

Artigos Científicos

Resumo:

Este artigo tem por objetivo principal apresentar, de forma introdutória, como a Arqueologia tem digerido suas análises sobre as práticas alimentares ao longo do tempo. Nesse sentido, é realizada uma discussão acerca dos conceitos básicos que temperam uma Arqueologia da Alimentação (fundamentada em aportes socioculturais), e é exibido um cardápio no qual se faz uma revisão dos principais trabalhos desenvolvidos divididos em quatro cobertas, são elas: dieta, sobrevivência, significados da comida e experiência alimentar. Ao final, discute-se as pesquisas realizadas pelo LEACH-UFMG, coordenadas pelo prof. dr. Andres Zarankin, nas quais se pretende analisar o consumo de comidas-bebidas entre os grupos foqueiros, lobeiros e baleeiros da Antártica do século XIX.

Palavras-chaves: arqueologia da alimentação, bebidas, foqueiros, Antártica, século XIX

Abstract:

The main goal of this paper is to present, in an introductory way, how Archaeology has digested its analysis about food practices over the time. In this sense, a discussion about the basic concepts that season an Alimentation Archaeology is made (based on socio-cultural contributions), and it's shown a menu which makes a review of the main researches developed separated in four parts, they are: diet, survival, meanings of food and food experience. At the end, it's discussed researches developed by LEACH/UFMG, coordinated by professor PhD. Andrés Zarankin, in which we seek to analyze the consumption of food and drinks among the sealers and whalers groups from Antarctica, 19th century.

Key words: *alimention archaeology, drinks, sealers, Antarctica, 19th century*

Introdução

Nos últimos anos, os estudos arqueológicos sobre alimentação têm passado por um processo de renovação, no qual os aspectos socioculturais das práticas alimentares assumem relevo e modificam a forma como compreendemos o consumo de alimentos em diferentes contextos e temporalidades.

Neste artigo, de forma introdutória, meu objetivo é explanar sobre o assunto e discutir, em primeiro lugar, como a Arqueologia tem realizado suas análises sobre a alimentação (abordando questões socioculturais amplas e suas principais fontes de estudo); e em segundo lugar, apresentar o trabalho desenvolvido pelo projeto “Paisagens em branco: Arqueologia, Antropologia, História e Conservação das ocupações humanas nas Ilhas Shetland do Sul, Antártica” (nº processo CNPQ/PROANTAR 408684/2013-5), coordenado pelo prof. Dr. Andres Zarankin, relacionado ao consumo de comidas-bebidas pelos grupos foqueiros, lobeiros e baleiros, o qual intersecta com os conceitos previamente abordados.

Assim, para aprofundar as reflexões e introduzir a perspectiva sociocultural das práticas alimentares, cabe o questionamento inicial: “Por que comemos?”. Essa, que parece uma pergunta óbvia, muitas vezes vem seguida de uma resposta, também, óbvia: “Comemos porque temos fome!”. Claro, isso é inegável, comemos porque temos fome! Porém, se refletirmos de forma um pouco mais aprofundada, passaremos para um segundo questionamento: “Será que só comemos porque temos fome?”. Essa segunda pergunta não é tão óbvia assim.

De fato, se lembrarmos dos almoços de domingo na casa dos pais ou avós, ou quando saímos para comer pizza com o (a) namorado (a), ou, ainda, quando comemos churrasco com colegas de trabalho (e vários outros momentos nos quais a alimentação se faz presente), possivelmente concordaremos que existem vários outros motivos, para além da fome, que nos levam a comer.

Certamente, podemos assumir que nessas ocasiões comemos para: aliviar estresses, iniciar e manter relações pessoais ou de trabalho, demonstrar agradecimento por uma comida feita por algum familiar, proporcionar um foco para atividades com os amigos e assim por diante (CONTRERAS e GRACIA, 2011). Dessa forma, podemos afirmar que o consumo de alimentos é uma prática carregada de sentidos, que transcende a necessidade biológica de satisfazer a fome.

Nesse sentido, compartilho das ideias de Contreras e Gracia (2011, p.13) que afirmam ser a alimentação um “fato biopsicossocial complexo”, o que significa dizer que, além da função biológica de nutrir o corpo, a prática de comer possui motivações psicológicas e sociais. Logo, voltando ao questionamento, acredito que a resposta seja: “Não comemos só porque temos fome e não bebemos só porque temos sede”. Existe uma infinidade de motivos que interferem na alimentação e que podem variar de pessoa para pessoa, de grupo para grupo e/ou de contexto para contexto.

É justamente sobre esses aspectos socioculturais das práticas alimentares que a Arqueologia tem se dedicado nos últimos. Tais perspectivas, geralmente, têm sido ofuscadas pelos discursos da Biomedicina imprimindo-lhes um caráter secundário. Porém, atualmente,

¹Esse artigo reúne dados divulgados em outras 3 publicações, são elas: Soares (2016); Soares et al (2016) e Soares e Gardiman (2017). Estes serviram como base para a apresentação oral no evento IV Seminário Sabores Geográficos, realizado nos dias 1 e 2 de junho de 2017, no IGC-UFMG.

elas têm recebido maior destaque e serão discutidas neste artigo.

Arqueologia da Alimentação: conceitos

A arqueóloga Marschoff (2007) afirma que a Arqueologia da Alimentação é o estudo da cultura alimentar, suas representações, crenças, conhecimentos e práticas; herdadas e aprendidas; materializadas através dos vestígios arqueológicos.

Com base nessa definição, podemos afirmar que os estudos sobre Arqueologia da Alimentação podem debater questões do tipo: “como se come?”, “por que se come?”, “como se obtém alimentos?”, “como se prepara?”, “com quem se come?”, “onde se come?”, “o que significam?”, “o que estruturam?”, “quais valores estão associados?” e “quais são/foram as experiências sensoriais suscitadas?” (MARSCHOFF, 2007; CONTRERAS e GRACIA 2011). Tais questões nos permitem discutir aspectos como: tipos de alimentos escolhidos, formas de preparo, preferências alimentares, modos de comer e beber, bem como as sensorialidades da alimentação. Essas temáticas nos conduzem a problematizar assuntos como: sociabilidades, compartilhamentos, identidades, relações de gênero, questões rituais e religiosas, entre outras que interpelam a prática alimentar (CONTRERAS e GRACIA 2011; MARSCHOFF, 2007). Nesse viés, a dieta e a nutrição são apenas alguns dos aspectos que a Arqueologia da Alimentação, não os únicos.

Aprofundando a conceituação da Arqueologia da Alimentação, cabe ressaltar a importância que as “coisas” (MILLER, 2013; HODDER, 2012) possuem enquanto fontes de estudo desse subcampo. De acordo com a definição de Marschoff (2007) — acerca do que é Arqueologia da Alimentação —, podemos assumir que as “coisas” representam os aspectos socioculturais expostos anteriormente, mas também os estruturam e possuem agência (DOBRES e ROBB 2000) sobre eles.

O termo “coisas” foi escolhido em função do livro *“Trecos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre a cultura material”* do antropólogo Miller (2013), no qual o autor define uma “Teoria das coisas”, e também a partir do livro do arqueólogo Hodder (2012), denominado *“Entangled: An Archaeology of the Relationships Between Humans and Things”*, no qual ele endossa essa escolha, afirmando que o termo “coisa” é uma forma de fugir dos binarismos historicamente associados ao termo “objeto”, segundo a qual “objeto” opõe-se ao “sujeito”, “mente” opõe-se à “matéria” e “eu” opõe-se ao “outro”.

Em uma perspectiva relacional, a proposta é não essencializar (ou purificar conforme sugere LATOUR, 1994) a categoria “coisa”, ou lhe relegar uma posição secundária, sobre a qual seria atribuída algum sentido (GONZÁLEZ-RUIBAL, 2007). Pelo contrário, o objetivo é ressaltar que “as coisas importam” e se relacionam com as pessoas formando “coletivos híbridos” (OLSEN, 2007, p.291), visto que “estamos continuamente mesclados” uns aos outros (WEBMOOR, 2007, p.303).

Miller (2013, p.78) afirma que as “coisas” “não são [apenas] um cenário”, elas nos potencializam e impedem ações. Segundo o autor, apesar de parecerem periféricas no mundo em que vivemos, as “coisas” determinam “nossas expectativas, estabelecendo o cenário

e assegurando o comportamento apropriado sem se submeter [na maior parte das vezes] a questionamentos”. O antropólogo acredita que a aceitação das “coisas” como algo dado aumenta o seu potencial de ação, tornando-nos quem somos e nos constituindo.

Hodder (2012) entende que o vínculo entre “coisas” e humanos se dá de forma enredada e pode ser entendido a partir de um movimento espiral, sendo difícil distinguir seu fim ou início, visto que, além de serem feitas pelos humanos, as “coisas” nos fazem e se relacionam entre si, estando mutuamente encadeadas, em um constante zigue-zague. O arqueólogo reforça que “as coisas” não são inertes e nem estão isoladas, pelo contrário, elas estão conectadas umas às outras e se encontram em constante transformação. Além disso, “as coisas” resultam de diferentes temporalidades, que nos envolvem e nos fazem agir.

Essas perspectivas relacionais dos estudos arqueológicos são inspiradas, especialmente, nas propostas de Latour (1994, 2012), que sugere a superação dos antagonismos criados pela constituição moderna, propondo a existência de coletivos, formados por híbridos e conexões entre atores mediadores, que integram as tradicionais divisões entre “natureza x cultura”, “humanos x não humano”, “passado x presente”, “global x local”, e assim por diante. Na Teoria do Ator-rede (proposta por LATOUR, 1994, 2012), as “coisas” não são símbolos ou representam discursos; na verdade, elas são símbolos, discursos e realidade ao mesmo tempo; são actantes que possuem historicidade e uma trajetória de vida que é enredada aos humanos:

Vamos dizer apenas que os quase-objetos e quase-sujeitos traçam redes. São reais, bem reais, e nós humanos não os criamos. Mas são coletivos, uma vez que nos ligam uns aos outros, que circulam por nossas mãos e nos definem por sua própria circulação. São discursivos, portanto, narrados, históricos, dotados de sentimento e povoados de actantes com formas autônomas. São instáveis e arriscados, existenciais e portadores de ser (LATOUR, 1994, p.88).

Ainda que Latour (2012, p.109) reforce que os objetos não agem no lugar dos humanos, é imprescindível aceitar que “as coisas precisam autorizar, permitir, conceder, estimular, ensejar, sugerir, influenciar, interromper, possibilitar, proibir etc” e sua agência não pode ser desconsiderada quando se estuda a formação de coletivos. Em um olhar simétrico, “os objetos se transformam em [atores] mediadores, ainda que por instantes” (LATOUR, 2012, p.120).

Dito isso e pensando na importância que as “coisas” possuem nos estudos alimentares, cabe citar quais são as principais fontes nos estudos de Arqueologia da Alimentação:

(...) ossos e dentes humanos (associados a análises isotópicas) (WESOLOSKI, 2007, BASTOS, 2014), estudos de coprólitos, análises paleoetnobotânica ou arqueobotânica (incluindo fitólitos, grãos de amido, pólenes, esporos e outros) (CASCON, 2010 e GARDIMAN, 2014), utensílios de cozinha e de mesa (cerâmicas, louças, garrafas, copos, talheres e outros) (LIMA, 1995, 1996; SYMANSKI, 1996, 1997, 2012; TOCHETTO, 2010; GRAÇA, 2005, NUNES, 2014), vestígios de fogão (GONÇALVES, 2015), móveis domésticos e estruturas diversas, como a cozinha em si (STEWART-ABERNATHY, 2004), a sala de jantar, uma

taverna (GRAÇA, 2005), um restaurante, um café (NUNES, 2014), uma lixeira (TOCCHETTO, 2010; SOARES, 2011) e vários outros (SOARES, 2016, p.12).

Diante da diversidade citada, é relevante destacar que os vestígios ósseos (humanos e animais) ou botânicos (micro e macro) não são fontes únicas para o desenvolvimento de uma pesquisa em Arqueologia da Alimentação, pois compartilho da ideia de que a alimentação não se restringe ao estudo exclusivo da comida ou do ato de comer, mas abarca propostas mais abrangentes, que incluem diversas etapas do sistema social alimentar, conforme inicialmente proposto por Goody (1995).

Segundo Goody (1995) o sistema social alimentar envolve as etapas de produção, distribuição, preparação, consumo e descarte dos alimentos, estando associado a operações como cultivar, criar, armazenar, cozinhar, comer e descartar. A arqueóloga Marschoff (2010), de forma complementar, afirma que cada uma dessas etapas do sistema social alimentar gera e é produzida por vestígios materiais, os quais podem ser analisados arqueologicamente. Segundo Goody (1995) e Marschoff (2010), é importante entender a alimentação como um conjunto de processos conformado por atividades concretas, que ocorrem em momentos e espaços particulares e que se relacionam com outros aspectos das sociedades, os conformando, mais do que os manifestando.

Assim sendo, a materialidade da alimentação importa no estudo das práticas alimentares em todas suas etapas. “Coisas”, como o machado ou a enxada, que revolvem a terra e cultivam o alimento; a cestaria ou a cerâmica, que transportam ou armazenam os grãos e plantas; a cerâmica, panela ou fogão, nos quais as comidas são cozidas; a sala de jantar, os móveis ou as louças, nos quais as refeições são servidas e até a lixeira onde são descartadas (entre vários outros exemplos) são relevantes e não assumem uma posição secundária (invisível, muitas vezes). Nesse sentido, essas “coisas” não são apenas suportes ou contentores de alimentos, elas agem sobre a preparação da comida, modificam o resultado final do que está sendo preparado, consumido ou descartado, determinando nossos comportamentos alimentares. A Arqueologia da Alimentação, nesse viés, enfatiza a importância de compreender a agência das “coisas” na estruturação das nossas práticas alimentares ao longo do tempo.

Além do “sistema social alimentar” e do estudo das “coisas”, outro conceito importante nas análises arqueológicas sobre alimentação é o de *foodways*, desenvolvido pelo folclorista Anderson (1971) e apropriado pelo arqueólogo Deetz (1977). Segundo eles, a alimentação perpassa a concepção do que é — ou não — comida; bem como as ideias, comportamentos e fenômenos materiais associados aos protocolos alimentares. Nessa perspectiva, é importante considerar a construção perceptiva da comida em cada contexto, analisando as escolhas que envolvem a classificação de certos alimentos como comestíveis e outros não (SOARES, 2016).

Nesse sentido, torna-se relevante considerar, também, os alimentos que foram rejeitados, ou seja, aqueles que foram preteridos e não consumidos, pois eles também constituem *foodways* de uma dada comunidade:

A fim de exemplificar o conceito de *foodways* e ressaltar a importância de se discutir o que não é considerado comida, cabe lembrar o estudo de Sahlins (1979) acerca das preferências e tabus alimentares da sociedade norte-americana contemporânea. Segundo o autor, os motivos que levaram (e ainda levam) a sociedade norte-americana ocidental a consumir carne de vaca e de porco e a não consumir carne de cachorro

e de cavalo não podem ser explicados por questões econômicas, biológicas ou ecológicas. A relação dos cavalos e dos cachorros com os seres humanos, entendendo estes enquanto sujeitos (os quais receberam, em muitos casos, nomes próprios), e não como objetos de consumo, interferiram significativamente nessa escolha. A humanização do cachorro e o estreito vínculo com o cavalo - especialmente como um companheiro de trabalho - os impediram de serem comidos. A explicação dessa proibição não pode ser atribuída a justificativas práticas e racionais. De fato, o corpo humano é apto a consumir esse tipo de carne e esses animais se encontram disponíveis para serem abatidos nessa região. Esse tabu, no entanto, perpassa o entendimento de aspectos culturais, emotivos e afetivos da sociedade norte-americana, os quais, nesse caso, atuaram na classificação do que não é comida para esse grupo (SOARES, 2016, p.14).

O conceito de *foodways* e o exemplo de Sahlins (1979) ressaltam a importância de refletir sobre o que é comida. Assim, voltando à pergunta inicial do artigo, é importante nos questionarmos por que cada sociedade (ou grupo social) consome alimentos. Analisar a construção perceptiva da comida e entender seus contornos, contextualmente, é um pressuposto desse tipo de investigação. Nem tudo que é considerado comida para uma sociedade (ou grupo social) o será para outro. As escolhas alimentares carregam uma série de referências culturais que se relacionam com as particularidades do grupo que integramos (ou estudamos). Na maior parte das vezes, tais escolhas não se dão a partir de aspectos nutritivos, energéticos ou racionais, como usualmente têm sido tratadas; mas sim a partir de perspectivas socioculturais amplas que precisam ser consideradas. Por isso, pensar o que é comida e por que comemos são perguntas relevantes numa pesquisa de Arqueologia da Alimentação.

Todavia, apesar dos conceitos citados até aqui, é importante considerar que os estudos arqueológicos de alimentação possuem perspectivas distintas e variadas. Essas definições não são compartilhadas por todos os pesquisadores. Assim, por conta dessa diversidade, entendo que seja importante fazer uma revisão dos principais trabalhos realizados e apresentar seus pontos de aproximação e distanciamento ao exposto.

Revisão das pesquisas sobre arqueologia da alimentação

A revisão apresentada a seguir não foi esboçada de forma cronológica, ou seja, pensando a sucessão temporal dos estudos realizados, mas sim partindo de categorias analíticas fundamentadas em aportes teórico-metodológicos específicos da disciplina. Ela baseou-se, também, em levantamentos já realizados anteriormente e rearranjados para a produção deste artigo. As principais referências analisadas foram: Alarcão (1996), Trigger (2004), Contreras e Gracia (2011); Marschoff (s/d); Cruz (2014) e Soares (2016).

Sugiro esta revisão tal qual um cardápio de jantar, dividido em quatro cobertas principais, as quais denominarei: dieta, sobrevivência, significados da comida e experiência alimentar. É importante ressaltar que as fronteiras que definem essas categorias não se encontram rigidamente delimitadas, certamente elas se intersectam mutuamente; porém as separei dessa forma a fim de facilitar o levantamento.

Sobre a primeira cobertura — a qual denominei como **dieta** — inseri àqueles estudos que se referem aos padrões estáveis de ingestão de alimentos, quer dizer, o estudo do que se come, como se distribui esse consumo ao longo do ano, em que quantidade se ingere cada produto, qual é o valor energético dos produtos e a variação de sua ingestão em termos de idade, sexo e status (MARSCHOFF, s/d, p.4).

Entre os itens dessa cobertura, o prato principal é a comida em si mesma, ou seja, em grande parte essas pesquisas detalham os tipos de alimentos escolhidos por determinada sociedade e, em geral, mas não exclusivamente, são pesquisas realizadas a partir de vestígios (micro e macro) de fauna e flora, ossos humanos, dentes e outros. São trabalhos técnicos, que exigem conhecimento aprofundado de biologia humana, animal e ou vegetal; mas não se restringem, unicamente, a esse tipo de fonte. Centram-se, sobretudo, na etapa de consumo dos alimentos e são essencialmente descritivos (RENFREW e BAHN, 1993; CONTRERAS e GRACIA, 2014; LARSEN, 2003).²

Na segunda cobertura — **subsistência** — situo os trabalhos que visam analisar os “materiais necessários para a sobrevivência e bem-estar de uma sociedade”, bem como aqueles que se preocupam em entender o “aproveitamento ótimo dos recursos alimentares” (MARSCHOFF, s/d: 5). O ingrediente principal desse tipo de pesquisa são os ecofatos e o paleoambiente. São trabalhos que possuem enfoque preponderante na etapa de produção dos alimentos e se fartam em análises técnico-formais de instrumentos líticos, cerâmicos ou restos ósseos de modo geral. Nesse viés, por meio da tecnologia, as comunidades extraíam do ambiente os recursos necessários para sua sobrevivência, e, em função disso, as escolhas alimentares tinham como finalidade a exploração mais eficaz desses recursos, sendo praticada da forma mais racional possível, levando em conta, por exemplo, as melhores partes para aproveitamento energético de algum animal e o tempo/esforço necessário para caçá-lo, além, é claro, do entendimento do que o ambiente poderia proporcionar em certas estações do ano, sem levar em conta nenhum crivo cultural, identitário ou prescrições alimentares (BINFORD, 2004; TRIGGER, 2004; MARSCHOFF, s/d e CRUZ, 2014). Por vezes, essas pesquisas associam padrões de sobrevivência a estágios de complexidade social (MARSCHOFF, s/d; ALARCÃO, 1996; TRIGGER, 2004).³

Na terceira cobertura — que denominei **significados da comida** — incluí os estudos que trabalham a alimentação como uma prática social, a partir da qual podem ser examinadas uma multiplicidade de questões socioculturais (MARSCHOFF, 2007 e CRUZ, 2011). Nesse tipo de pesquisa, entende-se que a alimentação faz parte do mundo social, refletindo e estruturando o meio em que se vive (MARSCHOFF, 2007; CRUZ, 2014). Os pratos principais dessa cobertura são: simbolismo e contexto.

Nessas propostas, parte-se do princípio de que a alimentação materializa discursos por meio de ações concretas. Logo, mais do que falar de comida, obtenção de comida ou receitas culinárias, busca-se as ideias que lhes subjazem, levando em conta os particularismos culturais e as individualidades que diferenciam as sociedades, opondo-se as leis de regularidades transculturais ou padrões de subsistência (HODDER, 2006; ALARCÃO, 1996; TRIGGER, 2004, MARSCHOFF, s/d e CRUZ, 2014).⁴

Por fim, na sobremesa, situo aqueles estudos que

²Um exemplo de trabalho que se alinha a este tipo de perspectiva é o realizado por Hedges (2009) sobre a dieta humana em contextos pré-históricos. O autor discute os objetivos nutricionais da alimentação, partindo de traços isotópicos presentes em ossos e dentes humanos. Hedges (2009) considera quais são as demandas biológicas e nutricionais para a sobrevivência de um indivíduo e busca compatibilizá-las com as informações dos recursos ambientais existentes no ambiente dos sítios estudados, bem como com as ferramentas utilizadas pelos grupos humanos para explorá-los.

³Um exemplo de pesquisa que se alinha a esta proposta é o estudo etnoarqueológico desenvolvido por Binford (1983) entre os Nunamit. O autor acredita que esse grupo ocupava o espaço explorando uma série de áreas separadas até seu esgotamento. Assim, quando a lenha e os animais haviam sido exaustivamente explorados em determinado lugar, o grupo deslocava-se para outro território e o antigo espaço renovava-se até o grupo retornar em outra temporada. Baseado nessas premissas, o autor sugeriu padrões estáveis de aproveitamento da paisagem pelos Nunamit, identificando acampamentos de caça, áreas de armazenagem de carne seca e outros e, a partir dessas premissas, criou leis gerais de aproveitamento do ambiente, sugerindo uma possível recorrência desse comportamento para os grupos pré-históricos, relacionando informações sobre paleoambiente e subsistência.

versam sobre a **experiência alimentar**, última categoria que proponho. Nela, incluo aquelas pesquisas que caracterizam a alimentação como uma série de conhecimentos, fases, ações e *habitus* que têm relação com o corpo (MARSCHOFF, 2007; CRUZ, 2014; HAMILAKIS, 1999). A alimentação passa a ser entendida como uma atividade inserida em um sistema maior de práticas e representações, nas quais as relações estabelecidas entre o meio (que podem ser corpos, grupos ou locais) e os agentes, são evidenciadas. Tal como na coberta anterior (significados da comida), os principais ingredientes desse tipo de pesquisa são as questões socioculturais amplas, as quais vão além do ato de comer e da busca por alimentos (MARSCHOFF, 2007 e CRUZ, 2014)⁵.

Servidos em conjunto, as cobertas apresentadas demonstram a diversidade de perspectivas sobre as quais a alimentação tem sido digerida arqueologicamente. A fim de aguçar nosso paladar, tratarei de um estudo de caso que pode tornar mais palatável o entendimento dessa revisão, bem como deixar claro sobre quais dessas perspectivas temos temperado nossas investigações no LEACH-UFGM.

A análise das práticas alimentares dos grupos foqueiros, lobeiros e baleeiros nas Ilhas Shetland do Sul, Antártica

O projeto marco, “Paisagens em Branco: Arqueologia e Antropologia Antártica”, tem por objetivo principal analisar as estratégias humanas de colonização da Antártica ao longo do tempo. Ele possui cerca de 20 anos de desenvolvimento e, ao longo desse período, tem estabelecido parcerias internacionais com instituições do Chile, Argentina, Austrália, EUA e Inglaterra. É coordenado pelo prof. Dr. Andres Zarankin.



Figura 1: Acampamento equipe do LEACH-UFGM nas Ilhas Livingston, Antártica, ano de 2012. FOTO: Francisco Petrônio, 2012 (Acervo LEACH-UFGM).

De modo resumido, é importante lembrar que a história oficial da Antártica tem sido escrita de uma forma bastante positivista, excludente e assimétrica; silenciando sobre os grupos foqueiros, lobeiros e baleeiros, e exaltando a vida de capitães de navios, cientistas e exploradores. De forma oposta a esse tipo de trabalho, as pesquisas do LEACH colocam em evidência o cotidiano foqueiro na Antártica, demonstrando como a ocupação do continente vincula-se ao processo econômico mundial de expansão do capitalismo, o qual explorou e invisibilizou esses trabalhadores (ZARANKIN e SENATORE, 2007; ZARANKIN et al, 2011).

4Entre os trabalhos que incluo nesta perspectiva, cabe destacar a pesquisa realizada por Senatore (2007) em Floridablanca — uma fortificação que tinha por finalidade incentivar o povoamento da região patagônica e protegê-la de ataques estrangeiros (especialmente ingleses). Acerca das práticas alimentares levadas a cabo nesse local, a pesquisadora indicou que as escolhas alimentares na fortificação sugeriam uma tendência geral para o consumo de fauna local, ausência de indícios que sugerem lugares, meios e utensílios para preparação de alimentos (possivelmente feito em outro local que não nas habitações) e existência de potes cerâmicos contentores, como que numa iniciativa, por parte dos colonos, para controlar e armazenar individualmente as rações distribuídas pelos governadores. Além disso, a pesquisadora afirma que existia uma diferenciação com relação as rações diárias que variavam de acordo com a hierarquia social dos grupos locais. Assim, em termos sintéticos, Senatore (2007) conclui que o estudo das práticas alimentares locais sugere um intenso intercâmbio entre indígenas e recém-chegados e a forma como o hábito foi realizado contribuiu para definir o nascedouro da diferenciação social local, assim estruturando, sobre diferentes aspectos, a ordem social em Floridablanca.



Figura 2: Sítio arqueológico Sealer 1, península Byers, Ilhas Livingston, Antártica, ano de 2017. FOTO: Andres Zarankin, 2017 (Acervo LEACH-UFGM).

Compartilhando das ideias de Le Goff (1990), entendemos que a ênfase no cotidiano surge da “tendência de dar um lugar na história aos grupos sem qualidade”, e que, segundo ele, é uma forma de democratizar o passado, construindo narrativas simétricas, plurais e alternativas. Neste trabalho, centramos nossa atenção ao estudo das práticas e experiências alimentares de grupos marginais. Nessas pesquisas, os ingredientes escolhidos confrontam diferentes linhas de investigação, como: garrafas de vidro, rolhas de cortiça, microvestígios arqueobotânicos e fontes escritas (como diários de viagens, logbooks e jornais), além de literatura marinha. Misturados num grande caldeirão, procuramos analisar as formas de comer e beber entre os foqueiros, lobeiros e baleeiros, trazendo à tona informações que não seriam visíveis em metanarrativas ou macroprocessos históricos, especialmente para grupos subalternos.

Escolhi abordar uma pesquisa que desenvolvi em parceria com os colegas Will Lucas Silva Pena, Luiz Rosa e Taísa Corrêa Jóia, onde nos propusemos a analisar a construção perceptiva da bebida entre os foqueiros da Antártica, visando compreender qual a importância que as bebidas alcoólicas (e suas materialidades) tiveram na formação desse coletivo (SOARES et al, 2016). As nossas principais fontes de informação foram as garrafas, as rolhas, bem como os microvestígios arqueobotânicos. Estes últimos foram analisados por Gilberto Gardiman, a partir de uma parceria que estabelecemos com o Laboratório de Estudos Evolutivos e Ecológicos Humanos da USP (SOARES e GARDIMAN, 2017).

⁵A pesquisa de Cruz (2011 e 2014) pode ser citada como um exemplo de trabalho que se alinha a esta perspectiva; a autora analisou os alimentos consumidos pelos grupos foqueiros, lobeiros e baleeiros com a finalidade de compreender a forma pela qual esses grupos perceberam, experimentaram e se relacionaram com diferentes contextos a partir da alimentação. Cruz (2011 e 2014) enfatiza que os grupos foqueiros se relacionaram com o contexto antártico através do corpo e, nessa relação, a alimentação teve um papel ativo na incorporação e familiarização com o espaço antártico. Analisando a cultura material desses sítios, afirma que entre os vestígios ósseos remanescentes foram identificadas marcas de cortes que os associam a restos de animais locais da Antártica, especialmente focas, elefantes-marinhos e pinguins. Em menor quantidade, a pesquisadora identificou ossos remanescentes de vaca, cabra e ovelha, possivelmente trazidos do navio. Nesse sentido, a base alimentar desses operários era formada por itens estranhos à sua dieta, tratando-se de um paladar muito diferenciado do que estavam acostumados no navio e/ou nos seus lugares de origem. Além disso, nos acampamentos antárticos, a preparação e o consumo de comida misturavam-se à vida cotidiana do grupo, ou seja, os cheiros da comida se vinculavam com os cheiros das outras atividades que realizavam, como a caça dos animais, a extração de pele e da gordura, já que seus espaços de convívio e trabalho eram restritos. Por meio desses dados, Cruz (2011 e 2014) conclui que a forma como a alimentação foi realizada pelos grupos foqueiros, lobeiros e baleeiros se relacionava e envolvia o corpo desses operários, e resultavam em diferentes modos de interação entre essas pessoas e o contexto antártico, o que implicava uma sensorialidade específica com esse espaço.

Figura 3: Coleção de garrafas vítreas recuperadas em sítios arqueológicos da Antártica. Foto: Fernanda Codevilla Soares, 2016 (Acervo LEACH-UFGM).



Figura 4 Coleção de rolhas de cortiça recuperadas em sítios arqueológicos da Antártica. Foto: Fernanda Codevilla Soares, 2016 (Acervo LEACH-UFGM).

Nessa análise, alinhamo-nos às propostas de uma “Arqueologia da prática de consumo de álcool”, que teve por objetivo discutir a quantidade da ingestão de álcool (recomendadas ou reprimidas em dado contexto), os protocolos de comensalidade que o circunscrevem, a seleção de bebidas para determinadas situações e a seleção dos próprios agentes a quem é permitido (ou censurado) beber, observando as materialidades que são actantes nessas dimensões (CARNEIRO, 2010; SOARES et al, 2016).

A primeira dose dessa rodada de análises caracterizou-se pela remontagem dos fragmentos vítreos, os quais deram corpo a 12 garrafas cilíndricas de cerveja ou vinho e 1 garrafa troncopiramidal de Genebra. Esses recipientes, segundo pesquisa que realizamos, foram produzidos de forma manual, utilizando molde profundo; possivelmente eram de origem inglesa e tinham como datação média o período de 1780 e 1820 .⁶

Tendo em vista o formato das garrafas e sua datação, passamos a pesquisar os sentidos históricos associados ao consumo dessas bebidas ao longo do século XVIII e XIX. Sobre isso, o que conseguimos identificar é que, até fim do século XVIII, a cerveja e o vinho não eram classificados na mesma categoria que rum, ginebra e whisky: bebidas fermentadas, como o vinho e a cerveja, eram associadas aos alimentos e à água; diferente dos destilados, como rum, ginebra e whisky, considerados spirits e “embriagantes”.

Segundo Dietler (2006), entendia-se que os fatores intoxicantes dos primeiros eram menores e, por isso, não deveriam ser classificados como spirits. Nesse sentido, podemos afirmar que a cerveja e o vinho eram consumidos como uma classe de alimentos ou bebidas curativas, que por acaso vinham a ter princípios psicoativos. Dessa forma, diante da amostra de garrafas analisadas, compreendemos que a maioria delas eram recipientes de bebidas fermentadas e portanto seriam classificadas, naquele período, como contentores de “bebidas-comidas” e não como “bebidas alcoólicas”. Isso nos levou a questionar a usual associação entre embriaguez e marinheiros, tendo em vista que Este tipo de afirmação é resultado da análise formal das peças, a qual baseou-se no estudo de bibliografia específica acerca da produção de garrafas vítreas cilíndricas e troncopiramidal oitocentistas. As principais fontes consultadas foram:

⁶Este tipo de afirmação é resultado da análise formal das peças, a qual baseou-se no estudo de bibliografia específica acerca da produção de garrafas vítreas cilíndricas e troncopiramidal oitocentistas. As principais fontes consultadas foram: Jones (1971,1984 e 1985), Jones et al (1989), Moreno (1997, 2000), Graça (2005), Smith (2008) e Stone (1986). Em Soares et al (2006) é possível acessar maiores informações acerca do estudo realizado.

Jones (1971, 1984 e 1985), Jones et al (1989), Moreno (1997, 2000), Graça (2005), Smith (2008) e Stone (1986). Em Soares et al (2006) é possível acessar maiores informações acerca do estudo realizado. a maior parte das bebidas consumidas seriam consideradas fortalecedores nutricionais e não bebidas.

Numa segunda dose de análises, fizemos a identificação dos microvestígios arqueobotânicos existentes nos resíduos desses suportes (vidros e cortiças), o que confirmou a presença de grãos de amido de cevada, milho e trigo, endossando o seu potencial uso para armazenar cerveja (SOARES e GARDIMAN, 2017).⁷

Acerca do consumo de cerveja, é importante destacar que, ao longo do século XVIII e XIX, ela era considerada uma bebida-comida por excelência, o que se justifica, entre outras coisas, pelo processo de fermentação à qual era submetida, no qual alguns resíduos da cevada permaneciam na composição da cerveja, mesmo após a filtração; tais resíduos a elevavam nutricionalmente, principalmente por conter elementos químicos ricos em proteínas, carboidratos, fibras alimentares, mineiras e vitaminas (ACCUM, 1821). Além disso, o baixo teor alcoólico das cervejas caseiras, que girava em torno do 0,75%, fazia delas um importante complemento alimentar para toda família, incluindo idosos e crianças (ACCUM, 1821). Somadas a essas características, cabe ressaltar que, ao longo do século XIX, a cerveja tornou-se muito popular em contextos urbanos e rurais, multiplicando cervejarias por todo o mundo (ACCUM, 1821; SMITH, 2008). É possível que essa bebida tenha sido indispensável na maioria das mesas dos trabalhadores marginais nesse período (SOARES e GARDIMAN, 2017).

Nesse sentido, a associação entre cerveja e alimentação, bem como um possível crivo de identidade social, podem ter sido fatores definidores que influenciaram a escolha, por parte desses caçadores do mar, a consumir cerveja e, mais raramente, outras bebidas. Acreditamos que a escolha por beber cerveja possa estar vinculada aos dois motivos principais: por um lado, seria um importante “fortalecedor nutricional”, e por outro, ajudaria a incentivar laços de pertencimento social característicos desses grupos.

Enquanto uma prática alimentar — que envolve aspectos socioculturais variados — a cerveja fez parte dos modos alimentícios dos foqueiros na Antártica e teve papel ativo na colonização desse espaço. Nesse sentido, é importante lembrar que as práticas alimentares não são, simplesmente, atividades de preparação ou consumo de comidas/bebidas, mas ações que trazem em si representações do meio social no qual estão incluídas e que, ao mesmo tempo, são responsáveis por estruturar.

Dessa forma, analisando o processo dinâmico que caracterizou a formação do coletivo foqueiro antártico — performatizado por actantes humanos e não-humanos — entendemos que a cerveja, em associação às garrafas de vidro, rolhas de cortiça e aos grupos foqueiros em si, estabeleceu conexões que influenciaram a *performance* desses operários. Através da garrafa que circulava de mão em mão, os foqueiros, lobeiros e baleiros nutriam seus corpos-alma. A cada gole de cerveja, memórias variadas eram despertadas e criadas. Em torno da fogueira ou no recinto de trabalho, a cerveja foi uma companhia que tornou sustentável a estadia “no fim do mundo”.

Entendemos que essa escolha alimentar (beber cerveja) influenciou sentimentos de informalidade e camaradagem comuns aos vivenciados por

⁷As análises arqueobotânicas utilizam, como principais fontes de estudo, microfósseis vegetais, como os grãos de amido, fitólitos (estruturas fossilizadas de sílica ou cálcio que se formam em vários tecidos vegetais), cristais de oxalato, grãos de pólen e microfósseis não vegetais, como frústulas de diatomáceas e espículas de esponjas existentes nos resíduos de suportes diversos (GARDIMAN, 2014). Tais elementos permitem, muitas vezes, através das suas características, a identificação taxonômica de vegetais e da proveniência de águas utilizada em contextos arqueológicos (BABOT, 2007). Dessa forma, tendo como base o potencial desse tipo de análise, optamos por aplicá-la ao material antártico, buscando identificar o grânulo de amido recuperado em cada peça estudada (garrafas de vidro e rolhas de cortiça) e seu aspecto tafonômico. Mais detalhes acerca desse trabalho podem ser consultados em SOARES e GARDIMAN (2017).

estes grupos quando em tabernas, estações baleeiras ou nas suas próprias casas.⁸ Dando vez às partilhas comunais e às experiências horizontais, esses caçadores atenuavam a frieza do continente e as dificuldades da lida diária com a quentura que emanava das fogueiras, da cerveja e da relação das pessoas entre si e com as coisas. Nesse contexto, a cerveja foi um actante importante, que materializou um tipo específico de fraternidade, na qual a individualidade, o controle e a distinção social — típico dos centros capitalistas-industriais, dos quais esses grupos eram oriundos — estavam ausentes ou gravemente enfraquecidos. Entre um e outro gole de cerveja, uma provável irmandade foqueira era desenhada.

Considerações finais

Além do caso da Antártica, outros estudos que partem da análise de vestígios como louças, cerâmicas, microvestígios arqueobotânicos, remanescentes ossos, arquitetura e fogões estão sendo realizados no Brasil. De modo geral, os arqueólogos têm se debruçado nessas fontes para discutir temas como os grupos escravizados de fazendas e engenhos do RJ e de Goiás (SYMANSKI e MORAIS, 2006; SOUZA e GARDIMAN, 2006), os negros libertos em contextos urbanos cariocas oitocentistas (LIMA e LOCKS, 2006), gênero (SENE, 2006) e a apropriação do espaço a partir da experiência alimentar (MARSCHOFF, 2006 e CRUZ, 2006).

A título de conclusão, cabe-nos destacar a importância de apreender as práticas alimentares de uma forma crítica, discutindo as regras relacionadas ao beber e comer no cotidiano dos grupos sociais que estudamos. Mais do que falar de dieta, da nutrição e da comida per se, é importante entender de que forma a comensalidade da Modernidade apresenta características mais ou menos padronizadas, típica desse período, porém, ao mesmo tempo, exhibe protocolos originais e paladares independentes, os quais materializaram, em determinados casos, negações às imposições do mundo moderno. Enfatizar essa relação entre micro e macro, por meio da materialidade, é o campo de atuação principal da Arqueologia da Alimentação do Mundo Moderno (SOARES, 2016).

Enfim, a partir do conjunto de dados apresentados, o prato principal foi o grande potencial de pesquisa que os estudos em Arqueologia da Alimentação apresentam para o entendimento dos grupos humanos em diferentes temporalidades, indicando as particularidades do que significa comida para cada caso em análise.

Agradecimentos

Agradeço inicialmente ao convite da prof. Virgínia Palhares pela oportunidade participar do evento “Sabores Geográficos”, em seguida ao prof. Andres Zarankin pela leitura e correção do texto e, por fim, ao Marcelo Rocha Brugger, pela revisão do português.

⁸Realizamos levantamentos sobre o consumo de bebidas em tabernas, navios e estações baleeiras visando mapear a ingestão de bebida em lugares praticados pelos trabalhadores antes e durante seu percurso ao continente antártico. As principais referências analisadas nesse sentido foram: Graça (2005); Lawrence (2006); Druett (2001); Creighton (1995) e Hohman (1928).

Revisão Bibliográfica

- ACCUM, Fredrick. *Treatise of the art of brewing. Exhibiting the London practice of brewing. Porter, Brown Stout, Ale, Table Beer and various other kinds of malt liquors*. 2ed. Londres: Longman, Hurst, Rees, Ohme & Brown, Paternoster Row, 1821.
- ALARCÃO, Jorge. *Para uma conciliação das arqueologias. Afrontamento*. Porto. 1996.
- ANDERSON, Jay. [1971]. Disponível em: <http://blogs.plimoth.org/pilgrimseasonings/?tag=jay-anderson#sthash.c8nHzR13.dpuf>, acessado em 10 de Outubro de 2015.
- BABOT, Maria del Pilar. *Granos de almidón en contextos arqueológicos: posibilidades y perspectivas a partir de casos del Noroeste argentino*. In: MARCONETTO, María Bernarda; BABOT, Maria del Pilar e OLISZEWSKI, Nurit. (orgs). *Paleoetnobotánica del cono Sur: estudios de caso y propuestas metodológicas*. Córdoba: Ferreira, 2007. P.95-125.
- BINFORD, Lewis. *Em busca del pasado. Crítica*. Barcelona. 2004.
- CARNEIRO, Henrique. *Bebida, Abstinência e Temperança: na História Antiga e Moderna*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
- CONTRERAS, Jesus e GRACIA, Mabrel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Fiocruz, Rio de Janeiro. 2011.
- CREIGHTON, Margaret. *Rites and Passages: The Experiences of American Whaling*. Cambridge University Press. New York. 1995.
- CRUZ, María Jimena. *Aproximaciones a las prácticas alimenticias de los grupos focueros (Islas Shetland del Sur, siglo XIX)*. Monografía (Graduação em Arqueologia) - Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires. 2011
- _____. *Incorporando comidas e contextos. A alimentação e o corpo nos grupos foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX)*. Dissertação (Mestrado em Antropologia). PPGAN - UFMG, Belo Horizonte, 2014.
- _____. *Incorporando comidas e contextos: a alimentação dos grupos foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX)*. In: SOARES, Fernanda (org). *Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno*. Recife: UFPE, 2016. P.179-204.
- DEETZ, James. In *Small Things Forgotten: An Archaeology of Early American Life*. Anchor Books/Doubleday. New York. 1977.
- DIETLER, Michael. *Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives*. Annual Review of Anthropology, Berkeley, v.35, 2006, P.229-249.
- DOBRES, Marcia-Anne e ROBB, John. *Agency in archaeology: Paradigm or platitude*. In: DOBRES, Marcia-Anne e ROBB, John (orgs). *Agency in Archaeology*. New York: Routledge, 2000. P.3-17.
- DRUETT, Joan. *Petticoat Whalers: Whaling Wives at Sea*. University Press of New England. Hong Kong. 2001.
- GARDIMAN, Gilberto. *Vereda III: uma análise paleoetnobotânica*. Monografia (Graduação em Arqueologia). FAFICH-UFMG, Belo Horizonte, 2014.
- GRAÇA, Paulo. *Contentores de bebidas alcoólicas: usos e significados na Porto Alegre oitocentista*. Dissertação (Mestrado em História - concentração Arqueologia). PUC-RS, Porto Alegre, 2005.
- _____. *Mensagens nas garrafas: o prático e o simbólico no consumo de bebidas em Porto Alegre (1875-1930)*. 185p. Tese (Doutorado em História com concentração em Sociedades Ibéricas e Americanas). PUCRS, Porto Alegre. 2009.
- GONZÁLEZ-RUIBAL, Alfredo. *Introduction*. In: GONZÁLEZ-RUIBAL, A. (org). *Arqueología Simétrica: Un giro teórico sin revolución paradigmática*. Complutum, Vol. 18, 2007, P. 283-319.
- GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clas. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona. 1995.
- HAMILAKIS, Yannis. *Food Technologies/Technologies of the Body: The Social Context of Wine and Oil Production and Consumption in Bronze Age Crete*. World Archaeology, n. 3, v.31, 1999. P.38-54.
- HEDGES, Robert. *Studying Human Diet*. In: GOSDEN, C; CUNLIFFE, B. e JOYCE, R. (orgs.) *The Oxford Handbook of Archaeology*, Oxford University Press, New York. 2009. P.359-380.
- HODDER, Ian. *Entangled: An Archaeology of the Relationships between Humans and Things*. Londres: Wiley-Blackwell, 2012.
- HISTORIC Glass Bottle Identification & Information. Disponível em: <https://sha.org/bottle/>, acessado em 10 de Novembro de 2015.
- HOHMAN, Elmo. *The American Whaleman: A Study of Life and Labor in the Whaling Industry*. Longmans, Green and Co., New York. 1928.
- JONES, Olive. *Glass bottle push-ups and pontil marks*. Historical Archaeology, Michingan, n.5, 1971. P. 62-73
- _____. *Cylindrical English Wine and Beer Bottles 1735-1850*. Ottawa: Minister of the Environment, 1986.
- JONES, Olive; SULLIVA, Catherine, MILLER, Geroge; SMITH, Ann; HARRIS, Jane; e LUNN, Kevin. *Glass Glossary for the description of containers, tableware, flat glass and closures*. Ottawa: Minister of the Environment, 1989.
- LARSEN, Clark. *The agricultural revolution as environmental catastrophe: implications for health and lifestyle in the Holocene*. Quaternary International, 150, 2006, P.12-20.
- LATOUR, Bruno. *Jamais fomos modernos. Ensaio de antropologia simétrica*. Rio de Janeiro: Editora Nova fronteira, 1994.
- _____. *Reagregando o social. Uma introdução à teoria do ator-rede*. Salvador: EDUFBA e EDUSC, 2012.
- LAWRENCE, Susan. *Whalers and free men. Life on Tasmania's Colonial Whaling Stations*. Melbourne: Australian Scholarly Publishing, 2006.
- LE GOFF, Jacques. *A história do quotidiano*. In: DUBY, Georges; ARIÈS, Philippe; LE GOFF, Jacques. (orgs). *História e Nova História*. Lisboa: Teorema. 1986. P.86-96.
- LIMA, Tania e LOCKS, Martha. *Comendo o Que Ninguém Quer: Consumo de Cabeça de Boi entre Escravos Urbanos do Rio de Janeiro, Século XVIII*. In: SOARES, Fernanda (org). *Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno*. Recife: UFPE, 2016. 2006. P. 27-68.
- MARSCHOFF, M. [s/d]. *De la cocina al comedor: pensar y estudiar la alimentación del pasado*. Disponível em: <http://www.unpocodehistoria.com/monografias>. Acessado em 01 de Agosto de 2013.
- _____. *Comer o Nutrirse? La Alimentación Como Práctica Social*. Arqueología, 13, 2007.s/p.
- _____. *Sociabilidad y Alimentación. Estudio de casos en la transición al siglo XIX en el Virreinato del Río de la Plata*. In: IZETA, A. (org). *South American Archaeology Series de British Archaeological Reports (International Series)*, Archaeopress, Oxford. 2010.

- _____. El cuerpo y la corporización como herramientas metodológicas para el estudio de la cultura material. Temas y problemas de la Arqueología Histórica. Tomo II. Universidad Nacional de Luján, Luján. 2011. P. 369-382.
- _____. Mudarse por mejorarse. Traslado y cambio en la alimentación em Nuestra Señora de Talavera (Salta, Argentina, s. XVI-XVII) y en la Colonia de Floridablanca (Santa Cruz, Argentina, s. XVIII). In: SOARES, Fernanda (org). Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno. Recife: UFPE, 2016. P.205-231.
- MILLER, Daniel. Trecos, troços e coisas. Estudos Antropológicos sobre a cultura material. Trad. Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Zahar. 2013.
- MORENO, Paula. Botellas de vidrio en la Península Byers, Isla Livingston, Shetland del Sur. Actas del IV Congreso Argentino de Americanistas, 4, Buenos Aires. 2000. P.207-228.
- _____. Botellas Cuadradas de Ginebra. 1997. Estudio de la forma y procesos de fabricación desde mediados del siglo XVIII hasta principios del XX. [s.n.]. Buenos Aires.
- OLSEN, Bjornar. Genealogías de la asimetría: por qué nos hemos olvidado de las cosas. In: GONZÁLEZ-RUIBAL, A. (org). Arqueología Simétrica: Un giro teórico sin revolución paradigmática. Complutum, Vol. 18. 2007. P.287-291.
- RENFREW, Colin e BHAN, Pauhl. Qué Comían? Subsistencia y dieta. In: Arqueología. Teorías, Métodos y Práctica. Akal, Madri. 1993. P.243-270.
- SAHLINS, Marshall. La Pensée Bourgeoise: a sociedade ocidental como cultura. In: SAHLINS, M. Cultura e Razão Prática. Jorge Zahar, Rio de Janeiro. 1979.P.166-178.
- SENATORE, Maria. Arqueología e Historia em la Colonia Española de Floridablanca. Patagonia. Siglo XVIII. Teseo. Buenos Aires. 2007.
- SILLIMAN, Stephen. e HALL, Martin. Introduccion: Archaeology of Modern World. In: SILLIMAN, Stephen. e HALL, Martin. (orgs) Historical Archaeology. Blackwell, United Kingdom. 2006.P.1-22.
- SENE, Gláucia. Gênero, alimentação e cultura material em contextos urbanos do século XIX: mulheres, corpos e vida cotidiana. Algumas diretrizes para o estudo em arqueologia histórica. In: SOARES, Fernanda (org). Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno. Recife: UFPE, 2016. P.117-146.
- SMITH, Frederick. The archaeology of alcohol and drinking. Florida: University Press of Florida, 2008.
- SOARES, Fernanda. Introdução. In: SOARES, Fernanda (org). Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno. Recife: UFPE, 2016. P.11 – 24 .
- SOARES, Fernanda; ROSA, Luís; JÓIA, Taísa; PENA, Will. A desconstrução da embriaguez em solos antárticos. In: SOARES, Fernanda (org). Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno. Recife: UFPE, 2016. P.137 – 164.
- SOARES, Fernanda e GARDIMAN, Gilberto. Mais uma dose: análise arqueobotânica do consumo de cerveja nas shetland do sul (antártica). Habitus. v.15 n.1 2017. (no prelo).
- SOUZA, Rafael. Grés, vinho e imigração: arqueologia de uma produção vitivinícola, São Paulo, 1920-1950. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 8, n. 1, P. 39-58, jan.-abr. 2013.
- SOUZA, Marco e GARDIMAN, Gilberto. A alimentação em dois engenhos brasileiros nos séculos 18 e 19: circulação, sujeitos e materialidades. In: SOARES, Fernanda (org). Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno. Recife: UFPE, 2016. p. 67 – 96.
- SYMANSKI, Luís Claudio e MORAIS, Geraldo. Alimentação, socialização e reprodução cultural na comunidade escravizada do Colégio dos Jesuítas de Campos dos Goytacazes (RJ). In: SOARES, Fernanda (org). Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno. Recife: UFPE, 2016. p. 97-116.
- TRIGGER, Bruce. História do Pensamento Arqueológico. Odysseus, São Paulo. 2004.
- WEBMOOR, Timothy. Un giro más tras el “giro social”. El principio de la simetría en arqueología. In: GONZÁLEZ-RUIBAL, A. (org). Arqueología Simétrica: Un giro teórico sin revolución paradigmática. Complutum, v.18: 2007. P.296-304.
- ZARANKIN, Andres e SENATORE, María Ximena. Informe Campaña Arqueologica Antartica. Peninsula Byers, Isla Livingston, Shetland del Sur. Verano 1995/1996. Programa de Estudios Prehistoricos - CONICET. Buenos Aires: [s/n], 1996.
- _____. Historias de un Pasado en Blanco: Arqueología Histórica Antártica. Belo Horizonte, Argumentum, 2007.
- ZARANKIN, Andres; HISSA, Sarah; SALERNO, Melissa; FRONER, Yaciara; RADICHI, Gerusa; ASSIS, Luís; BATISTA, Anderson. Paisagens em branco: arqueologia e antropologia antárticas - avanços e desafios. Vestígios: Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica, Belo Horizonte, v.5, n.2, 9-52, 2011.