

COZINHAR: UM EXERCÍCIO TEÓRICO DE EXPANSÃO DO CONCEITO DE COMENSALIDADE

Cooking: a theoretical exercise in expanding the concept of commensality

Rafael Cunha Ferro¹

RESUMO

A comensalidade e o cozinhar são fenômenos e práticas alimentares complexos que estão arraigados nos grupos sociais compostos por uma amálgama de significados simbólicos, culturais, políticos e sócio-históricos, refletindo dinâmicas de gênero, raça e classe. Ambos os fenômenos são amplamente estudados, entretanto, a relação entre eles tem recebido pouca atenção na literatura científica. Por esse motivo, estabeleceu-se como objetivo desta pesquisa identificar as aproximações teóricas e conceituais entre o ato de cozinhar e a comensalidade, com base na literatura científica. Assim, esta pesquisa exploratório-descritiva com abordagem qualitativa foi conduzida com base em revisão assistemática da literatura e revisão narrativa, utilizando um corpus de 29 artigos de periódicos indexados em bases latino-americanas e internacionais. Identificaram-se três categorias que caracterizam o aspecto social do ato de cozinhar e as suas aproximações com a comensalidade: "cozinhar para", "cozinhar em conjunto" e "cozinhar em companhia". Os resultados indicam que o ato de cozinhar influencia direta e indiretamente as formas de compartilhamento de uma refeição. Cozinhar pode ser uma prática comunitária que fortalece laços sociais, promove a troca de conhecimentos culinários e reforça tradições culturais, bem como pode se tornar um obstáculo à comensalidade. Essas descobertas sugerem que a prática de cozinhar deve ser considerada como uma parte integral do estudo da comensalidade quando se busca uma perspectiva holística. Além disso, a análise revelou que cozinhar pode compensar o possível declínio da comensalidade em sociedades urbanas contemporâneas, promovendo interação e conexão social mesmo em contextos de ritmo de vida acelerado e mudanças nas estruturas familiares.

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomia; Cozinhar; Comensalidade; Cultura; Sociabilidade.

ABSTRACT

Commensality and cooking are complex food phenomena and practices that are rooted in social groups, made up of an amalgam of symbolic, cultural, political, and socio-historical meanings,

¹ **Rafael Cunha Ferro** - Doutor e mestre em Hospitalidade. Graduado em Gastronomia e em Filosofia. Docente da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) no curso de Bacharelado em Hotelaria e no Programa de Pós-graduação em Gestão e Estratégia. Docente dos Programas de Pós-graduação em Turismo (UFF) e em Hospitalidade (UAM). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9643271002123963>. ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-9063-8395>. E-mail: rafaelferro@ufrj.br.

reflecting gender, race, and class dynamics. Both phenomena have been widely studied, but the relationship between them has received little attention in the scientific literature. For this reason, the aim of this research was to identify the theoretical and conceptual links between the act of cooking and commensality, based on the scientific literature. This exploratory-descriptive research with a qualitative approach was based on an unsystematic literature review and narrative review, using a corpus of 29 papers from journals indexed in Latin American and international databases. Three categories were identified that characterize the social aspect of the act of cooking and its proximity to commensality: “cooking for”, “cooking together” and “cooking in company”. The results indicate that the act of cooking directly and indirectly influences the ways in which a meal is shared. Cooking can be a communal practice that strengthens social bonds, promotes the exchange of culinary knowledge, and reinforces cultural traditions, as well as becoming an obstacle to commensality. These findings suggest that the practice of cooking should be considered as an integral part of the study of commensality when seeking a holistic perspective. In addition, the analysis revealed that cooking can compensate for the possible decline of commensality in contemporary urban societies, promoting social interaction and connection even in contexts of a fast pace of life and changes in family structures.

KEYWORDS

Gastronomy; Cooking; Commensality; Culture; Sociability.

2

INTRODUÇÃO

A literatura científica indica que a história da alimentação e das sociedades se remetem à importância da partilha da mesa e a todos os eventos que ocorrem antes, durante e depois das refeições. A complexidade em torno da sociabilização que ocorre a partir dos alimentos é caracterizada por preceitos sociais que organizam as ações individuais e comunitárias, seja entre o homem e o alimento, seja entre o homem e outro conviva ou hóspede (Contreras; Gracia, 2011; Flandrin, 1987; Montanari, 2013).

Autores consideram que o ato de comer junto, também conhecido como comensalidade, além de ser uma experiência sensorial compartilhada (Maciel, 2001; Santich, 2004, 2007), é também permeado por um conjunto de regras, leis não escritas e ritos provenientes das culturas alimentares que são passados de geração para geração por meio da socialização. Esse conjunto de valores é único para cada grupo social e é (re)construído contextualmente a partir de necessidades objetivas e utilitárias (como a definição dos horários de refeição, quantidade de porção etc.), estéticas (etiqueta e boas maneiras à mesa) e/ou morais, como lembram Simmel (2004) e Seymour (1983).

Apesar da relevância do comer junto, pouca atenção é dada para a influência que o ato de cozinhar possui na comensalidade ou vice-versa, tensionando os dois conceitos de forma a compreender como estão imbricados. Conforme Jönsson, Michaud e Neuman (2021) e Marovelli (2019), a comensalidade não pode ser estudada sem relacionar o que acontece à mesa com a dinâmica que ocorre antes desse momento, sendo que o caráter social que o cozinhar possui pode compensar qualquer possível declínio da comensalidade que se percebe atualmente em sociedades contemporâneas urbanas (Fischler, 1979).

Diante de um cenário contemporâneo globalizado, novos significados atribuídos aos alimentos e novas modalidades de comer e de cozinhar tendem a emergir por conta do potencial de mediação social das tecnologias, das mudanças nas dinâmicas das diversas esferas da vida social, em especial a do trabalho e as suas influências no ritmo de vida, e na priorização das relações do núcleo familiar, e ainda dos impactos socioambientais nos sistemas e culturas alimentares.

Para tanto, é preciso expandir a compreensão do cozinhar enquanto um ato que transcende a simples preparação de alimentos, sendo uma prática carregada de significados culturais, históricos e sociais (Goody, 1982). Historicamente, cozinhar reflete as dinâmicas de gênero, raça e classe, espelhando as estruturas sociais e relações de poder (Douglas, 1979; Kaufmann, 2010; Short, 2006). A evolução do cozinhar reflete mudanças nas disponibilidades de ingredientes e tecnologias, transformando-o em um reflexo das condições socioeconômicas e políticas do contexto inserido (Contreras; Gracia, 2011; Pollan, 2013). Além de ser considerado como uma necessidade básica, o cozinhar também se caracteriza como um ato que define identidades, cria comunidades e expressa resistência ou conformidade a normas sociais associadas à alimentação (Collaço, 2008).

Com base no cenário apresentado, esta pesquisa foi delineada com o objetivo de identificar as aproximações teóricas e conceituais entre o cozinhar e a comensalidade a partir da literatura científica. Para tanto, conduziu-se uma revisão assistemática da literatura com base em artigos de periódicos publicados em bases indexadas latino-americanas, nacionais e internacionais, tendo como termos de busca os sinônimos de “cozinhar”. Obtiveram-se 29 documentos analisados a partir da técnica de revisão narrativa com auxílio do software MaxQDA.

Foram identificadas três categorias que caracterizam o aspecto social do ato de cozinhar e o aproximam da comensalidade enquanto fenômeno: “cozinhar para”, “cozinhar em conjunto” e

“cozinhar em companhia”. As dimensões de sensibilidade, simbolismo e performatividade deram suporte à emergência dessas categorias. Percebeu-se que o cozinhar influencia direta ou indiretamente e por diversos caminhos a configuração das formas de se compartilhar uma refeição, o que suscita o debate sobre como o ato de cozinhar deve ser levado em consideração quando se pretende estudar a comensalidade sob uma perspectiva holística.

A principal contribuição teórica deste estudo reside na proposição de um deslocamento analítico que permite a expansão da compreensão da comensalidade para além do momento da partilha à mesa, integrando o ato de cozinhar como uma etapa fundante e indissociável desse fenômeno social. Ao fazer isso, a pesquisa busca preencher uma lacuna na literatura de hospitalidade e gastronomia, oferecendo novas lentes para observar como o vínculo social é estabelecido antes mesmo do consumo, estabelecendo o cozinhar como uma categoria analítica central para os estudos da comensalidade contemporânea.

Apresenta-se inicialmente uma revisão de literatura e o referencial teórico sobre os temas da comensalidade e do cozinhar. Na sequência, os procedimentos metodológicos são evidenciados, e os resultados e discussões são examinados. Ao final, discorre-se sobre as conclusões deste estudo, demonstrando visualmente as relações entre as categorias, dimensões e conceitos mobilizados ao longo do manuscrito.

COMENSALIDADE: AS RELAÇÕES SOCIAIS PERMEADAS POR ALIMENTOS E BEBIDAS

Para Baechler (1995), a sociabilidade humana refere-se à capacidade inerente dos indivíduos de viverem com os seus semelhantes. Esse conceito abrange o princípio das relações entre pessoas e a habilidade de estabelecer e fortalecer laços sociais espontâneos, sem uma dependência direta de normas regulamentadoras ou coerção institucional. Maia (2001), a partir de uma ótica simmeliana, enfatiza a qualidade “afetiva” das interações pessoais e a construção de um “mundo comum”, dando sentido de pertencimento a uma comunidade e à formação de uma realidade compartilhada. Por esse motivo, a sociabilidade também está ligada ao conceito de estar-junto e às relações de partilha entre indivíduos.

A sociabilidade não se traduz necessariamente na formação de grupos coesos e funcionais (Baechler, 1995). Ou seja, não pode ser totalmente substituída por regulamentações normativas ou coerções institucionalizadas em forma de processos de aproximação e afastamento entre os indivíduos. Essa concepção é apoiada no conceito de socialidade, transmitida por meio de um

processo de socialização. Esse segundo conceito, para Baechler (1995), refere-se à capacidade humana de manter coesos os grupos, garantindo-lhes coerência pautada em ordens estabelecidas nos planos moral e comportamental.

Entretanto, Maia (2001) nota que, mesmo considerando o fenômeno da socialidade, ou, em outras palavras, as habilidades de indivíduos de integrar novas pessoas e manter a coesão moral e comportamental de um grupo, esses elementos de socialização são negociados com base nas relações interpessoais. Assim, as ordens sociais dependem da constante atualização que os próprios indivíduos realizam em situações concretas de sociabilização nos diversos interstícios e nos microcosmos da vida social.

A comensalidade é um conceito inerentemente pautado nos conceitos de socialidade e sociabilidade (Gimenes-Minasse, 2023). A sua distinção desses dois últimos conceitos recai no fato de as relações sociais serem permeadas pelo consumo de alimentos e bebidas. Figurativamente, a comensalidade representa o compartilhar a mesa com outra pessoa ou, ainda sob outro ponto de vista, especialmente em culturas que não possuem costume de comer à mesa, dividir a refeição com outrem (Boutaud, 2011). Além disso, comer em companhia compromete os indivíduos envolvidos em diversos aspectos culturais e sociais, o que torna esse fenômeno humano complexo, compreendendo diversas dimensões da vida.

Extremamente dinâmica, a comensalidade é influenciada, mas também influencia todo os sistemas, os símbolos e os hábitos alimentares. Alguns estudos apontam determinadas instituições da vida social que contribuem para essa mutabilidade, como os aspectos religiosos (Schaper; Oliveira, 2015), sociais (Fischler, 2011), tecnológicos (Collaço, 2013), econômicos (Carvalho; Bastos; Gimenes-Minasse, 2017), e outras dimensões da sociedade nas quais a alimentação se apoia. Isso reforça a ocorrência da complexidade na comensalidade diante dos tempos sociais e históricos.

Boutaud (2011), Fischler (2011) e Jönsson, Michaud e Neuman, (2021) explicam que a comensalidade surgiu a partir do compartilhamento de um fogo coletivo para o preparo de alimentos e a sua posterior distribuição. Mais tarde, segundo Moreira (2010), o fogo foi transferido para dentro das habitações. Isso possibilitou a constituição do sentido de lar, “do latim *lare*, que por sua vez significa a parte da cozinha onde se acende o fogo” (p. 23). Nesse cenário, a partilha de alimentos era considerada uma necessidade primitiva de segurança e que

gerava um sentido de reciprocidade como consequência (Jönsson; Michaud; Neuman, 2021; Lévi-Strauss, 1964), uma vez que cada indivíduo tinha a sua vez de receber uma parte do alimento, sendo este um exercício de reconhecimento sobre a importância do outro no núcleo social.

Simmel (2004) coaduna com essa concepção histórica da partilha do alimento. Porém, paradoxalmente, comenta que a refeição é algo estritamente individual, pois somente cada pessoa é capaz de ingerir o seu próprio alimento. Por outro lado, essa é “uma necessidade abertamente comum a todos” (p. 163), referindo-se a termos fisiológicos. Ademais, Simmel (2004) e Jönsson, Michaud e Neuman (2021) explicam que a comensalidade foi tomando formas socializadoras por essência, visto que passou a conduzir a regularidade das refeições, os gestos e comentários permitidos, fatores também comentados por Boutaud (2011), além do tamanho das porções permitidas a serem consumidas pelos comensais (Simmel, 2004), visando à partilha igualitária da comida entre todos, bem como das vestimentas adequadas para a ocasião (Jönsson; Michaud; Neuman, 2021).

6

Considerando o aspecto socializador da comensalidade, Fischler (2011) e Grignon (2001) apontam o caráter agregador ou segregador desse fenômeno. A partir do momento que um indivíduo detém certo capital cultural referente a um conjunto de comportamentos esperado relativo ao comer junto com outrem, e partindo do pressuposto que esses comportamentos são (re)conhecidos e compartilhados dentro de um determinado grupo social, o indivíduo, é acolhido ou identifica-se ou, opostamente, é ou sente-se excluído desse grupo.

Esse mesmo aspecto socializador ainda é responsável por criar e demarcar as hierarquias sociais no momento da refeição. O que influencia o tom de solenidade do evento. Nesse sentido, reconhece-se a existência de indivíduos mais relevantes à mesa, a exemplo de um anfitrião, pessoas mais velhas ou que detêm determinado capital político (Boutaud, 2011). Grignon (2001) e Fischler (2011) reforçam que a comensalidade, em certas culturas, implica riscos associados à própria estratificação da sociedade, a exemplo das castas no hinduísmo.

Para além disso, Fischler (2011) aponta a existência de um *continuum* entre as diversas ocasiões sociais: íntimas, familiares, conviviais e até extraordinárias. Segundo Douglas (1971), cada uma dessas ocasiões imprime um grau de etiqueta social esperado, conferindo-lhe um caráter mais ou menos formal, além de mediar o cardápio da refeição a depender desse nível de proximidade,

ou seja, do que é e como é preparado e servido para estranhos, conhecidos, convidados de honra, amigos íntimos e familiares.

Apesar do caráter socializador, estudos seminais sobre a comensalidade (Boutaud, 2011; Fischler, 2011; Grignon, 2001), a centram na criação e no fortalecimento de laços sociais, em outras palavras, na força de sociabilização desse fenômeno. Esse sentido parece atuar de forma contrária à força socializadora, permitindo, segundo Boutaud (2011), a iminência de tolerâncias, liberdades e transgressões para com essas regras, desde que respeitados alguns limites morais.

Para Boutaud (2011), Grignon (2001) e Boff (2006), o consumo conjunto de alimentos e bebidas favorece a empatia, a compreensão mútua, a comunhão de sentimentos, a tolerância e a solidariedade. Ainda segundo Fischler (2011), a comensalidade significa (criar) intimidade, inclusive possibilitando preservação, revitalização, desenvolvimento de parentesco ou até mesmo “parentescos artificiais” delimitados em um espaço-tempo.

Ademais, Fischler (2011) e Boutaud (2011) lembram que historicamente compartilhar uma refeição pode carregar riscos, visto que qualquer alimento pode ser contaminado/envenenado. Esses riscos tendem a aumentar conforme a distância ou a estranheza entre os comensais. Assim, os alimentos consumidos em conjunto permitem a geração de um sentimento de confiança mútua entre os comensais, e, como consequência, tornam-se refeições reconfortantes.

Inversamente à força socializadora, a comensalidade sob a perspectiva sociabilizadora permite a igualização dos comensais, transformando desconhecidos, ou até mesmo inimigos, em amigos (Boutaud, 2011). Dessa forma, Boff (2006) compreende a comensalidade como um meio de comunicação e de intercâmbio identitário entre os envolvidos.

Sendo a comensalidade um fenômeno inerentemente cultural, é preciso também reconhecer suas mudanças constantes no cenário contemporâneo em consequência das mais diversas transformações nas dimensões como a do trabalho, da tecnologia, da economia etc. A partir desse cenário, novas modalidades de comer junto surgem, em especial quando mediadas pelo uso da tecnologia, antes tratada como um empecilho (Gimenes-Minasse, 2017).

Porém, Fischler (1979, 1980, 1988, 2011) aponta para o perigo com que novas formas furtivas de comensalidade têm se manifestado nas sociedades contemporâneas, uma vez que põem em

risco a tradição de partilhar a mesa no cotidiano por consequência de questões socioeconômicas, envolvendo especialmente a oferta e o consumo de alimentos prontos para consumo nas crescentes cadeias de restaurantes *fast food* e/ou de ultraprocessados, causando a perda do referencial simbólico associado à alimentação.

Reforçando a importância da comensalidade em tempos contemporâneos e globalizados, contexto em que os sistemas alimentares se constroem continuamente, Boutaud (2011) alega que esse fenômeno auxilia a dinâmica cultural do gosto. Compartilhar a mesa pode ser um momento propício para se discutir sobre a alimentação com seus pares e com outrem, o que intensifica a curiosidade e a sensibilidade gastronômica para o desconhecido e a criticidade para o que já é convencionalizado.

A comensalidade também pode ser interpretada como uma dimensão da hospitalidade. Hospitalidade trata de fenômenos que se desdobram na relação entre uma pessoa que recebe e acolhe em seu território, que passa a ser denominada como anfitrião, e outra que é recebida e acolhida em um território estrangeiro/estranho, que passa a deter o *status* de hóspede (Grassi, 2011). Nessa relação, inúmeras consequências positivas, neutras ou negativas podem ocorrer, qualificando a relação como hospitaleira, inhospitaleira ou hostil (Camargo, 2021). Nesse sentido, a comensalidade pode ser compreendida como uma metáfora ou uma apenas um dos fenômenos que ocorrem para a emergência da hospitalidade (Boudou, 2016; Boutaud, 2011).

Ademais, uma outra linha de pensamento para a compreensão da hospitalidade, e que converge com a comensalidade, é o paradigma da dádiva maussiana (Brusadin; Panosso Netto, 2016). Esse paradigma explica que as relações sociais são pautadas na reciprocidade constituída e reforçada por meio da tríplice dar-receber-retribuir. São doados itens materiais (comida, bebida e outros objetos) ou atitudes, comportamentos, gestos, tempo, cuidado, hospitalidade etc. imbuídos com a alma do doador, criando uma sensação de débito para quem o recebe, forçando-o a retribuir.

Por fim, destaca-se o trabalho de Jönsson, Michaud e Neuman (2021) que, após realizarem uma revisão da literatura sobre comensalidade, propõem quatro tendências para o tema: o declínio de algumas formas mais tradicionais de comensalidade; inclusão de pessoas com dietas especiais; comunidades digitais; e, por fim, a tendência que é explorada neste artigo: o cozinhar social.

Para os autores (Jönsson; Michaud; Neuman, 2021), embora muitos processos associados à alimentação possuam um caráter individualizado, o ato de cozinhar pode se tornar um trabalho mais conjunto. Apesar de identificarem que há o costume de pessoas que cozinham gostarem de preparar refeições sozinhas, dando como exemplo os cozinheiros profissionais e as mães donas de casa, Jönsson, Michaud e Neuman (2021) atestam a emergência do cozinhar como um estilo de vida e uma atividade de lazer, transformando-o em uma prática mais sociável. Eles explicam essa tendência a partir da extensão das sociabilidades do comer para o cozinhar em diversos estudos da amostra analisada. Ao final, alegam que o retorno às práticas ancestrais de cozinhar em conjunto, comuns na maioria dos vilarejos até o século XX, pode compensar o possível declínio da comensalidade.

CARACTERIZANDO O COZINHAR

O ato de cozinhar transcende a simples preparação de alimentos, sendo uma prática carregada de significados culturais, históricos e sociais, que se entrelaçam com as vidas das pessoas em diversos contextos (Goody, 1982).

Historicamente, cozinhar tem sido uma atividade que reflete as dinâmicas de gênero, raça e classe, atuando como um espelho das estruturas sociais e das relações de poder dentro das sociedades (Douglas, 1979; Kaufmann, 2010; Short, 2006). A associação tradicional das mulheres ao espaço doméstico e ao ato de cozinhar é apenas um dos muitos aspectos que ilustram como as práticas associadas a esse ato são moldadas e moldam as normas de gênero (Giard, 2003). Além disso, as diferenças socioculturais afetam profundamente o acesso a recursos, a disponibilidade de tempo para cozinhar, e até mesmo os tipos de alimentos considerados desejáveis ou acessíveis (Contreras; Gracia, 2011).

A evolução do cozinhar ao longo da história reflete não apenas as mudanças nas disponibilidades de ingredientes e tecnologias de cozimento. Cada era traz consigo uma nova dimensão para tal ato, transformando-o em um reflexo das condições econômicas, políticas e sociais do tempo (Contreras; Gracia, 2011; Pollan, 2013). Além de sua natureza tangível, o cozinhar é eminentemente imagético, capturado e idealizado através de representações na mídia, literatura e arte, evocando nostalgia, desejo ou aspiração. Essa natureza imagética do cozinhar amplia sua influência, estendendo-se para além da cozinha e infiltrando-se na cultura popular e na identidade coletiva (Chaves; Dantas, 2020).

Essa complexa teia de influências se manifesta nas tradições culinárias que diferem de uma região para outra, nos métodos de preparo que passam de geração em geração, e nas escolhas alimentares que refletem tanto as possibilidades econômicas quanto as preferências culturais (Collaço, 2013). Assim, o cozinhar emerge não apenas como uma necessidade básica, mas como um ato que define identidades, cria comunidades e expressa resistência ou conformidade a normas sociais. Essa atividade, embora cotidiana, carrega em si o peso da história e das lutas sociais, revelando as camadas de significados que compõem a trama da vida humana (Collaço, 2008).

Apesar da inerente complexidade dos fenômenos associados à alimentação e à comensalidade, Lévi-Strauss (1964) fundamenta a importância do ato de cozinhar para a humanidade. Segundo o autor, o homem distingue-se dos animais à medida que começa a cozinhar e combinar ingredientes, ou seja, com o desenvolvimento das técnicas culinárias, também denominadas por Montanari (2013) de “fazer cozinha”, com o intuito de modificação e conservação dos alimentos. A partir dessa concepção, diversas leituras e problematizações das dimensões das sociedades podem ser dirigidas pela observação dos fenômenos que cercam esse ato.

No entanto, apesar de sua ubiquidade e importância, o conceito de cozinhar não é universalmente definido, refletindo a sua rica diversidade de práticas, significados e valores. A literatura científica sobre o tema revela uma (in)definição do termo, com diferentes abordagens enfatizando seus aspectos técnicos, culturais, emocionais ou sociais. Tal variabilidade na definição aponta para a complexidade do ato, que pode ser visto tanto como uma arte quanto como uma necessidade, uma forma de cuidado ou uma expressão de identidade.

A princípio, os fenômenos associados ao cozinhar decorrem em um *lôcus* específico denominado cozinha, ou seja, um espaço físico de tamanho proporcional às necessidades dos seus usuários, que compõe um edifício residencial ou comercial e que apresenta estrutura adequada e dedicada à transformação e armazenamento de alimentos. Inclusive, diversas pesquisas (Pennell, 1998; Sheumaker; Wajda, 2008; Silva, 2008) demonstram as modificações estruturais desse ambiente para adequar-se às necessidades e modas de cada época e região.

Em um contexto contemporâneo, em que as tecnologias, a divisão social do trabalho e o ritmo de vida acelerado estão majoritariamente presentes na vida de cidadãos de grandes centros urbanos, a interpretação do que poderia ser um *lôcus* do cozinhar não pode restringir-se apenas

às cozinhas domésticas, mas até mesmo aos (micro)espaços onde são (re)esquentadas ou até mesmo preparadas refeições (Albala, 2017). O que é preciso ter em mente, portanto, são os significados e as definições que cada indivíduo adota sobre o que seria o “cozinhar” para que de fato se delimite os *lócus* associados aos seus fenômenos, podendo ser um mero canto com um micro-ondas ou uma cozinha profissional superequipada.

Independentemente do *lócus*, percebe-se, a partir da literatura, que esses espaços são convenientes para a ocorrência de sociabilidades e/ou hostilidades. Por exemplo, diversos pesquisadores (Daniels *et al.*, 2012; Kaufmann, 2010; Santos; Camilotto, 2020; Short, 2006) apontam a cozinha doméstica como um local onde pessoas costumeiramente se reúnem para conversar enquanto preparam uma refeição. Por outro lado, Young e Corsun (2010) e Tenser e Araújo (2007) também indicam que ambientes de cozinhas profissionais tendem a apresentar hostilidades, conflitos e estresses entre os colaboradores por diversos motivos psicológicos e de condições de trabalho.

Além dos espaços propriamente ditos, é preciso ressaltar o caráter cultural que o cozinhar possui. Este é considerado um ato reflexivo e contextual estritamente associado ao conceito de cozinha defendido por Collaço (2013), ou seja, um conjunto de práticas, pratos, símbolos, regras e saberes-fazeres com representações de diferentes grupos sociais (etnias, classes, idade e gênero) em escalas locais, regionais e nacionais acerca dos alimentos. Têm-se como exemplos alguns ofícios associados que foram patrimonializados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), a saber: tacacazeiras de Belém, farinha de mandioca, baianas de acarajé, produção dos doces tradicionais pelotenses e queijo Kochkäse. Adicionalmente aos elementos imateriais, o cozinhar acaba por imbuir uma cultura material mediante equipamentos, utensílios, livros de receitas da família etc., de significados referentes aos seus usos e reproduções em um determinado grupo social.

O cozinhar representa os gostos (tanto no sentido sensorial, quanto bourdiesiano – (Bourdieu, 1979) e os costumes de um grupo de forma contextual. Nesse sentido, é possível traçar padrões na aplicação de técnicas, temperos, uso ou não de ingredientes, utensílios e equipamentos ao longo da história (Flandrin, 1998; Laurioux, 1998). Leschziner (2006) propõe uma “epistemologia da cozinha” e Ferguson e Zukin (1995), no mesmo sentido, sugerem o termo “paradigmas culinários” para definir o conjunto de saberes associados ao cozinhar em um determinado contexto.

Os motivos que levam as pessoas a cozinhar ou a se absterem dessa prática são igualmente variados e complexos, segundo Kaufmann (2010) e Pollan (2013). Considerações econômicas, a falta de tempo, preferências pessoais, preocupações com a saúde e o desejo de nutrir relações sociais estão entre os fatores que influenciam essa decisão. A modernidade trouxe consigo novos desafios e possibilidades para o cozinhar, desde a proliferação de alimentos processados e prontos para consumo até o enfoque do interesse pelas tradições culinárias e pela alimentação consciente e sustentável (Garcia-Parpet, 2023). Esse cenário multifacetado destaca a necessidade de explorar o cozinhar em todas as suas dimensões, reconhecendo sua importância não apenas para a sobrevivência física, mas também para o bem-estar emocional e social.

Múltiplos significados do cozinhar podem ser observados em diversas camadas sociodemográficas das sociedades. Segundo Daniels *et al.* (2012) e Wolfson *et al.* (2016), interpretações sobre o cozinhar são diferentes para homens e mulheres. Homens tendem a considerar o cozinhar como um ato de lazer, especialmente quando está em um papel de anfitrião. As mulheres costumam associar o cozinhar como dever, independente da configuração familiar em que ela se encontra, e como uma relação de doação, carinho e afeto quando cozinha para crianças (Sidenvall *et al.*, 2000). Pessoas consideram que cozinhar na presença de outros (com ajuda ou não dessas pessoas), assim como para alguém convidado, é mais agradável.

Segundo Daniels *et al.* (2012), pessoas com educação superior têm maior probabilidade de dispendir mais tempo para cozinhar, uma vez que possuem padrões financeiros e recursos culturais mais elevados e se envolvem mais em atividades de lazer. Ao contrário, indivíduos com menor *status* socioeconômico gastam consideravelmente menos tempo cozinhando. Ainda é possível mencionar o fator financeiro nesse íterim, visto que o cozinhar em casa pode ser considerado como uma forma de economizar dinheiro (Wolfson *et al.*, 2016).

A preparação de refeições é uma prática diretamente influenciada por fatores sociodemográficos, como emprego, renda e idade. Curiosamente, o emprego, especialmente entre mulheres, e rendas mais baixas, influenciam o tempo dedicado ao cozinhar, demonstrando como variáveis externas moldam essa atividade (Daniels *et al.*, 2012; Wolfson *et al.*, 2016).

Na classificação etária, cozinhar para os indivíduos idosos é um ato considerado rotineiro e necessário. Já para os jovens, jovens adultos e adultos pode ser considerado uma perda de tempo (em menção ao ritmo acelerado da vida). Uma discussão intergeracional também foi levantada por Daniels *et al.* (2012), que identificou uma menor propensão de *millenials* e outras gerações mais jovens a se interessarem por aprender a cozinhar com seus pais (e uma menor propensão dos pais se disporem a ensinar), pois consideram-se autossuficientes com as ferramentas tecnológicas disponíveis atualmente, permitindo-lhes, inclusive, escolher aquilo que querem aprender e como aprender. Nessa condição, segundo Fischler (1995), Short (2007), Lang e Caraher (2001), Gimenes-Minasse *et al.* (2018) e Gimenes-Minasse (2017) podem emergir novas modalidades de comensalidade, de cozinhar e de significados atribuídos aos alimentos.

Observa-se também que o cozinhar está estritamente associado aos estilos de vida de cada indivíduo, imbricados e influenciados por ideologias, consumo midiático, condicionantes sociais e/ou econômicas (Pollan, 2013). São exemplos a ideologia do comer saudável (e consequentemente o de conhecer os ingredientes e saber como prepará-los) e o “saber cozinhar”, para demonstrar detenção de *status* (capital cultural), que estão em voga. Nesse segundo caso, quem cozinha está em maior ou menor grau permeado no seu dia a dia pelos discursos proferidos pelas mídias dedicadas à Gastronomia e seus respectivos atores atuantes, como chefes de cozinha, cronistas, *influencers*, colunistas de revistas e jornais etc. O cozinhar, embora frequentemente percebido como uma tarefa frustrante e demorada por muitos, paradoxalmente, está associado ao aumento no interesse por livros e programas de culinária (Halkier, 2009; Hollows, 2002).

O período recente de isolamento social, desencadeado pela pandemia global de COVID-19, reforçou a centralidade do cozinhar no cotidiano, provocando um ressurgimento no interesse por preparações caseiras enquanto as pessoas buscavam conforto, segurança e uma sensação de normalidade por meio da comida (Dias *et al.*, 2021; Uggioni *et al.*, 2020).

Juntamente a esse cenário, o avanço tecnológico, embora tenha contribuído para a redução das habilidades culinárias, paradoxalmente coexiste com um crescente interesse pela culinária como uma escolha de estilo de vida recreativo (Halkier, 2009; Meah; Watson, 2011). Esse contexto é complexo, considerando a popularidade de programas televisivos e outros meios de comunicação que tratam de culinária, e a emergente valorização da cozinha não apenas como

um espaço de preparo de alimentos, mas também como um local de socialização (Neuman; Gottzén; Fjellström, 2017; Pena; Saraiva, 2019).

Outro ponto interessante recai sobre o cozinhar considerado como um ofício. Cozinheiros, chefes de cozinha e gastrólogos são alguns exemplos de funções dedicadas ao cozinhar profissionalmente. Interessante ressaltar que, em pesquisas conduzidas por Gonçalves (2015) e Werdini, Rejowski e Stefanini (2014), entre os principais motivos de ingresso em cursos superiores em Gastronomia está o “gostar de cozinhar”. Algumas pesquisas (Albors-Garrigos *et al.*, 2013; Bouty; Gomez, 2013; Horng; Lee, 2007; Jomori *et al.*, 2018) indicam competências e habilidades (criatividade, gestão de projetos, gestão de pessoas e liderança, técnicas culinárias etc.) que esses profissionais devem possuir para se destacarem no mercado. A soma desses elementos em uma equipe pode ser considerada uma vantagem competitiva no mercado de serviços de alimentação. Adriá e Adriá (2019) se debruçaram para tentar mapear o processo criativo, produtivo e imaginário envolvendo o cozinhar profissional, demonstrando a complexidade desse ofício.

É nesse cenário cacofônico (Fischler, 1995) de discursos, práticas e estilos de vida, que os múltiplos significados do cozinhar se encontram. Conclui-se, de forma preliminar, que o cozinhar pode ser considerado um conjunto de saberes que permeia em maior ou menor grau a vida dos seres humanos não importando o contexto (Jomori *et al.*, 2018; Kaufmann, 2010; Short, 2006; Sutton, 2014). Possui um caráter dual e, em muitos cenários, paradoxal, a depender dos papéis sociais desempenhados pelos indivíduos. Cada indivíduo, a depender dos seus contextos socioculturais e história de vida, pode interpretar o cozinhar sob uma ou mais perspectivas.

Na sequência, são apresentados os procedimentos metodológicos desta pesquisa.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa tem como objetivo identificar as aproximações teóricas e conceituais entre o cozinhar e a comensalidade a partir da literatura científica. Para tanto, delinearam-se os procedimentos e análises com um caráter exploratório-descritivo e uma abordagem qualitativa (Gil, 2008).

Optou-se pelo uso da técnica de revisão assistemática da literatura aplicada a artigos de periódicos publicados em bases indexadas, sendo elas: Scielo e Periódicos Capes, para artigos

latino-americanos e brasileiros publicados em língua portuguesa ou espanhola; e Scopus, para artigos publicados em língua inglesa. Essas línguas foram eleitas por conveniência pela facilidade de compreensão do autor. Por sua vez, as bases foram escolhidas pelas suas abrangências na indexação de periódicos, em especial aqueles voltados às Ciências Sociais e Humanas.

Estabeleceram-se como termos de busca os sinônimos de “cozinhar”, sendo eles: “Saber* gastronômico*”, “Fazer* gastronômico*”, “Fazer* AND comida”, “Habilidade* culinária*” e “Arte* culinária”, “Conhecimento gastronômico”, além das suas traduções literais (levando em consideração a semântica das traduções) nas línguas inglesa e espanhola, e o próprio termo “cozinhar” nas três línguas. Não foi aplicado um recorte temporal nas buscas.

Preliminarmente, percebeu-se que a grande maioria dos resultados das buscas apresentava os termos de busca contextualizados em outros temas desconexos ao que se busca nesse projeto, o que impossibilitava sistematizar as buscas. Dessa forma, foi necessário estabelecer um critério de inclusão, no caso, de qualidade, sendo ele a aderência à intersecção temática proposta neste artigo: cozinhar e comensalidade. Após isso, realizou-se uma leitura flutuante dos resumos nas bases de indexação aplicando esse critério.

Inicialmente, constituiu-se uma amostra em língua inglesa de 38 artigos e outra de 42 em línguas portuguesa e espanhola. Depois de uma leitura na íntegra desses documentos, aplicando o critério de exclusão de aderência ao tema, obteve-se um *corpus* de análise de 13 artigos publicados em periódicos internacionais em língua inglesa e 16 em periódicos latino-americanos e brasileiros, e, com base nesse *corpus*, conduziu-se uma revisão narrativa da literatura.

O *corpus* composto pelos 29 artigos selecionados foi importado integralmente para o software MaxQDA, que atuou como uma ferramenta de apoio à sistematização dos segmentos textuais e códigos relevantes. A partir da leitura flutuante e exaustiva dos manuscritos dentro do próprio ambiente do software, procedeu-se à codificação aberta e reflexiva de segmentos de textos que abordavam várias dimensões referentes ao social do ato de cozinhar como dádiva, prazer, cuidado, performatividade, memória e identidade, alteridade, pertencimento e saberes-fazer. Posteriormente, as três categorias de análise (“cozinhar para”, “cozinhar em conjunto” e “cozinhar em companhia”) emergiram de forma indutiva, como resultado direto da leitura e do refinamento das relações segmentos textuais.

Para Sallum; Garcia e Sanches (2012), revisões narrativas são publicações longas destinadas a descrever e discutir o progresso ou o “estado-da-arte” de um tema, considerando aspectos teóricos ou contextuais. Elas envolvem, principalmente, a análise de literatura disponível em livros e artigos de periódicos, juntamente com a interpretação e avaliação crítica do autor. Esse tipo de artigo é essencial para a educação continuada, pois permite ao leitor adquirir e atualizar conhecimentos sobre um tema específico de forma rápida.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Apesar de a comensalidade ter demonstrado na prática contemporânea estar em decadência, visto a anomia social relacionada ao fenômeno alimentar (Fischler, 1979), os resultados obtidos por Daniels *et al.* (2012); Neuman; Gottzén; Fjellström (2017), constatarem como o cozinhar para si (sozinho) é um ato tedioso, estritamente funcional (no sentido nutricional) e que requer tempo e esforço que não compensam, segundo os seus depoentes.

Partindo desse ponto, observou-se que o ato de cozinhar é imbuído de um caráter social, emprestando o termo cunhado por Daniels *et al.* (2012), Halkier (2009) e Trubek (2012), pois trata-se de um ato com dimensões de sensibilidade, simbolismo e performatividade. Esse caráter social pode ser dividido em três categorias, segundo o formato como a sociabilidade se apresenta na cena do cozinhar: a) “cozinhar em companhia”; b) “cozinhar em conjunto”; c) “cozinhar para”.

A categoria “cozinhar em companhia” emergiu a partir da percepção de que alguns atores não participam efetivamente do processo de feitura/execução dos preparos, mas permanecem no ambiente como uma companhia para a(s) pessoa(s) a cargo dessa produção. Já o “cozinhar em conjunto” implica necessariamente na participação ativa de todos os presentes no ambiente no processo. Por fim, a categoria “cozinhar para” possui particular complexidade, pois se caracteriza pela relevância que cozinheiras(os) dão para o ato de cozinhar enquanto um gesto sensível e social.

As duas primeiras categorias estão mais próximas do conceito de comensalidade, uma vez que o espaço físico da cozinha ganhou conotações de convivialidade em tempos contemporâneos e em outros recortes socioeconômicos e culturais, para além daqueles já conhecidos, como os filós (Santos; Camilotto, 2020). Pena e Saraiva (2019) analisam como a cozinha apresenta funções de agregação social, sendo um espaço onde se recebem os convidados ou até mesmo

onde membros do núcleo familiar se reúnem, seja para “cozinhar em conjunto” ou “cozinhar em companhia” um do outro. Em ambos os casos, é comum que se prepare e consuma, de forma concomitante, comidas e bebidas ali mesmo na cozinha, seja sem etiquetas (beliscando, experimentando ou servindo pequenas porções e petiscos) ou com serviço completo, uma vez que algumas cozinhas são hoje dotadas de mesas e cadeiras e outros equipamentos e utensílios para realizar tal. Além disso, Marovelli (2019) afirma que a ressignificação do uso da cozinha como um espaço de convivência gera uma sensação de mais transparência em relação à qualidade, à segurança e à higiene dos alimentos e dos processos de produção, e, por consequência, fornece maior confiança ao consumo dos produtos.

Os resultados de Mazzonetto, Dean e Fiates (2020), Neuman, Gottzén e Fjellström (2017), Daniels *et al.* (2012) e Sidenvall *et al.*, (2000) se coadunam com a literatura, ao relatarem a relevância do prazer que os indivíduos possuem ao “cozinhar em companhia” de alguém (familiares ou amigos) ou “cozinhar para” uma recepção de um convidado ou para um ente do núcleo familiar. Esse sentimento de prazer está estritamente associado à ideia de cuidado para com o bem-estar do outro, sendo essa percepção reforçada nos estudos de Mazzonetto, Dean e Fiates (2020), Oliveira e Frutuoso (2021) e Castro *et al.* (2007). Também ligados à ideia de cuidado, os sentimentos de utilidade e de doação ao “cozinhar para”, em especial, porém não exclusivamente, entre mães (Del Campo; Navarro, 2012) e pessoas idosas (Martins *et al.*, 2020) ao cozinhareem para os seus descendentes, apresenta-se como uma expressão que vai além do sentido utilitário e se aproxima de um ato dádivo, embora não seja totalmente altruísta, como destacam Neuman, Gottzén e Fjellström (2017).

A dádiva, por sua vez, é um conceito mobilizado em diversos estudos em seus respectivos contextos e sujeitos analisados: em reuniões de jovens para “cozinhar em conjunto” (Neuman; Gottzén; Fjellström, 2017); em um evento no qual comensais podem “cozinhar em conjunto” com seus anfitriões (Marovelli, 2019); o “cozinhar para” alguém, ou seja, transformar os alimentos em presentes e ofertá-los, por si só, carrega-os com uma representação de dádiva do seu doador (Halkier, 2009; Sidenvall *et al.*, 2000); ainda há o caso dos alimentos étnicos, que posteriormente serão utilizados para cozinhar, e que são enviados por familiares que vivem na terra natal, criando uma sensação de “co-presença” (Bailey, 2017). A ideia de relação assimétrica normalmente observada entre o doador (quem prepara) e receptor (quem recebe a refeição) da dádiva é apontada, mas Marovelli (2019) reforça que, no cenário do “cozinhar em conjunto”, essa assimetria tende a ser aliviada.

Além dessa dimensão sensível e simbólica, a performatividade é uma discussão recorrente no caráter social do cozinhar. À primeira vista, essa dimensão tende ao enfoque na performance dos indivíduos reconhecidos como “gourmets”, que, conforme as considerações de Sidenvall *et al.* (2000), são em sua maioria do gênero masculino, de classe média alta e que detêm um capital cultural sobre Gastronomia relativamente alto, derivado de cursos, viagens e consumo em restaurantes. É no espaço físico da cozinha desses “gourmets” que é mobilizada uma performatividade técnica, mas muitas vezes não profissional, visto que tratam o cozinhar como um hobby, conforme apontado por Biolchini e Agnes Chauvel (2010) e Pena; Saraiva (2019): discorre-se sobre o que será servido, fornecem-se informações sobre a origem dos pratos e dos ingredientes, explicam-se em detalhes os procedimentos de preparo etc.

Esse primeiro plano performativo do cozinhar permite examinar a aceitabilidade e as expectativas normativas na criação do conceito de “bom”, sendo um padrão institucionalizado pela Gastronomia. Segundo Soares e Bispo (2017), a habilidade de executar pratos legitima o cozinheiro na comunidade, seja em um contexto doméstico ou profissional, e desenvolve um juízo estético específico, aprendido de maneira estético-sensorial (ao “cozinhar em conjunto” com outros), que contribui para a formação do cozinheiro e a reprodução desses padrões na sociedade.

Entretanto, vale destacar que, mesmo considerando a relevância da performatividade, Neuman, Gottzén e Fjellström, (2017) e Lopes, Souza e Ipiranga, (2014) ainda afirmam, com base em seus depoentes, que o importante no ato de cozinhar não é o resultado do preparo ao final, mas sim a sociabilização ao longo do processo.

Apesar desse cenário, há um outro plano performativo apoiado nas considerações de Trubek (2012), cuja afirmação é de que, a partir do fato de todos os seres humanos se alimentarem, todos possuímos algum grau de saber sobre o ato de cozinhar, ou, no mínimo, possuímos um relacionamento pessoal com alguém que saiba alguma coisa.

Para Trubek (2012), esses saberes do cozinhar não são transmitidos geracionalmente, mas são desenvolvidos em cada uma das gerações, incorporados ao *modus operandi* do indivíduo, aperfeiçoados por meio de treinamento e experiência no desempenho de tarefas específicas. Assim, pode-se considerar que esse movimento seja tanto como uma forma de manter tradições

familiares e culturais, quanto como uma maneira de romper com elas e explorar novas formas de se relacionar com o cozinhar e o comer.

Por outro lado, também se nota a relevância que as mediações e os intercâmbios subjetivos e culturais inerentes nas relações sociais entre um praticante mais experiente demonstrando o “como fazer” para o novato proporciona para o cozinhar, especialmente na transmissão de saberes intergeracionais (Soares; Bispo, 2017). Nesse sentido, as categorias “cozinhar em conjunto” e “cozinhar em companhia” se demonstram, para além de uma simples divisão de tarefas na cozinha, como uma forma de transmissão de conhecimento, principalmente por observação e oralidade (Soares; Bispo, 2017), que reforça ou questiona a memória afetiva e social, as normas e valores e a identidade cultural associados à alimentação, segundo Hagihara *et al.* (2014) e Bailey, (2017). A partir dessa concepção, ainda é possível estender a ideia de Boutaud (2011) sobre como o compartilhar a mesa serve como um espaço propício para o intercâmbio cultural sobre os saberes e fazeres do cozinhar, especialmente nas categorias “cozinhar em conjunto” e “cozinhar em companhia”, em um cenário de interpelação interétnica, por exemplo.

Ainda nesse sentido, Meah e Watson (2011), Mazzonetto, Dean e Fiates (2020) e Coveney, Begley e Gallegos (2012) associam que, quanto menor a importância do cozinhar para o núcleo familiar, maior o risco presumido de perda da comensalidade e do tempo compartilhado em família, o que pode afetar diretamente a qualidade nutricional da alimentação dos indivíduos e, em última instância, a saúde pública.

Assim, “cozinhar em conjunto” cria e/ou fortalece laços familiares e de parentesco (Hagihara *et al.*, 2014; Mazzonetto; Dean; Fiates, 2020) e reforça o sentimento de pertencimento a uma comunidade, uma vez que o indivíduo detém e reproduz os saberes-fazeres ou ao menos reconhece-os em sua alimentação (Fernandes; Rodrigues; Silva, 2017; Parveen, 2016), sendo essa discussão relacionada diretamente com o reconhecimento de Patrimônios Culturais associados à alimentação; bem como insere em uma dinâmica de aprendizagem indivíduos que, por sua vez, podem incorrer na criação de novos saberes, valores, normas etc.

O “cozinhar em conjunto” possibilita o contato sensorial com os alimentos e preparações em uma vivência subjetiva contextualizada, na qual são identificados valores, sentimentos e experiências em relação à comida e ao comer, além de possibilitar a transmissão e troca de

saberes (Daza, 2020). A sensorialidade, especialmente os aromas, também contribui para evocar a sensação de identidade e de remeter ao ideal do lar. Essa concepção gera duas possíveis problemáticas por meio das quais o cozinhar pode ser interpretado.

A primeira recai sobre o fato de cozinhar ser um fator de alteridade, pois gera efeitos sensoriais reconhecidos como diferentes por pessoas que não fazem parte do grupo étnico, gerando limites de sociabilização. Esse fenômeno é denominado como “othering” (diferenciação) por Bailey (2017). O autor afirma que o cheiro da comida, proveniente do ato de cozinhar, parece criar limiares de identidades que limitam a socialização e a sociabilização entre nativos e imigrantes, e, em último cenário, a possibilidade de emergir a comensalidade. Por outro lado, a comunidade étnica de imigrantes que é residente há mais tempo, sente-se na responsabilidade de informar/educar os novos imigrantes da mesma etnia sobre essa identidade olfativa que é associada a eles, reforçando laços intracomunitários, o que possibilita a geração de um espaço de reparação contra o isolamento social criado a partir das diferenças e expressões de vulnerabilidades (Diez-Garcia; Castro, 2011; Pereira *et al.*, 2014), sendo esse cenário também observado em integração de pessoas autistas à sociedade (Oliveira; Frutuoso, 2021).

A segunda problemática se pauta no fato de o cozinhar estar necessariamente ligado ao interior, não necessariamente doméstico, mesmo com poucos estudos tratando do espaço profissional, mas do que vem de um espaço/território sob poder de alguém (Feldman-Savelsberg, 1995). Aqui, o “cozinhar em conjunto” tensiona um senso de envolvimento, visto a participação de atores que anteriormente não eram ativos na preparação, o que complica os diferenciais de poder da relação tradicional presente em cenas de hospitalidade, ou seja, entre hóspede e anfitrião, ao borrar os limites do espaço, antes privado, aos membros do núcleo familiar, e desses papéis em si. Como consequência, as etiquetas sociais relacionadas à comensalidade (Douglas, 1979) também são alteradas com esses limiares não definidos. Neuman, Gottzén e Fjellström (2017) destacam, por exemplo, a presença de interações sociais menos estruturadas e formais entre jovens adultos, resultando em uma dissolução mais profunda das fronteiras de sociabilidade por conta desse cenário.

Por fim, é interessante destacar o uso de ferramentas digitais e como elas mediam o cozinhar social na contemporaneidade. Conforme visto nos resultados de Oliveira e Castro (2022), apesar do aumento do desinteresse em aprender a cozinhar com ascendentes familiares, paradoxalmente se observa uma maior busca por produtos audiovisuais disponíveis

digitalmente, reforçando um mercado para aqueles que querem aprender no seu tempo, desconsiderando muitas vezes a influência familiar, ou um estilo de vida recreativo associado ao cozinhar. Entretanto, identificou-se que as famílias transnacionais de imigrantes mantêm a tradição de “cozinhar em conjunto” e fazer as suas refeições simultaneamente mediadas pela Tecnologia da Informação e Comunicação (TICs), a exemplo do Skype (Marino, 2019). Em outros casos, vídeos disponíveis em plataformas como YouTube que ensinam a cozinhar promoveram a sociabilidade entre familiares e amigos, especialmente a troca de receitas e saberes, reforçando conexões sociais e as memórias afetivas no cenário pandêmico (Uggioni *et al.*, 2020).

UM EXERCÍCIO TEÓRICO DE EXPANSÃO DO CONCEITO DE COMENSALIDADE

As três categorias emergiram após a leitura dos artigos do *corpus* fornecerem informações sobre a caracterização do que se denomina o caráter social do cozinhar, a saber: “cozinhar em companhia”, “cozinhar em conjunto” e “cozinhar para”. Quatro dimensões principais apoiam a proposição de um caráter social do cozinhar como um ato sensível, simbólico e performativo e sustentam a concepção dessas categorias, sendo elas: prazer, cuidado, dádiva e performatividade. Prazer foi a dimensão identificada nas três categorias, enquanto cuidado e dádiva estão relacionadas às categorias “cozinhar em conjunto” e “cozinhar para”. Já a dimensão performatividade está estritamente relacionada às categorias “cozinhar em companhia” e “cozinhar em conjunto”.

As TICs, conforme esperado, revelaram-se influenciadoras das categorias “cozinhar em companhia” e “cozinhar em conjunto”, especialmente mediando a sociabilidade entre os atores presentes naquela cena. O uso de ferramentas para videochamadas, e, portanto, pautando-se em uma sociabilidade síncrona, era um resultado esperado. Entretanto, o fato de a relevância de conteúdos audiovisuais disponíveis na internet terem se comprovado como materiais que incitam a sociabilidade, e a posterior troca de saberes sobre o cozinhar, entre familiares e amigos, desperta uma nova linha de investigação pouco tratada até então.

Observou-se que o caráter social do cozinhar pode ser percebido como um espaço educativo que permite deslocamentos e/ou permanências perante a memória e a identidade que, por sua vez, reforçam ou contestam saberes-fazeres ligados ao grupo social em que o indivíduo está inserido. Cozinhar, encarado enquanto um ato social, permite a realização de atividades conjuntas ou simplesmente o estar junto; compartilhar informações pessoais ou socioculturais;

favorece a resolução de conflitos; e permite a abertura de portas para a conexão com pessoas e redes. Os saberes-fazer sobre o cozinhar desvelam a sensação de pertencimento étnico e cultural dos indivíduos a um grupo social, em especial por meio das relações de ascendências familiares, porém não restrito apenas a esses tipos de relações.

A memória e a identidade se desdobram em outra problemática, justamente pela influência direta nas referências práticas de saberes sobre o ato de cozinhar. Ou seja, esses elementos simbólicos associados ao cozinhar identificam, e, portanto, circunscrevem os indivíduos a um determinado grupo étnico por meio da sensorialidade percebida por outro que não possui essas referências. Os aromas característicos de uma cozinha étnica, ou até mesmo estendendo para outros elementos sensoriais e performativos, como gestos, tornam-se marcas de alteridade que qualificam a pluralidade cultural do cozinhar. Entretanto, como consequência, a própria alteridade suscita um movimento de discriminação. Em última circunstância, desvelou-se a possibilidade de essa discriminação ser um obstáculo à ocorrência da comensalidade entre pessoas com referências culturais distintas, pois dificilmente aqueles que hostilizam e os que estão sendo hostilizados iriam comungar em um momento de refeição, apesar de Boutaud (2011) reforçar que a mesa é um espaço para a ocorrência de diálogo e intercâmbios culturais.

A diminuição das assimetrias entre atores (quem cozinha e a quem se destina a comida), causada pelas trocas simbólicas (dádiva) e da reconfiguração do espaço e do uso da cozinha, borra os limiares dos papéis desempenhados por cada ator, sabidamente associados à hospitalidade; quando o hóspede participa do ato de cozinhar, tende a reconfigurar e reorganizar os valores, as normas, as etiquetas sociais e práticas associadas à comensalidade com base nessa dinâmica imposta pelo caráter social do cozinhar.

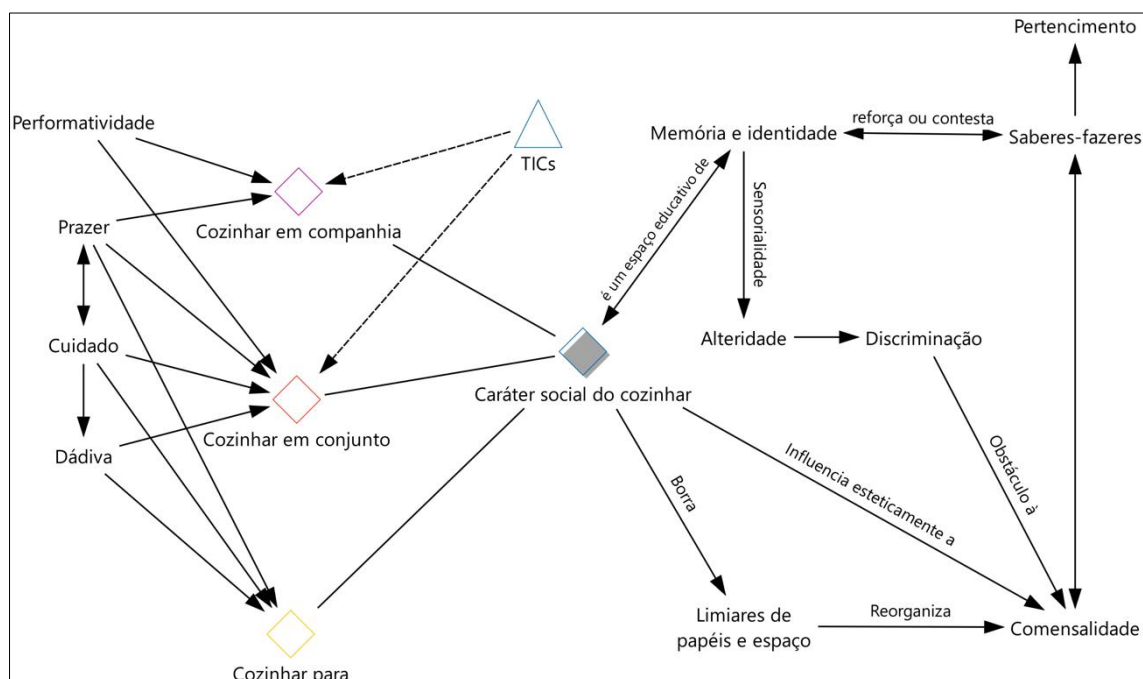
O caráter social do cozinhar, portanto, permeado por elementos socioculturais estético-sensoriais e performativos, influencia diretamente as expectativas comportamentais e as normativas sobre o cozinhar. Aprende-se com os mais experientes os padrões julgados como bons e corretos, incluindo as etiquetas à mesa, os modos de servir e as outras referências práticas associadas ao cozinhar e ao comer. Por consequência, a própria comensalidade tende a estabelecer novas formas de comer com outrem a partir das mudanças que são percebidas com o movimento do ato de cozinhar na contemporaneidade.

Tal perspectiva coaduna-se com a afirmativa de Marovelli (2019) de que “a comensalidade não pode ser estudada sem relacionar o que acontece à mesa com a dinâmica que ocorre na cozinha” (p. 193, tradução nossa). Direta, nas novas formas de se comer junto ou por conta da ressignificação do espaço da cozinha, ou, indiretamente, pelos caminhos apontados até então, o ato de cozinhar, em maior ou menor grau, dependendo do contexto sociocultural e econômico, (re)organiza, (re)modela e (re)significa as práticas de comensalidade, ou, até, em última análise, cria obstáculos para sua emergência, vide a discriminação resultante da alteridade com base na sensorialidade do cozinhar.

CONCLUSÕES

O caráter social do cozinhar se demonstrou um conceito permeado por diversos outros conceitos socioantropológicos e interseccionalidades sociais, culturais e/ou econômicas que complexificam a sua compreensão com base no contexto, nas motivações e na(s) companhia(s). Diante de tal desafio, elaborou-se um mapa mental (Figura 1) que auxilia a condução desses encaminhamentos finais.

Figura 1. Mapa mental das relações entre o cozinhar e a comensalidade



Fonte: Elaboração própria.

Ao longo do desenvolvimento deste artigo, alguns questionamentos emergiram como inquietações que não puderam ser respondidas com base nos resultados encontrados. Entre eles estão: 1. Se a ausência da habilidade de cozinhar coloca em risco a sobrevivência, pois essa falta desafia a suposta perda de refeições compartilhadas e tempo em família, seria o cozinhar uma possível saída para a decadência da prática da comensalidade? 2. Seria o “Cozinhar para” uma “Pré-comensalidade”? Ou seja, um caminho a ser percorrido para a existência da sociabilidade permeado pelos alimentos? 3. Em vista do cenário de aumento do consumo de produtos audiovisuais e livros de culinária, da tendência de consumo de alimentos de forma individualizada e da maior propensão das pessoas a cozinhareм com prazer apenas quando possuírem uma função estritamente social, a comida e o comer juntos estão se tornando mais um hobby? 4. Seria o cozinhar o elemento que faltava ser analisado para que o declínio da comensalidade cessasse ou, ao menos, se reduzisse?

Assim, fica claro, a partir do exposto até então, que o caráter social do cozinhar influencia diretamente o surgimento ou a reconfiguração das formas e expressões das comensalidades. Por esse motivo, a análise de fenômenos relacionados à comensalidade sob o ponto de vista científico deveria começar a ser tensionada também pelo ato de cozinhar, reforçando o *continuum* pautado entre o alimento e o comer já comumente observado nas pesquisas. O exame minucioso acerca da relevância do cozinhar permite afirmar que a principal contribuição

deste artigo se baseia na adição de um novo elemento para este *continuum*, passando agora a agregar três elementos mutuamente imbricados: alimento-cozinhar-comer. Essa nova proposta intensifica a compreensão holística dos fenômenos alimentares.

É válido ressaltar que não se percebeu diferença significativa na qualidade do ponto de vista teórico-conceitual entre os dois *corpus*. Ambos contribuíram significativamente para os resultados desta pesquisa, como um indicativo de que ambos os cenários, latino-americano e internacional, estão paralelamente alinhados quanto à intersecção de temas aqui propostos (comensalidade e cozinhar). Como limitação, destaca-se o uso da revisão assistemática da literatura e da condução da análise dos resultados com base na revisão narrativa. Para tanto, aproveitando a possibilidade de indicação para futuras pesquisas, sugere-se que sejam realizadas coletas empíricas com diversos atores que detêm diversos níveis de saber sobre o ato de cozinhar e em diversos contextos (doméstico, profissional etc.) ou a condução de uma pesquisa etnográfica em algum grupo social que tenha costume de cozinhar e comer ao mesmo tempo. Essas indicações podem responder a algumas limitações teóricas, conceituais e de resultados que esta pesquisa não alcançou.

REFERÊNCIAS

- Adrià, F., & Adrià, A. (2019). *Qué es cocinar - La acción: cocinar, El resultado: cocina*. Bullipedia.
- Albala, K. (2017). Comendo na pós-modernidade: Como o comprar, o cozinhar e o comer estão se transformando na Era Digital. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 25(2), 238. [Link](#)
- Albors-Garrigos, J., Garcia-Segovia, P., & Martinez-Monzo, J. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. *Journal of Culinary Science and Technology*, 11(1), 19–35. [Link](#)
- Baechler, J. (1995). Grupos e sociabilidade. In R. Boudon (Ed.), *Tratado de sociologia* (pp. 65–106). Jorge Zahar Editor.
- Bailey, A. (2017). The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands. *Appetite*, 110, 51–60. [Link](#)
- Biolchini, A. E., & Chauvel, M. A. (2010). TRIBU GOURMET. El marketing posmoderno y el significado del consumo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(6), 1053–1071.
- Boff, L. (2006). *Virtudes para um outro mundo possível: Vol. III: comer e beber juntos e viver em paz*. Vozes.

- Boudou, B. (2016). Elementos para uma antropologia política da hospitalidade. In L. B. Brusadin (Ed.), *Hospitalidade e dádiva: a alma dos lugares e a cultura do acolhimento* (pp. 99–118). Editora Prismas.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction: Critique sociale du jugement*. Editions de Minuit.
- Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade: compartilhar a mesa. In A. Montandon (Ed.), *O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas* (pp. 1213–1230). Editora Senac São Paulo.
- Bouty, I., & Gomez, M. L. (2013). Creativity in haute cuisine: Strategic knowledge and practice in gourmet kitchens. *Journal of Culinary Science and Technology*, 11(1), 80–95. [Link](#)
- Brusadin, L. B., & Panosso Netto, A. (2016). La dádiva y el intercambio simbólico: supuestos sociológicos y filosóficos para la teoría de la hospitalidad en las sociedades antiguas y modernas. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 25, 520–538.
- Camargo, L. O. de L. (2021). As leis da hospitalidade. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 15(2), e2112. [Link](#)
- Carvalho, L. G. A., Bastos, S. R., & Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2017). Comensalidade na Família Nuclear Paulistana: 1950 a 2000. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 9(1), 18–31. [Link](#)
- Castro, I. R. R. de, Gugelmin, S. A., Santos, M. M. dos, & Gabriel, C. G. (2007). A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Revista de Nutrição*, 20(6), 571–588. [Link](#)
- Chaves, V. M., & Dantas, A. G. A. (2020). Espetáculo à mesa: midiatização da cozinha nos reality shows de gastronomia. *Mídia e Cotidiano*, 14(2), 244–260. [Link](#)
- Collaço, J. H. L. (2008). Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, 19(1), 143–171. [Link](#)
- Collaço, J. H. L. (2013). Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Habitus*, 11(2), 203–222. [Link](#)
- Contreras, J., & Gracia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Editora Fiocruz.
- Coveney, J., Begley, A., & Gallegos, D. (2012). “Savoir Fare”: Are cooking skills a new morality? *Australian Journal of Adult Learning*, 52(3), 617–642. [Link](#)
- Daniels, S., Glorieux, I., Minnen, J., & van Tienoven, T. P. (2012). More than preparing a meal? Concerning the meanings of home cooking. *Appetite*, 58(3), 1050–1056. [Link](#)

- Daza, S. (2020). Re-creando la receta de una mantecada vegetariana. La cocina como espacio de negociación de conocimientos y para el conocimiento. *Maguaré (Bogotá, Colombia)*, 34(2), 17–47. [Link](#)
- Del Campo, M. L., & Navarro, A. (2012). El significado de la cocina en mujeres de clase media de Córdoba, Argentina. Una aproximación desde la teoría de las representaciones sociales. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 14(2), 113–124. [Link](#)
- Dias, V., Rodrigues, A. P. O., Ferreira, L. C., & Pinto, M. M. (2021). O isolamento social pela pandemia do COVID-19 e a prática de cozinhar. *Biológicas & Saúde*, 11(40), 29–38. [Link](#)
- Díez-García, R. W., & Castro, I. R. R. de. (2011). A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1), 91–98. [Link](#)
- Douglas, M. (1971). Deciphering a meal. In C. Geertz (Ed.), *Myth, Symbol and Culture* (pp. 61–81). Daedalus.
- Douglas, M. (1979). Les structures du culinaire. *Communications*, 31(1), 145–170. [Link](#)
- Feldman-Savelsberg, P. (1995). Cooking inside: kinship and gender in Bangangté idioms of marriage and procreation. *American Ethnologist*, 22(3), 483–501. [Link](#)
- Ferguson, P. P., & Zukin, S. (1995). What's cooking? *Theory and Society*, 24(2), 193–199. [Link](#)
- Fernandes, E. C. S., Rodrigues, L. M., & Silva, L. I. C. (2017). Saberes e fazeres da gastronomia tradicional: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas a produção do “doce de espécie” no município de Alcântara/MA. *Ágora (Unisc)*, 19(1), 85.
- Fischler, C. (1979). Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications*, 31(1), 189–210. [Link](#)
- Fischler, C. (1980). Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, 19(6), 937–953. [Link](#)
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292. [Link](#)
- Fischler, C. (1995). *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Fischler, C. (1998). A “McDonaldização” dos costumes. In M. Montanari & J.-L. Flandrin (Eds.), *História da Alimentação* (pp. 641–655). Estação Liberdade.
- Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50(3-4), 528–548. [Link](#)
- Flandrin, J.-L. (1987). Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas. *Manuscripts*, 6, 7–27. [Link](#)
- Flandrin, J.-L. (1998). Os séculos XIX e XX. In M. Montanari & J.-L. Flandrin (Eds.), *História da Alimentação* (8a ed., pp. 700–707). Estação Liberdade.

- Garcia-Parpet, M.-F. (2023). Slow food: a revolução pelo consumo? Sociologia de uma reclassificação de bens alimentares. *Sociologias*, 25. [Link](#)
- Giard, L. (2003). Cozinhar. In M. de Certeau, L. Giard, & P. Mayol, *A invenção do cotidiano: Vol. 2* (12a ed., pp. 211–342). Editora Vozes.
- Gil, A. C. (2008). *Métodos e técnicas de pesquisa social* (6a ed.). Editora Atlas.
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2017). Novas configurações do comer junto – reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil). *Estudos Sociedade e Agricultura*, 25(2), 251. [Link](#)
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G., Campos, F. I. de, & Contim, D. (2018). Comensalidade.com – Uma Reflexão Introdutória sobre as Novas Tecnologias e as Práticas do Comer Junto. *Revista Hospitalidade*, 15(2), 102–123. [Link](#)
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2023). O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, 3(1), 162–175.
- Gonçalves, M. de F. D. (2015). *Representações sociais dos estudantes de Gastronomia sobre os saberes necessários para a formação profissional* [Dissertação de mestrado, Universidade Católica de Santos]. Repositório da Universidade Católica de Santos.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Grassi, M.-C. (2011). Hóspede: uma figura da ambiguidade e do estranho. In A. Montandon (Ed.), *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas* (pp. 55–62). Editora Senac São Paulo.
- Grignon, C. (2001). Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology. In P. Scholliers (Ed.), *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages* (pp. 23–35). Berg.
- Hagihara, G. M., Pires, C. A. G., Schirmer, J., & Frescura, P. (2014). Saberes e sabores: ciência dos alimentos e trabalho em saúde. *Revista Ciência em Extensão*, 10(2), 97–106. [Link](#)
- Halkier, B. (2009). Suitable cooking? Performances and positionings in cooking practices among Danish women. *Food, Culture & Society*, 12(3), 357–377. [Link](#)
- Hollows, J. (2002). The bachelor dinner: Masculinity, class and cooking in Playboy, 1953–1961. *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, 16(2), 143–155. [Link](#)
- Horng, J.-S., & Lee, Y.-C. (2007). What does it take to be a creative culinary artist? *Journal of Culinary Science and Technology*, 5(2-3), 5–22. [Link](#)

- Jomori, M. M., Proença, R. P. da C., & Calvo, M. C. M. (2018). The concept of cooking skills: A review with contributions to the scientific debate. *Revista de Nutrição*, 31(1), 119–135. [Link](#)
- Jönsson, H., Michaud, M., & Neuman, N. (2021). What is commensality? A critical discussion of an expanding research field. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(12), 6235. [Link](#)
- Kaufmann, J.-C. (2010). *The meaning of cooking*. Polity Press.
- Lang, T., & Caraher, M. (2001). Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture. *Journal of the Home Economics Institute of Australia*, 8(2), 2–14.
- Laurious, B. (1998). Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In J.-L. Flandrin & M. Montanari (Eds.), *História da Alimentação* (pp. 341–351). Estação Liberdade.
- Leschziner, V. (2006). Epistemic foundations of cuisine: A socio-cognitive study of the configuration of cuisine in historical perspective. *Theory and Society*, 35(4), 421–443. [Link](#)
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Mitológicas I: O cru e o cozido*. Brasiliense.
- Lopes, L. L. S., Souza, E. M. de, & Ipiranga, A. S. R. (2014). Desvelando as Categorias Estéticas na Organização de um Pequeno Restaurante. *Revista Interdisciplinar de Gestão Social*, 3(1), 207–222. [Link](#)
- Maciel, M. E. (2001). Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, 7(16), 145–156. [Link](#)
- Maia, R. C. (2001). Sociabilidade: apenas um conceito. *GERAES–Revista de Comunicação Social*, (53), 4–15.
- Marino, S. (2019). Cook it, eat it, Skype it: Mobile media use in re-staging intimate culinary practices among transnational families. *International Journal of Cultural Studies*, 22(6), 788–803. [Link](#)
- Marovelli, B. (2019). Cooking and eating together in London: Food sharing initiatives as collective spaces of encounter. *Geoforum*, 99, 190–201. [Link](#)
- Martins, A. L. da C., Ferreira, S. de M. S., & Cervato-Mancuso, A. M. (2020). Habilidades culinárias de idosos praticantes de atividades aquáticas. *Research, Society and Development*, 9(2), e31921981. [Link](#)
- Mazzonetto, A. C., Dean, M., & Fiates, G. M. R. (2020). Percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico: revisão integrativa de estudos qualitativos. *Ciência & Saúde Coletiva*, 25(11), 4559–4571. [Link](#)

- Meah, A., & Watson, M. (2011). Saints and slackers: Challenging discourses about the decline of domestic cooking. *Sociological Research Online*, 16(2), 108–120. [Link](#)
- Montanari, M. (2013). *Comida como cultura* (2a ed.). Editora Senac.
- Moreira, S. A. (2010). Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura*, 62(4), 23–26. [Link](#)
- Neuman, N., Gottzén, L., & Fjellström, C. (2017). Masculinity and the sociality of cooking in men's everyday lives. *The Sociological Review*, 65(4), 816–831. [Link](#)
- Oliveira, B. M. F. de, & Frutuoso, M. F. P. (2021). Muito além dos nutrientes: experiências e conexões com crianças autistas a partir do cozinhar e comer juntos. *Cadernos de Saúde Pública*, 37(4). [Link](#)
- Oliveira, M. F. B. de, & Castro, I. R. R. de. (2022). Autonomia culinária: um modelo conceitual multinível de culinária doméstica saudável. *Cadernos de Saúde Pública*, 38(4). [Link](#)
- Parveen, R. (2016). Food to remember: culinary practice and diasporic identity. *Oral History*, 47–56. [Link](#)
- Pena, F. G., & Saraiva, L. A. S. (2019). Ressignificação, consumos e silêncios da cozinha doméstica. *Organizações & Sociedade*, 26, 558–578. [Link](#)
- Pennell, S. (1998). “Pots and Pans History”: The material culture of the kitchen in early modern England. *Journal of Design History*, 11(3), 201–216. [Link](#)
- Pereira, D. C., Toloi, D. A. D. C., & Lussi, I. A. O. (2014). Oficina de culinária como estratégia de intervenção da Terapia Ocupacional com adolescentes em situação de vulnerabilidade social. *Cadernos de Terapia Ocupacional da UFSCar*, 22(3), 621–626. [Link](#)
- Pollan, M. (2013). *Cozinhar: uma história natural da transformação*. Editora Intrínseca.
- Sallum, A. M. C., Garcia, D. M., & Sanches, M. (2012). Acute and chronic pain: a narrative review of the literature. *Acta Paulista de Enfermagem*, 25(spe1), 150–154. [Link](#)
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24. [Link](#)
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53–58.
- Santos, M. M. C. dos, & Camilotto, S. C. (2020). Laços sociais intracomunitários na prática sociocultural do filó doméstico. *Métis: história e cultura*, 19(37), 361–386. [Link](#)
- Schaper, V. G., & Oliveira, W. K. de. (2015). *Plantar, comer e rezar: a produção da alimentação e a formação de hábitos alimentares – em busca de uma abordagem ético-religiosa*. Faculdades EST.

- Seymour, D. (1983). The social functions of the meal. *International Journal of Hospitality Management*, 2(1), 3–7. [Link](#)
- Sheumaker, H., & Wajda, S. T. (2008). *Material culture in America: understanding everyday life*. ABC Clío.
- Short, F. (2006). *Kitchen secrets: the meaning of cooking in everyday life*. Berg Publishers.
- Short, F. (2007, June 11-15). Cooking, convenience and dis-connection. *INTER: A European culture studies conference in Sweeden*, Norrköping, Suécia. [Link](#)
- Sidenvall, B., Nydahl, M., & Fjellström, C. (2000). The meal as a gift - The meaning of cooking among retired women. *Journal of Applied Gerontology*, 19(4), 405–423. [Link](#)
- Silva, J. L. M. da. (2008). *Cozinha modelo: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930)*. Editora da Universidade de São Paulo.
- Simmel, G. (2004). Sociologia da Refeição. *Revista de Estudos Históricos*, 1(33), 159–166. [Link](#)
- Soares, L. C., & Bispo, M. de S. (2017). A aprendizagem do cozinhar à luz das práticas sociais e da estética organizacional. *BBR. Brazilian Business Review*, 14, 247–271. [Link](#)
- Sutton, D. (2014). Cooking is Good to Think. *Body & Society*, 20(1), 133–148. [Link](#)
- Tenser, C. M. R., & Araújo, W. M. C. (2007). Estudo do estresse ocupacional com ênfase na gastronomia. *Higiene Alimentar*, 52–58.
- Trubek, A. B. (2012). Looking at cooking. *Anthropology Now*, 4(3), 24–32. [Link](#)
- Uggioni, P. L., Bampi, L. N., Silva, J. A., Costa, P. G. F. A., & Di Pietro, P. F. (2020). Habilidades culinárias em tempos de pandemia pela Covid-19. *Revista de Nutrição*, 33, e200133. [Link](#)
- Werdini, M. M., Rejowski, M., & Stefanini, C. (2014). Formação superior em gastronomia na cidade de São Paulo: Expectativas e satisfação de alunos de uma instituição privada. *CULTUR: Revista de Cultura e Turismo*, 8(1), 35–58. [Link](#)
- Wolfson, J. A., Bleich, S. N., Smith, K. C., & Frattaroli, S. (2016). What does cooking mean to you? Perceptions of cooking and factors related to cooking behavior. *Appetite*, 97, 146–154. [Link](#)
- Young, C. A., & Corsun, D. L. (2010). Burned! The impact of work aspects, injury, and job satisfaction on unionized cooks' intentions to leave the cooking occupation. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 34(1), 78–102. [Link](#)