos Imigrantes*. Memórias & Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1999.

LUCENA, Célia. *Revista História* n.17. Departamento de História da PUC/SP jul/dez. 1998.

MENESES; CARNEIRO. *Balizas Historiográficas da Alimentação*.1997.

MONTANARI, Massimo. *La Comida como Cultura*. Gijón: Editorial Trea. S.L, 2006

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RITCHIE, Carlson I. A. *Comida y Civilización*. Madrid: Alianza Editorial, 1986.

SCHULTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

SEIXAS, Jacy Alves de. *Os tempos da memória: (Des)continuidade e Projeção. Uma reflexão (in)natural para a história?* Projeto História n. 24. PUC-SP, Artes da História & Outras linguagens. EDUC, 2002.

TEDESCO, João Carlos (Org.). *Usos de Memórias (política, educação e identidade)*. Universidade de Passo Fundo, RS: UPF, 2002.