

Novos olhares antropológicos sobre comida

New anthropological perspectives on food

Nicole Benemann

Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil

Caetano Sordi

Departamento de Antropologia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil

Renata Menasche

Departamento de Antropologia e Arqueologia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil

Janine Collaço

Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás, Brasil

RESUMO

Como fato social total, a alimentação é um fenômeno complexo que articula diferentes dimensões da experiência humana em múltiplos níveis técnicos, éticos, estéticos, políticos e classificatórios. O dossiê reúne um conjunto de trabalhos sobre a comida e o comer em distintos contextos socioculturais, privilegiando os estudos de caráter etnográfico. Nesta apresentação, reiteramos a importância da alimentação e seus processos de produção, preparação, distribuição e consumo como objetos de investigação antropológica; delineamos pontos de contato entre a antropologia da alimentação e perspectivas teórico-metodológicas emergentes na disciplina; e destacamos as contribuições das autoras e autores do dossiê para a continuidade e a renovação de debates clássicos e contemporâneos na pesquisa sobre alimentação.

Palavras-chaves: Antropologia, Alimentação, Comida.

ABSTRACT

As a total social fact, food is a complex phenomenon that articulates different dimensions of human experience at multiple technical, ethical, aesthetic, political and classificatory levels. The dossier brings together a collection of papers on food and eating in distinct sociocultural contexts, privileging ethnographic studies. In this presentation, we stress the importance of food and its production, preparation, distribution and consumption processes as objects of anthropological investigation; outline points of contact between the anthropology of food and emerging theoretical and methodological perspectives in the discipline; and highlight the authors' contributions to the continuity and renewal of classic and contemporary debates in food research.

Keywords: Anthropology, Eating, Food.

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Tratar de comida suscita um cenário denso, complexo e múltiplo. Produzir, preparar, distribuir, consumir e descartar o alimento são operações humanas ubíquas, que se desdobram em dimensões ecológicas, econômicas, sociais, nutricionais e simbólicas (MINTZ, 2001; MONTANARI, 2013). Ao envolver processos classificatórios, técnicos e hierárquicos (SIMMEL, 2004), o cozinhar e o comer são exemplos paradigmáticos daquilo que Marcel Mauss (2017), em seu *Ensaio sobre a dádiva*, classificou como “fatos sociais totais”, ou seja, fenômenos pelos quais se exprimem, de uma só vez, as mais diversas facetas de uma sociedade, facetas religiosas, jurídicas, morais, econômicas, estéticas. Claude Fischler (1995) vai além e sublinha o papel da alimentação como princípio de constituição da pessoa, entendida nessa mesma tradição maussiana como unidade físico-moral. Para ele, cozinhar e comer são modos como o ser humano, animal onívoro por excelência, incorpora real e imaginariamente as propriedades do mundo circundante, num processo que coloca em questão “seu lugar no universo, sua essência e sua natureza, em uma palavra, sua própria identidade” (FISCHLER, 1995, p. 66).

Não por acaso, a comida tem sido um dos principais objetos de interesse da antropologia, mesmo que por vezes tenha sido tematizada de forma lateral ou residual em boa parte dos trabalhos da disciplina. Como bem nota Mintz (2001), as diferenças entre o que se pode e o que não se pode comer, assim como a infinita variedade de preferências alimentares nas

diferentes sociedades, costumam produzir as primeiras e mais imediatas experiências de choque intercultural, mesmo – e talvez sobretudo – entre etnógrafos. Onde quer que haja vida social humana, a relação com o alimento forja caminhos de diferenciação e aproximação entre similares e distintos. Instaura contextos de produção, consumo, circulação e formas diversas de metabolismo entre o natural e o social. Conformam marcadores simbólicos, saberes e sabores compartilhados. Produz identidades, corpos, comunidades. O quê, onde, como e com que frequência comemos e cozinhamos, assim como nossos sentimentos e atitudes em relação à comida e ao comer, são instâncias reveladoras das múltiplas camadas que compõem a trama da existência humana, compreendida como fenômeno inerentemente biossocial (INGOLD e PÁLSSON, 2013). Em outras palavras, aquilo que comemos faz parte de um processo de classificação e valoração, no qual definimos o comestível e suas derivações, bem como construímos modos de operar práticas de comensalidade e sociabilidade imbricadas em vidas e corpos humanos e não humanos.

No campo de domínios entre e para além da natureza e da cultura estão contidos processos de tradução, negociação e transformação complexos e instáveis, ainda que cultural e socialmente situados, pelos quais o alimento se torna comida. As tensões classificatórias que delimitam domínios naturais e culturais reverberam diretamente na maneira como narramos e lidamos com o mundo, nos modos como explicamos a vivacidade de outros seres e suas performances presentes naquilo que cozinhamos e comemos. Dessa maneira, a realização de preparos culinários e a comida em si ocupam um lugar muito particular nas relações entre o ser humano e seu entorno, tanto natural quanto social, biótico e abiótico.

Isso posto, natureza e cultura são transformadas por um conjunto de ações ou modos de fazer, apresentados num conjunto de práticas combinatórias de ações conduzidas na relação entre saberes corporificados, objetos e escolhas técnicas específicas (CRESSWELL, 2010; LEMONNIER, 2006). A relação e a operação com os modos de fazer e do saber fazer, pautados por observação e experimentação, garantiram, ao longo do tempo, a criação e a manutenção de modos de existência voltados para a produção de condições ambientais mais ou menos favoráveis para o florescimento de determinadas formas de vida e a manutenção de tipos específicos de práticas. Com efeito, as técnicas de fazer os outros seres fazerem coisas (FERRET, 2014) relativizam o protagonismo da agência humana na produção alimentar, oferecendo novas perspectivas de compreensão e análise da comida como fenômeno que vai além dos divisores clássicos como natureza e cultura, humano e não-humano, sociedade e ambiente.

Neste dossiê, sob o título “Novos olhares antropológicos sobre comida”, buscamos reunir uma pequena, porém eclética e expressiva, amostra do contemporâneo estado da arte da

pesquisa sobre alimentação em antropologia, privilegiando os estudos de caráter etnográfico. Os seis artigos aqui oferecidos partem de pontos de vista teóricos e universos empíricos bastante distintos. Não obstante, convergem quanto à necessidade de compreender a comida e o comer como processos que articulam diferentes escalas e dimensões da vida sociocultural. As atitudes, representações e práticas alimentares dos sujeitos das pesquisas são os prismas pelos quais as autoras e os autores do presente dossiê analisam questões tão diversas como as relações entre mulheres e crianças em um bairro periférico de Cabo Verde; o tensionamento das fronteiras entre natureza e cultura, ciência e espiritualidade, em práticas holísticas da Nova Era; o vínculo entre comunidades Mazahua do México, sua memória cultural e as paisagens que habitam; as redes sociotécnicas que fazem emergir um mercado de excelência para os queijos artesanais de Minas Gerais; a construção do corpo contemporâneo na cultura *fitness*; e o aprendizado intergeracional e o saber-fazer do trabalho camponês feminino na produção de queijos coloniais no Sul do Brasil.

Completando o conjunto, também temos o prazer de oferecer às leitoras e leitores deste número da *Antropolítica* a tradução para o português do artigo da pesquisadora canadense Sarah Elton, professora da Universidade de Toronto, “O pós-humanismo convidado ao jantar: explorando o potencial de uma perspectiva mais-que-humana em *food studies*” (2019). Publicado na seção Trajetórias e Perspectivas, esse artigo teórico-metodológico acolhe e aprimora as possibilidades de elaboração de pesquisas etnográficas em um quadro de referências bastante contemporâneo, alinhado com a emergência dos estudos multiespécie e outros desenvolvimentos recentes em antropologia.

SOBRE O MESMO TEMA, NOVO OLHAR: QUESTÕES AINDA EMERGENTES, NOVAS PERSPECTIVAS SOBRE A COMIDA

Ao considerar os escopos necessários para que a alimentação humana seja possível, narramos e constituímos simbolicamente os limites daquilo que comemos e dos mundos que habitamos. No entanto, para que exista comida, é preciso que exista o entrelaçamento, a transformação e a coelaboração entre existências humanas e não humanas. Insetos, fungos, bactérias. Bichos e plantas. Como bem pontua Donna Haraway (2021), no atual estágio de captura dos sistemas terrestres pelo capitalismo global (ou simplesmente Antropoceno), tornou-se impossível restringir o escopo analítico da comensalidade – isto é, o conjunto de sujeitos

com os quais “nos sentamos à mesa” para “compartilhar o pão” (“*cum panis*”) – aos restritos limites da humanidade como espécie. Agentes para além do humano operam um papel crucial e difícil de ser negligenciado em todas as etapas do processo alimentar. Essas intrusões se dão em escalas e ordens de grandeza que vão dos grandes sistemas industriais de produção animal (BLANCHETTE, 2020) à invisível microbiota dentro de nós (MCFALL NGAI, 2017). De certa forma, outras cosmologias parecem estar mais bem posicionadas em seus saberes e práticas para lidar com essas simbioses e formas heterodoxas de comunicação e comensalidade entre seres de diferentes naturezas (KAIOWÁ, 2020). A questão que se coloca é como situar os estudos antropológicos sobre alimentação em meio a essas novas urgências e constatações.

Assim, se é certo que a antropologia sociocultural tem exercido um papel fundamental no debate acadêmico sobre alimentação, ao evidenciar as dimensões simbólicas da comida para além dos seus aspectos nutricionais, o diálogo desse campo com perspectivas como a teoria ator-rede (LATOUR, 2009) e a etnografia multiespécie (KIRKSEY e HELMREICH, 2010), bem como as contemporâneas antropologias ecológicas (INGOLD e PÁLSSON, 2013; TSING, 2012), da técnica (CRESWELL, 2010; FERRET, 2014; HUI, 2020; LEMONNIER, 2006; SIMONDON, 2020) e da vida (INGOLD, 2011; PITROU, 2016) pode contribuir para o entendimento do fenômeno alimentar como uma forma de socialidade mais-que-humana. Acima de tudo, entendemos que esse diálogo pode auxiliar a experimentar caminhos etnográficos e formas de interação com o não humano que criticam o dualismo natureza/cultura ao mesmo tempo que não incorrem nos velhos determinismos e reducionismos materialistas.

Alguns dos textos do presente dossiê oferecem exemplos de caminhos possíveis. Aqueles que fizeram a leitura da publicação perceberão que selecionamos dois artigos referentes à produção de queijos artesanais em diferentes contextos rurais do Brasil. Não se trata de uma escolha fortuita, mas uma aposta na ideia de que os processos de fermentação oferecem um campo de estudo promissor, a ser desenvolvido a partir do diálogo entre paradigmas clássicos e contemporâneos da antropologia da alimentação. É importante ressaltar, aliás, que a fermentação é, depois do cozimento, a principal técnica de transformação química de alimentos (MINTZ, 2011). Microrganismos são responsáveis pela realização de múltiplas transformações culinárias, desenvolvendo sabores e texturas variadas e intensas. Quando nosso olhar estiver mais atento para aquilo que comemos, perceberemos que grande parte do que ingerimos passa por algum tipo de processo fermentativo. Pães, vinhos, cervejas. Chocolates e cafés. Queijos. Todos esses e tantos outros alimentos são produzidos em dinâmicas de preparação que enaltecem sabores por meio de processos fermentativos diferenciados entre si e que, por sua vez, estão inegavelmente adaptados às culturas em que estão inseridos.

Nesse campo, é possível visualizar a interação cotidiana e prolongada com vitalidades de outra ordem, como animais, plantas, microrganismos e cogumelos (TSING, 2012). Essas relações, no entanto, nem sempre se desdobram de maneira pacífica, como mostra Paxson (2008), ao tratar de controvérsias envolvendo queijos de leite cru nos Estados Unidos. Coube a essa autora, aliás, delimitar o conceito de microbiopolítica, ao destacar que “as práticas pasteurianas configuram os micróbios como elementos a serem eliminados para que políticas humanas possam ser cultivadas” (PAXSON, 2008, p. 17). Antecipando debates que se tornariam incontornáveis a partir da pandemia de covid-19 e da discussão sobre contextos agroindustriais como ecologias socialmente opacas de contaminação e adoecimento (WALLACE, 2020), Paxson traz à tona um conjunto de paradoxos e injustiças com os produtores artesanais, cujos saberes e práticas são constantemente deslegitimados e até mesmo criminalizados em prol de padrões sanitários alheios aos contextos locais e forjados à imagem e à semelhança da grande indústria predatória. Por outro lado, a sinergia entre microrganismos encontrados em nichos ecológicos muito específicos e saberes técnicos locais também tem configurado mecanismos de reconhecimento e distinção simbólica no campo gastronômico, com evidentes impactos, positivos e negativos, sobre circuitos tradicionais locais.

Degradação, fermentação e conservação ganham um enredo a ser investigado. Revisitando o triângulo culinário de Lévi-Strauss e sua análise das transformações mediadas pelas técnicas culinárias, podemos dizer que a fermentação pertence ao universo da natureza, que, ao seguir seu devir biológico, ruma para a degradação. Nesse registro, o cru é análogo à categoria da natureza, enquanto o cozido é análogo à cultura. Dessa forma, cru, cozido e podre, categorias que constituem o triângulo culinário, conferem ao cozido a transformação cultural do cru, na medida em que o podre, por sua vez, pertence ao domínio da natureza. Nesse cenário, a fermentação ocupa um lugar ambíguo, uma vez que “a podridão também não é admitida, senão em certos moldes espontâneos ou dirigidos” (LÉVI-STRAUSS, 1979, p. 170). Logo, entre os extremos do fresco e do estragado (do cru e do podre), encontramos o não anunciado alimento conservado: o alimento fermentado, profundamente conectado às práticas culturais de “fazer-fazer” (FERRET, 2014), isto é, propiciar as condições para que outros seres produzam coisas.

O espaço não evidente da fermentação na constituição do triângulo culinário de Lévi-Strauss e a teoria do mundo pasteurizado de Paxson (2008) podem ser relacionados à pureza e ao perigo, como tratados por Douglas (1966). Para a autora, a pureza se refere à categoria da ordem, do sagrado e da limpeza, ao passo que o perigo configura uma operação própria da desordem, do profano e da sujeira. De acordo com Douglas (1966, p. 16), “a sujeira envolve reflexão sobre a relação entre ordem e desordem, ser e não ser, forma e não-forma, vida e morte”.

Logo, se para Lévi-Strauss (1979) a fermentação, muito mais próxima da podridão, pertence ao domínio da natureza, a desordem de Douglas (1966), existente nos processos de fermentação por seu caráter impreciso, ainda que gerenciado, pode ser relacionada à perspectiva higienista e pasteurizante enunciada por Paxson (2008), o que vincula essa prática ao âmbito do perigo. O natural, o desordenado e o perigoso categorizam os modos de relação nessa abordagem.

Temáticas anunciadas na reflexão anterior estão contidas neste dossiê, através de seus desdobramentos e implicações, por meio da contribuição de Leonardo Dupin. O autor apresenta, em sua produção, a maneira como redes sociotécnicas formadas por atores e aspectos de diferentes naturezas (produtores rurais, vigilância sanitária, circuitos gastronômicos, bactérias, fungos, condições climáticas, certificações de origem, reconhecimentos patrimoniais, entre outros) têm constituído um mercado de excelência para os queijos artesanais fabricados em Minas Gerais. Ele demonstra como o processo de maturação dos queijos, uma operação complexa que põe em jogo relações e práticas compartilhadas entre diferentes espécies, tem se constituído enquanto elemento central na produção de distinções simbólicas que vêm reconfigurando, tanto por consumidores médios quanto por mercados de elite, o sistema de produção e comercialização desse produto emblemático.

Renata Piecha e Maria Catarina Chitolina Zanini, por sua vez, analisam os processos de aprendizado intergeracional envolvidos na produção de queijos coloniais na região central do Rio Grande do Sul. Inspirando-se no trabalho de Tim Ingold (2011), as autoras compreendem esse aprendizado como algo que vai além da mera transmissão de saberes, destacando a contínua ressonância entre os movimentos das produtoras, suas memórias incorporadas, os fluxos de mercado, as relações vicinais, os ritmos do ambiente e as possibilidades de ação oferecidas pelos instrumentos técnicos. Da mesma maneira, destacam o protagonismo das mulheres camponesas nas redes de reciprocidade locais e o imbricamento da produção queijeira nos territórios e modos de vida tradicionais das comunidades enfocadas, defendendo tratar-se de um patrimônio imaterial carente de reconhecimento e medidas de salvaguarda pela sociedade envolvente.

Já o artigo de David Serrano e Sofia de los Reyes problematiza a distinção entre natureza e cultura ao revelar o ineludível caráter biocultural das relações estabelecidas entre as comunidades Mazahuas do México e seus ambientes tradicionais por meio da produção, do preparo e do consumo alimentar. Com foco na historicidade da paisagem lacustre do Vale do Toluca, os autores examinam como certa “ecoestética comunitária”, baseada na recordação de saberes e sabores inscritos numa memória alimentar compartilhada, se converte em uma forma de resistência a processos de degradação ecológica em curso.

O CORPO, A PESSOA E A ALIMENTAÇÃO

Um segundo conjunto de textos que compõe este dossiê enfatiza a relação entre consumo alimentar e a constituição de pessoas, ou seja, como determinadas práticas e codificações socioculturais sobre o alimento, suas qualidades (materiais e imateriais), suas formas de preparo, sua partilha e seu consumo implicam a produção de corpos e sujeitos morais de um determinado tipo. Temas clássicos na antropologia da alimentação, como o princípio de incorporação (FISCHLER, 1995), segundo o qual nos tornamos o que somos por aquilo que comemos, ou a comensalidade – comer *como* e *com* alguém – ganham novos sentidos com as contribuições aqui reunidas, que partem de contextos etnográficos e recortes temáticos bastante distintos e originais.

André Justino, no artigo “Alimentação e relações intergeracionais em Cabo Verde: uma análise de práticas alimentares em um bairro periférico”, reflete sobre a constituição de redes de reciprocidade que envolvem mulheres para o cuidado de crianças em um contexto de pobreza e precariedade social. A partir de um enfoque de inspiração maussiana sobre a comensalidade, Justino mostra como a comida e sua partilha exercem um papel fundamental na constituição dessas redes. Ao mesmo tempo, o aprendizado sobre as formas adequadas de consumir e apreciar o alimento torna-se instância privilegiada de inscrição das crianças na cultura cabo-verdiana. Da mesma maneira, ao abrir espaço para as classificações das próprias crianças sobre os alimentos que lhes são oferecidos, o autor desenvolve uma abordagem não trivial nos estudos sobre alimentação, jogando luz sobre um estrato demográfico por vezes negligenciado nas pesquisas etnográficas.

Já o texto de Caroline Brito inova ao destacar a produção da pessoa pela recusa da alimentação convencional e pela adesão a uma prática espiritual denominada “alimentação prânica”, que tem como horizonte o “viver de luz”. Inscrita em uma longa tradição de práticas ascéticas orientais introduzidas e reconfiguradas no Ocidente pelo movimento *New Age*, a alimentação prânica implica uma experiência de conversão que, de acordo com a autora, modifica as concepções de seus adeptos a respeito de suas relações com o corpo e o universo. De forma surpreendente, Brito relata que aquilo que é convencionalmente concebido como necessidade natural – isto é, consumir substâncias alimentares em sua materialidade – é percebido pelos adeptos da alimentação prânica como artificialidade e convenção cultural, noção que desafia concepções modernas sobre natureza e cultura, fisicalidade e espiritualidade, ciência e crença.

Por fim, Neuza Costa e Juliana Abonizio, a partir de uma pesquisa etnográfica conduzida

em academias de musculação e *crossfit* em Cuiabá, analisam a chamada “cultura *fitness*” desde o ponto de vista de suas práticas e prescrições alimentares. Conforme as autoras, a alimentação é percebida pelos praticantes dessas atividades como um dispositivo crucial na produção de um corpo saudável e esteticamente adequado, cujo objetivo é deixá-lo hipertrofiado e com baixo índice de gordura. No artigo, identificam a emergência de um padrão alimentar em que produtos, modos de preparo, rotinas e disposições emocionais são coligidos com discursos leigos e científicos para a produção do corpo desejado. Ao mesmo tempo que a adesão e a eficácia de tais práticas são percebidas como responsabilidade de cada indivíduo, novas socialidades surgem a partir do processo, constituindo um verdadeiro universo moral da alimentação *fitness*.

Para esse conjunto de autores e autoras, atravessamos e revisitamos temas que reverberam na classificação, na ingestão, na incorporação e nas práticas e crenças, alinhando temas como escolhas alimentares e comensalidade, corpo e ciência, permitindo a exploração e encontros de expressões alimentares e de linguagens (WOORTMANN, 2013).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A complexidade de temas acolhidos nesta edição temática aponta caminhos e deixa pistas. Consideramos que a composição diversa de abordagens, campos, cenários e narrativas amplifica e acolhe o potencial com o qual lidamos ao tratar de práticas alimentares. Ainda assim, é preciso ressaltar que perspectivas emergentes apontam novas direções a serem consideradas. De exemplo, talvez caiba incluir o ingrediente mensurável, presente e coconstituído em todo processo alimentar e todo processo social em geral: o tempo. Tempos de cuidado, resguardo, colheita, preparação e consumo. Tempos que pertencem aos domínios da natureza, da cultura e seus interstícios, do campo de interlocução do humano com o alimento (YATES, 2017), espaços temporais de coexistência e de coevolução (HARAWAY, 2021). Também tempos de caça, coleta e de relações imbricadas com e no ambiente, como no caso dos cogumelos selvagens comestíveis (TSING, 2012), que podem ou não conectar outras ontologias e epistemologias. Esses campos tangenciam alguns dos textos contidos neste dossiê e também anunciam a latência de rumos de pesquisas que poderão ser percorridos.

Em outra instância, a manipulação de elementos primordiais como fogo, água, terra e ar, assim como possibilidades de ação abertas pelos objetos e aparatos técnicos do fazer culinário tampouco são itens de segunda categoria. Na mesma medida, insetos, bichos, plantas

e seres microscópicos participam ativamente dos caminhos e descaminhos da comida. A imagem de capa deste número da *Antropolítica*, de autoria de Guilherme Rodrigues, nos auxilia a vislumbrar alguns desses aspectos e sintetiza um pouco do espírito que procuramos conferir à publicação. Ao fixar nosso olhar sobre um único instante da complexa cadeia operatória (CRESWELL, 2010) que permite a transformação do leite cru no queijo serrano característico das regiões dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, e da Serra Catarinense, em Santa Catarina, a imagem reúne, de uma só vez, os agentes e elementos, visíveis e invisíveis, que tornam a alimentação possível: as mãos habilidosas do produtor, a matéria em processo de transformação, os objetos e as infraestruturas técnicas empregados, além do saber-fazer tradicional e dos encadeamentos entre humanos e seres microbiológicos que animam todo o processo.

Em suma, compusemos o dossiê com um olhar acolhedor e múltiplo que, ao diversificar temáticas, pretende compor uma pequena parcela das potencialidades nos estudos que tratam da alimentação. Transitando entre temas originais, consideramos que percursos para “novos olhares” começam a ser traçados. Por fim, enlaçados nas intenções da proposta, apontamos provocações e reflexões iniciais para outros campos de construção de saberes e fazeres, anunciando a possibilidade do aprofundamento da investigação da colaboração entre humanos e outros seres, estejam eles em processos desejados e intencionais de transformação ou não. A negociação criativa de seus efeitos e afetos surpreendentes ou inesperados indica possibilidades a serem exploradas, em diálogo com a literatura clássica e contemporânea sobre alimentação e cultura em antropologia.

REFERÊNCIAS

1. BLANCHETTE, Alex. **Porkopolis**: american animality, standardized life and the factory farm. Durham: Duke University Press, 2020.
2. CRESWELL, Robert. Techniques et culture: les bases d'un programme de travail. **Techniques & Culture**, Paris, v. 20, n. 50, p. 54-55, 2010. Disponível em: <https://journals.openedition.org/tc/4979>. Acesso em: 17 mar. 2023.
3. DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Ensaio sobre as noções de poluição e tabu. Lisboa: Edições 70, 1966.
4. FERRET, Carole. Towards an anthropology of action: from pastoral techniques to modes of action. **Journal of Material Culture**, Londres, v. 19, n. 3, p. 279-302, 2014. Disponível em:

<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1359183514540065?journalCode=mcua>.
Acesso em: 17 mar. 2023.

5. FISCHLER, Claude. **L'homnivore**. Paris: Odile Jacob, 1995.
6. HARAWAY, Donna. **O manifesto das espécies companheiras** – cachorros, pessoas e alteridades significativas. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2021.
7. HUI, Yuk. **Tecnodiversidade**. São Paulo: Ubu, 2020.
8. INGOLD, Tim. **Being alive: essays on movement, knowledge and description**. Londres: Routledge, 2011.
9. INGOLD, Tim; PÁLSSON, Gísli (org.) **Biosocial becomings: integrating social and biological anthropology**. Cambridge: Cambridge University Press, 2013.
10. KAIOWÁ, Izaque João. As plantas ouvem a nossa voz: cantos e cuidados rituais kaiowá. *In: OLIVEIRA, Joana Cabral et al. (org.). Vozes vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta*. São Paulo: Ubu; IRD, 2020. p. 301-312.
11. KIRKSEY, Eben; HELMREICH, Stefan. The emergence of multispecies ethnography. **Cultural Anthropology**, Arlington, v. 25, n. 4, p. 545-576, 2010. Disponível em: https://anthropology.mit.edu/sites/default/files/documents/helmreich_multispecies_ethnography.pdf. Acesso em: 17 de mar. 2023.
12. LATOUR, Bruno. **Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simétrica**. São Paulo: Editora 34, 2009.
13. LEMONNIER, Pierre. **Technological choices: transformation in material culture since the Neolithic**. London: Routledge, 2006.
14. LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. *In: SIMONIS, Yvan (org.). Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”*. Lisboa: Moraes, 1979. p. 169-176.
15. MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Ubu, 2017.
16. MCFALL-NGAI, Margaret. Noticing microbial worlds: the postmodern synthesis in biology. *In: TSING, Anna; SWANSON, Heather; GAN, Elaine; BUBANDT, Niels (org.). Arts of living on a damaged planet*. Minneapolis, London: University of Minnesota Press, 2017. p. m51-m70.
17. MINTZ, Sydney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.
18. MINTZ, Sydney. The absent third: the place of fermentation in a thinkable world food system. *In: SABERI, Helen (ed.). Cured, fermented and smoked foods: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*. Prospect Books: Totnes, 2011.

19. MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. Senac SP, 2013.
20. PAXSON, Heather. Post-pasteurian cultures: the microbiopolitics of raw-milk cheese in the United States. **Cultural Anthropology**, Arlington, v. 23, n. 1, p. 15-47, 2008.
21. PITROU, Perig. Ação ritual, mito, figuração: imbricação de processos vitais e técnicos na Mesoamérica e nas terras baixas da América do Sul (Introdução). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 59, n. 1, p. 6-32, 2016.
22. SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159-166, 2004.
23. SIMONDON, Gilbert. **Do modo de existência dos objetos técnicos**. São Paulo: Contraponto, 2020.
24. TSING, Anna. Unruly edges: mushrooms as companion species. **Environmental humanities**, Durham, n. 1, p. 141-154, 2012. Disponível em: <https://read.dukeupress.edu/environmental-humanities/article/1/1/141/8082/Unruly-Edges-Mushrooms-as-Companion-SpeciesFor>. Acesso em: 17 mar. 2023.
25. WALLACE, Rob. **Pandemia e agronegócio: doenças infecciosas, capitalismo e ciência**. São Paulo: Elefante, 2020.
26. WOORTMANN, Elen. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun. 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844>. Acesso em: 17 de mar. 2023
27. YATES, Julian. **Of Sheep, Oranges, and Yeast: A Multispecies Impression**. University of Minnesota Press, 2017.

Nicole Benemann

Professora Adjunta da Universidade Federal de Pelotas. Doutora em Antropologia pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7671-4470>. Colaboração: Redação e revisão. E-mail: nikawb@gmail.com

Caetano Sordi

Professor do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina. Doutor em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2334-8096>. Colaboração: Redação e revisão. E-mail: caetano.sordi@gmail.com

Renata Menasche

Professora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas

*Nicole Benemann
Caetano Sordi
Renata Menasche
Janine Collaço*

e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8707-6037>. Colaboração: Redação e revisão. E-mail: renata.menasche@gmail.com

Janine Collaço

Professora na Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás. Doutora em Antropologia Social em Sociologia pela Universidade de São Paulo. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7530-0348>. Colaboração: Redação e revisão. E-mail: janinecollaco@gmail.com