



## PERCEPÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DE RUA SOB A ÓTICA DE CONSUMIDORES DE ACARAJÉ NA CIDADE DE SALVADOR – BAHIA

Lilian Miranda Magalhães<sup>1</sup>  
Juliede de Andrade Alves<sup>2</sup>  
Luciana Labidel dos Santos<sup>1</sup>  
Michele Oliveira dos Santos<sup>1</sup>  
Iane Carine Freitas da Silva<sup>1</sup>  
Lígia Amparo da Silva Santos<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Mestrandas do Programa de Pós Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

<sup>2</sup> Graduanda da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

<sup>3</sup> Doutora em Ciências Sociais pela PUC-SP e Docente Permanente do Programa de Pós Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

<sup>1,2,3</sup> Integrantes do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura-NEPAC/ENUFBA

[lilianmirandam@hotmail.com](mailto:lilianmirandam@hotmail.com)

### Introdução

Em decorrência do *modus vivendi* urbano, a comensalidade contemporânea é caracterizada, entre outros aspectos citados por Garcia (2003, p.484), pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos e pelo deslocamento das refeições do ambiente doméstico. Alimentar-se “fora de casa” tornou-se uma rotina, especialmente para moradores de grandes centros urbanos, que encontram na comida de rua, não apenas rapidez, facilidade de acesso e baixo custo, mas também o contato, eminentemente sensorial, com pratos das culinárias local e global.

Nesse contexto está o acarajé, um bolinho de feijão fradinho, sal e cebola, frito no azeite de dendê, denominado por uma palavra composta proveniente da língua iorubá: “*acará*” (bola de fogo) e “*jé*” (comer). Parte da herança africana do período colonial, a sua venda nas ruas soteropolitanas pelas “negras de ganho” filhas de Iansã, tinha a finalidade de angariar fundos para os rituais de iniciação do Candomblé (IPHAN, 2004, p. 23). Interpretado como um ícone cultural-alimentar da Bahia, desde



então integra o universo designado por Santos (2008, p. 316) “como um comer afro-barroco, em que a exuberância de cores e temperos marcantes transformam-no em um verdadeiro espetáculo visual-gustativo.”

Com o passar do tempo as *baianas* deixaram de circular com a gamela de madeira na cabeça e, conforme Vivaldo Costa Lima (1998, p. 37), aos poucos ocuparam lugares citadinos estratégicos, instalando os seus tabuleiros e tornando o seu entorno “pequenos restaurantes verticais”. Os novos pontos de venda tornaram-se clássicos espaços de comensalidade baiana para um público fiel. Caracterizando a cena cotidiana em que além dos costumeiros atores, há também o aroma peculiar e característico, como descreve Lody (2008, p.54): “No final da tarde as ruas e praças ficam encharcadas do cheiro das frituras no azeite de dendê”.

A fama internacional do produto, a rentabilidade do negócio e o espaço bem definido no mercado atraíram novos vendedores. Homens, mulheres adeptas de religiões neo-pentecostais e até mesmo *delicatessens* e restaurantes passaram a comercializar a iguaria, não mais exclusiva dos tradicionais tabuleiros. Diante das intensas mudanças registradas principalmente a partir do Século XXI, o ofício das *baianas de acarajé* foi tombado como patrimônio imaterial pelo Decreto n° 3.551, de 4 de agosto de 2000 e inscrito no *Livro de Registros e Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares* atendendo a proposta da Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia - ABAM, em parceria com o Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia – CEAO/UFBA - e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá (IPHAN, 2004, p. 7).

Apesar de todo o processo de hibridização e ressignificação, que incidiu sobre o ofício e sobre as formas de fazer e vender o acarajé, ainda é atual o anonimato de muitas *baianas* mercando o seu produto nas esquinas de Salvador, quadro que, segundo Rios (1999, p. 45), revela o cruzamento de tempos históricos em seus tabuleiros. Ancestrais e contemporâneas na venda de comida de rua.

Principalmente nos países em que as condições sócio-econômicas são precárias, esse tipo de comércio de alimentos tem desempenhado o seu papel milenar de permitir às parcelas da população acesso ao trabalho, renda e melhor qualidade de vida, como apontam Cardoso *et al.* (2009, p.1216). As mesmas autoras afirmam que acesso



limitado à educação, elevados índices de desemprego e baixo poder aquisitivo da população favorecem o ingresso no Comércio Informal de Alimentos (CIA). No caso específico do acarajé, é indiscutível a relevância dessa atividade milenar como meio de sobrevivência, contudo é preciso considerar, que outros valores estão envolvidos.

Entretanto, associado aos alimentos vendidos nas ruas, surgem os problemas relacionados à qualidade dos produtos e, por consequência a idéia de insegurança passa a circundar esse tipo de atividade. Para a FAO (2009, p.2), o risco de intoxicação alimentar ainda é uma ameaça em muitas partes do mundo e a contaminação microbiológica é um dos maiores problemas neste sentido. Por esse motivo, a expansão do setor, verificada nas últimas décadas, tem sido vista com preocupação pelas autoridades nacionais e internacionais em saúde pública.

Nessa conjuntura, frente ao discurso da alimentação saudável, a constatação da contaminação pela presença de coliformes fecais e outros microorganismos acima dos limites aceitáveis na totalidade das amostras de acarajé e seus complementos, comercializados por *baianas* em diferentes pontos turísticos de Salvador (SERENO, 2009; LEITE *et al.*, 2000), têm levantado discussões quanto à inocuidade desse antepassado da comida de rua.

No que diz respeito aos consumidores, apesar de referir a importância atribuída à higiene e à seleção do vendedor, a FAO (2009, p.2) classifica-os de “inconscientes” em relação aos perigos de saúde associados à comida de rua. Esse discurso ecoa em diversas publicações em que os autores se referem à desinformação do consumidor como algo preocupante para os profissionais higienistas (RODRIGUES *et al.*, 2003) e conclama-os a desenvolver uma “postura crítica” (SOUZA, ROSA e SOUZA, 2008). Diante desse contexto, visando maior profundidade na compreensão da sua ancoragem cultural, o presente estudo teve a finalidade de interpretar como os consumidores percebem a higiene e segurança dos alimentos de rua, particularmente do acarajé.

## **Metodologia**

Trata-se de uma pesquisa de cunho sócio-antropológico, que parte de um estudo maior: *O Acarajé e a Modernidade em Salvador: um estudo sócio-antropológico sobre*



*os discursos e as práticas de consumo do acarajé na cidade de Salvador nos tempos da alimentação saudável.* empreendido por membros do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC) da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, cuja investigação está em curso desde 2008.

O *corpus* da investigação, produzido no período compreendido entre os anos de 2008 e 2009, foi obtido através de observação participante e entrevistas semi-estruturadas realizadas com 20 sujeitos nos pontos de venda em diversos bairros da capital baiana. Todos registraram a concordância em participar da investigação por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Tais consumidores possuíam idades entre 20 e 51 anos, sendo 11 deles do sexo feminino. Quanto à escolaridade, 10 declararam ter concluído o Ensino Médio, os demais afirmaram ter nível Fundamental (1), Superior incompleto (3) e completo (5). A maioria afirmou ser adepta da religião católica (10), enquanto 5 afirmaram ser evangélicos e outros 5 não possuíam crença religiosa.

Após a transcrição do áudio, foi realizada a categorização do material empírico em eixos temáticos para posterior análise do discurso proferido pelos sujeitos.

O presente trabalho foi devidamente aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, atendendo às recomendações da Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde. Para garantir a proteção das identidades, houve a substituição dos nomes dos entrevistados por siglas.

## **Resultados e Discussão**

O discurso dos consumidores remete ao entendimento de que a percepção de higiene ocorre fundamentalmente no campo sensorial. Os entrevistados referem uma avaliação visual geral e instantânea do nível de limpeza do alimento e do que o cerca. Conforme refere (C.B.S.S.), Operadora de Caixa de supermercado, de 41 anos: "Olho se as panelas estão ariadas, se está tudo limpinho, se a unha não está muito grande".

A aparência da *baiana de acarajé*, dos seus utensílios e do ponto de venda constitui um dos critérios para selecionar o local da compra. Dessa forma, decidem por consumir quando apresentam uma "cara boa" ou um "aspecto legal", seguindo conceitos



de beleza, ordem e modernidade como referencial. Assim como faz M.A.C, uma senhora católica de 51 anos:

Até no atendimento, higiene está contando muito. Hoje elas andam todas equipadinhas, vasilhas apropriadas para aquilo. Tudo bonitinho. A mesinha forradinha. Você não sente nojo em chegar. Não vê mosca voando, pano sujo. Está bem melhor.

Possíveis reflexos da adoção dos padrões americanos das primeiras décadas do Século XX, em que a “cozinha higienizada”, bem iluminada e equipada era veiculada pelas revistas femininas como sinônimo de modernidade e beleza (LIMA, 1999). Naquela época, de acordo com Silva (2007), o processo de incorporação desses moldes ao ambiente doméstico dos brasileiros foi incitado pelas autoridades médicas, apoiadas pelas autoridades públicas. Portanto, é possível verificar a permanência da lógica da salubridade levada para as ruas, em que o contexto de possíveis ameaças à saúde justifica a necessidade de limpeza e organização do ponto de venda.

Os sentidos do olfato e do paladar também são usados para identificar a qualidade do alimento:

[...] o cheiro do azeite na fritura [...] você sente aquele azeite queimado, velho e você vê mesmo a diferença daquele azeite fresquinho, sai aquele cheirinho bom. Já o queimado não, aquele gosto amargo, a cor, que não é marronzinho por fora e branquinho por dentro. Já está com aquela cor assim meio velha... Aí eu não como não. (M.A.C)

Você já viu um acarajé todo com pontinhos pretos em cima? Aquilo é azeite sujo. O azeite quando está limpinho [...] o acarajé fica todo dourado, de uma cor só. (E.S.R)

Dessa forma, cores, sabores e aromas fazem parte da comparação do azeite de dendê considerado "novo", “limpo” (quando recentemente utilizado) ou “sujo”, "velho" (quando reaproveitado).

Além disso, os sujeitos têm como foco principal a vendedora, inferindo a segurança dos alimentos a partir da sua higiene pessoal, na qual observam “se ela é



limpinha” e "se está com a unha limpa, cabelo preso", como afirma A.J.S. um bancário de 35 anos. E, numa concepção maniqueísta, classificam-na como “baiana limpinha” ou como “baiana suja”.

Para os entrevistados, a “baiana limpinha” possui o "asseio" como atributo moral, impresso na sua aparência física, utensílios e práticas: "A higiene delas é perfeita. A menina que pega no dinheiro não toca no acarajé". (E.S.R.)

A fala da consumidora de 31 anos, atualmente promotora de vendas e *ex-baiana de acarajé*, demonstra grande proximidade com o discurso médico-sanitarista muito difundido e incorporado por diferentes classes sociais a partir da década de 20, com vistas à saúde e modernização da população brasileira (OLIVEIRA, 2003). A obediência às normas de higiene no preparo dos alimentos considerada como um atributo moral também foi observada por Canesqui (2005, p.190) em um estudo com famílias de trabalhadores do interior do estado de São Paulo. Tal argumento de caráter ético ainda vem sendo utilizado por profissionais de saúde, ao sugerirem ou implementarem ações educativas voltadas para os vendedores da comida de rua (BEZERRA, REIS e BASTOS, 2010; RODRIGUES, 2003).

Os sujeitos também expressam a concepção de que as vendedoras devem adotar a higiene considerada "certa", “perfeita”, à imagem e semelhança do “manipulador de alimentos” plasmado nos moldes biomédicos.

Quando a gente vai comer alguma coisa na rua a gente sempre tem que observar a higiene. Eu mesma não como em qualquer lugar, porque eu também já trabalhei em vender lanche e eu sempre ia padronizada, com a roupa toda branca. Não pegar em dinheiro junto com o lanche [...] Quem vendia era meu marido então eu também. Olho isso: higiene [...] compro na mão de pessoas que usam touca [...] eu olho isso principalmente. (A.C.)

Sendo assim, julgam adequado o uso de uniforme, paramentação (luvas, máscara e touca) e materiais descartáveis, durante a manipulação de alimentos, reverberando o discurso veiculado pela mídia, que na visão de E.S.R. “educa todo mundo pra que tenha higiene”, referindo-se a programas de entretenimento e jornais televisivos:

Hoje muitas baianas usam a panela de aço inox: perfeito. Mas ainda usam a colher de pau: errado, porque tem que ser colher de acrílico. Você não acumula bactérias. E a colher de pau é um depósito de fungos, então isso vai influenciar o quê no sabor? [...] a menina que serve o acarajé tem touca, não descaracteriza, não é? (E.S.R.)

Entretanto, as idéias de civilização e modernização, travam um conflito com a tradição inscrita no traje identitário, modo de fazer e formas de comercialização.

Os entrevistados têm na *baiana de acarajé* um referencial para a qualidade do alimento, cuja crença na segurança e inocuidade produz uma grande sensação de tranquilidade.

Consumia a da minha tia e agora está aposentada, está velhinha e tudo, não faz mais [...] Sempre consumo na mesma *baiana*. Eu só consumo de X. (Cita o nome de uma *baiana* muito famosa) e só consumo no [Menciona o ponto de venda de outra *baiana* localizado em um supermercado] Inclusive a minha tia Lurdes era muito amiga de X. e pelo o que ela conta, ela que praticamente ensinou [...] a fazer acarajé e tudo mais. Tem uma história, entendeu? Então, assim é como se você estivesse comendo o acarajé da minha família, entendeu? É o mesmo sabor..." (A.X)

Portanto, a percepção da higiene pelos sujeitos se dá também no campo sentimental, em que o consumo fundamenta-se na relação de confiança entre cliente e vendedor, estabelecida quando a *baiana de acarajé* pertence ao seu círculo familiar ou quando se trata de uma "*baiana conhecida*" direta ou indiretamente.

A convicção nos valores de quem considera "amiga", edifica a sensação de segurança dos alimentos servidos por ela, o que serve de alicerce para a fidelização como justifica o consumidor de 24 anos F.P.Q:

[...] se já for uma *baiana conhecida* eu prefiro do que ir em qualquer *baiana* que não é conhecida [...] Porque eu não sei se é legal o acarajé, se é bom, se é confiável, [...] se tem um gosto bom [...] A salada mesmo, não sei se lavou a salada direitinho.

Quando se trata de uma vendedora desconhecida, o critério da confiança permanece, ainda que de forma indireta.

“Eu já fico observando, fico avaliando. Geralmente quando você vê muita gente no local é porque ali realmente o acarajé é gostoso.

Em Amaralina vendia [...] tinha umas 15 *baianas* [...] No meio de quinze, só uma ou duas de fila. Aí, lógico, eu corria para a fila: “- Vamos ficar aqui porque se o pessoal está querendo essa aqui, é porque ela é melhor”. (M.A.C.)

As filas passam a ser indicativas da qualidade aprovada por outros clientes. Assim como acontece para produtos de uma marca conhecida ou indicada por alguém que já teve a experiência do consumo.

Colocada numa escala civilizatória em estágio anterior à “baiana limpinha”, apresentam a “baiana suja” de forma caricata: “Mão na boca, mão no dinheiro, mão no nariz, as unhas pretas, roupas sujas.” (A.M.S). E chegam a encenar o atendimento: “Você quer o quê? Camarão? Pimenta?” Quando fala pimenta ‘blergh!’ Em cima do prato”. (E.S.R)

Assim, os entrevistados censuram a adoção de práticas ancestrais atualmente criticadas, como falar com os clientes durante o atendimento e reprovam-na por preservar costumes provenientes das classes populares em que para a funcionária pública (A.X.) “o pessoal ainda consome o acarajé de qualquer forma” como se não houvesse outra dimensão do cuidado no hábito tocar os alimentos.

Essa relação tátil com o alimento, de acordo com Montanari (2008, p.100) é uma herança da sensibilidade gastronômica antiga e medieval na obtenção de sabores e consistências peculiares. A intimidade do corpo com a comida nas escolhas e transformações dos ingredientes é defendida por Lody (2008, p. 77) pelo seu caráter ritualístico, que atinge “diferentes significados, sentidos e sentimentos”. Contudo, por ela ultimamente perpassa também a idéia do risco de contaminação, sobretudo microbiológica.

Eu acho legal quando eu vejo promovendo cursos, de higiene, porque muitas vezes não é porque não quer não, é porque não sabe como fazer, de que

forma fazer, e é uma comida muito perigosa. É uma comida muito perigosa!  
[...] a mídia hoje mostrou, que o acarajé é um depósito de bactérias. (E.S.R.)

Para os entrevistados, o fato de não praticar a “higiene perfeita” é atribuído ao desconhecimento da “baiana suja” do que seja “certo” nesse sentido. Dessa forma, ratificando a legitimidade dada ao conhecimento científico como sendo o único, e verdadeiro, por conseguinte, incorporado ao cotidiano através da “adesão” às prescrições comportamentais amplamente praticadas e questionadas (CASTIEL, GUILAM e FERREIRA, 2010; TESSER, 2006; LEFREVE & LEFREVE, 2007).

O acarajé é considerado uma “comida perigosa” por alguns consumidores pela impureza e negatividade associada a rituais religiosos como relata a Manicure, católica, com 30 anos de idade, N.J.S:

Uns dizem que cortam dedinho de anjo, de bebe, que faz aquelas “nojeiras”, tem gente que também diz que lavam as partes limpas e jogam dentro, outras coisas mais de sangue, muitas histórias assim. [...] eu acredito. Sinceramente eu acredito. É eu não consumo”. (C.J.S.)

A atendente de restaurante refere-se a “histórias” do que informantes de Borges (2008, p. 25), identificaram como “acarajé preparado”. Este seria feito com ossos de crianças, retirados dos cemitérios após a meia noite, lavados, triturados para a “preparação da magia”. Seriam então acrescentados à massa, com o objetivo de aumentar a clientela da vendedora, mas com conseqüências funestas a quem o consome (moléstias físicas e espirituais).

Antigamente eu pensava muito no candomblé, as pessoas do candomblé, que tem aquelas baianas, aí eu pensava ai meu Deus do céu, será que tem alguma parte a ver com o candomblé? De vez em quando eu penso nisso. Porque candomblé vem de uma coisa negativa, sei lá não sei explicar direito, acho que é mais ou menos isso.

Entretanto, a perpetuação do preconceito contra o candomblé parece basear-se em boatos e não é consensual entre os consumidores. Essa dita forma de “enfeitiçar o



acarajé”, provavelmente fundamenta-se na ideologia civilizatória, que ajudou a justificar a perseguição às práticas culturais e religiosas afro-baianas, demonizadas pelo fato de serem consideradas “não-cristãs”. Segundo Santos (2009, p. 71) essa concepção, desenvolvida nos primórdios da colonização das terras africanas e bastante difundida no Brasil a partir da segunda metade do século XIX, contribuiu para a “construção singular de um estereótipo da feitiçaria vinculado aos Candomblés”.

É preciso ainda ressaltar que essas idéias a respeito do perigo associado à magia se contrapõem.

Muita gente acha que eles fazem, no candomblé... Uns dizem que bota dedo. Tem gente que não come por isso. Dedo de anjo... Não acredito não. Outros dizem: “Repare pra você ver se a mulher do acarajé come acarajé? Ela não come acarajé”. Mas eu já vi baiana comer acarajé. E é uma polêmica danada”.  
(M.A.C)

Assim, as polêmicas em que estão em torno dessa comida identitária baiana perpassam não apenas contaminações (físicas, químicas e microbiológicas) sobre as quais se debruça a ciência, mas também as de caráter espiritual. Atestando a densidade da teia cultural, na qual está envolvida.

### **Considerações Finais**

A forma de perceber a higiene é um misto de apreensão sensorial e emocional com os ditames da religiosidade e da higiene biomédica, não menos simbólica. A dicotomia e a culpabilização da *baiana* refletem a tendência hegemônica de responsabilizar apenas o indivíduo pelo nível de segurança dos alimentos, demonstrando uma visão restrita de um problema multidimensional de raízes profundas fincadas na desigualdade social. A complexidade da situação ainda demanda estudos



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

11

com as vendedoras, que identifiquem as lógicas sócio-culturais nas quais suas acepções estão ancoradas, conhecimentos cruciais para direcionar ações de promoção da saúde.



## Referências

BEZERRA, A. C. D; REIS, R. B; BASTOS, D. H. M. Microbiological quality of hamburgers sold in the streets of Cuiabá - MT, Brazil and vendor hygiene-awareness. *Ciênc. Tecnol. Aliment*, v. 30, n. 2, p. 520-524, 2010.

CARDOSO, R. C. V. *et al.* Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. *Ciênc. Saúde Coletiva*. 2009, vol.14, n.4, pp. 1215-1224.

CASTIEL L. D; GUILAM, M. C. R; FERREIRA, M. S. **Correndo o Risco**: uma introdução aos riscos em saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2010.

Food and Agriculture Organization of the United Nation - FAO. Ensuring quality and safety of street foods. Disponível em: < [http://www.fao.org/ag/agn/food/food\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/food_en.stm) > Acesso em: 24 jan.2011.

CANESQUI, A. M. Mudanças e Permanências da Prática Alimentar Cotidiana de Famílias de Trabalhadores In: Canesqui AM, Garcia RWD. **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. p. 167-210.

GARCIA R.W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr.** v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. (2004). MinC – Ministério da Cultura. **Dossiê IPHAN 6 – Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília.

LEITE, C. C. *et. al.* Qualidade higiênico-sanitária do acarajé e seus complementos comercializados em diferentes pontos turísticos da cidade de Salvador, BA. **Rev. Hig Alim.** v.14, n.74, p. 50- 53, 2000.

LIMA, V. C. Etnocenologia e etnoculinária do Acarajé. In: BIÃO, A; GREINER, C. **Etnocenologia**: textos selecionados. São Paulo: Annablume, 1998. p.30-39

LODY, R. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo. Ed. Senac. 2008. 424 p.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008. 207 p.



OLIVEIRA, I.B. “Fora da higiene não há salvação”: a disciplinarização do corpo pelo discurso médico no Brasil Republicano. **Mneme: Revista de Humanidades**. v. 4, n.7, fev./mar. 2003.

RIOS, M. Quem Botou Grife no meu Acarajé? Uma reflexão sobre identidade nacional. **Bahia Análise & Dados, SEI**, v.19, n.2 p. 45-46, 1999.

RODRIGUES, K. L. et al. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. **Ciênc. Tecnol. Aliment**, 2003, v. 23, n.3, p. 447-452, 2003.

SANTOS, E. F. **O poder dos candomblés: perseguição e resistência no Recôncavo da Bahia**. Salvador, BA: EDUFBA, 2009. 209 p.

SANTOS, L. A. S. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo**. Salvador: EDUFBA, 2008. 330 p.

SILVA, J. L. M. Transformações no espaço doméstico: o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. **An. mus. paul.** v.15, n.2, p. 197-220, 2007.

SOUZA, A. T. A; ROSA, C. S.; SOUZA, J. A. Comércio informal de alimentos: um estudo no centro de Santa Maria, RS. **Hig. Aliment**, v. 22, n.159, p. 54-59, mar. 2008.

TESSER, C. D. Medicalização social (II): limites biomédicos e propostas para a clínica na atenção básica. **Interface**, v. 10, n. 20, p. 347-62, 2006.