

A alimentação enquanto objeto de análise: do interesse sociológico aos construtos teóricos. Este artigo procura explorar o processo de constituição da alimentação enquanto objeto de pesquisa sociológica. Neste sentido, o presente artefacto parte da invisibilidade das questões alimentares no seio deste campo científico e culmina na constituição de uma área de conhecimento com contornos claros de autonomização na subdisciplina da Sociologia da Alimentação. Assim, são dadas a conhecer as primeiras ingressões pelo campo de estudo da alimentação, destacando as incursões sociológicas e atendendo às perspetivas e correntes teóricas desenvolvidas para a delimitação desta subdisciplina, tanto a nível internacional como a nível nacional. Abordam-se ainda as principais temáticas de investigação nesta área e as futuras potenciais linhas de pesquisa dentro deste campo científico.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação; sociologia; sociologia da alimentação; correntes teóricas.

Food as an object of analysis: from sociological interest to theoretical constructs. This article explores the process of establishing food as a subject of sociological inquiry. It begins by highlighting the invisibility of food-related issues within sociology and moves toward the emergence of a distinct area of knowledge, marked by its growing autonomy within the subdiscipline of the Sociology of Food. The discussion traces the early forays into the study of food, emphasizing sociological contributions and considering the theoretical approaches that have shaped the boundaries of this subdiscipline at both international and national levels. Finally, the article examines the main research themes in this field and potential directions for future inquiry.

KEYWORDS: food; sociology; sociology of food; theoretical currents.

FÁBIO RAFAEL AUGUSTO

MÓNICA TRUNINGER

**A alimentação
enquanto objeto de análise:
do interesse sociológico
aos construtos teóricos**

INTRODUÇÃO

O presente artigo visa dar a conhecer o processo de constituição da alimentação, na sua expressão mais vasta, enquanto objeto de análise sociológica. Tratando-se de um tópico de pesquisa que envolve e é responsável pela (re)produção de inúmeras dinâmicas relacionais e sociais, importa perceber o caminho que foi seguido pela Sociologia em torno do seu reconhecimento. Para tal, é apresentado um exercício de sistematização do referido percurso, integrando as principais correntes teóricas que se têm dedicado a compreender o papel que a alimentação desempenha na sociedade. Importa, porém, ressaltar que se trata de um esforço exploratório que carece de um maior aprofundamento. Os processos de hibridização de teorias nem sempre permitem identificar de forma clara as fronteiras que distinguem os construtos existentes (Abbott, 2001). Além disso, por se tratar de um objeto de análise multidisciplinar, nem sempre é evidente a origem e a propriedade intelectual disciplinar de certos quadros teóricos (Murcott, 2019; Warde, 2016). Desta forma, é dado a conhecer um possível mapeamento e sistematização em torno da intersecção entre alimentação e Sociologia.

**O LUGAR DA ALIMENTAÇÃO NA SOCIOLOGIA:
A CONSTRUÇÃO DE UM CAMPO DE CONHECIMENTOS**

Apesar da centralidade que a alimentação assume no quotidiano dos indivíduos e no estabelecimento e desenvolvimento de relações sociais, a Sociologia

começou por, numa fase inicial, “negligenciar”, ainda que inadvertidamente, as questões alimentares (Lupton, 1996; Mennell, Murcott e van Otterloo, 1992). Enquanto disciplinas como a História, Economia, Antropologia e Psicologia desenvolviam mais precocemente investigação em torno desta temática, a Sociologia direcionava a sua atenção para outros objetos de pesquisa (Warde, 2016).

Conforme explicam Beardsworth e Keil (1997), várias razões podem ser apontadas para a aparente invisibilidade das questões alimentares no seio da Sociologia, entre as quais se destacam os limites disciplinares “impostos” pela própria disciplina científica, o que pode ter atribuído, numa primeira fase, a outras áreas de conhecimento uma maior legitimidade para intervirem ao nível da pesquisa. Desta forma, questões relacionadas com a produção de bens alimentares representariam objetos de estudo, por exemplo, de economistas, geógrafos e agrónomos; por sua vez, questões relacionadas com o consumo pertenceriam ao domínio de profissionais como nutricionistas, dietistas e especialistas em marketing. Assim, a propriedade intelectual relativa às questões alimentares já estaria, de certa forma, distribuída e, portanto, a Sociologia não encontraria um espaço balizado de pesquisa.

O facto de a alimentação estar, frequentemente, associada a uma atividade biológica e rotineira pode ter contribuído para desviar a atenção do seu carácter social (Mennell, Murcott e van Otterloo, 1992). Os elementos caracterizadores dos sociólogos em atividade – tendencialmente pautados pelo sexo masculino, pela pertença à classe média ou média-alta, pelos modos de vida típicos do meio urbano, cosmopolita e ocidentalizado, pela capacidade e facilidade em obter alimentos nutricionalmente adequados de forma regular e pelo afastamento em relação aos processos de produção e distribuição de bens alimentares – também podem ter contribuído para essa invisibilidade (Murcott, 2019).

Além disso, a fome enquanto problema social havia perdido expressão junto dos países sem graves ruturas no abastecimento regular de bens alimentares – uma conquista da “revolução verde” após a II Grande Guerra Mundial (Freire, 2013) –, o que também pode ter contribuído para dar centralidade a outras questões mais emergentes. A este respeito, importa lembrar que a Sociologia é fruto da Revolução Industrial e surge da necessidade de compreender as transformações que estavam a surgir, não tendo, nesta fase, direcionado as lentes críticas para a esfera privada e para as questões de consumo (Mennell, Murcott e van Otterloo, 1992), mas antes para o conjunto amplo de mudanças económicas e sociais associadas, por exemplo, aos avanços tecnológicos, às questões laborais e sua organização ou às migrações do meio rural para as áreas urbanas (Warde, 2016; Murcott, 2019).

Todos estes aspetos podem, de facto, ter contribuído para que a Sociologia não tenha atribuído às questões alimentares centralidade enquanto

objeto privilegiado de estudo com profundas implicações no tecido social e nas suas dinâmicas. Esta tendência permaneceu até meados dos anos 80. Após este período de invisibilidade, as questões alimentares começam a despertar a curiosidade da Sociologia e são dados os primeiros passos para a constituição da Sociologia da Alimentação (Beardsworth e Keil, 1997; Méndez, 2005). O crescente interesse sociológico por questões relacionadas com o consumo e o género, bem como o crescente processo de politização das questões alimentares (por exemplo, higiene alimentar e relação dieta-saúde), conduz alguns cientistas sociais a focarem-se no campo da alimentação (Warde, 2016). Nesta altura, surgem os primeiros estudos anglo-saxónicos e francófonos que se focam, sobretudo, nas transformações alimentares ocorridas em sociedades contemporâneas (Méndez, 2005).

A este respeito, e indo ao encontro das sistematizações apresentadas por Murcott (2019) e Poulain (2020), sublinham-se os contributos de Mary Douglas (1972, 1984), Jack Goody (1982), Anne Murcott (1983), Sidney Mintz (1985), Mennell, Murcott e Van Otterloo (1992) e Alex McIntosh (1996) no contexto anglo-saxónico. Já no mundo francófono, importa dar conta dos avanços de Hubert (1984), Grignon (1980), Herpin (1980), Poulain (1985), Lambert (1987), Fischler (1990) e Corbeau (1992). De facto, os países de língua e cultura francesa e inglesa constituíram terreno fértil para o desenvolvimento dos primeiros estudos sociais sobre alimentação. Assim, compreende-se o esforço comparativo levado a cabo por Stephen Mennell (1985) para analisar o gosto e a sua evolução histórica em Inglaterra e em França. Com este estudo sociológico, Mennell aborda o binómio estrutura/ação ao mostrar a forma como as práticas alimentares das elites dos países investigados eram profundamente marcadas pelas estruturas sociais vigentes. Escapando às limitações espaço-temporais apresentadas, importa ainda destacar o trabalho pioneiro do alemão Georg Simmel com a obra *The Sociology of the Meal* (1910), onde deu conta das relações sociais envolvidas no ato de comer. O autor focou-se, particularmente, nas regras de comportamento associadas às refeições, explorando a fundo as proibições envolvidas. Desta forma, a alimentação surge como um meio para compreender o mundo social e as dinâmicas relacionais que lhe são intrínsecas.

Apesar de as questões alimentares adquirirem maior centralidade nas décadas de 80 e 90, é possível encontrar trabalhos, nos anos 60 e 70, que assumem a alimentação como objeto de estudo e que contribuem para o desenvolvimento daquilo que viria a ser a Sociologia da Alimentação (Poulain 2004). A este respeito, destacam-se os contributos de Lévi-Strauss (1964, 1966) e a forma como explorou os processos e significados inerentes à transformação dos alimentos, bem como os contributos de Pierre Bourdieu (1979) quando analisa a relação entre o gosto e a classe social, dando conta de variações em

termos de alimentos ingeridos mas também em termos de preparação e apresentação dos mesmos (questões a ser aprofundadas mais à frente). Também importa ressaltar os avanços pioneiros de Léo Moulin (1975) quando investiga práticas alimentares no contexto europeu, bem como de Igor de Garine (1979) quando aborda a interseção entre cultura e nutrição ou de Claude Fischler (1979) quando olha para o corpo, para a gastronomia e para aquilo que considerava ser a alimentação moderna.

A Sociologia começou por integrar as questões alimentares no seu seio seguindo, essencialmente, duas orientações (Holm, 2013). Uma primeira, que engloba os primeiros trabalhos desenvolvidos e remonta ao final do século XIX e início do século XX, em que a análise de questões alimentares surge como resposta a velhos dilemas sociológicos, centrando-se a pesquisa nos aspetos produtivos e na sua articulação com: I) questões diferenciadoras/estratificadoras que advêm de elementos como a classe, o género e a idade; II) os mecanismos de poder; III) o desenvolvimento agrário; e IV) a religião; descurando nesta fase aspetos relacionados com o consumo e os contextos alimentares (Warde, 2016). Uma segunda orientação, com expressão na segunda metade do século XX, em que a análise das questões alimentares representa em si mesma um fim e não um meio para dar resposta a questões basilares no âmbito da Sociologia (Warde, 2019). Procura-se, assim, responder a perguntas específicas relacionadas com a forma como os indivíduos “obtem, partilham, selecionam, preparam e ingerem alimentos, e como atribuem significados a estes processos” (Beardsworth e Keil, 1997, p. 5).

Além destas duas orientações, destaca-se também a existência de duas linhas de investigação em torno dos estudos sobre alimentação de carácter sociológico. Uma relacionada com a análise dos significados, dos processos e das práticas associadas à seleção, preparação, partilha e ingestão de alimentos; e outra associada à análise dos sistemas produtivos e económicos intensivos agroalimentares. Estas linhas de investigação têm contribuído para criar uma separação analítica entre o consumo e a produção (Tovey, 1997; Méndez, 2005; Miele et al., 2017). Esta polarização poderá resultar da complexidade das relações sociais associadas à alimentação e, portanto, da dificuldade inerente de analisar todos os processos que vão desde o local de produção até ao local onde se consome, o que pode ter contribuído para impossibilitar a adoção de uma perspetiva crítica mais abrangente e integradora do sistema agroalimentar (Friedland, 2001). Face a esta dicotomia (consumo/produção), diversos esforços¹ têm sido realizados no seio da comunidade científica com o intuito

1 A este respeito destacam-se alguns trabalhos realizados por teóricos no âmbito da Sociologia Rural (por exemplo, Blandford, 1984; Goodman, 2002; Goodman e DuPuis, 2002).

de promover uma visão holística sobre os processos sociais que fazem parte dos sistemas alimentares (Méndez, 2005), visando alcançar uma compreensão mais aprofundada dos mesmos.

Uma outra linha de investigação que emergiu no âmbito da alimentação enquanto objeto da Sociologia diz respeito ao desperdício alimentar, uma área que também sofreu de certa invisibilidade numa fase inicial (Evans, Campbell e Murcott, 2013). Por se tratar, aparentemente, de uma questão prática que podia ser inserida no domínio das políticas de gestão ambiental, o desperdício alimentar não despertou desde cedo o interesse sociológico; porém, ao longo da última década, é possível encontrar um corpo de conhecimentos já com algum grau de maturação em torno desta temática (Evans, Campbell e Murcott, 2013).

Importa também dar conta do desenvolvimento de dois campos de pesquisa que se têm vindo a consolidar, nomeadamente, o da segurança alimentar e o das redes agroalimentares alternativas. Em relação ao primeiro, destacam-se, a título de exemplo, esforços de articulação do fenómeno com as desigualdades, a pobreza e a exclusão social (e.g., O'Connell e Brannen, 2021; Truninger et al., 2019), bem como com os programas alimentares seguidos nas cantinas escolares (e.g., Cardoso et al., 2019; Morgan e Sonnino, 2007; Otsuki, 2011). No âmbito das redes agroalimentares alternativas – também designadas por “redes agroalimentares cívicas” (Fonte e Cucco, 2019) –, destaca-se uma literatura focada em movimentos cívicos de resistência face aos sistemas alimentares dominantes (e.g. Anjos e Caldas, 2017; Renting, Marsden e Banks, 2003), onde as ideias de alternativa e de comuns ganham ênfase (Bacqué et al., 2022).

Uma vez explorado o percurso da alimentação no seio da Sociologia e os possíveis mecanismos que poderão ter contribuído para a construção de um objeto de pesquisa coerente e autónomo, interessa perceber sobre que lentes teóricas este objeto tem sido analisado. Desta forma, apresentam-se, de seguida, as primeiras aproximações teóricas às questões alimentares para que, posteriormente, sejam identificados construtos teóricos mais sólidos e coesos.

A ALIMENTAÇÃO PELA LENTE DOS CLÁSSICOS

Entre as primeiras incursões pela temática da alimentação destaca-se o contributo de Thorstein Veblen na sua obra *The Theory of the Leisure Class* (1899), na qual se faz referência à forma como determinados alimentos e bebidas eram utilizados pelas classes sociais mais altas como forma de exibição da sua privilegiada condição social. Para além do trabalho de Veblen, destacam-se os contributos de Karl Marx e Friedrich Engels, dois teóricos que influenciaram de forma decisiva o pensamento sociológico (Henderson, 1989; O'Rourke, 1974).

Para estes autores, a alimentação seria uma expressão de (des)igualdades entre as diferentes classes sociais, sendo particularmente enquadrada e explorada no âmbito das condições de vida do proletariado (Schmitt, 1997). A este propósito, Engels (1969) fornece várias descrições sobre a alimentação dos trabalhadores no contexto inglês. Tais descrições expressam, por um lado, as duras condições de vida dos trabalhadores e, por outro, a persistência de profundas desigualdades sociais em função da classe de pertença. Enquanto as classes mais altas tinham um acesso constante e regular a bens alimentares considerados superiores (em termos de quantidade, qualidade e diversidade, sendo a carne e seus derivados ilustrativos de distinção social), as classes mais baixas, onde se incluem as dos trabalhadores das fábricas, tinham de se contentar com aquilo que os baixos salários que auferiam lhes permitia adquirir (batatas e pouco mais). Tal como refere Engels (1969), à medida que vamos descendo na hierarquia das classes o acesso à alimentação attingia níveis preocupantes.

Ainda que Marx seja visto como um teórico que desconsiderou, de certa forma, as questões alimentares nos seus trabalhos (Mennell, Murcott e van Otterloo, 1992), é possível encontrar algumas referências ligadas à comida, em particular aquela que era consumida pela classe trabalhadora. De facto, a sua atenção, quando abordava a questão alimentar no seio do capitalismo, centra-se nas classes mais baixas (Marx, 1996). Marx dedica várias páginas da sua obra *O Capital: Crítica da Economia Política* (1996) a discutir questões nutricionais, bem como questões alimentares relacionadas com a existência de desigualdades sociais.

Por sua vez, Émile Durkheim, considerado à semelhança de Marx um dos fundadores da Sociologia, explora as questões alimentares à luz de categorias religiosas. Na sua obra *The Elementary Forms of Religious Life* (1995), os alimentos surgem como parte integrante de certos rituais religiosos e inserem-se no âmbito de classificações entre o sagrado e o profano, bem como entre o permitido e o proibido. Durkheim também se referiu à refeição sacrificial, mencionando, por exemplo, que ela não representaria apenas um elemento integrador/socializador, sendo que os praticantes também seriam capazes de incorporar as qualidades do animal sacrificado e, posteriormente, consumido.

Com base no conceito de facto social, desenvolvido por Durkheim (1982), Halbwachs (1933, 1970) viria a dar importantes contributos para a instauração da Sociologia do Consumo. O autor analisou uma multiplicidade de variáveis (por exemplo, rendimentos, profissão, agregado familiar) para encontrar padrões em torno das práticas de consumo. Halbwachs também atribuiu centralidade à análise das refeições familiares, dando conta da sua importância enquanto elemento socializador – responsável por transmitir normas e valores sociais – e com capacidade para definir papéis sociais.

Também a respeito dos contributos de Durkheim importa trazer para a discussão Marcel Mauss, que, seguindo uma linha de pensamento próxima, interpreta o ato de comer de forma alternativa. Conforme explica Warde (2019), enquanto para Durkheim comer constitui um facto social autónomo, para Mauss trata-se de um facto social total; isto é, a compreensão da alimentação ultrapassa os elementos sociais, integrando processos psicológicos e biológicos. Assim sendo, entender e estudar o ato de comer implica, necessariamente, mobilizar um conhecimento interdisciplinar. Esta visão seria mais tarde adotada por Poulain (2004) com a ressalva de que existe espaço para olhar de forma autónoma para o ato de comer enquanto fenómeno cultural e social.

Max Weber, igualmente considerado um dos fundadores da Sociologia, refere-se, na sua obra *Economy and Society: An Outline of Interpretive Sociology* (1978), às questões alimentares como elemento diferenciador de grupos sociais. Com base na análise desenvolvida por Marx (1996; 2001) ou por Marx e Engels (1948) em torno de um sistema de estratificação baseado em classes sociais, Weber (1976, 1978) explora o conceito de *status* e no seu seio os diferentes estilos de vida dos indivíduos, sendo possível, justamente, inserir a alimentação como componente que contribui para (de)marcar a posição social que determinados sujeitos ocupam.

Ainda que as questões alimentares fossem exploradas de forma indireta pelas lentes de alguns dos autores clássicos, a sua presença nas primeiras obras que procuravam compreender os sistemas sociais demonstra não só a sua transversalidade aos vários domínios da vida social, como também a sua importância para compreender os mesmos.

CORRENTES TEÓRICAS EM TORNO DA ALIMENTAÇÃO: UMA POSSÍVEL TIPIFICAÇÃO

Diferentes perspetivas têm vindo a ser adotadas no âmbito dos estudos sobre alimentação, onde se destaca não só o papel de correntes teóricas provenientes da Sociologia, como também de correntes que advêm da Antropologia e, em particular, da Antropologia Social (Beardsworth e Keil, 1997; Holm, 2013). Uma possível tipificação que tem vindo a ser amplamente utilizada incide, essencialmente, sobre três correntes teóricas: funcionalista,² estruturalista³

2 No âmbito desta perspetiva destacam-se os contributos de Radcliffe-Brown (1922) e Malinowsky (1935).

3 No âmbito desta perspetiva destacam-se os contributos de Lévi-Strauss (1969), Douglas (1972) e Barthes (1979).

e pós-estruturalista.⁴ Esta sistematização resulta da combinação de vários enquadramentos teóricos sugeridos por autores como Goody (1982), Mennell, Murcott e van Otterloo (1992), Lupton (1996) e Beardsworth e Keil (1997). Apesar da centralidade que estas correntes assumem e de permitirem dar a conhecer de forma clara as orientações teóricas que os estudos sociais sobre alimentação têm seguido, trata-se de um construto que carece de atualização. Desta forma, o presente artigo avançará com um quarto bloco de contributos que visa mapear desenvolvimentos teóricos mais recentes. Tendo como fio condutor a teoria das práticas, serão apresentados autores e ideias que têm adquirido particular centralidade no panorama atual.

Invocar diferentes perspetivas teóricas acerca dos estudos sobre alimentação representa um exercício complexo na medida em que é difícil acompanhar os processos de hibridização de perspetivas fundacionais, bem como enquadrar e associar determinados cientistas sociais a quadros teóricos que são alvo de constantes interpretações e reinterpretações (Murcott, 2019). Também se destaca a importância de ter em consideração o contexto em que se inserem as propostas teóricas aqui exploradas, sendo que as inquietações de “hoje” nem sempre foram as de “ontem” e, portanto, interessa enquadrar as perspetivas no contexto histórico-social em que foram pensadas e desenvolvidas⁵ (Warde, 2016). É também importante esclarecer que os contributos teóricos em torno da alimentação não se esgotam nas perspetivas, períodos temporais e atores enunciados. Desta forma, apresenta-se um exercício teórico possível, através do qual se espera conseguir dar a conhecer alguns dos principais passos, obras, intervenientes e correntes que têm vindo a marcar os estudos sobre alimentação no âmbito das Ciências Sociais e, em particular, da Sociologia.

CORRENTE FUNCIONALISTA

Nas primeiras décadas do século xx, particularmente, durante os anos 20 e 30, a teoria funcionalista adquiria uma forte expressão e teóricos como Radcliffe-Brown (1922) e Malinowsky (1935) enquadravam a alimentação no

4 No âmbito desta perspetiva destacam-se os contributos de Lupton (1996) e Mann e colegas (2011).

5 Conforme elucida Calado (2015), temáticas relacionadas, por exemplo, com a análise do conceito de insegurança alimentar e a sua associação a esquemas de produção industrial; com a reivindicação da alimentação enquanto direito humano básico; com a necessidade de reformular políticas alimentares face ao modelo de ajuda que deve ser prestado; e com a centralidade que a agricultura biológica deve (ou não) assumir, que atualmente têm vindo a adquirir particular centralidade nos estudos em torno da alimentação, não representavam uma preocupação com a mesma expressão aquando dos primeiros desenvolvimentos teóricos no campo alimentar, particularmente nos finais do século xix e na primeira metade do século xx.

âmbito de um conjunto de processos contextuais que promovem a integração social.⁶

Partindo da análise de rituais e mitos que se foram institucionalizando junto dos Andamaneses (tribo das ilhas Andamão, Índia) em torno de práticas alimentares, Radcliffe-Brown demonstra como eles atuam enquanto elementos socializadores e, portanto, integradores. É possível encontrar vários exemplos da existência e centralidade destes elementos ao longo da obra *The Andaman Islanders* (1922), talvez um dos mais expressivos se prenda com as trocas de bens alimentares realizadas entre os vários membros da tribo. Apesar de estes bens serem propriedade privada daqueles que os tinham obtido, era expectável que fossem distribuídos de modo a que toda a comunidade tivesse acesso. A generosidade estaria na base deste sistema de trocas e garantia a continuidade da tribo, essencialmente, a dois níveis: biológico e cultural.

Também Malinowsky (1935), considerado um dos fundadores da Antropologia Social, explorou o carácter “funcional” da alimentação – enquanto elemento integrante e integrador – no âmbito do estudo que realizou acerca dos habitantes das ilhas Trobriand (ilhas da Papua-Nova Guiné). Com base na análise dos processos de obtenção/produção de bens alimentares e de redistribuição dos mesmos, Malinowsky dá conta da existência de dinâmicas de dominação, bem como de mecanismos de regulação das relações familiares. Desta forma, a alimentação é interpretada como um bem que ultrapassa a sua dimensão biológica e tem fortes implicações no tecido social, atuando enquanto agente regulador que promove a coesão.

Assim, a perspectiva funcionalista, que de uma forma geral procura compreender o modo como os diferentes componentes de um sistema social se relacionam entre si, e se articulam para garantir a coesão e a continuidade do mesmo, permite entender os aspetos práticos e os processos sociais envolvidos nas várias fases que vão desde a produção até ao consumo de bens alimentares e a forma como estes aspetos e processos são “funcionais” – enquanto elementos socializadores e integradores – para a sociedade em que se inserem (Beardsworth e Keil, 1997).

No entanto, este enquadramento teórico ignora a existência de transformações sociais em torno da alimentação e, portanto, acaba por desconsiderar o tempo histórico, fornecendo uma leitura estática de uma realidade fluida. Além disso, parte do falso pressuposto de que o gosto é (re)construído

6 Apesar de se associar frequentemente Radcliffe-Brown e Malinowsky à perspectiva funcionalista, os autores interpretam e fazem uso da perspectiva teórica em causa partindo de diferentes conceções de sociedade, bem como da natureza das instituições e dos indivíduos que a compõem e estruturam. A este propósito ver o protesto apresentado por Radcliffe-Brown (1949).

seguindo os mesmos mecanismos, independentemente do contexto em que os indivíduos se inserem. A perspectiva funcionalista encontra, assim, as suas limitações ao não incorporar as complexas dinâmicas geradoras de tensões que estruturam as práticas alimentares (Lupton, 1996).

CORRENTE ESTRUTURALISTA

Uma visão alternativa à perspectiva funcionalista no que diz respeito à alimentação emerge na segunda metade do século xx, particularmente a partir da década de 60. O pensamento estruturalista conta com teóricos como Lévi-Strauss (1969), Douglas (1972) e Barthes (1979) e procura dar conta do conjunto de regras, normas e convenções que estão associadas e orientam a forma como os alimentos são preparados, classificados e combinados entre si. A análise destes elementos “superficiais” permitiria chegar a estruturas mais profundas e enraizadas, o que, por sua vez, possibilitaria partir para a compreensão da mente humana e da sociedade, na sua expressão mais vasta. Desta forma, a perspectiva estruturalista promove um olhar sobre o nível micro de análise para que, posteriormente, se possa avançar para um nível macro (Beardsworth e Keil, 1997).

De acordo com a perspectiva defendida por Lévi-Strauss (1969), as práticas alimentares podem ser analisadas e interpretadas da mesma forma que a linguagem, sendo compostas por práticas, significados, procedimentos e convenções. O ato de cozinhar representaria, de acordo com o autor, a transformação da natureza (ingredientes não cozinhados) em cultura (comida/refeição). Os procedimentos envolvidos neste processo de transformação permitem caracterizar e definir diferentes culturas. O autor considera, portanto, que os elementos caracterizadores dos indivíduos (por exemplo, identidade e valores) e as suas ações seguem padrões organizados de acordo com um conjunto de expectativas e normas estruturadas culturalmente.

Numa perspectiva estruturalista menos “exótica” e geograficamente “distante”, Mary Douglas (1972) interpreta a alimentação como um código que engloba diversas mensagens sobre eventos e relações sociais, fornecendo informações sobre a existência, por exemplo, de hierarquias, de barreiras ou de dinâmicas de inclusão/exclusão. A autora foca-se na análise da importância e significado simbólico das refeições, explorando a forma como as mesmas podem ser hierarquizadas. Neste sistema de classificação, por exemplo, os almoços que são realizados durante a semana estarão abaixo e, portanto, terão menos prestígio simbólico do que os almoços de domingo ou do que refeições associadas a épocas festivas (por exemplo, jantar de Natal). A existência de uma estrutura sequencial e repetitiva de refeições permite lançar pistas para a compreensão dos arranjos familiares e das relações envolventes.

Também Roland Barthes (1979) vê a alimentação e os processos (técnicas e práticas) envolventes como transmissores de informações acerca das estruturas que formam a sociedade. A título de exemplo, Barthes recorre à análise de publicidade alimentar para identificar tendências sociais, reconhecendo, por exemplo, que existem certos alimentos que são usados para transmitir a ideia de continuidade com o passado.

Tal como na perspectiva funcionalista, também a estruturalista tem sido alvo de diversas críticas. Esta perspectiva desconsidera, por um lado, as interconexões que compõem o sistema alimentar humano, nomeadamente as ligações entre produção, consumo e sistema económico (Beardsworth e Keil, 1997); a existência de hierarquias, desigualdades e de elementos diferenciadores/estratificadores no seio da sociedade em função, por exemplo, da classe social, da etnia ou do género (Caplan, 1997; Goody, 1982); por outro lado, a heterogeneidade das práticas alimentares e a agência dos atores (Lupton, 1996; Mennell, 1985). Além disso, à semelhança do que acontece com a perspectiva funcionalista, a perspectiva estruturalista não fornece pistas conceptuais suficientes para entender a mudança social e os processos históricos em torno das questões alimentares (Goody, 1982; Mennell, 1985; Mintz, 1985).

CORRENTE PÓS-ESTRUTURALISTA

Num movimento, por um lado, de continuidade com a perspectiva estruturalista e, por outro, de resposta às críticas e limitações apontadas à mesma emerge a perspectiva pós-estruturalista. Com o intuito de avançar como uma abordagem crítica acerca dos processos de estruturação dos conhecimentos e dos significados que são socialmente (re)produzidos, esta perspectiva enfatiza não só o papel da linguagem (nível micro) como também explora os contextos históricos e políticos (nível macro) em que os processos descritos se inserem (Lupton, 1996). De acordo com esta perspectiva – que não representa um corpo de conhecimentos consensual e rígido (do ponto de vista teórico) –, o indivíduo (“eu”) pode ser interpretado como um ser fragmentado, na medida em que existe uma multiplicidade de “interações” que o sujeito é capaz de estabelecer consigo mesmo, em relação à sua visão de si e à visão dos outros, bem como do resultado que daí advém (vida vivida) (Lupton, 1996).

Assim, a perspectiva pós-estruturalista interessa-se por perceber o processo de criação de conhecimentos e o seu propósito social, aceitando, por exemplo, que a existência de relações de poder é intrínseca a qualquer sociedade e, portanto, aceitando que estas são inerentes aos mecanismos de produção e consumo de alimentos. Mais do que explorar o carácter repressivo do poder, ele é visto como uma propriedade que é transversal a vários domínios da vida social. Portanto, os indivíduos não representam agentes passivos que são

constrangidos por dinâmicas de poder, eles são, simultaneamente, (re)produtores e “alvos” dessas dinâmicas (Foucault, 1984). Tanto indivíduos como grupos sociais geram e estão envolvidos em dinâmicas de poder que variam consoante o contexto histórico e sociocultural em que se inserem (Henriques et al., 1984). Interessa, assim, perceber a forma como os conhecimentos são produzidos e manifestados pela linguagem para que seja possível compreender o processo de internalização dos mesmos e, por intermédio deles, o processo de legitimação de certas relações de poder (Foucault, 1978).

Compreender os significados (e a sua pluralidade) associados à comida e ao ato de comer através da análise dos discursos (da forma como são produzidos e expressos) em articulação com o contexto histórico, social e cultural representa uma das principais preocupações da perspectiva pós-estruturalista no âmbito dos estudos sobre a alimentação (Lupton, 1996). Só assim será possível evitar leituras simplistas em torno de uma realidade complexa e dinâmica. O gosto,⁷ por exemplo, pode ser analisado tendo em conta o contexto em que se insere, o discurso e outros elementos complementares do mesmo (por exemplo, gestos e expressões). Compreender a forma como certos alimentos se tornaram parte integrante de uma dada cultura requer analisar uma multiplicidade de fatores que não são estanques nem imutáveis (Lupton, 1996).

O gosto também pode ser analisado enquanto fruto de um conjunto de significados que são (re)construídos pelos indivíduos. Tais significados serão condicionados pela relação que o corpo estabelece com os vários elementos que o rodeiam (espaço, objetos, tecnologias e pessoas) e, portanto, pela forma como o primeiro se articula em torno dos segundos (Latour, 2005). As práticas e a sua articulação com o material e o simbólico (re)criam o gosto e tornam-no dinâmico e mutável (Carolan, 2011). Analisando a forma como o corpo se relaciona com os alimentos, é possível compreender a forma como o gosto é (re)construído. O gosto é, portanto, um processo que se desenvolve entre aquilo que define o indivíduo e a sua experiência pessoal e a relação que o corpo estabelece com os alimentos por intermédio de corporalidades (a forma como o corpo interage diretamente com a comida – por exemplo, comer com as mãos) e materialidades (a forma como o corpo interage de forma indireta com a comida – por exemplo, comer com faca e garfo) (Mann et al., 2011).

7 A respeito do gosto, importa recuperar os contributos de Pierre Bourdieu (1979). De acordo com o autor, os diferentes padrões de consumo são uma expressão de práticas de distinção social que, por sua vez, são reguladas por culturas de classe nas quais se insere o gosto. A posição que um determinado indivíduo ocupa no tecido social é regida em função do volume e da estrutura de capitais que o mesmo possui. O gosto emerge, portanto, como uma manifestação da cultura de classe em que o sujeito se posiciona.

Em suma, tendo em conta as várias perspetivas teóricas aqui analisadas, denota-se que a alimentação é enquadrada no âmbito do binómio estruturação, onde, por um lado, se verifica que se trata de um fenómeno que, à semelhança de tantos outros, envolve relações sociais que se estabelecem em torno de dinâmicas de produção e consumo; associadas a tais dinâmicas estão um conjunto de práticas que se organizam de acordo com certos sentidos, significados, ideias e conhecimentos alicerçados em elementos culturais e identitários (Barthes, 1979; Douglas, 1972; Lévi-Strauss, 1969). Por outro lado, verifica-se que as dinâmicas relacionais em torno da alimentação são geridas em função do contexto social, histórico, político, económico e religioso em que se inserem (Lupton, 1996; Mann et al., 2011). Tais dinâmicas são também pautadas pela existência de desigualdades em função de elementos como a classe, etnia, género e idade (Bourdieu, 1979; Goody, 1982).

DESENVOLVIMENTOS TEÓRICOS MAIS RECENTES: TEORIA DAS PRÁTICAS

Durante o século XXI, tem-se verificado na literatura sociológica sobre o consumo um crescente interesse na teoria das práticas (Neuman, 2019). Trata-se de uma abordagem teórica que entende a prática social como a principal unidade de análise para entender os fenómenos sociais (Giddens, 1984), em detrimento de um foco na agência voluntária dos indivíduos (individualismo) ou na força dos constrangimentos macroestruturais (holismo). Ocupa, assim, um espaço ‘meso’, embora a sua identificação como ‘meso’ nem sempre seja explicitada por alguns autores desta corrente. Aliás, refutam até associações da teoria das práticas às escalas macro, meso e micro (Foulds et al., 2025), conforme se fez alusão nas anteriores secções em relação a outras correntes teóricas que se debruçaram sobre a alimentação. Entende-se, portanto, que tanto a ação individual como a ordem social emanam das práticas sociais (Schatzki, 1996), ou seja, de “conjuntos específicos de atividades organizadas (práticas), compostos por componentes heterogéneos que podem ser analiticamente separados em tipos distintos”, nomeadamente “componentes corporais, afetivas, ideacionais, discursivas e materiais” (Welch, Halkier e Keller, 2020, p. 326). Estas componentes estão integradas e interligadas através da realização de performances contínuas, repetitivas e habituais, que constituem os conjuntos de atividades organizadas. Ou seja, no caso da alimentação, o carácter repetitivo e habitual das práticas alimentares tende a evidenciar o seu aspeto mundano e pouco refletido (ou até automático e meio distraído) em relação ao que se compra, prepara e ingere no dia a dia.

O contributo da teoria das práticas, ao clarificar o que é mundano e habitual nos fenómenos do consumo alimentar, representou um avanço significativo

no afastamento da influência da viragem cultural das décadas de 1970 e 1980 do século passado. Nessa altura, os estudos de consumo e alimentação eram marcados pelo interesse na cultura alimentar, identidade, comunicação simbólica e expressão estética do que se consome, com um claro foco na liberdade de escolha (i. e., na soberania do consumidor) e no consumo conspícuo (Baudrillard, 1998; Douglas e Isherwood, 1996). Os próprios alimentos eram entendidos como fazendo parte de categorias simbólicas coletivamente atribuídas e culturalmente diferenciadas que expressam variadas classificações alimentares. Um dos precursores destas ideias foi Marshall Sahlins, antropólogo e autor da obra *Culture and Practical Reason*, datada de 1976. Um dos efeitos desta interpretação e análise simbólica, comunicativa, expressiva e cultural da alimentação é que a agência material dos alimentos e os impactos socio-materiais nos corpos que os ingerem (a designada “visceralidade da comida” referida por Goodman [2016], a que o trabalho de Probyn [2000] também alude) eram secundarizados a favor de perspetivas que colocavam a tónica na construção simbólica dos alimentos. Outro autor importante foi Pierre Bourdieu – considerado um dos expoentes importantes da teoria das práticas –, na sua obra *Esquisse d'une théorie de la pratique* (1972) acaba por se focar nos significados simbólicos dos alimentos, na sua tradução em categorias culturais e argumentando, à semelhança dos antropólogos estruturalistas que revimos anteriormente, com o modo como a preparação e o consumo alimentar simbolizam relações e processos sociais (Warde, 2016, p. 55). Na obra *La distinction – Critique social du jugement* (1979), os alimentos fazem parte de esquemas classificatórios de apreciação simbólica e estética que permitem fazer julgamentos do que é entendido como “bom” (ou “mau”) gosto, a partir de determinadas posições de classe. Bourdieu não chegou a analisar a alimentação como uma prática em si, mas forneceu algumas pistas sobre os usos alimentares e a sua tradução num esquema classificatório simbólico para se referir a distinções sociais quotidianas (Warde, 2016, p. 57). Ou seja, a alimentação demarca posições na hierarquia social e essas demarcações ou classificações sobre o que se come, como se come, com quem se come, onde se come, como se prepara a comida, como se serve e o que se deita no lixo traduzem variadas e concretas expressões de distinção social.

Mais tarde, no final dos anos 1990 e inícios do presente milénio, críticos de uma excessiva influência da viragem cultural no estudo do consumo e da alimentação apontaram para a necessidade de analisar o que é rotineiro, do dia a dia, inconspícuo, incorporado, de expressão ou comunicação não verbal, aspetos estes que tinham sido menosprezados pela viragem cultural dos anos 1970 (Gronow e Warde, 2001; Welch, Halkier e Keller, 2020, p. 328). É aqui que a teoria das práticas ganha espaço e é entendida como sendo capaz de

fornecer um conjunto de ferramentas interpretativas e analíticas da realidade social de forma a revelar, por exemplo, no caso da alimentação, os seus usos no dia a dia, as performances em torno da aquisição, apropriação, apreciação e descarte alimentar que se fazem de forma automática e pouco refletida. Neste esforço, alguns conceitos desenvolvidos por Pierre Bourdieu, tal como o de *habitus*, o qual é “constituído na prática e está sempre orientado para funções práticas” (1990, p. 52), bem como o trabalho desenvolvido por Anthony Giddens (sobretudo, na sua fase inicial), Lyotard, Taylor e Foucault acabaram por fornecer as bases conceituais para um movimento de sistematização dos principais pilares de uma teoria geral das práticas proposta por autores como Reckwitz (2002) e Schatzki (1996), figuras centrais no movimento de “viragem da prática” (Schatzki, Knorr Cetina e von Savigny 2001). Neste exercício de sistematização, a intenção não foi encontrar coerência e consistência teóricas de forma muito apertada, mas sim procurar os pontos comuns, dado o conjunto diverso e díspar de posições teóricas em torno da prática. Para além de se considerar como ponto comum a asserção da vida social ser constituída por práticas sociais, Warde (2014) destaca que a lente analítica da prática tende a focar em determinados aspetos normalmente preteridos pela lente analítica da cultura, fornecendo assim um corretivo ao viés cultural.

Practice theories are, then, in part an attempt to redress the “biases” of cultural analysis which was hegemonic during the second period of consumption studies. [...] Against the model of the sovereign consumer, practice theories emphasise routine over actions, flow and sequence over discrete acts, dispositions over decisions, and practical consciousness over deliberation. In reaction to the cultural turn, emphasis is placed upon doing over thinking, the material over the symbolic, and embodied practical competence over expressive virtuosity in the fashioned presentation of self. (Warde, 2014, p. 286)

No campo da alimentação, a viragem da prática tem-se feito sentir nas últimas décadas com algum vigor através do contributo de vários trabalhos empíricos que abordam aspetos das práticas e performances alimentares. Por exemplo, questões da higiene na cozinha (Martens, 2012), preparação de alimentos (Halkier, 2009), apropriação de tecnologias domésticas para a conservação e preparação alimentar (Hand e Shove, 2007; Truninger, 2011), desperdício (Evans, 2012) e temporalidades das práticas alimentares (Plessz e Wahlen, 2022) são alguns dos tópicos analisados à luz da teoria das práticas. Porém, talvez o expoente máximo na consolidação de uma abordagem praxeológica da alimentação seja a obra de Alan Warde, *The Practice of Eating*, publicada em 2016, onde o autor desenvolve uma “teoria da alimentação”. Segundo Warde, existem três elementos conceptuais que fazem parte de uma

abordagem teórica à alimentação, nomeadamente das *performances* alimentares quotidianas: os eventos ou ocasiões para comer (por exemplo, refeições), os menus (por exemplo, composição dos pratos, ingredientes, alimentos) e as técnicas de incorporação, isto é as manifestações físicas no corpo quando se ingere comida, as quais podem variar desde as questões do sabor e sensações na boca ao comer, passando pela forma de comer (por exemplo, maneiras à mesa), até aos impactos da alimentação no corpo (por exemplo, magreza ou excesso de peso/obesidade). Estas questões do corpo e suas funções foram negligenciadas na viragem cultural. A teoria das práticas deslocou o seu olhar para a materialidade e para as questões do corpo, colocando estes tópicos debaixo do seu foco analítico.

Alan Warde também refere a dificuldade em entender a prática alimentar como uma prática integrada, isto porque as performances associadas à prática alimentar (ir às compras, cozinhar, servir a refeição à mesa, conservar os alimentos, deitar os restos de comida no lixo) acabam por estar associadas a outras práticas integradas (comprar, cozinhar, servir, conservar e descartar alimentos), dificultando o assinalar de contornos bem definidos de uma prática alimentar com coerência lógica. Esta falta de clareza é visível quando colocamos a questão: o que é comer bem? Existe tanta variedade de estilos e formas de comer que não é muito consensual o que significa “comer bem”. Para uns, pode ser comer pratos tradicionais portugueses bem servidos, valorizando-se as quantidades no prato; para outros, equivale a uma refeição equilibrada do ponto de vista nutricional; e, para outros ainda, comer bem é não sobrecarregar os recursos escassos do planeta na produção alimentar optando, por exemplo, por dietas mais ricas em plantas do que em proteína animal. Para além disso, é difícil regular as práticas alimentares já que qualquer tentativa do Estado de regular o que ingerimos pode ser entendida como uma invasão do espaço privado de liberdade de escolha dos cidadãos. Esta dificuldade de as práticas alimentares serem fracamente reguladas e coordenadas faz com que Warde sugira que estas sejam entendidas como compostas. Assim, tal como o autor indica:

Eating, as Britons currently know it, presupposes the intersection of at least four integrative practices: the supplying of food, cooking, the organization of meal occasions and aesthetic judgments of taste. These are formalized in terms of nutrition, cooking, etiquette and gastronomy. Eating might therefore be seen as an especially complex practice. Conceived as an entity, one option would be to conceptualize it as emergent from a number of these other integrative practices. Even better, perhaps, would be to treat it as a composite or compound practice with multiple organizational underpinnings. Performances of eating are, in the latter view, a complex corollary of the intersection of four, relatively autonomous integrative practices. (Warde, 2013, p. 79)

Nos últimos anos, um crescente número de estudos empíricos com influência praxeológica tem-se concentrado predominantemente nas rotinas alimentares, no mundano, no corporal e no implícito, resultando, muitas vezes, na negligência excessiva das dimensões simbólicas, expressivas e culturais associadas ao consumo alimentar (Welch, Halkier e Keller, 2020). Em resposta a essa limitação, tem havido apelos para corrigir esse viés (Evans, 2019; Welch, Halkier e Keller, 2020), tornando-se cada vez mais evidente a necessidade de estudar a alimentação considerando tanto os aspetos culturais implícitos – relacionados com as rotinas, o repetitivo, automático, material e pouco reflexivo – como os explícitos, que dizem respeito à expressão simbólica e discursiva das práticas alimentares. Acredita-se, assim, que é na integração destas dimensões implícitas e explícitas que reside o maior potencial para uma análise mais abrangente e holística das práticas alimentares, traduzindo também uma maior capacidade heurística do espaço “meso” como *locus* de articulação entre os níveis micro e macro (Foulds et al., 2025; Truninger, 2024). A este respeito e de forma breve, também importa dar conta de movimentos teóricos que se inserem no âmbito de campos como os Estudos Culturais e a Sociologia da Cultura e que olham para as questões da alimentação de modo particular; a título de exemplo, como projeções identitárias ou como elementos de memória. Nestas esferas, onde se valorizam abordagens transdisciplinares, não se vislumbra, pelo menos de forma clara, uma separação entre a teoria das práticas e o “viés cultural” (Branco, 2021; Rodrigues e Guerra, 2019).

REFLEXÕES E COMENTÁRIOS FINAIS

O presente artigo procurou explorar o processo de constituição da alimentação como um campo de saber sociológico. Ainda que as questões alimentares tenham estado presentes desde cedo em diversos estudos sociais, elas tendiam a possuir um carácter acessório, complementar, ilustrativo e até difuso. As primeiras ingressões pela alimentação no âmbito da Sociologia são pautadas, por um lado, pela sua instrumentalização, surgindo enquanto meio que permitiria dar resposta a velhos dilemas teóricos e, por outro lado, pelo seu carácter interdisciplinar enquanto objeto de pesquisa, dificultando a delimitação de um campo sociológico *per se*. As diferentes tradições teóricas e disciplinares, bem como a dicotomia entre produção e consumo, expressam não apenas as fronteiras que foram sendo criadas em torno das questões alimentares, como também o seu carácter complexo e dinâmico.

Porém, ao analisar as várias abordagens e perspetivas teóricas que têm vindo a ser mobilizadas para explorar questões alimentares no seio da Sociologia, torna-se relativamente evidente a presença de análises micro, meso e

macro, bem como a centralidade que o binómio estrutura-ação assume. Além disso, denota-se também, como seria de prever, o peso que o contexto histórico, geográfico e social possui no que toca ao situar da pesquisa desenvolvida e a estabelecer as respetivas linhas argumentativas e interpretativas face aos pressupostos alcançados. A alimentação, à semelhança de outros objetos de análise, foi em diversos momentos “refém” das agendas de investigação dominantes.

O exercício de sistematização e mapeamento que se procurou levar a cabo no presente artigo permite dar a conhecer alguns dos principais passos que têm sido dados para a constituição de um campo de análise que se acredita ser hoje mais autónomo e consolidado do que ontem. No entanto, reconhece-se que este tipo de esforço tende a carecer de um constante aprofundamento e validação pelos pares, pelo que se reforça o carácter embrionário e “em progresso” do (possível) retrato traçado. Lançamos, assim, o repto para futuras e necessárias reapreciações.

FINANCIAMENTO

O trabalho de Fábio Rafael Augusto é financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do CEEC Individual 2023.06935.CEECIND/CP2882/CT0002 com o identificador DOI: <https://doi.org/10.54499/2023.06935.CEECIND/CP2882/CT0002>.

REFERÊNCIAS

- ABBOTT, A. (2001), *Chaos of Disciplines*, Chicago e Londres, The University of Chicago Press.
- ANJOS, F. S. dos, CALDAS, N. V. (2017), “Uma resposta sólida a um regime agroalimentar em crise: o fenômeno GAS na Itália”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 32 (95), pp. 1-19.
- BACQUÉ, M.-H., WATEAU, F., TRUNINGER, M., SANTAMARINA, B., POULOT, M. (eds) (2022), *D'alternatives et de communs*, Paris, Presses universitaires de Paris Nanterre.
- BARTHES, R. (1979), “Toward a psycho-sociology of contemporary food consumption”. In R. Forster, O. Ranum (ed.), *Food and Drink in History*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press.
- BAUDRILLARD, J. (1998 [1970]), *The Consumer Society: Myths and Structures*, Londres, Sage.
- BEARDSWORTH, A., KEIL, T. (1997), *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*, Londres, Routledge.
- BLANDFORD, D. (1984), “Changes in food consumption patterns in the OECD area”. *European Review of Agricultural Economics*, 11 (1), pp. 43-64.
- BOURDIEU, P. (1972), *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Genebra, Librairie Droz.
- BOURDIEU, P. (1979), *La distinction, critique sociale du jugement*, Paris, Les Editions de Minuit.
- BOURDIEU, P. (1990), *The Logic of Practice*, Cambridge, Polity.
- BRANCO, L. C. S. (2021), “Hábitos e práticas alimentares na sociedade portuguesa: mudanças e reconfigurações”. *Sociologia On Line*, 26, pp. 56-81.
- CALADO, V. H. (2015), *A Proposta Macrobiótica de Experiência do Mundo*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais.
- CAPLAN, P. (1997), *Food, Health and Identity*, Nova Iorque. Routledge.
- CARDOSO, S. G., TRUNINGER, M., RAMOS, V., AUGUSTO, F. R. (2019), “School meals and food poverty: children's views, parents' perspectives and the role of school”. *Children and Society*, 33 (6), pp. 572-586. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/chso.12336>.
- CAROLAN, M. (2011), *Embodied Food Politics*, Burlington, Ashgate.
- CORBEAU, J.-P. (1992), “Rituels alimentaires et mutations sociales”. *Cahiers Internationaux de Sociologie* 1, 92, pp. 101-120.
- DOUGLAS, M. (1972), “Deciphering a meal”. *Daedalus*, 101 (1), pp. 61-81.
- DOUGLAS, M. (1984), *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, Nova Iorque, Russell Sage Foundation.
- DOUGLAS, M., ISHERWOOD, B. (1996), *The World of Goods: Towards an Anthropology of Consumption*, Harmondsworth, Penguin.
- DURKHEIM, E. (1982 [1895]), *The Rules of Sociological Method*, Nova Iorque, The Free Press.
- DURKHEIM, E. (1995 [1912]), *The Elementary Forms of Religious Life*, Nova Iorque, The Free Press.
- ENGELS, F. (1969 [1845]), *The Condition of the Working Class in England*, Londres, Granada.
- EVANS, D. (2012), “Binning, gifting and recovery: The conduits of disposal in household food consumption”. *Environment and Planning D: Society and Space*, 30 (6), pp. 1123-1137.
- EVANS, D., CAMPBELL, H., MURCOTT, A. (2013), “A brief pre-history of food waste and the social sciences”. *The Sociological Review*, 60 (S2), pp. 5-26.
- EVANS, D. M. (2019), “What is consumption, where has it been going, and does it still matter?”. *Sociological Review*, 67 (3), pp. 499-517.
- FISCHLER, C. (1979), “Gastro-nomie et gastro-anomie, Sagesse du corps et crise bio-culturelle de l'alimentation moderne”. *Communications*, 31, pp. 189-210.

- FISCHLER, C. (1990), *L'Homnivore*, Paris, Odille Jacob.
- FORTE, M., CUCCO, I. (2019), "The centrality of food for social emancipation: Civic food networks as real utopias projects". In J. L. Vivero-Pol, T. Ferrando, O. de Schutter, U. Mattei (eds.), *Routledge Handbook of Food as a Commons*, Londres, Routledge, pp. 342-355.
- FOUCAULT, M. (1978), *The History of Sexuality: An Introduction*, Nova Iorque, Pantheon.
- FOUCAULT, M. (1984), "Truth and power". In P. Rabinow (ed.), *The Foucault Reader*, Nova Iorque, Pantheon, pp. 51-75.
- FOULDS, C., TRUNINGER, M., AGGELI, A., CROWTHER, A., ROBISON, R. (2025), "The Meso Multi-ple in energy and climate research: How different Social Sciences treat the in-betweenness between the micro and macro". *Energy Research and Social Science*, 119, 103910.
- FREIRE, D. (2013), "Experiência e ciência: modernização da agricultura nas últimas décadas do Estado Novo". In D.P. Cerezaes, M. Melo, J. Neves (eds.), *Da Economia Moral da Multi-dão à Arte de Não Ser Governado: E.P. Thomson e James C. Scott na Ibéria*, Castro Verde, 100Luz, pp. 91-108.
- FRIEDLAND, W. H. (2001), "Reprise on commodity systems methodology". *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 9 (1), pp. 82-103.
- GARINE, I. de (1979), "Culture et nutrition". *Communications*, 31 (1), pp. 70-92.
- GIDDENS, A. (1984), *The Constitution of Society: Outline of the Theory of Structuration*, Cambridge, Polity Press.
- GOODMAN, D. (2002), "Rethinking food production-consumption: integrative perspectives". *Sociologia Ruralis*, 42 (4), pp. 271-277.
- GOODMAN, D., DUPUIS, M. (2002), "Knowing food and growing food: beyond the production-consumption debate in the sociology of agriculture". *Sociologia Ruralis*, 42 (1), pp. 5-22.
- GOODMAN, M. K. (2016), "Food geographies I: relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food". *Progress in Human Geography*, 40 (2), pp. 257-266.
- GOODY, J. (1982), *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press.
- GRIGNON, C. (1980), *Consommations alimentaires et styles de vie: contribution à l'étude du goût populaire*, Paris, INRA.
- GRONOW, J., WARDE, A. (2001), *Ordinary Consumption*, Londres, Routledge.
- HALBWACHS, M. (1933), *L'évolution des besoins dans la classe ouvrière*, Paris, Alcan.
- HALBWACHS, M. (1970 [1912]), *La classe ouvrière et les niveaux de vie*, Paris, Gordon & Breach.
- HALKIER, B. (2009), "Suitable cooking?: performances and positionings in cooking practices among Danish women". *Food, Culture and Society*, 12 (3), pp. 357-377.
- HAND, M., SHOVE, E. (2007), "Condensing practices: ways of living with a freezer". *Journal of Consumer Culture*, 7 (1), pp. 79-104.
- HENDERSON, W. O. (1989), *Marx and Engels and the English Workers and Other Essays*, Londres, Frank Cass.
- HENRIQUES, J., HOLLWAY, W., URWIN, C., VENN, C., WALKERDINE, V. (1984), "Theorizing subjectivity". In J. Henriques, W. Hollway, C. Urwin, C. Venn, V. Walkerdine (ed.), *Changing the Subject: Psychology, Social Regulation and Subjectivity*, Londres, Methuen, pp. 203-226.
- HERPIN, N. (1980), "Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps". *Revue française de sociologie*, 21 (4), pp. 599-628.
- HOLM, L. (2013), "Sociology of food consumption". In A. Murcott, W. Belasco, P. Jackson (ed.), *The Handbook of Food Research*, Londres, Bloomsbury Academic, pp. 324-337.

- HUBERT, A. (1984), *Le pain et l'olive: aspects de l'alimentation en Tunisie*, Lyon e Paris, Editions du CNRS.
- LAMBERT, J.-L. (1987), *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Lavoisier.
- LATOUR, B. (2005), *Reassembling the Social: An Introduction to Actor–Network Theory*, Oxford, Oxford University Press.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1964), *Le Cru et le cuit*, Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1966), “The Culinary Triangle”. *New Society*, 22, pp. 937-940.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1969), *The Raw and the Cooked*, Nova Iorque, Harper & Row.
- LUPTON, D. (1996), *Food, the Body and the Self*. Londres, Sage Publications.
- MALINOWSKY, B. (1935), *Coral Gardens and their Magic*, Nova Iorque, American Book Company.
- MANN, A., MOL, A., SATALKAR, P., SAVIRANI, A., SELIM, N., SUR, M., YATES-DOERR, E. (2011), “Mixing methods, tasting fingers: notes on an ethnographic experiment”. *Journal of Ethnographic Theory*, 1 (1), pp. 221-243.
- MARTENS, L. (2012), “Practice ‘in talk’ and talk ‘as practice’: dish washing and the reach of language”. *Sociological Research Online*, 17 (3), pp. 103-113.
- MARX, K. (1996 [1867]), *O Capital. Crítica da Economia Política. O Processo de Produção do Capital, Livro Primeiro, Tomo 2*, São Paulo, Editora Nova Cultura.
- MARX, K. (2001 [1850]), *The Class Struggles in France*, Londres, The Electric Book Company.
- MARX, K., Engels, F. (1948 [1848]), *Manifesto of the Communist Party*, Nova Iorque, International Publishers.
- MCINTOSH, A. (1996), *Sociologies of Food and Nutrition*, Nova Iorque, Springer Science.
- MÉNDEZ, C.D. (2005), “Los debates actuales en la Sociología de la Alimentación”. *Revista Internacional de Sociología*, 40, pp. 47-78.
- MENNELL, S. (1985), *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, Blackwell.
- MENNELL, S., MURCOTT, A., OTTERLOO, A. von (1992), *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, Londres, Sage Publications.
- MIELE, M., TRUNINGER, M., BJØRKHAUG, H., HIGGINS, V. (2017), “Rural change and global processes: an introduction”. In M. Miele, V. Higgins, H. Bjørkhaug, M. Truninger (ed.), *Transforming the Rural: Global Processes and Local Futures*, Bingley, Emerald Books.
- MINTZ, S. (1985), *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Nova Iorque, Penguin.
- MORGAN, K., Sonnino, R. (2007), “Empowering consumers: the creative procurement of school meals in Italy and the UK”. *International Journal of Consumer Studies*, 31 (1), pp. 19-25.
- MOULIN, L. (1975), *L'Europe à table, introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelas, Elsevier Séquoia.
- MURCOTT, A. (ed.) (1983), *The Sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food*, Aldershot, Gower.
- MURCOTT, A. (2019), *Introducing the Sociology of Food and Eating*, Londres, Bloomsbury Academic.
- NEUMAN, N. (2019), “On the engagement with social theory in food studies: cultural symbols and social practices”. *Food, Culture and Society*, 22 (1), pp. 78-94.
- O’CONNELL, R., BRANNEN, J. (2021), *Families and Food in Hard Times*, Londres, UCL Press.
- O’ROURKE, J. (1974), *The Problem of Freedom in Marxist Thought: An Analysis of the Treatment of Human Freedom by Marx, Engels, Lenin and Contemporary Soviet Philosophy*, Dordrecht e Boston, D. Reidel Publishing Company.

- OTSUKI, K. (2011), "Sustainable partnerships for a green economy: a case study of public procurement for home-grown school feeding". *Natural Resources Forum*, 35 (3), pp. 213-222.
- PLESSZ, M., WAHLEN, S. (2022), "All practices are shared, but some more than others: sharedness of social practices and time-use in food consumption". *Journal of Consumer Culture*, 22 (1), pp. 143-163.
- POULAIN, J.-P. (1985), *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*. Tese de doutoramento, Paris, Université de Paris VII.
- POULAIN, J.-P. (2004), *Sociologias da Alimentação: Os Comedores e o Espaço Social Alimentar*, Florianópolis, Editora da UFSC.
- POULAIN, J.-P. (2020), "Towards a sociological theory of eating: a review of Alan Warde's *The Practice of Eating*". *Anthropology of Food*. <https://doi.org/10.4000/aof.10866>.
- PROBYN, E. (2000), *Carnal Appetites: Food, Sex, Identities*, Londres e Nova Iorque, Routledge.
- RADCLIFFE-BROWN, A. (1922), *The Andaman Islanders*, Cambridge, Cambridge University Press.
- RADCLIFFE-BROWN, A. (1949), "Functionalism: a protest". *American Anthropologist*, 51 (2), pp. 320-323.
- RECKWITZ, A. (2002), "Toward a theory of social practices: a development in culturalist theorizing". *European Journal of Social Theory*, 5 (2), pp. 243-263.
- RENTING, H., MARSDEN, T.K., BANKS, J. (2003), "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development". *Environment and Planning A*, 35 (3), pp. 393-411.
- RODRIGUES, K., GUERRA, P. (2019), "Culturas alimentares: identidades, trânsitos e metamorfoses". *O Público e o Privado, Fortaleza*, 32 (16), pp. 15-38.
- SAHLINS, M. (1976), *Culture and Practical Reason*, Chicago, University of Chicago Press.
- SCHATZKI, T. (1996), *Social Practices: A Wittgensteinian Approach to Human Activity and the Social*, Cambridge, Cambridge University Press.
- SCHATZKI, T., CETINA, K.K., SAVIGNY, E. VON (2001), *The Practice Turn in Contemporary Theory*, Londres, Routledge.
- SCHMITT, R. (1997), *Introduction to Marx and Engels: A Critical Reconstruction*, 2.^a ed., Colorado, Westview Press.
- SIMMEL, G. (1910), "Soziologie der Mahlzeit". *Berliner Tageblatt*, 1910.
- TOVEY, H. (1997), "Food, environmentalism and rural sociology: on the organic farming movement in Ireland". *Sociologia Ruralis*, 37 (1), pp. 21-37.
- TRUNINGER, M. (2011), "Cooking with Bimby in a moment of recruitment: exploring conventions and practice perspectives". *Journal of Consumer Culture*, 11 (1), pp. 37-59.
- TRUNINGER, M. (2024), "Environmental communication, social practices, and food system transformation". In A. Carvalho, T.R. Peterson (ed.), *Environmental Communication*, Berlim e Boston, De Gruyter Mouton, pp. 463-482.
- TRUNINGER, M., HORTA, A., CARDOSO, S.G., AUGUSTO, F.R., TEIXEIRA, J., FONTES, A. (2019), *Alimentação em Tempos de Crise: Consumo e Segurança Alimentar nas Famílias Portuguesas*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais. <http://hdl.handle.net/10451/39427>.
- VEBLEN, T. (1899), *The Theory of the Leisure Class*. Nova Iorque, Macmillan.
- WARDE, A. (2013), "What sort of a practice is eating?". In E. Shove, N. Spurling (ed.), *Sustainable Practices: Social Theory and Climate Change*, Abington, Routledge, pp. 59-93.
- WARDE, A. (2014), "After taste: culture, consumption and theories of practice". *Journal of Consumer Culture*, 14 (3), pp. 279-303.
- WARDE, A. (2016), *The Practice of Eating*, Malden, Polity Press.

- WARDE, A. (2019), "Review of Jean-Pierre Poulain's *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*". *Anthropology of Food* [Online]. <http://journals.openedition.org/aof/10428>; DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.10428>.
- WEBER, M. (1976 [1904-05]), *The Protestant Ethic and the Spirit of Capitalism*, Londres, Allen and Unwin.
- WEBER, M. (1978), *Economy and Society: An Outline of Interpretive Sociology*. In G. Roth, C. Wittich (ed.), Oakland, University of California Press.
- WELCH, D., HALKIER, B., KELLER, M. (2020), "Introduction to the special issue: Renewing Theories of Practice and Reappraising the Cultural». *Cultural Sociology*, 14 (4), pp. 325-339.

Recebido a 4-03-2025. Aceite para publicação a 10-07-2025.

AUGUSTO, F.R., TRUNINGER, M. (2026), "A alimentação enquanto objeto de análise: do interesse sociológico aos construtos teóricos". *Análise Social*, 259, LXI (2.º), e40592. <https://doi.org/10.31447/40592>.

Fábio Rafael Augusto » fabio.augusto@ics.ulisboa.pt » Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Lisboa » Av. Prof. Aníbal de Bettencourt, 9 — 1600-189 Lisboa, Portugal » <https://orcid.org/0000-0002-1957-2477>.

Mónica Truninger » monica.truninger@ics.ulisboa.pt » Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Lisboa » Av. Prof. Aníbal de Bettencourt, 9 — 1600-189 Lisboa, Portugal » <https://orcid.org/0000-0002-4251-2261>.
