NaKaN
A JOURNAL OF CULTURAL STUDIES
Revue d'études culturelles
Amériques · Afrique · Asie
Diasporas et Mondes Indécouverts
e-ISSN 2779-6981
Société Savante NaKaN

INTRODUCTION / INTRODUCTORY ESSAY

Introduction. On the Table: Food and Culture in Latin America

Introducción. Sobre la mesa: Comida y cultura en América Latina
Introdução. Na mesa: Comida e cultura na América Latina

Rafael Climent-Espino
Baylor University
Rafael_Climent@baylor.edu
ORCID: 0000-0002-2998-3245

HOW TO CITE THIS PAPER

Climent-Espino, Rafael. "Introduction. On the Table: Food and Culture in Latin America." *NaKaN: A Journal of Cultural Studies*, no. 7, July 2026, https://doi.org/10.67187/nakan-journal.7.1.

Référence électronique / Electronic reference

DOI : 10.67187/nakan-journal.7.1 — URL : https://nakanjournal.com/intro-on-the-table-food-and-culture-in-latin-america/

Introduction. On the Table: Food and Culture in Latin America

Food studies have experienced remarkable growth over the past decades, consolidating itself as a dynamic interdisciplinary field that brings together anthropology, history, linguistics (Gerhardt), literary studies, sociology, and cultural and media studies. Early foundational work in structuralist anthropology, sociology, and symbolic analysis—notably Claude Lévi-Strauss's culinary triangle, Mary Douglas's semiotics of the meal, Pierre Bourdieu's distinction, and Roland Barthes' psychosociology of food—established food as a system of meaning rather than merely a biological necessity. Later contributions by scholars such as Carole Counihan (1999) and Massimo Montanari expanded the field by foregrounding food as a site where gender, power, identity, and historical change converge. More recent theoretical developments have multiplied the available analytical vocabulary, offering increasingly precise tools for examining how culinary practices and representations circulate across cultural production. Concepts such as gastrocriticism (Tobin), gastropolitics (Appadurai 1981), culinary citizenship

(Mannur), carnism (Joy), *jacuba* (Sedlmayer), and *isogastrias* (Climent-Espino), among many others, have helped articulate how food operates as discourse, ideology, narrative device, and symbolic structure across textual and visual media. Together with interdisciplinary collections such as *Food and Culture* (Counihan & Van Esterik), *Eating Asian America* (Ku, Manalansan & Mannur), and *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain* (Climent-Espino & Gómez-Bravo), these frameworks form a robust conceptual toolbox for approaching cultural and literary texts through food lenses.

Within this broader international consolidation of food studies, Latin America occupies a particularly fertile and complex position. The region's foodways emerge from layered histories of Indigenous knowledge systems, colonial encounters, plantation economies, extractive regimes, and global commodity circuits. Culinary archives are often preserved not only in recipes and cookbooks but also in administrative and domestic documents. In this vein, the historian José Newton Coelho Meneses's "Escrever com a necessidade" reads an eighteenth-century expense list from Minas Gerais, Brazil, as a record of everyday consumption and taste, proposing that writing itself serves as a material archive of food practices and social interaction. From maize, cassava, cacao, and chili to sugar, coffee, beef, and soy, food in Latin America has been deeply entangled with colonialism, racialization, labor exploitation, and nation-building projects, making food representation inseparable from questions of land, identity, sovereignty, and hierarchy.

Scholars working in Latin American contexts have emphasized that culinary practices operate at both material and symbolic levels. Antonio Benítez-Rojo's and Sidney Mintz's work on sugar and power remains central to understanding plantation structures and taste formation in the Caribbean and Latin America. Anthropologists such as Arjun Appadurai (1988) and historians such as María Ángeles Pérez Samper, María del Carmen Simón Palmer, Leila Mezan Algranti, or José Newton Coelho Meneses have shown how national and regional cuisines are constructed through classification and appropriation. Literary criticism has extended this line of inquiry by examining how domestic and culinary spaces encode ideology and social conflict. Thus, Luiz Eduardo Andrade's article, "Cozinha viva na casa de *A menina morta*," interprets the kitchen in the Brazilian writer Cornélio Penna's novel as a sensory and social counter-space to plantation decadence, where the contrast between absent savory foods and abundant sweets destabilizes idealized narratives of familial and national communion.

Latin American literary traditions have also generated distinctive theoretical and aesthetic responses to food preparation, consumption, and ingestion.

Brazilian modernist anthropophagy reframed cannibalism as a model of cultural translation and creative appropriation, while later works complicate food symbolism through irony and contradiction. Otávio A. Moraes's "Receitas do impróprio" revisits Oswald de Andrade's "Relicário" to argue that its food imagery sustains unresolved tensions between proper and improper, national and foreign, modern and archaic, producing an interpretive impasse rather than synthesis. Complementarily, Rafael Climent-Espino's essay, "Horror and Repulsio Carnis", analyzes Ana Paula Maia's *Entre rinhas de cachorros e porcos abatidos* through meat, slaughter, and bodily degradation, proposing the categories *Horror Carnis* and *Repulsio Carnis*, and situating this narrative within what he calls *sarcofiction* to describe how neoliberal regimes reduce animal life, human and non-human, to consumable flesh. For Climent-Espino, *sarcofiction* refers to literary fictions or audiovisual productions in which, from a broad perspective, the production, preparation, elaboration, and consumption of meat play an essential role in the plot. The prefix 'sarco' originates from the classical Greek σαρκο- (*sárk- sarkós-*) which means 'meat'.

Attention to staple foods and subaltern alimentary symbols has also proven central to recent criticism in food studies. Sabrina Sedlmayer's "A mandioca, alimento impensado" examines manioc flour through Brazilian popular music, showing how it oscillates between stigma and desire. Sedlmayer's reading of "Farinha do desprezo," a song by Jards Macalé, interprets this ambivalence as a *pharmakon* logic and a gesture of symbolic decolonization. Such approaches resonate with broader efforts to read food as a site where symbolic value, social neglect, and political reclamation intersect.

At the same time, contemporary Latin American narrative frequently frames food within regimes of violence, illegality, and state power. Mónica E. Lugo-Vélez studies the Mexican novel *Fiesta en la madriguera* (*Down the Rabbit Hole*, 2011) as "narco-banquet"; Lugo-Vélez argues that the narco-banquet functions as a de-foundational gastropolitical device in which culinary rituals become technologies of domination that dismantle national allegories and expose how the narco-state captures and perverts shared cultural practices. Questions of power, technology, and futurity likewise shape speculative writing: Pedro Pablo Porbén's essay, "Cocinar la mutación," reads contemporary Cuban sci-fi as staging the kitchen and as a posthuman decolonial technopoetics, where culinary experimentation becomes a biopolitical insurrection, and cannibal tropes register the collapse of biotechnological utopias.

Finally, hunger and deprivation remain central axes of Latin American cultural production. Michel Mingote Ferreira de Ázara's "Tem gente com fome" connects

literature and cinema in Brazil through Glauber Rocha's "Aesthetics of Hunger" (1965), showing how authors and filmmakers mobilize food scarcity as an aesthetic and political critique, linking bodily deprivation with violence and social resistance. Across these contributions, food appears not as an anecdotal detail but as a structuring force that organizes narrative, ideology, and affects.

On the Table: Food and Culture in Latin America demonstrates that food studies approaches to Latin American literature and culture offer a privileged vantage point for examining how texts imagine the social through ingestion, preparation, scarcity, hunger, and commensality. By mobilizing interdisciplinary methods and emerging conceptual tools, this body of work expands the critical vocabulary and provides new lens for analyzing the presence of food in literature and culture by underscoring its centrality to Latin American cultural imaginaries.

Introducción. Sobre la mesa: Comida y cultura en América Latina

Los estudios de los alimentos han experimentado un crecimiento notable en las últimas décadas, consolidándose como un campo interdisciplinario dinámico que integra la antropología, la historia, la lingüística (Gerhardt), los estudios literarios, la sociología, los estudios culturales y los estudios de los medios de comunicación. Los primeros trabajos fundacionales en antropología estructuralista, sociología y análisis simbólico—en particular, el "triángulo culinario" de Claude Lévi-Strauss, la semiótica de la comida de Mary Douglas, la distinción del gusto de Pierre Bourdieu o la psicosociología del consumo de comida de Roland Barthes—establecieron la comida como un sistema de significado más allá de una mera necesidad biológica. Contribuciones posteriores de académicos como Carole Counihan (1999) y Massimo Montanari expandieron el campo al destacar la comida como un espacio donde convergen género, poder, identidad y cambios históricos. Los desarrollos teóricos más recientes han multiplicado el vocabulario analítico disponible y ofrecen herramientas cada vez más precisas para examinar cómo las prácticas y representaciones culinarias circulan a través de la producción cultural. Conceptos como gastrocrítica (Tobin), gastropolítica (Appadurai 1981), ciudadanía culinaria (Mannur), carnismo (Joy), *jacuba* (Sedlmayer) e isogastrias (Climent-Espino), entre muchos otros, han ayudado a articular cómo la comida opera como discurso, ideología, dispositivo narrativo y estructura simbólica en medios textuales y visuales. Junto con colecciones interdisciplinarias como *Food and Culture* (Counihan y Van Esterik), *Eating Asian America* (Ku, Manalansan y Mannur) y *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain* (Climent-Espino y Gómez-Bravo), estos marcos conforman un sólido

conjunto de herramientas conceptuales para abordar textos culturales y literarios desde la perspectiva de los estudios de los alimentos.

Dentro de esta consolidación internacional más amplia de los estudios alimentarios, América Latina ocupa una posición particularmente fértil y compleja. Las costumbres alimentarias de la región surgen de historias que acumulan sistemas de conocimiento indígena, encuentros coloniales, economías de plantación, regímenes extractivos y circuitos globales de mercancías. En los archivos culinarios a menudo se conservan no solo recetas y libros de cocina, sino también documentos administrativos y domésticos. En este sentido, "Escrever com a necessidade", del historiador José Newton Coelho Meneses, interpreta una lista de gastos del siglo XVIII de Minas Gerais, en Brasil, como un registro del consumo y el gusto cotidianos, proponiendo la escritura misma como un archivo material de las prácticas alimentarias y de la interacción social. Desde el maíz, la yuca, el cacao y el chile hasta el azúcar, el café, la carne de res y la soja, la alimentación en América Latina ha estado profundamente entrelazada con el colonialismo, la racialización, la explotación laboral y los proyectos de construcción nacional, lo que hace que la representación de los alimentos sea inseparable de las cuestiones de tierra, identidad, soberanía y jerarquía.

Los académicos que trabajan en contextos latinoamericanos han enfatizado que las prácticas culinarias operan tanto a nivel material como simbólico. Los trabajos de Antonio Benítez-Rojo y Sidney Mintz sobre el azúcar y el poder siguen siendo fundamentales para comprender la estructura de las plantaciones y la formación del gusto en el Caribe y en América Latina. Por otra parte, antropólogos como Arjun Appadurai e historiadores como María Ángeles Pérez Samper, María del Carmen Simón Palmer, Leila Mezan Algranti y José Newton Coelho Meneses han demostrado cómo las cocinas nacionales se construyen mediante la clasificación y la apropiación. La crítica literaria ha ampliado esta línea de investigación al examinar cómo los espacios domésticos y culinarios codifican la ideología y el conflicto social. En ese sentido, "Cozinha viva na casa de *A menina morta*" de Luiz Eduardo Andrade interpreta la cocina en la novela del escritor brasileño Cornélio Penna como un contraespacio sensorial y social a la decadencia de las plantaciones donde el contraste entre la ausencia de alimentos salados y la abundancia de dulces desestabiliza las narrativas idealizadas de comunión familiar y nacional.

Las tradiciones literarias latinoamericanas también han generado respuestas teóricas y estéticas originales sobre la producción, preparación e ingestión de la comida. La antropofagia modernista brasileña reformuló el canibalismo como un modelo de traducción cultural y apropiación creativa, mientras que obras

posteriores problematizan el simbolismo de los alimentos mediante la ironía y la contradicción. En "Receitas do impróprio", Otávio A. Moraes retoma "Relicário" de Oswald de Andrade para argumentar que su imaginario culinario sostiene tensiones no resueltas entre lo apropiado y lo inapropiado, lo nacional y lo extranjero, lo moderno y lo arcaico, produciendo una suerte de callejón sin salida interpretativo en lugar de una síntesis conceptual. Por otra parte, el ensayo de Rafael Climent-Espino, "Horror and Repulsio Carnis", analiza *Entre rinhas de cachorros e porcos abatidos* de la escritora brasileña Ana Paula Maia. Climent-Espino centra su análisis en la carne, la matanza y la degradación corporal para proponer las categorías *Horror Canis* y *Repulsio Carnis*. El autor inserta esta narrativa dentro de lo que ha denominado *sarcoficción* para describir cómo los regímenes neoliberales reducen la vida animal, humana y no humana, a carne consumible. Para Climent-Espino, la *sarcoficción* se refiere a ficciones literarias o producciones audiovisuales en las que, desde una perspectiva amplia, la producción, preparación, elaboración y consumo de carne son el eje central en la trama. El prefijo "sarco" proviene del griego clásico σαρκο- (*sárk- sarkós-*), que significa "carne".

La atención a los alimentos básicos y a los símbolos alimentarios subalternos también ha resultado fundamental en la crítica reciente de los estudios de los alimentos. El trabajo de Sabrina Sedlmayer, "A mandioca, alimento impensado", examina la presencia de la harina de mandioca en la música popular brasileña (MPB), muestra cómo oscila entre el estigma y el deseo. En su lectura de la canción "Farinha do desprezo" de Jards Macalé, Sedlmayer interpreta esa ambivalencia como una lógica de *pharmakon* y un gesto de descolonización simbólica. Este enfoque nos deja entrever que puede leerse la comida como un espacio donde se cruzan el valor simbólico, el abandono social y la reivindicación política.

Al mismo tiempo, la narrativa latinoamericana contemporánea ofrece ejemplos que sitúan la comida en contextos de violencia, ilegalidad y poder estatal. El estudio de Mónica E. Lugo-Vélez considera *Fiesta en la madriguera* del mexicano Juan Pablo Villalobos como un narcobanquete. Lugo-Vélez sostiene que el narcobanquete funciona como un dispositivo gastropolítico desfundacional en el que los rituales culinarios se convierten en tecnologías de dominación que desmantelan las alegorías nacionales y exponen cómo el narcoestado captura y pervierte las prácticas culturales compartidas, entre ellas la gastronómica. Por otra parte, las cuestiones de poder, tecnología y futuro también configuran la escritura especulativa. Así, en "Cocinar la mutación", Pedro Pablo Porbén interpreta que la ciencia ficción cubana contemporánea ofrece una puesta en escena de la cocina como una tecnopoética poshumana y decolonial. En ella, la

experimentación culinaria se convierte en insurrección biopoíltica y los tropos caníbales funcionan como símbolos del colapso de las utopías biotecnológicas.

Finalmente, la ausencia de comida, el hambre y la escasez siguen siendo ejes centrales de la producción cultural latinoamericana. El trabajo de Michel Mingote Ferreira de Ázara, "Tem gente com fome", conecta la literatura y el cine brasileños a través de la "Estética del Hambre" (1965) de Glauber Rocha, mostrando cómo autores y cineastas movilizan la escasez de alimentos como una crítica estética y política, vinculando la privación corporal con la violencia colonial y la resistencia social. En todas estas contribuciones, la comida aparece no como un detalle anecdótico, sino como una fuerza y un eje estructurante que organiza discursos, narrativas e ideologías.

En conjunto, *Sobre la mesa: Comida y cultura en América Latina* muestra cómo los enfoques de los estudios sobre los alimentos en la cultura y la literatura latinoamericanas proporcionan un punto de vista privilegiado para examinar cómo los textos imaginan lo social a través de la ingestión, la preparación y la escasez de alimentos. Al movilizar métodos interdisciplinarios y herramientas conceptuales emergentes, este conjunto de trabajos amplía el vocabulario crítico disponible para analizar la presencia de la comida en la cultura y la literatura y subraya la centralidad de la comida en los imaginarios culturales latinoamericanos.

Introdução. Na mesa: Comida e cultura na América Latina

Os estudos sobre alimentação têm experimentado um crescimento notável nas últimas décadas, estabelecendo-se como um campo dinâmico e interdisciplinar que integra antropologia, história, linguística (Gerhardt), estudos literários, sociologia, estudos culturais e estudos da mídia. Os primeiros trabalhos fundamentais em antropologia estruturalista, sociologia e análise simbólica—particularmente o "triângulo culinário" de Claude Lévi-Strauss, a semiótica da alimentação de Mary Douglas, a distinção do gosto de Pierre Bourdieu ou a psicosociologia do consumo de comida de Roland Barthes—estabeleceram a comida como um sistema de significado e não apenas como mera necessidade biológica. Contribuições subsequentes de estudiosos como Carole Counihan (1999) e Massimo Montanari expandiram o campo ao destacar a comida como um espaço onde gênero, poder, identidade e mudança histórica convergem. Desenvolvimentos teóricos mais recentes ampliaram o vocabulário analítico disponível, oferecendo ferramentas conceituais cada vez mais precisas para examinar como as práticas e representações culinárias circulam na produção cultural. Conceitos como gastrocrítica (Tobin), gastropolítica (Appadurai 1981), cidadania culinária (Mannur), carnismo (Joy), jacuba (Sedlmayer) e isogastrias

(Climent-Espino), entre muitos outros, ajudaram a articular como a comida opera como discurso, ideologia, dispositivo narrativo e estrutura simbólica em textos e produções audiovisuais. Junto com coleções interdisciplinares como *Food and Culture* (Counihan e Van Esterik), *Eating Asian America* (Ku, Manalansan e Mannur) e *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain* (Climent-Espino e Gómez-Bravo), esses conceitos constituem um conjunto importante de ferramentas para abordar textos culturais e literários a partir da perspetiva dos estudos dos alimentos.

Dentro dessa consolidação internacional mais ampla dos estudos dos alimentos, a América Latina ocupa uma posição particularmente fértil e complexa. Os costumes alimentares da região emergem de histórias que acumulam sistemas de conhecimento indígena, encontros coloniais, economias de plantação, regimes extrativistas e circuitos globais de mercadorias. Os arquivos culinários são frequentemente preservados não apenas em receitas e livros de culinária, mas também em documentos administrativos e domésticos. Nesse sentido, "Escrever com a necessidade", do historiador José Newton Coelho Meneses, interpreta uma lista de despesas do século XVIII de Minas Gerais como um registro do consumo e do paladar cotidianos. Meneses propõe que a própria escrita é um arquivo material para pensar as práticas alimentares e a interação social. Milho, mandioca, cacau, pimenta, açúcar, café, carne bovina, soja, a alimentação na América Latina tem estado profundamente enlaçada com o colonialismo, a racialização, a exploração do trabalho e os projetos de construção nacional, tornando a representação da comida insepáravel de questões de terra, identidade, soberania e hierarquia.

Pesquisadores que trabalham em contextos latino-americanos têm enfatizado que as práticas culinárias operam tanto em nível material quanto simbólico. O trabalho de Antonio Benítez-Rojo e Sidney Mintz sobre açúcar e poder é fundamental para a compreensão da estrutura das plantações e da formação do paladar no Caribe e na América Latina. Antropólogos como Arjun Appadurai (1988) e historiadores como María Ángeles Pérez Samper, María del Carmen Simón Palmer, Leila Mezan Algranti e José Newton Coelho Meneses demonstraram como as culinárias nacionais e regionais são construídas por meio da classificação e da apropriação. A crítica literária expandiu essa linha de investigação ao examinar como os espaços domésticos e culinários codificam ideologia e conflito social. Assim, em "Cozinha viva na casa de *A menina morta*" Luiz Eduardo Andrade interpreta a cozinha no romance do escritor brasileiro Cornélio Penna como um contraespaço sensorial e social à decância das plantações, onde o contraste entre a ausência de alimentos salgados e a

abundância de doces desestabiliza narrativas idealizadas de comunhão familiar e nacional.

As tradições literárias latino-americanas também geraram respostas teóricas e estéticas distintas à produção, preparação e ingestião de comida. A antropofagia modernista brasileira reformulou o canibalismo como um modelo de tradução cultural e de apropriação criativa, enquanto obras posteriores tornam mais complexo o simbolismo alimentar por meio da ironia e da contradição. No texto "Receitas do impróprio", Otávio A. Moraes retoma "Relicário" de Oswald de Andrade para argumentar que sua iconografia culinária sustenta tensões não resolvidas entre o apropriado e o inapropriado, o nacional e o estrangeiro, o moderno e o arcaico, produzindo um impasse interpretativo em vez de uma síntese.

Além disso, o ensaio de Rafael Climent-Espino, "Horror e Repulsio Carnis", analisa *Entre rinhas de cachorros e porcos abatidos*, de Ana Paula Maia, sob a ótica da carne, do abate e da degradação corporal. Climent-Espino propõe as categorias de *Horror Carnis* e *Repulsio Carnis* para analisar essa narrativa, que situa no que chama de *sarcoficção*, para descrever como os regimes neoliberais reduzem a vida animal, humana e não humana, à carne consumível. Para Climent-Espino, *sarcoficção* refere-se a ficções literárias ou produções audiovisuais em que a produção, o preparo, o processamento e o consumo de carne desempenham um papel essencial na trama. O prefixo "sarco" vem do grego clássico σαρκο- (*sárk-sarkós-*), que significa "carne".

A atenção aos alimentos básicos e aos símbolos alimentares subalternos também tem sido fundamental em críticas recentes aos estudos alimentares. A obra de Sabrina Sedlmayer, "A mandioca, alimento impensado", examina a farinha de mandioca por meio da música popular brasileira (MPB), mostrando como ela oscila entre estigma e desejo. Sua leitura de "Farinha do desprezo" de Jards Macalé interpreta essa ambivalência como uma lógica de *pharmakon* e um gesto de descolonização simbólica. Essas abordagens ressoam com esforços mais amplos para ler a comida como um espaço onde valor simbólico, abandono social e reivindicação política se cruzam.

Ao mesmo tempo, as narrativas hispano-americanas contemporâneas frequentemente enquadram a comida em regimes de violência, ilegalidade e poder estatal. O estudo de Mónica E. Lugo-Vélez considera *Fiesta en la madriguera* (*Festa no covil*, 2012) do mexicano Juan Pablo Villalobos como um narco-banquete e argumenta que ela funciona como um dispositivo gastropolítico des-fundacional. Lugo-Vélez argúi que os rituais culinários se tornam tecnologias de dominação que desmantelam alegorias nacionais e expõem como o narco-estado captura e

perverte práticas culturais compartilhadas. Por outra parte, questões de poder, tecnologia e futuros distópicos também moldam a escrita especulativa como em "Cocinar la mutación", de Pedro Pablo Porbén, que interpreta a ciência-ficção cubana contemporânea como uma encenação da culinária enquanto tecno-poética pós-humana e decolonial. Porbén mostra como a experimentação culinária se torna insurreição biopoíltica e como os tropos caníbales registram o colapso das utopias biotecnológicas.

A fome e a falta de comida permanecem como eixos centrais da produção cultural latino-americana. A análise de Michel Mingote Ferreira de Ázara, "Tem gente com fome", conecta a literatura e o cinema no Brasil por meio da "Estética da fome" (1965) de Glauber Rocha, mostrando como autores e cineastas mobilizam a escassez de alimentos como crítica estética e política, vinculando a privação corporal à violência colonial e à resistência social.

Em todas essas contribuições, a comida aparece não como um detalhe anedótico, mas como uma força estruturante que organiza a narrativa, a ideologia e o afeto. Em conjunto, *Na mesa: Comida e cultura na América Latina* demonstra como as abordagens, desde os estudos dos alimentos, sobre a cultura e a literatura latino-americanas oferecem uma perspectiva privilegiada para examinar como os textos imaginam o social por meio da produção, preparação e ingestião de comida. Ao mobilizar métodos interdisciplinares e ferramentas conceituais emergentes, este conjunto de trabalhos amplia os conceitos críticos disponíveis para analisar a presença da comida na cultura e na literatura da América Latina, a fim de destacar a centralidade da comida nos seus imaginários culturais.

Works Cited / Trabajos Citados / Trabalhos Citados

Algranti, Leila Mezan and Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo, editors. *História e alimentação: Brasil Séculos XVI-XXI*. Editora Paka-Tatu, 2020.

Appadurai, Arjun. "Gastro-politics in Hindu South Asia." *American Ethnologist* vol. 8, n. 3, 1981, pp. 494-511.

---. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India." *Comparative Studies in Society and History* vol. 30, n. 1, 1988, pp. 3-24.

Barthes, Roland. "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption." *Food and Culture*, edited by Carole Counihan and Penny Van Esterik, 2008, pp. 28-35.

Benítez-Rojo, Antonio. *La isla que se repite*. Editorial Plaza Mayor, 2010.

Bourdieu, Pierre. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Routledge, 1984.

Bower, Anne L. *Recipes for Reading. Community Cookbooks, Stories, History*. U of Massachusetts P, 1997.

Climent-Espino, Rafael and Ana María Gómez-Bravo. *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain*. Vanderbilt UP, 2020.

Climent-Espino, Rafael. "Miragens do Japão: nostalgia, comida e isogastrias em Nihonjin de Oscar Nakasato". *O Eixo e a Roda: Revista de Literatura Brasileira* vol. 28, no. 2, 2019, pp. 49-74.

Counihan, Carole. *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Routledge, 1999.

Counihan, Carole & Penny Van Esterik (Eds.). *Food and Culture: A Reader*. Routledge, 2013.

Douglas, Mary. “Deciphering a Meal.” *Daedalus* vol. 101, n. 1, 1972, pp. 61-81.

Gerhardt, Cornelia et al. *Culinary Linguistics: The Chef’s Special*. John Benjamins Publishing Company, 2013.

Ji-Song Ku, Robert, Martin Manalansan, Anita Mannur. *Eating Asian American: A Food Studies Reader*. New York UP, 2013.

Joy, Melanie. *Why We Love Dogs, Eat Pigs and Wear Cows: An Introduction to Carnism*. Conari Press, 2010.

Lévi-Strauss, Claude. “The Culinary Triangle.” *Partisan Review* vol. 33, 1966, pp. 586-596.

Mannur, Anita. “Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora.” *MELUS*, vol. 32, no. 4, 2007, pp. 11–31.

---. “Introduction: Food Matters.” *Culinary Fictions: Food in South Asian Diasporic Culture*, Temple UP, 2010, pp. 1–24.

Meneses, José Newton C. “Apresentação: culturas alimentares, práticas e artefatos”. *Varia História*, vol. 32, n. 58, 2016, pp. 15-20.

Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. Ediciones TREA, 2004.

Sedlmayer, Sabrina. *Jacuba é gambiarra./ A Jacuba is a Gambiarra*. Autêntica, 2017.

Pérez Samper, María Ángeles. *Comer y beber: Una historia de la alimentación en España*. Cátedra, 2019.

Rocha, Glauber. “Estética da Fome”. *Revolução do Cinema Novo*, organizado por Glauber Rocha. Alhambra/Embrafilmes, 1981, pp. 28-33.

Simón Palmer, María del Carmen. *La cocina de palacio: 1561-1931*. Editorial Castalia, 1997.

Tobin, Ronald W. “Qu’est-ce que la gastrocritique?” *Dix-septième siècle* vol. 217, n. 4, 2002, pp. 621-630.