

## DOSSIÊ

### História da Política e do Direito Internacional

Fernando César Costa Xavier<sup>1</sup>

## ENSAIO

### HALLACA E PERU: UMA COMPARAÇÃO ENTRE A COZINHA NATALINA DA VENEZUELA E DO BRASIL<sup>2</sup>

#### HALLACA AND PERU: A COMPARISON BETWEEN THE CHRISTMAS CUISINE OF VENEZUELA AND BRAZIL

#### RESUMO:

A hallaca é o símbolo da ceia natalina na Venezuela, assim como o peru o é no Brasil. Apesar dessa suposta equivalência, não seria correto afirmar que os dois pratos estão em um mesmo grau de importância simbólica e cultural nos contextos em que estão inseridos. Não se deve esperar que os venezuelanos que migraram para o Brasil assimilem as tradições natalinas locais, menos ainda que passem a adotar o peru como prato principal da sua ceia. A preparação da hallaca durante a quadra de dezembro, assim como a sua degustação no natal, são certamente ritos inegociáveis que os migrantes adultos se esforçarão para conservar. Este texto apresenta informações que permitem que se compare e perceba por que, contextualmente, *la hallaca navideña* é mais importante do que o peru no Natal brasileiro.

**Palavras-chave:** Hallaca; Peru de Natal; Venezuela; Brasil; ritos culturais; migração venezuelana.

#### ABSTRACT:

The hallaca is the symbol of the Christmas dinner in Venezuela, as is the turkey for Brazil. Despite this supposed equivalence, it would not be correct to say that the two dishes are in the same degree of symbolic and cultural importance in the contexts in which they are inserted. Venezuelans who migrated to Brazil should not be expected to assimilate local Christmas traditions, let alone start to adopt turkey as the main course of their dinner. The preparation of the hallaca during the December period, as well as its tasting at Christmas, are certainly non-negotiable rites that adult migrants will strive to preserve. This paper presents information that allows to compare and understand why, in context, *la hallaca navideña* is more important than the Christmas turkey.

**Keywords:** Hallaca; Christmas turkey; Venezuela; Brazil; cultural rites; Venezuelan migration.

## INTRODUÇÃO

No conto *O Peru de Natal*, publicado postumamente em coletânea em 1947<sup>3</sup>, Mário de

Andrade narra como o peru pode ser capaz de produzir na família brasileira uma grande sensação de deleite. Nas palavras do personagem Juca: “Comprou-se o peru, fez-se o peru, etc. E depois de uma Missa do Galo bem mal rezada, se deu o

<sup>1</sup> Possui Graduação e Mestrado em Direito pela Universidade Federal do Pará e Doutorado em Relações Internacionais pela Universidade de Brasília, e é Doutorando em Direito e Sociologia pela Universidade Federal Fluminense. Professor Associado I do Instituto de Ciências Jurídicas da Universidade Federal de Roraima (UFRR) e Professor Doutor Nível I do Curso de Direito da Universidade Estadual de Roraima (UERR). Professor Permanente no Programa de Mestrado Profissional em Segurança Pública, Direitos Humanos e Cidadania da UERR. fxavier010@hotmail.com  <https://orcid.org/0000-0003-3470-0139>

<sup>2</sup> Devo agradecer a Juan Manuel Herrera Mast e sua família pela inigualável experiência de poder acompanhar a preparação de hallacas, e também a Ricardo Salvador de Toma García, por fornecer ricos relatos e importantes fontes de consulta para este texto.

<sup>3</sup> In: *Contos novos*. Belo Horizonte: Editora Villa Rica, 1997. As citações do conto não serão acompanhadas de referência, pois se considera que isso seria inapropriado para as obras de literatura, principalmente aquelas que estão em domínio público.

nosso mais maravilhoso Natal”. O mais curioso da narrativa é como esse “maravilhoso Natal”, com fartura de peru, tornou-se possível justamente pela não participação da família extensa: “Peru era prato de festa: uma imundície de parentes já preparados pela tradição, invadiam a casa por causa do peru, das empadinhas e dos doces [...] Não, não se convidava ninguém, era um peru pra nós, cinco pessoas”.

Ainda que se trate de ficção irreverente – “entre jocosa e séria” (VILHAGRA, 2015, p. 179) –, não parece impossível atribuir ao conto do escritor modernista algum grau de realismo, mais propriamente na parte em que sugere a capacidade limitada que teria o peru de Natal de inspirar sentimentos sinceros de solidariedade. Mesmo em sua posição de principal prato na ceia natalina brasileira – uma posição às vezes controversa –, o peru talvez não logre alcançar os elevados critérios dos símbolos do espírito natalino; e isso poderia ser percebido já nos seus ritos de preparação.

O principal objetivo deste artigo é comparar a importância contextual que têm o peru na ceia brasileira e a hallaca na venezuelana. Para isso, utiliza como fontes de informação textos bibliográficos que abordam os ritos e as peculiaridades da culinária festiva dos dois países; também se serve de ricos relatos colhidos e observações feitas durante o mês de dezembro de 2020.

O artigo não foi escrito por um sociólogo ou antropólogo, de modo que não será surpreendente se ele eventualmente contiver imprecisões relativas ao método de abordagem disto que poderia ser enquadrado como uma etnografia. O propósito é mais modesto: chamar a atenção dos especialistas da antropologia da comida e da alimentação e instigá-los a participar de um debate que pode interessar aos estudiosos da migração venezuelana no Brasil.

## A HALLACA

A hallaca é o “prato nacional por excelência” (LOVERA, 2009, p. 489) da noite de Natal na Venezuela; é a “alma de dezembro” do país e a expressão do “orgulho da venezuelanidade” (CARTAY, 1998, p. 59). É, ao mesmo tempo, um alimento – o pastel venezuelano natalino – e uma experiência – complexa e multidimensional (BLANCO, 2013).

Em termos objetivos, a hallaca pode ser descrita como um *guiso* de carnes envolto em uma massa de farinha cozida e empacotada em folhas de bananeira amarradas. Embora tenha essas características gerais consagradas por todo o território venezuelano, são admitidas variações regionais do prato (CARTAY, 1998), sobretudo em relação aos ingredientes e aos métodos de cozimento e envoltura da massa. Essas variações, em todo o caso, não são tão acentuadas ao ponto de criarem pratos singulares ou incomparáveis.

O guisado sempre tem como base uma mistura de carnes (bovina, de porco, de frango ou mesmo de caça), que é temperada ao sabor de cada família<sup>4</sup>. A massa, antes feita a partir de milho moído, hoje costuma ser preparada com farinha de milho industrializada (a marca Pan é largamente utilizada para isso). As folhas de bananeira, que envolverão a massa e o guisado, são cortadas, lavadas e expostas ao calor de uma fogueira ou forno. Desidratadas, ficarão com uma coloração mais escurecida, indicando que estão mais rígidas e aderentes. As folhas devem ainda ser lavadas uma vez mais, para que não contenham cinzas ou odor fumegante.

Depois de abertas as porções de massa, são depositadas sobre elas, de cada vez, uma porção equivalente de guisado. Neste momento, são adicionados como adorno outros ingredientes, especialmente azeitonas, uvas passas e alcaparras; a depender da região, outros complementos são usados, como ovos, cenoura, batata, tomate,

<sup>4</sup> Jorge M. González lista alguns condimentos que costumam ser usados como temperos: “Pode ser colocado vinho tinto, cominho, alho, pimentão, pimenta ají doce (quase impossível de encontrar fora do país!) tomate, ervas aromáticas, cebola, alho poró, cebolinha, manteiga, sal, pimenta e rapadura. Alguns ingredientes mais, outros menos, segundo o gosto de cada família e da região” (GONZÁLEZ, 2014, p. 33, tradução livre).

amêndoas grão-de-bico etc.

A massa é fechada sobre o guisado e besuntada em óleo de urucum antes de ser enrolada em duas folhas de bananeira sobrepostas, que serão fechadas em forma de pacote e amarradas em laços de fios de barbante. O amarre dos fios deve ser suficientemente firme, já que as hallacas serão ainda fervidas em água para que cozinhe a massa. A boa compactação da massa recheada, dentro de folhas de bananeira resistentes, pode assegurar que o produto final tenha uma forma sólida e simétrica<sup>5</sup>.

Tem-se assim as quatro partes que compõem a armação da hallaca: o guisado, a massa, o adorno e a envoltura (GONZÁLEZ, 2014). A composição de todas essas etapas é um processo que pode demorar um dia inteiro ou dois dias.

Alguns dirão que descrever o seu modo de preparo não chega a expressar adequadamente o que a hallaca significa; afinal, não é um prato que se pede em um restaurante, e sim a expressão de uma festa, de um ritual (HERNANDÉZ, 2011). À vista disso, serão destacados a seguir alguns traços mais essenciais que estariam por trás desse alimento, que recorda aos venezuelanos a sua identidade coletiva e os une muito mais que qualquer outra tradição (GONZÁLEZ, 2014).

Um dos traços marcantes da hallaca é, primeiramente, os seus sabores múltiplos – de “*la multisapida hallaca*”, conforme Rafael Cartay (2005, p. 50). Ainda haja uma disputa em torno da etimologia, um dos sentidos atribuídos ao termo, nas suas origens, é “mescla”<sup>6</sup>. A mistura de sabores contida na hallaca, com efeito, estaria diretamente relacionada com a mescla cultural abrangida em sua receita, que reuniria elementos de matriz ameríndia, europeia e africana (FINOL; PEREZ, 2016).

Além da associação mesma ao Natal, fixada historicamente, a influência europeia estaria

presente em alguns insumos, como as uvas passas, as azeitonas, as alcaparras ou o grão-de-bico. A influência africana, por sua vez, apareceria nas folhas de bananeira e na “combinação particular do que normalmente eram sobras dos donos dos escravos dadas como alimento aos escravos africanos” (FINOL; PEREZ, 2016, p. 287). O elemento ameríndio seria, sobretudo, o milho tornado farinha, mas também alguns itens nativos, como o pimenta ají doce e o urucum usado para dar coloração.

José Enrique Finol e Beatriz Pérez destacam ainda outras mesclas: “Essa qualidade sincrética também se expressa na combinação de três tipos de alimentos: vegetais, carnes e minerais (sal). Em algumas receitas, vários tipos de carnes são misturados (aves, suínos e bovinos), e vários tipos de vegetais também” (FINOL; PÉREZ, 2016, p. 287). A esse produto culinário misturam-se ainda elementos culturais, como a música (*la gaita*) e a contação de histórias. A junção de membros da família, alcançando três ou mais gerações, poderia ser também tomada como mais uma dimensão da multiplicidade, da mescla e do sincretismo dos quais emerge a tradição da hallaca.

O segundo aspecto marcante em torno do prato é, a propósito, o caráter colaborativo e familiar de sua elaboração (CARTAY, 1998). Como em um ritual (FINOL; PÉREZ, 2016), os papéis de cada qual estão fortemente estabelecidos pela tradição: os mais velhos realizarão as atividades que exigem habilidades e os mais jovens cuidarão dos serviços que demandam força. A família, nesse contexto, é um valor muito importante e se fará “representado pela conduta de respeito à líder da família, ao trabalho em equipe familiar e ao fato de que as hallacas se compartilham principalmente em família” (BLANCO, 2013, p. 55).

A figura da matriarca – a mãe, avó ou bisavó – tem um lugar especial na produção da iguaria. É ela a quem se incumbe de dirigir “com

<sup>5</sup> Esse aspecto estético é de tal modo importante que há uma frase culinária venezuelana usada para caçoar de pessoas (principalmente mulheres) que têm constituição física assimétrica ou que vestem roupas desproporcionais ao corpo: “Pareces uma hallaca mal amarrada!” (FAJARDO, 2011).

<sup>6</sup> O cientista de origem prussiana Adolf Ernst defendia, ainda no séc. XIX, que a origem da hallaca estava no tupi-guarani ayúa (mesclar) e o filólogo de origem polonesa Ángel Rosenblat, já no séc. XX, dizia que derivava de uma caixa ou invólucro chamado hayaca (CARTAY, 1998).

paciência e amor” (CARTAY, 1998, p. 59) os trabalhos, e isso desde o momento pré-ritual de escolha e compra dos ingredientes mais frescos e de melhor qualidade nos mercados (FINOL; PÉREZ, 2016). É a mulher quem, assumindo o preparo do guisado, seu adorno e seu cozimento, definirá o sabor especial das hallacas. Ela conservará a receita e se encarregará de transmiti-la às novas gerações da família (SEQUERA, 2012). Uma famosa canção do grupo *Serenata Guayanesa* deixa claro que a carga simbólica que pesa sobre a figura materna é compensada com prestígio: “*Digan lo que digan, no discuto más, la mejor hallaca la hace mi mamá*”. E esse prestígio, não raro, é aproveitado pela matriarca como um *petit pouvoir* tirânico (HERNANDEZ, 2007).

As crianças têm o papel secundário, mas importante, de cortar e limpar as folhas de bananeira; às vezes podem amarrar a hallaca, se tiverem a destreza necessária para isso. Também podem ajudar na etapa de adorno, colocando azeitona ou uva passa no guisado depositado sobre a massa (ANDERSON, 2010). A armação costuma ser planejada de modo a que todos participem um pouco, porque, afinal, há ali já um festejo. Muitas hallacas serão consumidas na data em que forem preparadas, o que pode anteceder em poucos dias ou uma semana o Natal.

Assim, antes mesmo do dia 24 de dezembro, as hallacas já terão sido provadas e a família já terá se congado. Na ceia da *Nochebuena* e na *Navidad*, será repetido o ritual da degustação, e a confraternização familiar se estenderá à vizinhança. Aquelas hallacas feitas além da quota da família serão dadas como presentes aos vizinhos e amigos, em um esquema de troca que possibilitará que a degustação – enquanto experiência sensorial e cultural – seja compartilhada com outras famílias.

Desse modo, na memória coletiva das famílias, ricas ou pobres, permanecerá gravada não apenas a ceia natalina, na qual se consome a hallaca, mas também os dias antecedentes em que

ela foi preparada: – *por quem, como e onde* foi preparada.

## O PERU DE NATAL

Muito antes de se tornar a ave-símbolo do Dia de Ação de Graças nos Estados Unidos, o peru apareceu nas mesas de Natal na Inglaterra Renascentista, na segunda metade do séc. XVI (DAVIS, 2001). Nesse período, associado como uma “criação” para o Natal, ele foi levado para a Velho Continente e de lá para diversas colônias europeias. Ainda no séc. XVI, os espanhóis passaram a criá-lo no Vice-reino do Peru, razão pela qual ele teria passado a ser conhecido no Brasil, desde longa data, como “galinha do Peru” (CARDIM, 2009, p. 169)<sup>7</sup> – ou, simplesmente, “peru”.

A carne da ave aparece hoje, com muito ou pouco destaque, na ceia natalina de muitos países. Um recente editorial de uma revista especializada na área médica, interessado na ceia de Natal no ano assolado pela Covid-19, compara as peculiaridades gastronômicas natalinas ao redor do mundo: “Na Irlanda, no Reino Unido e nos Estados Unidos, o peru ainda é o prato principal no dia de Natal, embora o ganso esteja crescendo em popularidade” (McCANN, 2020, p. 2). Ainda de acordo com o editorial, o fenômeno seria invertido na Alemanha e na Espanha: é o peru que estaria ganhando popularidade. Na França, a ave seria um prato secundário, na Itália, sequer figuraria no cardápio, e em Israel uma versão mais sofisticada teria um lugar de destaque à mesa: peru assado recheado com pimenta, canela e noz-moscada.

E quanto à ceia natalina do Brasil? Conforme o editorialista, “No Brasil, peru assado, porco ou bacalhau são os pratos mais populares” (McCANN, 2020, p. 2). Isso parece revelar a influência da ceia portuguesa – a *consoada* –, uma vez que também nela esses três pratos estão presentes. Na província de Entre-Douro-e-Minho, predomina o bacalhau cozido com

<sup>7</sup> Câmara Cascudo afirma que o peru era abundante e familiar nas festas quinhentistas do Brasil colonial e acredita que ele não precisou cruzar o Atlântico para depois aportar aqui (CASCUDO, 1967, p. 247 e 266). A sua associação específica com a festividade do Natal, todavia, somente ocorreria mais tardiamente.

batatas, ovos e tenros; em Trás-os-Montes, no Alentejo e na região central litorânea, o destaque é dado à carne de porco ou de leitão, acompanhada de vinho; o peru recheado, por sua vez, é mais tradicional na Estremadura e no Ribatejo, e também no Algarve, onde acabou por substituir o pitéu da carne de porco (MESQUITA, 1982). A presença acessória da rabanada reforça a provável influência lusitana.

O peru, especificamente, adquiriu notoriedade como prato natalino em Portugal a partir, principalmente, do séc. XVII. Ficou estabelecido pela tradição que deveria ser recheado, assado e consumido depois da Missa do Galo. A proibição pela Igreja Católica do consumo de carnes antes da meia-noite, associado ao preço mais em conta de pescados e frutos do mar, assegurou ao bacalhau (e em certa medida ao polvo) a supremacia na ceia do dia 24 de dezembro, inclusive a condição de “fiel amigo” dos portugueses em geral e dos pobres em especial (SOBRAL; RODRIGUES, 2013). Durante muito tempo, o peru, diversamente, seguiu sendo associado ao fausto e apreciado exclusivamente pelas famílias ricas (GOIDANICH, 2008).

No Brasil, foi o bacalhau que ganhou fama como um artigo de luxo, importado, restrito às classes altas. A acirrada disputa pela predominância na ceia natalina de todos os segmentos, ao menos no séc. XX, nas várias regiões do país, foi invariavelmente entre o peru e o porco (ou leitão). E foi a ajuda nada desinteressada da publicidade e da indústria de carnes aviárias que tornou o peru mais acessível e popularizado em muitos lares brasileiros nos fins de ano.

A partir dos anos 1960, a empresa catarinense Sadia passou a se especializar no abate de perus de carne mais clara, que foram importados primeiramente do Rio de Janeiro e depois, para atender à demanda crescente, da Califórnia. Em 1974, sob a alegação de “facilitar a vida da dona de casa”, o peru passou a ser vendido já temperado (GEORGINO, 2013). A partir dos anos

90, com a linha Califórnia, a empresa passou a investir maciçamente em derivados de carne de peru, bem como em estratégias de marketing para condicionar a escolha para a ceia dezeembrina. Nos anos 80, foram veiculados muitos comerciais televisivos com mensagens como “*Desejo um Natal do peru pra todo mundo, com peru da Sadia, é claro!*” e “*Passe o natal com peru temperado Sadia*”.

Essa publicidade, ciclicamente ostensiva, destacando, sempre que possível, as facilidades do produto industrializado, foi responsável pela manutenção e reprodução do modo simplório de preparo da ave, sem adulterar a forma tradicional já estabelecida em outros lugares: a ave assada ao forno. Neste caso, *pronta para assar*<sup>8</sup>. O empobrecimento ritualístico se mostrava claro: “O tradicional peru de Natal previamente alcoolizado e abatido na própria casa dá lugar ao produto comercializado já limpo e pronto para assar. O lançamento, em 1975, do peru resfriado elimina a compra do animal vivo, tal qual se fazia na década de 1950” (CARVALHO; BASTOS; GIMENES-MINASSE, 2017, p. 25).

Para resistir à cultura do peru natalino, a empresa Perdigão (que concorria com a Sadia antes de se fundirem em 2009-2011) deu um passo decisivo em 1982, com a criação do *chester* – uma linhagem de frango criada a partir de experimentos em laboratório. Mais carnudo no peito e nas coxas que os frangos convencionais, o *chester* foi apresentado como um concorrente do peru. Com preços competitivos, esse superfrango passou a disputar mercado com a ave norteamericana, estando ambos em um nível de equivalência nos aspectos artificiais que apelam ao jogo de aparências. De acordo com Maria Elisabeth Goidanich, “Ao mesmo tempo em que a Perdigão lança uma ave ‘revolucionária’, ela também apela à tradição, de forma a assegurar ‘a mudança dentro da continuidade’, isto é, a continuidade de consumo de aves de carnes nobres” (GOIDANICH, 2008, p. 109).

Embora seja um produto culinário natalino

<sup>8</sup> E para desobrigar as famílias das preocupações com a cozinha na véspera do Natal, a empresa adaptou um termômetro à carne do peru, para que o ponto ideal de assamento não escapasse.

tipicamente brasileiro, não se pode dizer que o chester seja verdadeiramente um orgulho nacional; não há canções para ele além daquelas feitas pelas agências de publicidade. Na verdade, as músicas de Natal mais conhecidas pelos brasileiros – o *jingle bells* norte-americano, e “Então é Natal”, da cantora Simone – não trazem qualquer referência à ceia ou aos pratos nela servidos.

A regulação mercantilista que se lançou sobre (e contra) o principal prato natalino no Brasil, ao tempo em que estimulou a inventividade industrial, comercial e publicitária, abriu pouco espaço para experimentações inovadoras nas casas das famílias. A “metáfora da sensação de liberdade”, como diria Mário de Andrade no conto que abre este artigo, atravessou os anos mantendo a mesma receita daquela família paulista da primeira metade do séc. XX: “O tal alimento, isto é, o peru de natal, acompanhado de duas farofas, a gorda com miúdos e a seca, douradinha, com bastante manteiga”.

Embora haja a possibilidade de variação no preparo do peru – ou do chester –, sobretudo quando ele é recheado, as variedades vão existir mais nos livros de receita do que no mundo real. A escolha da ave nos freezers dos supermercados é um momento literalmente frio. Os ingredientes, inclusive a própria farofa, podem ser comprados prontos; e geralmente o são. Os recheios não demandam grandes esforços quanto ao preparo e podem ser executados por apenas uma ou poucas pessoas. Tudo isso esvazia a cozinha, eliminando qualquer lugar às crianças.

A interação criativa com o alimento, com o seu preparo, é pouca ou nenhuma. Muitas famílias, inclusive, optam por encomendar o prato – algo que não é recomendado para a hallaca, pois “a melhor hallaca é sempre a da própria casa” (CARTAY, 1998, p. 59). À vista disso, o peru pode ser substituído sem remorsos por outras iguarias em algumas famílias ou regiões do Brasil, por razões econômicas ou de simples gosto. O peru não é um elemento essencial no Natal brasileiro, como o é hoje no Dia de Ação de Graças ou mesmo no Natal norte-americano.

Isso, evidentemente, não significa que as famílias brasileiras não se deleitem com a sua degustação na noite do dia 24 de dezembro ou no almoço do dia 25, nem quer dizer que ele não inspire compartilhamento, mas apenas que o deleite é meramente gustativo e o compartilhamento, talvez por isso, limitado. Não parece improvável a estória narrada por Juca, o personagem de Mário de Andrade que maldiz os parentes e deseja ficar a sós com seu núcleo familiar para comerem todo o peru. Diferentemente da hallaca, os brasileiros não se sentem moralmente obrigados a dividir a ceia entre parentes e amigos que não estejam presentes à festa, tampouco trocam perus ou nacos dele como presentes natalinos.

A carne do peru assada, com alguns acompanhamentos, é capaz de cativar paladares por mérito próprio, como tem sido há séculos em muitos lugares. No entanto, o fato é que o peru não conseguiu mobilizar os recursos culturais que fazem de um alimento o centro de um ritual festivo, como é o caso da hallaca no Natal, e menos ainda se converteu no símbolo da identidade nacional brasileira.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo resumiu e apresentou informações que tornam possível uma comparação entre os principais pratos natalinos da Venezuela e do Brasil, isto é, a hallaca e o peru. Embora não tenha sido evidenciado ao início, o artigo tem como pano de fundo o fenômeno da migração venezuelana e o processo de trocas culturais que estão em curso nas cidades brasileiras que têm recebido os migrantes.

Não é esperado que o conteúdo da ceia natalina (ou mesmo outros ritos dezembrinos) seja um elemento cultural que os migrantes venezuelanos cederão facilmente. O principal prato de toda a Venezuela, a multi-sápida hallaca, não é apenas um alimento consumido durante a congregação natalina; é ele próprio o elemento que evoca um nível superior de congregação antes e durante o Natal. E isso é especialmente

importante para uma comunidade migrante com laços nacionais e identitários ainda não afrouxados.

Como diz o venezuelano Rafael Cartay, “Mais que qualquer outro prato venezuelano, a hallaca está carregada de símbolos: é o símbolo do Natal, da alegria compartilhada, da solidariedade, do orgulho de venezuelanidade e da nostalgia da pátria perdida quando as circunstâncias da vida nos lançam ao exílio” (CARTAY, 1998, p. 59, tradução livre). A questão agora é saber se a tradição da hallaca no exílio será capaz de cativar a população local e fazer com que ela seja integrada à ceia natalina do país anfitrião, ao lado ou acima do peru.

## REFERENCES

- ANDERSON, Lynne Christy. **Breaking Bread: recipes and stories from immigrant kitchens**. Berkeley; Los Angeles; London: University of California Press, 2010.
- BLANCO, Marcel Antonorsi. Las hallacas: reflexiones gerenciales a partir de una experiencia cultural. **Debates IESA**, v. 18, n. 4, out./-dez. 2013.
- CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da Alimentação no Brasil**. Primeiro Volume. São Paulo: Companhia da Editora Nacional, 1967.
- CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Transcrição, introdução e notas de Ana Maria de Azevedo. São Paulo: Hedra, 2009.
- CARTAY, Rafael. Elogio y nostalgia de la cocina venezolana. **Caravelle**, n. 71, 1998, pp. 53-65. DOI: <https://doi.org/10.3406/carav.1998.2807>
- CARTAY, Rafael. Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. **Agroalimentaria**, v. 11, n. 20, jan.-jun., 2005, pp. 43-55.
- CARVALHO, Luiz Gonzaga A.; BASTOS, Sênia Regina; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta S. Garcia. Comensalidade na Família Nuclear Paulista: 1950 a 2000. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 9, n. 1, jan./mar., 2017, pp. 18-31.
- DAVIS, Karen. **More Than a Meal: The Turkey in History, Myth, Ritual, and Reality**. New York: Lantern Books, 2001.
- DIAS LOPES, J. A. A festa do peru. **Gula**, v. 13, n. 169, nov. 2006, p. 110-111.
- FAJARDO, Luisa A. Messina. Come avispa, que cigarrón atora: Paremiología venezolana y “comparancias”. In: BERTRÁN, Antonio Pamies; DURÁN, Juan de Dios Luque; MARTÍN, Patricia Fernández (eds.). **Paremiología y herencia cultural**. Granada: Granada Lingvistica Granada, 2011.
- FINOL, José Enrique; PÉREZ, Beatriz. Semiotic food, semiotic cooking: The ritual of preparation and consumption of hallacas in Venezuela. **Semiotica**, n. 211, 2016, pp. 271-291. DOI: <https://doi.org/10.1515/sem-2016-0088>
- GEORGINO, Érica. **Breve história: Peru Sadia**. Revista Galileu, edição 269, dez. 2013.
- GOIDANICH, Maria Elisabeth. Diz-me se no Natal serves chester ou peru e te direi quem és. Reflexões sobre identidade, tradição, autenticidade, confiança e distinção. **Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis**, Florianópolis, v.5, p. 104-119, jul./dez. 2008.
- GONZÁLEZ, Jorge M. ¡La Hallaca no es un tamal! **También Somos Americanos**, ano 1, jan. 2014.
- HERNANDEZ, Marizela. Deleites y sinsabores de la comida y el comer: situando el tema. **Atenea (Concepción)**, n. 496, 2007, p. 41-54.
- HERNÁNDEZ, Tulio. La hallaca en tres actos: etnografía arbitraria de un condumio local. **El Nacional**. Papel Literario, 17 dez. 2011.
- LOVERA, José Rafael. **Geografía cultural regional alimentaria de Venezuela**. Coleção Geo-

Venezuela, Tomo 8. Caracas: Fundación Empresas Polar, 2009.

MESQUITA, José Carlos Vilhena. **Tradições do Natal Português**. Extraído do Diário de Notícias de 24 de dezembro de 1982. Disponível em: <https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/5665>

McCANN, Shawn R. Christmas, wine e Covid-19. **Bone Marrow Transplant**, Springer Nature, 09 dez. 2020. DOI: <https://doi.org/10.1038/s41409-020-01171-z>

VILHAGRA, Leonardo Teixeira de Freitas Ribeiro. O patriarcalismo e os corpos dóceis no conto “O Peru de Natal”, de Mário de Andrade. **Revista Versalete**, Curitiba, v. 3, n. 4, jan.-jun. 2015.

SEQUERA, José Leonardo ¡El Gusto lo dan las manos! Carmen Luisa Rivero, Maestra de la Culinaria Popular Venezolana. **Revista de Pedagogía**, v. 33, n. 93, jul.-dez., 2012, pp. 121-126.

SOBRAL, José Manuel; RODRIGUES, Patrícia. O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa. **Etnográfica**, v. 17, n. 3, out. 2013. DOI: <https://doi.org/10.4000/etnografica.3252>

SUBERO, Efraín. **La navidad en la literatura venezolana**. Caracas, Ediciones Centauro, 1977.