



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

**FCB 677**

**DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM SOCIOLOGIA V: COMIDA, POLÍTICA E MULTICULTURALISMO**

**CRÉDITOS: 4**

**CARGA HORÁRIA: 60 HORAS**

**PROFESSORA: ELOÍSA MARTÍN**

**CURSO: CIÊNCIAS SOCIAIS**

**PERÍODO LETIVO: 2024/01**

**DIA E HORÁRIO: SEXTA-FEIRA, 13:40 –17:00**

**PROGRAMA:**

O objetivo da disciplina é introduzir os debates e metodologias de estudo em ciências sociais sobre comida. A abordagem geral terá como objetivo trabalhar junto com xs alunes na elaboração das bases de um projeto de pesquisa individual no tema, tanto na Iniciação Científica quanto em preparação para o mestrado.

Essa disciplina será ministrada no PPGSA, e está aberta para alunos de graduação. O trabalho colaborativo entre alunes de graduação e pós, orientado pela professora, permitirá que aqueles que tenham pouco ou nenhum domínio da língua inglesa possam aceder aos conteúdos dos textos em inglês. A bibliografia definitiva, o conteúdo de leitura de cada aula e outras informações serão divulgados no primeiro dia de aulas.

No curso serão apresentados alguns tópicos contemporâneos do debate sobre política e multiculturalismo, a través da comida como objeto de estudo.

**Essa disciplina tem uma abordagem teórico-prática e requer des alunes uma participação consistente no processo continua de aprendizado.** Assim, as aulas incluirão uma exposição da docente e a participação ativa des alunes em sala. Por outro lado, em lugar de ter provas escritas tradicionais, ao longo do semestre, xs alunes irão desenvolver a capacidade de observar as dinâmicas sociais a través da comida produzindo exercícios semanais, individuais ou em grupo, onde irão colocar em prática diversas técnicas de levantamento de dados e de análise a partir das leituras obrigatórias.

**Espera-se des alunes a leitura antecipada dos textos designados para cada aula.**

É obrigatória uma frequência mínima a 75% das aulas. A ausência no dia da apresentação de seminários ou na data marcada para entregar um trabalho deverá ser devidamente justificada, para ter direito à **segunda chamada**. A participação ativa nas discussões nas aulas será considerada para efeito de arredondamento da média final.

### **Avaliação**

A aprovação da disciplina será definida por três tipos de avaliações, todas obrigatórias, sendo: 1) a entrega de trabalhos práticos e apresentação de seminários; 2) entrega e apresentação do projeto de pesquisa para o trabalho final, e a leitura crítica do projeto des colegas; e 3) a entrega de um trabalho de pesquisa final, onde se aplique, em um caso original escolhido pelx alune. A menção final será obtida pela conversão da pontuação da escala de 0 a 10, a partir da combinação dos seguintes pesos parciais:

Trabalhos práticos e seminários	35%
Projeto de Trabalho Final (apresentação + texto + revisão de pares)	30%
Trabalho final	35%

### **OBSERVAÇÕES:**

Todos os trabalhos serão entregues **apenas nas datas designadas**, e **não serão aceitos trabalhos fora do prazo**, salvo caso de força maior, devidamente justificado. Alunes terão direito a **não** entregar UM trabalho prático durante o semestre. Aqueles alunes que entregaram o 100% dos trabalhos, terão eliminada do cálculo da média o trabalho com nota mais baixa.

A lista de textos a serem discutidos na segunda parte do semestre poderá ser modificada seguindo os interesses de pesquisa dos discentes ou publicações recentes de relevância para o debate.

O calendário de aulas com as leituras designadas será disponibilizado no primeiro dia de aulas.

## **Bibliografia**

### **Para início de conversa**

Belasco, W. (2008). *Food: The key concepts*. Oxford: Berg Publishers.

Belasco, Warren (2002): "Food matters: perspectives of an Emerging field", In: Belasco, Warren & Scranton, Philip (eds): *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, London, New York: Routledge. p. 2-23

Goody, J. (1995): *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparativa*. Barcelona: GEDISA. **Cap. 4, 5 e 6**

Mintz, Sidney and Du Bois, Christine (2002): *The Anthropology of Food and Eating*. Annual Review of Anthropology 31: 99-119

Ward, Paul, Coveney, John and Henderson, Julie (2010): "Editorial: A Sociology of food and eating. Why now?" *Journal of Sociology* 46(4): 347-351

### **Comida e identidade nacional**

Aveli, N. (2005). "Vietnamese New Year Rice Cakes: Iconic Festive Dishes and Contested National Identity". *Ethnology*, 44(2), 167-187.

Buettner, Elizabeth (2009) Chicken Tikka Masala, Flock Wallpaper, and "Real" Home Cooking: Assessing Britain's "Indian" Restaurant Traditions *Food & History*, vol. 7, n° 2 (2009), pp. 203-230

Montanari, M (2013) *Italian identity in the kitchen, or Food and the nation*. New York, Columbia UP

Parasecoli, Fabio (2018) "The Invention of Authentic Italian Food: Narratives, Rhetoric, and Media ", In: Roberta Sassatelli (Editor): *Italians and Food*. Palgrave Macmillan.

### **Culinárias nacionais e a construção da Nação**

Appadurai, Arjun (1998): "How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India", *Comparative Studies in Society and History* 30 (1): 3-24.

Bueno, M. L. (2016) DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas *Caderno CrH*, 29(78): 443-462,

Desoucey, M (2020): "The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism", *Contemporary Sociology. A Journal of Reviews* 49(6):517-518

Martín, E. (2023) "Turismo gastronômico sem uma culinária nacional: O caso dos Emirados Árabes Unidos", *Caderno Virtual se Turismo* 23(2) <http://www.ivt.coppe.ufri.br/caderno/index.php/caderno/article/view/2087>

Previatti, D. (2023): "Entre o Nacional e o Internacional: A Edição de Livros de Culinária e Gastronomia no Brasil" *REPOCS Revista Pós Ciências Sociais* 20(1): 439-459

## **Comida, Nação e Literatura**

Aguiar, V (2022): "Mário de Andrade e a construção da cozinha brasileira". *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros* n. 82, p. 78-96

Cusack, Igor (2010) "From Peixefritismo to Yellow-bean Stew: Angolan National Cuisine in the Pot and in the Novel" *Portuguese Literary & Cultural Studies* 15/16: 215-30

Miseres, V (2022): "Cooking and feminism through Argentine literature", *Food and Foodways*, DOI: 10.1080/07409710.2022.2089827

## **As culinárias nacionais (como invenção) da diáspora**

Rocha, C. e Rial, C. (2019): Comida, imigrações e imaginários urbanos em cidades globais. *INTERSEÇÕES* 21(1) 49-69,

Rocha, C (2021): "Migrações contemporâneas, comida e transnacionalismos a partir de uma cidade global" *Caderno CERU, Série 2, Vol. 32 (2)* <https://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/193376/178197>

Rocha, C., Rial, C., Hellebrand, L (2011): "Alimentação, globalização e interculturalidade alimentar a partir do contexto migratório". *Caderno de Pesquisas Interdisciplinares em Ciências Humanas* 14(105):187-199

Takenaka, A. (2017). Immigrant integration through food: Nikkei cuisine in Peru. *Contemporary Japan*. <https://doi.org/10.1080/18692729.2017.1351022>

Vasconcelos, . (2018): "Receber, enviar e compartilhar comida: aspectos da migração venezuelana em Boa Vista, Brasil" *REMHU, Rev. Interdiscip. Mobil. Hum.* 26 (53)

## **Guerras de comida (não tem graça)**

Avieli, Nir (2016): "The Hummus Wars Revisited: Israeli-Arab Food Politics and Gastromediation", *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, 16( 3): 19-30

Benedikter: Food Fights, or: Between the Bitter and the Comical—The Dispute Between Culturalization and De-culturalization, in : Benedikter Religion in the Age of Re-Globalization

Gillette, Maris (2016): “Muslim Foodways”, In: Klein, Jakob and Watson, James L. (eds): *The Handbook of Food and Anthropology*, London, New York: Bloomsbury.

## **Comida: Patrimônio e Legitimidade**

Bortolotto, Chiara & Ubertazzi, Bendetta (2018) “Foodways as Intangible Cultural Heritage”, *Journal of Cultural Property* 25: 409-418

Chong, J. W. (2012): “Mine, Yours or Ours?: The Indonesia-Malaysia Disputes over Shared Cultural Heritage”, *SOJOURN: Journal of Social Issues in Southeast Asia*, 27(1), 1-53.

Matta, R. (2013). Valuing Native Eating: The Modern Roots of Peruvian Food Heritage. *Anthropology of food*, S8. <http://aof.revues.org/7361>

Rana, Navreet Kaur (2022): “The Perpetual Quest for ‘Authenticity’ in Indian Cuisine: Na Answer through History and Folklore” *A Journal of Foodways and Culture* 9:1 25-54

Vecco, M. (2010): “A definition of cultural heritage: From the tangible to the intangible”. *Journal of Cultural Heritage*, 11(3), 321-324.

## **Gastropolítica e gastronacionalismo**

Appadurai, A (1981). Gastropolitics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.

DeSousey, M. (2010). “Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union”. *American Sociological Review*, 75(3), 432-455

Leer, Jonatan (2018): Monocultural and Multicultural Gastronationalism. National Narratives in European Food Shows. *European Journal of Cultural Studies*

Matta, R e García, ME (2019) “The Gastro-Political Turn in Peru”, *Anthropology of food*, 14 | <http://journals.openedition.org/aof/10061>

## **A comida como soft power: Gastrodiplomacia**

Chen, Yu-Jen (2011): “Ethnic Politics in the Framing of National Cuisine. STATE BANQUETS AND THE PROLIFERATION OF ETHNIC CUISINE IN TAIWAN”. *Food, Culture & Society* 14(3)

Rockower, P. A Guide to Gastrodiplomacy. IN: Nancy Snow and Nicholas J. Cull (eds) *Routledge Handbook of Public Diplomacy*, 2a edição

Zhang, Juyan (2015): "The Foods of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns" *International Journal of Communication* 9(2015), 568–591.

## **Comida nacional ou comida étnica?**

Gabaccia, Donna (2000): *We are what we eat: Ethnic food and the making of Americans*. Boston: Harvard University Press.

Tuomainen, Helena Margaret (2009): "Ethnic Identity, (Post)Colonialism and Foodways. Ghanaians in London". *Food Culture & Society*

## **Comida, pertença e cidadania em contextos multiculturais**

Geetha Reddy, Rob M. van Dam (2020) Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore" *Appetite* 149 (1)

Kraff, Helena & Eva Maria Jernsand (2023) Multicultural food events – opportunities for intercultural exchange and risks of stereotypification, *Tourism Recreation Research*, 48:6, 844-855

Parasecoli, Gastronativism. PART IV "BETWEEN HERE AND THERE"

Te, Terri-Anne Multiculturalism beyond citizenship: The inclusion of non-citizens. *Ethnicities* Volume 21, Issue 1, February 2021, Pages 165-191

## **Política à mesa**

Garvin, Diana (2022): *Feeding Fascism. The politics of women's food work*. University of Toronto Press

Ries, Nancy (2009): "Potato Ontology: Surviving Postsocialism in Russia", *Cultural Anthropology* 54(2): 181-212

## **Comida e comunidade como Sentimentos e Memórias compartilhados**

Kelvin E. Y. Low (2021) "Gastropolitical encounters and the political life of sensation" *The Sociological Review* Vol. 69(1) 190–205

Korsmeyer, Carolyn & Sutton, David (2011): The Sensory Experience of Food: Memory as a Sense", *Food, Culture & Society* 14(4):461-475

Sutton, D (2001): *Remember of Repast: an Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg

Sutton, David (2006) "Cooking Skills, The Senses and Memory: The Fate of Practical Knowledge", In E. Edwards, C. Gosden & R. Phillips (eds.): *Sensible Objects: Colonialism, Museums and Material Culture*. Oxford: Berg Publishers

## **Para não dizer que não falamos em Colonialismo**

Mennell, Stephen (2017) *Culinary Cultures of Europe: Food, History, Health and Identity*, in *John Germov and Lauren Williams* (eds) *A SOCIOLOGY OF FOOD & NUTRITION. The Social Appetite*. Oxford UP

Bueno, M. L (2016) DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas *Cad. CRH* 29 (78) • Sep-Dec 2016

Previatti, D. (2021): A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 41, nº 87, 2021

Rosenberger, B (1998) "A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia", In: Landrin, J. L. & Montanari, M. *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.