

SABOR: IDENTIDADES CULTURAL E ALIMENTAR DE ASTECAS E MAIAS

Flavour: cultural and food identities of the Aztecs and Mayas

Lívia de Oliveira¹

RESUMO

Sempre houve interesse e curiosidade de se saber como eram organizado, preparado e apresentado os diversos alimentos de povos e regiões que viveram em outras épocas e em outras sociedades. O que consumiam, quais eram os sabores e quais eram os gostos alimentares das culturas pré-colombianas? Ao tentar esclarecer as identidades cultural e alimentar dessas nações que floriram no planalto mexicano e na península do Iucatã, talvez se possa presumir do “gosto” alimentar de épocas preteridas. Quanto à identidade cultural, de um lado as lendas astecas reveladas pelos deuses indicavam a construção da belíssima capital Mexica. Narraram a saga de deuses e guerreiros e a necessidade contínua do Deus Sol de se alimentar de sangue humano. De outro lado o livro sagrado Popol Vuh dos maias desvelaram as origens das gentes de milho e o cântico da Criação do Quarto Mundo. Quanto à identidade alimentar é mostrada pelos seus sabores e saberes em relação ao esmero no preparo dos alimentos, na riqueza dos temperos, na variedade e no aroma de frutas e legumes e no sabor exótico de carnes e peixes. Em ambas civilizações o milho era uma imagem simbólica de força, união e solidariedade. E o uso do cacau como bebida dos deuses e o emprego da pimenta são também identitários.

Palavras-chaves: Sabores. Alimentos. Astecas. Maias. Identidades

ABSTRACT

There was always interest and curiosity to know how they were organized, prepared and presented various foods people and regions who have lived in other times and other societies. Further, still consuming? What were the flavors of the foods of yore? More precisely: what were the tastes of food pre-Columbian cultures? The menus were so exotic compared to today? In trying to clarify the cultural identities and feed these nations that bloomed in the highlands of Mexico and the Yucatan peninsula, perhaps it can be assumed the “taste” of food passed over times. As for cultural identity, on one hand the Aztec legends revealed by the gods indicated the construction of beautiful Mexica capital. Narrated the saga of gods and warriors and the ongoing need of the Sun God to feed on human blood. On the other hand the sacred book Popol Vuh of the Maya people unveiled the origins of corn and the song of Creation of the Fourth World. The identity is shown by their food tastes and knowledge in relation to care in food preparation, wealth of spices, aroma and the variety of fruits and vegetables and exotic flavor of meat and fish. In both civilizations corn was a symbolic image of strength, unity and solidarity. And the use of cocoa as a drink of the gods and the use of pepper are also identity.

Keywords: Flavors. Food. Aztecs. Mayas. Identities

¹ Professora Emérita da Universidade Estadual Julio Mesquita Filho (UNESP). liviadeoliveira@yahoo.com.br.

✉ Rua 4, n.1229, apto.101. 13500-970. Rio Claro, SP.

"Assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim os gostos e predileções mudam no decorrer dos séculos."

Massimo Montanari (2008)

Sempre houve interesse e curiosidade em se saber como era organizado, preparado e apresentado os diversos alimentos de povos e regiões que viveram em outras épocas e em outras sociedades. Mais, ainda, o que consumiam? Quais eram os sabores dos alimentos de antanho? Mais precisamente: quais eram os gostos alimentares das culturas pré-colombianas? Os cardápios seriam assim tão exóticos comparados aos de hoje em dia?

Os sabores e saberes são muito bem descritos por Massimo Montanari (2008, p. 95-96) em sua clássica obra "Comida como Cultura". O autor deixa claro que o órgão do sabor não é propriamente a língua, mas o cérebro, pois o gosto é aprendido e transmitido culturalmente, mediante juízos de valor, variando no tempo e no espaço. Assim, discute dois significados: um subjetivo, aquele do "gosto" entendido como **sabor**, como sensação pessoal da língua e do palato, incomunicável e efêmero. Outro, objetivo, do "gosto", ainda, como **saber**, é a apreciação sensorial do que é gostoso ou não, e provem mais da mente do que do órgão gustativo. Essa noção revela que o sabor não é um conceito subjetivo e incomunicável, porém é uma noção coletiva e pode ser comunicada. Portanto, a experiência do sabor tem este caráter coletivo e compartilhado. É esta concepção que é possível descrever historicamente, revelando os traços alimentares de sociedades do passado.

Estas estão ligadas às identidades cultural e alimentar dessas nações que floriram no planalto mexicano e na península do Iucatã.

"Mas, como se pode presumir o conhecimento do "gosto" alimentar de épocas distantes da nossa" (MONTANARI, 2008, p.95).

IDENTIDADE CULTURAL

*E assim este foi o amanhecer
E o aparecimento do Sol
Da Lua
E das Estrelas*

POPOL VUH, p. 319

A relação do Homem com a Terra se intensifica e se identifica diante de detalhes topográficos surpreendentes, principalmente, valorizada pelo mito e pelas lendas. Um simples lago com forma singular assume proporções simbólicas e imaginárias. Estas colocações de Dardel (2011) vêm de encontro à história e à geografia, das civilizações astecas e maias, especialmente das primeiras, pois é o mito que valida e fundamenta a realidade.

LENDAS ASTECAS

A marcha do povo asteca demandara sempre para o sul, seguindo uma lenda revelada pelos deuses Huitzilopochtli, da Guerra e da colheita e Tlaloc, da chuva, à procura de uma nova terra. Quando atingiram o lago Tlalcoco, que não tinha margens nem limites definidos, localizado no planalto mexicano, denominado Anahuac, depararam com uma paisagem inóspita, árida e ao mesmo tempo pantanosa. O lago contava com inúmeras ilhas e em uma delas avistaram uma águia pousada sobre um arbusto de um cacto, devorando uma serpente. Era o lugar indicado pelos deuses e estavam destinados a aí permanecerem e lançarem raízes. Mataram as cobras, assaram-nas e comeram-

nas. Drenaram o suficiente para erguer ali uma grande e majestosa cidade. Construíram jardins flutuantes sobre as lamas remanescentes. Conquistaram os povos vizinhos e se tornaram poderosos.

A lenda também rezava que viria do Mar Oriental, onde nasce o Sol, o deus loiro, para retomar e reinar sobre todos os povos. Era Quetzalcoatl, que em nahuatl significava a serpente emplumada (quetzal: o pássaro beija-flor e coatl: serpente). Tudo isso era previsto pelo Calendário Solar.

Tenochtitlan, a capital Méxica, era o “Coração do Mundo Único”, possuía uma praça assustadoramente grande, um zoológico com uma coleção de animais e pássaros multicores, um jardim com flores coloridas e variegadas, denominado xochimilco, a sua escrita pictórica nem sempre significava o que parecia, mas sim aquilo que soava.

A história conta e Dalgas Frish corrobora, em seu livro emblemático sobre o “Jardim dos Beija-flores”, que:

Em 1520 Cortez escreveu uma carta ao rei Carlos V, da Espanha, em que se confessou extasiado diante do que viu na Cidade do México. Os jardins repletos de aves multicoloridas, entre as quais os beija-flores, o levaram a classificar a cidade como “a mais linda do mundo”. Cenas de colibris em vôo ou sugando flores foram registradas pelos astecas em desenhos (FRISCH, 1995, p. 18).

Este povo que construiu esta cidade maravilhosa, que cultivava flores e passarinhos de vários matizes, também era belicoso e conquistador. Seus deuses adquiriam formas e funções diferentes. Este mesmo SOL, indispensável para toda a vida e que seu desaparecimento da superfície da Terra ocorreria a morte de todos, era adorado como Tonatiu, um deus bom e benfazejo. Por outro lado, os sacerdotes, reis e o próprio povo sabiam que este Sol necessitava continuamente de alimentação humana, para se manter forte e realizar sua tarefas diárias. Esta exigência era do deus da guerra, feroz e imperioso que era o mesmo

SOL, Huitzilopochtli, liderando os méxicas em todas as suas batalhas e pilhagens em busca de prisioneiros necessários como escravos e como sacrifício humano. As guerras eram planejadas e declaradas a todas as nações e os guerreiros convocados impreterivelmente. As vidas daqueles que foram aprisionados eram consagrados ao deus sol, faminto de sangue humano, insatisfeito, exigindo cada vez mais sacrifícios.

Os deuses se metamorfoseavam em animais. Uma semana se apresentavam como serpente, noutra viravam uma águia, depois se convertiam em jaguar. Realmente, para os astecas e maias seus deuses eram os senhores dos espíritos, pois sozinhos se transformavam em um charco de sangue. Os guerreiros e os sacerdotes da Ordem do Jaguar estavam associados à escuridão e à noite, enquanto os da Ordem da Águia caçavam de dia e não tinham tanto poder. Havia livros mágicos, pois a magia provinha dos espíritos e dos deuses. Após tomarem elixires, os guerreiros tornavam-se jaguares invencíveis.

ORIGEM DOS HOMENS, SEGUNDO POPOL VUH

Quarto Canto XLV

...

E assim então eles puseram em palavras

a criação

A modelagem

De nossa primeira mãe

E nosso pai

apenas milho amarelo

E milho branco eram seus corpos

POPOL VUH, p. 267

O POPOL VUH é um clássico americano indígena que foi compilado e vertido para o inglês por Gordon Brotherston e traduzido para

o português por Sérgio Medeiros. É uma tentativa de recuperar a memória da Mesoamérica, caracterizada pelo uso de livros de papel e de pele (os chamados “códices”) e pela união de dois ciclos calendáricos. Um deles dividindo o ano em 18 grupos de 20 dias, ou vintenas, e o outro baseando nas nove luas da gestação humana, com 260 dias, correspondendo pelos números 13 e pelos 20 sinais. É uma verdadeira enciclopédia do Quarto Mundo, incluindo hieróglifos maias e na língua asteca, *náuatle*.

A narração é a história da criação do Quarto Mundo, começando pela origem dos tempos e as quatro idades do homem, é a cosmogonia do Continente.

Na primeira parte conta como os deuses tentaram várias vezes criar o Homem. As primeiras criações foram feitas de barro, mas as gentes eram muito moles e úmidas demais. As seguintes criações foram de madeira, mas as gentes eram muito duras e secas demais. Após criados, esses seres inúteis foram abandonados pelos deuses e entregues para as águas.

Após essas tentativas, os deuses decidem chamar o par de avós Xpicoc e Xmucare, genitores e portadores e capazes de trocas de sexo. Este ponto da narração não pode ser pensado como uma mera sequência cronológica ou linear: são níveis sucessivos de tempo. É um verdadeiro drama em quatro atos, com dois lados antagônicos. A luta travada não deixa lugar para ação dos deuses. O aparecimento dos Gêmeos, produto de metamorfoses ancestrais de peixes, macacos, estrelas e montanhas, dominam a terceira criação. Estes Gêmeos e os Quatrocentos meninos dominam a criação, derrotando as demais gentes, os filhos sáurios e a família ave-ofídio. Fabricam ferramentas, a sarabatana com seus venenos e os potes de barro para fermentar o pulque.

Uma sequência de inscrições em pedra do horizonte antigo olmeca, retratando o conflito e a imagem de um mamífero-humano despido, devorando um dragão, semelhante aos sáurios e pássaros, com um corpo recoberto de escamas e de penas, foi encontrado em ruínas no planalto mexicano.

A quarta criação é a sequência na qual os Gêmeos são avistados pela última vez, caminhando para o céu, em direção às Plêiades, como o Sol e a Lua. É a família proto-humana e a descida ao inframundo de Xibalba. Família esta composta pela avó, pelos pais e pelos filhos. São os pares e os conjuntos de personagens tecendo uma rede de significados e paradigmas denominados pelos Senhores de Xibalba. O código de honra composto por quatro corujas noturnas e um falcão (ave diurna) é comunicado por uma pulga que ficou presa em um sapo chegando a mensagem até a avó Xmucare. Os pares formados pelas cores do caminho: o preto e o branco, o vermelho e o verde, registrando cores do milho. A avó Xmucare é a personagem principal, é a mãe dos pais, avó dos netos e assim continuamente presente.

A quinta e definitiva é a criação das gentes de milho, com a ajuda da avó. Foi um esforço conjunto: os animais foram procurar as espigas de milho amarelo e de milho branco, na montanha, ao Norte, que estavam escondidas com o cacau, o chocolate e uma abundância de outros alimentos de boa qualidade. Desta vez a operação foi bem sucedida, pois os humanos que emergem têm uma visão semelhante à divina, gozam de um sentido de percepção e podem ver e conhecer toda a terra e o céu. Porém, os deuses ficam assustados com estas criaturas e decidem reduzir os olhos e a inteligência, que vejam tudo “como a face embaçada de um espelho”. No verso 4.990 (p. 275).

Sabor: identidades cultural e alimentar de Astecas e Maias
Livia de Oliveira

*Vamos apenas desfazê-los um pouco mais
É o que ainda está faltando.
Não é bom o que descobrimos.
Não irão por acaso suas façanhas se igualar
com as nossas
E virem tudo isso? disseram-se*

Assiste-se ao antagonismo entre o agricultor e o caçador de maneira resolvida, tendo se oferecido uma razão fundamental para a sua reciprocidade social. São estabelecidas as regras de hospitalidade e o jogo social, tudo isso propiciando as condições para o triunfo do milho. Os animais quando procuravam as espigas de milho, modificavam suas vidas selvagens, tornando-se domesticados.

RITOS CERIMONIAIS

*Quarto Canto LXXII
Eles foram feitos prisioneiros
Foram capturados
Poucos
Foram poupados
E então começou o sacrifício
E muitos outros foram escravizados
Eles se tornaram escravos*

Os prisioneiros eram escolhidos entre os homens mais perfeitos e sem máculas. Alimentados com as comidas mais gostosas e rodeados por belas donzelas. No dia do sacrifício eram ornamentados como deuses e levados por um barco até o templo situado em uma ilha do lago. Os cativos subiam os degraus da Grande Pirâmide e sobre a Pedra do Sol, um sacerdote com uma espada de obsidiana, de cada um era retirado o coração, ainda palpitando, e então era esmagado e esfregado sobre as pedras escorregadias e sanguinolentas e deglutidos pelos sacerdotes.

A cerimônia era oficializada pelo imperador, após os cozinheiros reais prepararem as pernas, as nádegas e os braços dos sacrificados. Estas partes dos seres humanos traziam força, resistência e coragem. Eram assadas em espetos sobre brasas, sendo umedecidos e espremidos com tomates, acompanhados com grãos de baunilha, molho de chocolate, pimentas e especiarias picantes. Alguns espanhóis que provaram da comida declararam que a carne era macia e adocicada, parecendo um peru assado (SHERWOOD, 2006, p. 337).

Segundo relatos os sacrificados recebiam uma grande dose dos botões de um cacto denominado *teonanacatl*, com a finalidade de amortecer a morte.

IDENTIDADE ALIMENTAR

"O verbo "alimentar" sugere, neste contexto (se considerarmos unicamente a perspectiva do mago), duas experiências, uma material (a ingestão da carne) e outra intelectual e/ou espiritual (a leitura da pele do animal) e é esta última experiência que me interessa destacar."

*Sérgio Medeiros. II Um olhar, uma sentença p. 471
(Leitores do POPOL VUH).*

A identidade alimentar dos habitantes pré-colombianos da Mesoamérica pode ser reconhecida pelo conjunto dos alimentos preparados e ingeridos, pelos produtos cultivados e coletados e pelos animais criados, caçados ou pescados. Em consonância, a situação geográfica das terras dos astecas, como as dos maias, era privilegiada, pois dispunha dos acessos das águas dos grandes oceanos Oriental e Ocidental e de um vasto território, com variados climas, vegetações, relevos e solos. Portanto, os impérios se estendiam por cadeias montanhosas, com picos nevados, vulcões ativos, florestas intrincadas, desertos recobertos por uma variedade enorme de cactos.

Um verdadeiro mosaico geográfico natural e simultaneamente humanizado.

O mercado de Tlateloco era abastecido pela contínua chegada de canoas abarrotadas de produtos. Era um ir e vir incessante, não importando as estações do ano. As cestas coloridas chegavam com todo tipo de mercadorias. Eram flores de cores vivas, eram verduras frescas, eram animais abatidos, eram frutas cheirosas. Vinham de longe, vinham de perto, vinham de todo o império, para sustentar a nobreza, o clero, os guerreiros e o próprio povo. Das redondezas chegavam balaios repletos de pequenos insetos que forneciam as diversas tinturas.

Como os olhares não poderiam deixar de se extasiar e se deslumbrar com tanta beleza, com essa multiplicidade de cores, sons, odores e sabores? É o imaginário, o simbólico e a memória que através dos tempos chegam até nós. São as lembranças visuais ou olfativas coloridas e aromáticas, ou, então, as percepções impregnadas dos sabores. O ritmo confuso, o alarido dos ruídos e o idioma quase impenetrável das palavras *nautle* enchiam os becos, as ruas, as praças.

OS SABORES E OS SABERES DOS ALIMENTOS

O povo asteca vivia em casas feitas de folhas de palmeiras ou de juncos. Os palácios, alguns feitos de madeira ou de pedras com ligamento de argamassa feita de conchas moídas. As roupas eram tecidas de fibras de palmeiras, de agave e, às vezes, os fios mais finos e resistentes eram extraídos da pele de tubarão, também usam as peles de lontras. O óleo para as lamparinas era obtido tanto de peixes quanto de alguns cocos, mas exalavam um odor fedorento.

No mar Ocidental fisingavam, arpoavam ou arrancavam do fundo, peixes em abundância. Peixes esses como arraias, espadartes,

linguados, lizas e as iguarias deliciosas dos caranguejos, lulas, mexilhões, camarões, ostras e lagostas. Comiam, também, a carne e os ovos das tartarugas, algas comestíveis, e cogumelos que brotavam por toda parte nos vãos úmidos. A pesca de *yeyemichi*, um peixe cinza gigantesco, era um festim para muitos.

Alguns dos animais que eram conhecidos e eram comidos são: tatu, veado, jaguar, macaco, cachorro, jacaré, cuatá (macaco de grande porte), porco, quati, pantera, macaco aranha, gambá, guariba; várias aves como: coruja, águia, garça, cisne, papagaio, arara e inúmeros passarinhos menores; também reconheciam os morcegos, os répteis (serpentes, cascavéis e cobras, em geral). Muitos desses animais se tornaram deuses e eram adorados, como o beija-flor (*quetzalt*).

As frutas eram saborosas, perfumadas e coloridas; tais como: fruta do conde (*chirimoia*), sapotas, banana, abacaxi, mamão, abacate, siriguela, figo da Índia (*tuna*), goiaba, amora, e muitas outras. A base da alimentação era o milho, de várias cores: branco, vermelho, amarelo, azulado e o feijão, também de várias qualidades. Comer o milho era uma imagem simbólica, pois emprestava ao vegetal poderes extraordinários de força, de união, de solidariedade. Do milho se faziam *tortillas*, *tacos*, *tamales*, *mixiotes*. Empregaram muito na gastronomia as abóboras, os morangos, o tomate em forma de molhos e faziam uma farinha do fruto de uma palmeira, secando e moendo, transformando-o em alimento. Havia abundância de doces.

Porém, talvez a característica mais identitária dos astecas e dos maias tinha sido o uso do cacau e da pimenta. Em forma de chocolate era a bebida dos deuses. Refrescavam as almas e os corpos. Dignificavam os nobres e os guerreiros. Para o povo, sobrava muito pouco desse néctar divino. Os grãos de cacau eram usados como moeda, de troca e de compra desde alimentos até vestuários e outras mercadorias. O cacau vinha das Terras Quentes, tanto de leste quanto do oeste. As pimentas

são os pratos a parte. Estes condimentos estavam e estão até hoje presentes em todas as refeições mexicanas. São elas de formas e tamanhos variados; de ardores diferentes, mais picantes ou mais adocicadas. É, ainda, a base dos cardápios de toda região ocupada pelos astecas e pelos maias. Serviam de ornamento em forma de coroas ou de tranças, colocadas nas entradas das casas.

BANQUETE DO IMPERADOR

Na sala de refeições do palácio de Montezuma foi servido um luxuoso jantar, em mesas baixas, diante das quais os convidados sentavam no chão com as pernas cruzadas. Este banquete foi histórico, pois o imperador recebia Cortés e seus capitães, à guisa de boas vindas aos estrangeiros.

Aqui, durante o festim pode-se aquilatar as identidades cultural e alimentar desta extraordinária civilização do Quarto Mundo. O ambiente estava iluminado de tochas altas, braseiros cheios de incenso de cobal, fortemente perfumados. As flautas de cinco sons e os tambores enchiam os ares. As músicas e as danças, naquela noite, excediam a celebração, com ritmos alucinantes. Todas as equipes da cozinha da classe alta se dedicavam a preparar o agape, com saborosos pratos.

O cardápio era extenso e variadíssimo. As travessas chegavam umas trás das outras e permaneciam sobre as mesas. Eram carnes, legumes, frutas, peixes, aves, uma profusão de olores, de cores e de sabores. Sem uma ordem específica as iguarias começaram a chegar até aos convivas. O Imperador comia sozinho, em uma sala separada por uma cortina. As baixelas apareciam como um delicioso mosaico gastronômico, decorados, coloridos e fumegantes. A culinária asteca se apresenta apetitosa, ricamente enfeitada e com aromas exóticos.

Assim foi se relevando a cozinha asteca. **Tamales** com consistência tão leve que se dissolvia na boca, acompanhados de manteiga batida. Carnes cozidas, **mixiote** em saquinhos de folhas de agave. Abacate (*aguacate, palta*) amassado e misturado com pimentões verdes e vermelhos. Peru (*huaxolome*) assado e seus ovos cozidos (Era uma ave barulhenta, grande, com penas pretas listradas de vermelho). Outras aves assadas como faisão, perdizes, codornas e variedade grande de patos. (só não comiam o cisne por apresentar uma carne muito dura). Carne de veado e de coelho cortadas em fatias grossas e amaciadas com delicioso molho de chocolate. Peixes marinados em limão, pargo recoberto com suco de tomates. Milho cozido com pimentas e mel. Iguarias amaciadas com molho de sálvia e assadas em espetos. Goiabas, tamarindos, vários tipos de abóboras, outras frutas frescas como ameixas. Batata doce assada. Jarras do doce de agave ou fermentado, líquido esbranquiçado e inebriante. O prato tradicional e muito apreciado era o ensopado de cachorro *techichi*, sem pelos e muito tranquilos.

Durante todo o banquete eram apresentadas jarras de chocolate espumante para facilitar a digestão, trazido ao final por uma mulher, sedutoramente vestida para servir gulodices e também para encher com *picietl* ou tubos de fumo e acendê-los.

QUEDA E DECADÊNCIA

O imperador Montezuma, monarca de uma grande e valorosa nação, defrontou-se com a conquista espanhola, que no bojo trouxe a calamidade.

Em primeiro lugar foi a destruição do tecido social da sociedade asteca. Perderam-se os valores e transtornaram-se as atitudes e anseios. Em segundo a entrada das doenças, que até então não eram

Sabor: identidades cultural e alimentar de Astecas e Maias
Lívia de Oliveira

conhecidas e conseqüentemente se instalam as pestes. E finalmente, a cobiça dos espanhóis e das outras nações vizinhas foi o estopim da catástrofe.

Assim, não foram os astecas derrotados apenas por homens, cavalos e canhões espanhóis. A coalizão das outras nações indígenas, insatisfeitas e cansadas de pagar impostos reuniram-se aos conquistadores aos milhares de guerreiros, contribuindo assim também para a queda dos astecas.

Mas seus sabores e saberes, como identidades cultural e alimentar de uma relação do homem com a terra em dado tempo e espaço, ficaram, mesmo que narrados em livros de histórias, em costumes, ou mesmo em mitos e lendas.

Quarto Canto LXVI
A luta celeste entre o sol do dia
E as estrelas da noite
Cada um com seus próprios ritmos
E medida do ano
Nos fluxos temporais
Entre leste e oeste (sol)
E entre oeste e leste (as estrelas) 

REFERÊNCIAS

BROTHERSON, Gordon; MEDEIROS, Sérgio (org). **POPOL VUH**. São Paulo: Iluminuras, 2007.

DARDEL, Eric. **O homem e a terra**: natureza da realidade geográfica. (Trad. Werther Holzer). São Paulo: Perspectiva, 2011.

JENNINGS, Gary. **ASTECA** – Orgulho (1º volume). Rio de Janeiro: Record, 1980.

_____. **ASTECA** – Holocausto (2º volume). Rio de Janeiro: Record, 1980.

_____. **ASTECA** – Outono (3º volume). Rio de Janeiro: Record, 1997.

_____. **ASTECA** – Vingança (4º volume). Rio de Janeiro: Record, 2001.

_____. **ASTECA** – Sangue (5º volume). Rio de Janeiro: Record, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

SHERWOOD, Frances. **A Noite Triste**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

Submetido em Fevereiro de 2012.

Aceito em Julho de 2012.