

Entre o fogão e a ciência: a comida como objeto de estudo na construção da cultura

Between the stove and science: food as an object of study in the construction of culture

Isabela Barbosa¹

PPGAS/UFRN: <https://orcid.org/0000-0002-3570-2649>

DOI: <https://doi.org/10.21680/1982-1662.2019v2n25ID17308>

Resumo

Atualmente, compreende-se que a comida e alimentação tem se expandido enquanto ciência, sendo objeto de estudo científico e sensorial na atualidade, quando estudos sociológicos, antropológicos e também nutricionais se deleitam não somente sobre as problemáticas de saúde do indivíduo, mas também a saúde coletiva e desenvolvimento social, formação e transformação cultural, memória ancestral e construção de tradições por meio da comensalidade. Esse fato implica na compreensão de que a comida se diferencia do alimento, enquanto ela é este alimento transformado culturalmente, a partir de métodos de cozimento específicos que lhe configuram um caráter cultural e de identidade específicos. Essas identidades se realizam por meio das tradições, dos regionalismos, dos modelos de cozinha e saber-fazer específicos e que, a partir dessas concepções do fazer ancestral, se entende o quê comer e por qual motivo fazê-lo. Desse modo, as problematizações aqui apresentadas são expostas na intenção de fomentar uma discussão ampla sobre a alimentação enquanto ciência, a comida enquanto elemento característico de identidades distintas, além de atuar como instrumento de aproximação e distanciamento dos povos.

Palavras-chave: Alimentação. Identidade. Cultura.

Abstract

¹ E-mail: abelabarbosa@gmail.com

Nowadays, it is understood that food and food has expanded as a science, being object of scientific and sensorial study at the present time, when sociological, anthropological and also nutritional studies delight not only on the health problems of the individual, but also health collective and social development, cultural formation and transformation, ancestral memory and the construction of traditions through commensality. This fact implies in the understanding that food differs from food, while it is this culturally transformed food, from specific cooking methods that give it a specific cultural and identity character. These identities take place through traditions, regionalisms, specific models of cooking and know-how and, from these conceptions of ancestral practice, one understands what to eat and for what reason to do so. Thus, the problematizations presented here exist with the intention of fomenting a broad discussion about food as a science, food as a characteristic element of distinct identities, as well as acting as an instrument of approximation and distancing of peoples.

Keywords: Food. Identity. Culture.

Introdução

A presença da alimentação como elemento de afirmação da identidade cultural de sociedades distintas tem sido temas de discussões acadêmicas massivas nos últimos anos, especialmente no campo sociológico e antropológico. Esses espaços de desenvolvimento de estudos e pesquisa voltados para a comida e alimentação, possivelmente sejam explicados pela também massiva presença da comida como um lazer, um momento de descanso entre a rotina cansativa, ou quem sabe motivo de reunião de amigos não somente para comer enquanto se conversa, bem como conversar sobre o que se come.

Desse modo, o presente trabalho propõe um levantamento de alguns estudos sociológicos e antropológicos realizados no campo da alimentação e cultura, tendo em vista seu caráter definidor de tradições e culturas espalhadas por todo o mundo, bem como ser parte integrante no entendimento sobre a evolução da humanidade, desde o período inicial da história, onde o surgimento das primeiras civilizações se justifica,

em parte, pelo fácil acesso ao alimento e a fixação dos povos em determinados lugares e posteriormente a organização de comunidades.

A comida aqui analisada é carregada por um sistema de símbolos, um aparato de modos de fazer que se relacionam com a construção social do lugar em que ela está inserida, a saber, é essa comida que define o comportamento das pessoas que a consomem, além de servir como um indicador da sociedade do consumo, assim como suas restrições e tabus sociais construídos por meio da alimentação e suas influências coloniais.

Desenvolvimento

É através de um caminho epistemológico que tornaram-se clássicos algumas pesquisas, a exemplo dos estudos por Claude Lévi-Strauss em sua obra *O cru e o cozido* (1964) onde estabelece uma diferença entre comida e alimento, expondo que o alimento é aquele direcionado para saciar o homem, para atender suas necessidades fisiológicas, já a comida é esse alimento transformado, carregado de significados. A comida, nesse sentido, funciona como um código, por meio de uma linguagem simbólica capaz de unir fronteiras distintas, transformando uma cultura singular em pluralidade cultural, ao mesmo tempo que essa linguagem caracteriza os povos, também os diferencia e os personaliza.

Utilizando-se do fogo como elemento transformador, o antropólogo definiu as características sociais da alimentação quando diferenciou o cru e o cozido como sendo a transformação da natureza para a cultura, ou seja, quando através dos elementos sociais, a natureza passa a receber um simbolismo cultural. Lévi-Strauss se utiliza da mitologia do fogo para conceituar a transformação cultural da sociedade, por vias da transformação social.

O pesquisador também destina outras obras ao estudo da alimentação, a exemplo de *Do mel às cinzas* (1967), *Origens das maneiras à mesa* (1968) e *O homem nu* (1973). Todavia, *O cru e o cozido* (1964) tornou-se a sua obra mais célebre sobre essa temática. Foi nessa obra que Lévi-Strauss explicou através da trilogia intitulada “Cru/Cozido/Podre” as transformações culturais, onde as coisas cruas são relacionadas às coisas naturais e, quando transformadas, tornam-se cozidas, passam a ter um caráter cultural, para depois desse processo retornar à natureza.

O antropólogo intitulou a relação entre o cru, o cozido e o pobre de “triângulo culinário”, explicando através da alimentação e seus simbolismos a passagem da natureza para a cultura. Esses estudos subsidiaram diversas pesquisas e teorias relacionadas a essa temática. A dicotomia natureza e cultura sublinhada por Lévi-Strauss no campo da alimentação impactou os trabalhos de antropólogos, a exemplo de Mary Douglas (1966) e de Marshall Sahlins (2003).

Em sua obra *Pureza e Perigo* (1966), Mary Douglas discutiu acerca de questão dos conceitos de pureza e impureza nas sociedades primitivas africanas, em contrapartida aos conceitos de puro e impuro da sociedade contemporânea, como é o caso das religiões, onde ela cita o hinduísmo, o cristianismo dentre outras religiões. Douglas (1966) propôs também questionar, a partir de uma análise estruturalista muito pautada nas análises de Claude Lévi-Strauss, em *As Mitológicas* (1964), as diferentes categorias que compõem as práticas alimentares de famílias de classe média, quando a ideia de puro e impuro ocasiona em uma relação com a ideia de ordem e desordem, estando fora de ordem aquilo que é impuro, proibido.

No capítulo II *A Impureza Secular*, Mary Douglas (1966) cita a alimentação como foco da explicação entre as impurezas e proibições religiosas em torno do ato de alimentar-se. Expõe o exemplo da carne de porco, pouco consumida e nunca consumida entre as religiões judaicas e muçumanas, as restrições dessa carne, tida como tóxica em prescrições alimentares mosaicas. Para o profeta Moisés as restrições alimentares também se assemelhavam à noções de higiene, e não somente a fins religiosos.

As proibições em torno do consumo da carne do porco estão, também, expressas na Bíblia, em Levítico, que relaciona o ato de comer o porco como algo impuro. Tais restrições alimentares foram, posteriormente, analisadas positivamente com o fato de judeus europeus terem forte imunidade à doenças severas da época, como é o caso das pestes.

Nesse processo de diferenciação entre o puro e o impuro, encontra-se as práticas alimentares dos Yorubás, Mary Douglas cita que os Yorubás tinham o costume de alimentar-se com a mão direita, pois a mão esquerda era impura, suja, por manusear utensílios e segurar demais objetos poluentes. A autora explica que a diferença de puro e impuro das sociedades contemporâneas para as sociedades primitivas se estabelece quando para tirarmos as impurezas de determinado alimento,

precisamos lavá-lo, por exemplo, para a sociedade primitiva trata-se do momento de espantar os espíritos e com isso tornar puro.

Como exemplo, ela se utiliza dos povos Havik, que separam os alimentos crus (puros), dos alimentos cozidos (impuros); para eles os alimentos cozidos são condutores de poluição, portanto, é somente permitido receber alimentos crus, estes vindos de qualquer casta que seja. Além disso, outros alimentos são denominados impuros e puros, como por exemplo, as nozes e bananas, podem ser doadas as castas inferiores somente se estiverem inteiras, caso a banana esteja sem casca, não pode ser aceita, ou se a nozes estiver pela metade.

Assim, os alimentos em contato indireto também podem produzir poluição, como por exemplo, tocar com os dedos em um alimento que será consumido por todos, o torna impuro. No processo ritual de alimentação, enquanto come, uma pessoa está no processo de pureza secundário; por sua vez, se ela toca com os dedos no alimento do outro, este se tornará impuro. Com isso, Mary Douglas (1966) busca expor quais fatores levavam as determinadas sociedades entenderem um alimento como puro e o outro como impróprio para o consumo, determinando alguns costumes da sua própria cultura como práticos e, outros, como imorais.

Já para Marshall Sahlins, em sua obra *Cultura e razão prática* (2003), onde propõe um estudo sobre o consumo e utilitarismo, ele explica que o ato de comer é cultural, colocando em evidência animais que devem ser comidos com animais que possuem uma relação afetiva com as pessoas. Nessa vertente, Sahlins destaca o cachorro e a vaca, destacando que nutricionalmente e financeiramente, seria viável o consumo da carne do cachorro, no entanto é extremamente abominável seu consumo no sistema de alimentação americano, por exemplo, que prioriza o consumo da carne de vaca em detrimento da proteção e carinho dado ao cachorro.

Diferente do sistema de consumo indiano, por exemplo, que prioriza a vaca como um animal sagrado, impróprio para o consumo, sendo venerada, respeitada e que assume um posto de consagração social. Para o autor, isso se explica de acordo com a relação do ato de comer com a humanidade, quanto mais próximo estiver essa relação com a humanidade, mais distante estará da relação do animal com a posição de alimento.

Nesse meio termo encontram-se os cavalos, entre cães e vacas, os cavalos não são domésticos, porém não são selvagens, recebem afeto, são bem tratados, apesar de

não estarem intimamente próximos aos seus donos, como é o caso do cachorro, fazem parte de uma relação de humanidade que os distancia da posição ocupada pelo gado, por exemplo.

Marshall Sahlins (2003) faz uma separação de prioridade entre o consumo das carnes, nesse meio ele inclui a carne de boi como de maior prestígio, diferente da carne de porco que por muito tempo sofreu com grandes restrições alimentares. Ele explica esse fato relacionando o fato da criação desses animais, onde o boi está distante do convívio humano, já o porco estabelece uma relação relativamente próxima, por serem criados em cativeiros e comerem a comida que sobra de seus donos.

Tal pensamento possui referência com a explicação de Mary Douglas (1966), quando Sahlins estabelece uma classificação entre animais próprios ou não para o consumo a partir de uma ordem simbólica, a alimentação não se organiza de forma prática na sociedade, há sempre um caráter simbólico que justifique suas premissas. Como por exemplo, o fato das proibições do consumo da carne de porco pelos judeus, formalizado por regras através de um simbolismo religioso e suas imposições de permissão e proibição.

Além disso, Sahlins (2003) faz uma crítica ao estudo totêmico de Lévi Strauss (1964), onde propõe uma análise do ato de comer com o consumismo, estabelecendo um status social de acordo com o alimento em que o indivíduo consome, explicando assim a lógica mercadológica, de fornecer produtos de péssima qualidade para pessoas com condições financeiras inferiores.

No âmbito brasileiro também é possível observar os impactos do pensamento de Lévi-Strauss sobre alimentação. É o caso do trabalho da antropóloga Paula Pinto e Silva (2002), resultado de sua dissertação intitulada *Feijão, farinha e carne seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. Seu trabalho caminha por questões voltadas a uma definição, através de elementos e modos de fazer, de uma culinária brasileira, quais símbolos podem estar relacionados ao processo de interação de culturas no período colonial brasileiro.

Em sua obra, Silva analisa as configurações alimentares no Brasil Colonial, capaz de simbolizar uma linguagem definidora, através dos utensílios de cozinha, dos métodos de cocção e dos ingredientes cozidos a partir da trilogia inspirada em Lévi-Strauss. Para a antropóloga, o feijão com carne seca engrossado com farinha de

mandioca estava presente na alimentação do indígena, do africano e do português.

Nesse sentido, sua pesquisa esbarra em questionamentos sobre a introdução de cada elemento cultural específico na formação de uma cultura alimentar, é fato que não de forma amigável, tendo em vista a condição pela qual os africanos trazidos ao Brasil na condição de escravizados, eram tratados, além da situação em que os indígenas eram submetidos, de completa exploração. Desse modo, ingredientes específicos de cada cultura foram sendo misturados aos pratos, dando uma nova significação e propondo novos diálogos e interfaces culturais, passando, assim, o Brasil a compor seu cenário alimentar de forma específica. A proposta de Paula Pinto e Silva (2002) dialoga com Claude Lévi-Strauss especialmente quando ela propõe analisar o sistema alimentar brasileiro como linguagem, que relaciona sua cultura com outras, além de se reinventar e inventar significados ao longo do tempo.

Outro trabalho que parte das reflexões de Lévi-Strauss consiste na análise que Roberto DaMatta (1987) realizou a respeito da alimentação no Brasil. Seus estudos compreendem a comida como sendo uma linguagem por meio de códigos, definindo um código para cada categoria alimentar. Para ele, é possível operar uma distinção da comida a partir dos sentidos da pessoa, quando essa comida interage com todos eles, desde a cabeça à barriga e entre o corpo e a alma, provocando-lhes sentidos, agindo como espécies de códigos culturais categorizados.

O código de odores, que separa os alimentos de acordo com o paladar que lhes é pertinente; o código gustativo, que diferencia os sabores, o bom e o mau gosto, além das suas características sensoriais de quente, frio e gelado; o código visual, que atrai a pessoa a comer um determinado alimento ou recusá-lo; e, por fim, o que o autor denomina de código digestivo, aquele que diferencia o alimento de fácil digestão ou não, fazendo uma distinção entre o que ele chama de olho e barriga - a parte de cima do corpo e sua parte de baixo.

Além de caracterizar os códigos alimentares, Roberto DaMatta (1987) também expôs que a característica cultural de cada indivíduo pode ser definida a partir do que ele ingere e do que ele coloca sobre a mesa todos os dias, quando disse a célebre frase “Diga-me o que comes que eu te direi de onde vens”. No mesmo sentido, analisa os significados do cru e do cozido no caso brasileiro:

O cru seria tudo que está fora dessa área da casa onde somos vistos e tratados com amor, carinho e consideração, podendo - conseqüentemente - escolher a comida. Ou seja- o cru é tudo aquilo que está fora do controle da casa. Tudo

que pode até mesmo estar oposto ao mundo da casa, como uma área cruel e dura do mundo social. Um espaço repleto de movimento contraditório, onde as pessoas não se harmonizam entre si, mas disputam na competição uma espécie de batalha que se revela sobretudo no trabalho. Já o cozido é algo social por definição. Não é somente o nome de um processo físico - o cozimento das coisas pelo fogo -, mas, sobretudo, o nome de um prato sagrado dentro da nossa culinária. Prato, aliás, que diz tudo dessas metáforas que as comidas permitem realizar e que fazem desta sociedade o Brasil. De fato, no cozido temos o alimento que junta vegetais, legumes e carnes variadas num prato que tem peso social muito importante, pois que inventa a sua própria ocasião social. Quando se come um cozido, não se come um prato qualquer. É que há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa. Tudo isso revela que a nossa concepção do cozido, em oposição ao cru, estabelece uma distinção entre coisas que são separadas e estanques - individualizadas umas das outras -, e tudo isso é o cru ou faz parte do que é cru... E o cozido é concebido como algo que permite a relação e a mistura de coisas do mundo que estavam eventualmente separadas (DAMATTA, 1987, p. 22).

O fato é que no campo de estudos do que se convencionou chamar de Antropologia e Sociologia da Alimentação são muitas as linhas de pesquisa, abarcando desde o âmbito religioso e cultural, de identidade, turismo, medicina, até territorialidade, memória e patrimônio. Muitos foram os teóricos que se debruçaram sobre o tema, porém pouco explorado na antropologia até determinada época:

Além desses aspectos que envolvem o alimento e o comer, outros poderiam ser mencionados, evidenciando uma complexidade que se tem mostrado instigante à medida em que a temática passou a ser abordada pela antropologia, ganhou impulso nos anos 1980 e consolidou-se a partir daí, em tempos de globalização, abarcando o interesse por um amplo leque de práticas e sentidos que permitem explorar desde a produção do alimento até seu consumo. Na realidade, a contribuição dos estudos antropológicos tem-se caracterizado por evidenciar como as diferentes formas de produção e consumo de alimentos constituem uma articulação ente as dimensões materiais e simbólicas, revelando práticas e representações associadas a esses processos que nos oferecem formas de tratar questões de identidade, uma vez que expressam relações sociais e de poder; nos permitem rever noções como tradicional, autêntico, saudável; além de diferenças observadas entre etnias, gêneros e gerações. (COLLAÇO; MENASCHE, 2015, p. 5-6)

A antropóloga Audrey Richards (1984), discípula de Malinowski, foi responsável por inaugurar as práticas alimentares como linha de pesquisa na Antropologia. Incentivada por seu orientador, mudou seu campo de pesquisa e passou a analisar com afinco o campo nutricional, a transformação da alimentação por meio das relações sociais, investigando a nutrição em uma sociedade tribal. Nesse viés, a alimentação foi

posta em uma linha ténue entre sexo e a comida, ambos como sendo necessidades fisiológicas, sociais e culturais.

Através da etnografia com o nativo, a antropóloga pontua questões voltadas para a relação social envolvendo o ato de se alimentar e os modos de vida da própria sociedade, seus vínculos sociais em diversas instituições, a necessidade de alimentar-se e o grau de satisfação que se tem em realizar esse ato por meio de relações de troca e parentesco. Segundo Rogéria Campos de Almeida Dutra (2012), a pesquisa etnográfica de Audrey Richards nos povos Bemba, expõe uma forte relação de troca e parentesco por meio da comida:

Laços primários, que garantiam o acesso do alimento através das relações de parentesco no grupo doméstico, e secundários quando estas relações envolviam um contexto social mais amplo, onde o nativo passa a fazer parte do sistema de produção da tribo. Os laços nutricionais seriam, portanto, o imprescindível estabelecimento de vínculos sociais através dos quais os indivíduos teriam acesso a produção coletiva dos alimentos. Tendo como princípio, ou valor, a cooperação social, estas relações se sintonizavam aos diferentes estágios no ciclo de vida dos nativos. Desde o primeiro momento da vida infantil, a amamentação, nutrir-se se define como um processo interligado ao processo de socialização, pois na medida em que cresce, a criança Bemba é ensinada a mediar suas necessidades alimentares através de laços familiares, fundamentados na reciprocidade (DUTRA, 2012, p. 8).

Outros pesquisadores também demonstraram interesse por esse campo de pesquisa, como é o caso de Claude Fischler que faz menção aos estudos de Audrey Richards como sendo um dos incentivos de pesquisa que encontrou no caminho da ciência da alimentação (GOLDENBERG, 2011). Ele iniciou seus estudos tendo a comida enquanto objeto quando sentiu necessidade de pesquisar sobre algo que fosse ao mesmo tempo biológico e cultural, e lembrou da comida e sexo, entre as duas linhas, resolveu debruçar-se sobre as pesquisas alimentares.

Foi utilizando o açúcar como precursor dos seus estudos alimentares que Claude Fischler explicou através do doce questões sociais e morais, a dimensão biológica do açúcar e sua influência na necessidade física do indivíduo - quando usa um bebê como exemplo, explicando que ele já nasce com o desejo por açúcar -, e, também, a questão contemporânea que permeava sobre o consumo (GOLDENBERG, 2011).

Fischler se preocupou em investigar como a comida age no indivíduo, sua interação social e mudança cultural, quando pesquisou sobre a questão da obesidade e anorexia, a preocupação dos novos chefs de cozinha com o “comer bem e saudável”,

além das transformações no campo da gastronomia com a *nouvelle cuisine*², chefs preocupados com a qualidade da comida preparada em seus restaurantes, chefs de cozinha donos dos seus próprios restaurantes, a introdução de ingredientes mais “leves” e “magros”, ou seja, uma nova padronização da gastronomia francesa:

Minha primeira hipótese era de que as sociedades possuem códigos, muito complexos e elaborados, sobre a comida e o ato de comer: maneiras à mesa, culinárias, regras sobre muitos pratos, o que pedir, como comer, o que combina com o que, o que não combina com o que, o que beber etc. Achei que poderia chamar isso de gastronomia, porque há regras e leis implícitas em todas as culturas sobre o que alguém deve ou não comer (GOLDENBERG, 2011, p. 228).

Realizando uma retrospectiva dos estudos sobre sociologia e antropologia da alimentação no Brasil, Ana Maria Canesqui (2005) destaca a importância dos estudos de comunidade ao explicarem as modificações nas produções de meio de subsistência alimentar, investigando a comensalidade entre as relações sociais e as estruturas de parentesco, a comida entre festas de vizinhanças, festas públicas, reuniões de família, seu papel em rituais religiosos, as relações de transição entre as localidades, o rural e o urbano, a influência capitalista. Sublinha ainda que com o crescente problema de desnutrição que preocupava o Brasil no período da década de 70, investigações foram fomentadas por ações governamentais na área da nutrição e alimentação e, com isso, ciências como sociologia, antropologia e política passaram a ter um olhar mais delicado à esse tema, o que propiciou, posteriormente, uma escala de estudos alimentares culturais, não destinados apenas à nutrição, mas também ao comportamento e costumes. Além do mais, existiu uma grande transformação das áreas rurais para urbanas devido ao grande impacto da globalização.

Segundo a pesquisadora, nesse período grupos urbanos foram avaliados por antropólogos através de conceitos de tradições e de alimentação, trabalhos sobre hábitos alimentares foram constantemente desenvolvidos na Universidade de Brasília e no Museu Nacional, onde posteriormente foram avaliados pelos pesquisadores e coordenadores de grupos de pesquisa, Gilberto Velho e Klass Woortman que, por sua vez, definiram a compreensão dos hábitos alimentares estudados a partir de dois seguimentos. O primeiro se integra por meio da classificação sensorial dos alimentos, do quente ao frio, do remoso ao descarregado, que estão integrados nos costumes

² Novo estilo de culinária francesa, caracterizado pelos modelos refinados de ingredientes, doces finos, transformação da cozinha e novos Chefs de Cozinha e sua preocupação com um novo estilo alimentar.

alimentares e se diferem por cada especificidade cultural. A segunda foi relacionada ao sistema de signos, simbolismo alimentar, as práticas culturais e ideologias.

A primeira abordagem situou a alimentação como parte do universo cognitivo e simbólico, que define as qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam; as indicações e prescrições alimentares apropriadas ou não a situações específicas e o valor dos alimentos. Isso tudo se ancora em um modelo de pensamento que conceitua e define a relação entre o alimento com o organismo que o consome, identificando simbolicamente a posição social do indivíduo (CANESQUI, 2005, p. 27).

Nesse aspecto, Ana Maria Canesqui (2005) reconhece que a comida passou a acionar novas dinâmicas através da gastronomia, da comercialização, das hierarquias e da visão empreendedora que existia e ainda existe em torno do ato de se alimentar. Afirma que em meados dos anos 70 e 80, muitos dos estudos antropológicos foram voltados para o campo da alimentação, estudos estes direcionados às representações da saúde e doença, transformações estético-comportamentais por meio do alimento consumido etc.

Esses estudos mesmo direcionados a um campo específicos foram fundamentais para a introdução de pesquisas etnográficas relacionadas à comida e alimentação no Brasil. Em suas análises, sublinha que temas como comida e simbolismo, regionalismo culinário, comida e religião, hábitos alimentares específicos, as relações de comensalidade, a nova gastronomia e abertura de *fast foods*, o impacto da alta gastronomia, dentre outros assuntos, passaram a ser preocupações de estudos antropológicos no Brasil por meio da Associação Brasileira de Antropologia (ABA) no período de 1990.

Para Ana Maria Canesqui (2005) também merecem destaque as análises de Maués e Maués quando investigou a classificação e divisão dos alimentos entre uma comunidade de pescadores, bem como quando pesquisou o xamanismo e os processos rituais indígenas. Nesse processo, Maués expõe a existência de tabus alimentares, quando esses tabus são relacionados ao fazer comer o alimento, diferenciando-se em forte e fraco, quente e frio e etc. Demonstra que entre os grupos investigados as proibições acontecem a partir do simbolismo alimentar, especificamente nas mulheres, sendo impedidas de comer determinados alimentos em período menstrual.

As atividades alimentares no âmbito doméstico são compreendidas a partir das ações realizadas para a aquisição de dinheiro, a conquista do trabalho, a comida estaria incluída, como cita Canesqui (2005), num conjunto de gastos, a organização da

família, bem como a divisão sexual do trabalho, o processo de produção do cardápio familiar, as crenças que giram em torno das refeições e a relação do trabalho doméstico com o consumo alimentar.

Por fim, a autora sublinha as análises de Javier Lifschitz que esboçam quatro saberes em torno das representações do alimento natural. A primeira delas é o que chamou de tribos alimentares como sendo os modos artesanais e a natureza; a segunda seria elaborada pelos profissionais da saúde que definem a “boa alimentação” e a relação das necessidades biológicas com os alimentos consumidos; a terceira é a indústria com os produtos sem conservantes; e, por fim, a publicidade, que torna vendável e movimenta o mercado alimentício.

No Brasil os estudos voltados à alimentação são protagonizados por Gilberto Freyre. Desde suas colunas publicadas em *O Diário de Pernambuco*, sendo a mais conhecida *O pirão, glória do Brasil* (1920), propõe a alimentação como um dos novos temas a serem conhecidos pela ciência, suscitando novos olhares para a interpretação cultural e social do Brasil. Todavia, é sua obra mais conhecida *Casa Grande & Senzala* (1933) que consiste uma das pesquisas que traduzem entre nós uma preocupação com a observação da alimentação, principalmente a influência dos costumes do africano na condição de escravizado relacionadas à comida do português, assim como a modificação da comida do indígena com o processo de colonização.

Em 1926, Gilberto Freyre publica em *Manifesto Regionalista*, uma coluna dedicada especialmente ao regionalismo e a alimentação, onde expressa os valores sentimentais acionados pela comida, a comensalidade e a sabedoria “tradicional”. Bem como ressalta a comida como registro identitário, presente nas feiras livres, a comida nos terreiros e a comida sacralizada.

É nítida a dedicação de Freyre (2001) aos estudos alimentares no Brasil, analisando a comida como uma espécie de fonte de interpretação da sociabilidade do povo brasileiro. Em *Casa Grande & Senzala*, ele dedica boa parte dos seus escritos ao costume alimentar, a linguagem social da comida hierarquizada, a comida no campo religioso, aos utensílios culinários e seus significados, aos diversos hábitos alimentares, ao processo de compra e venda alimentar, além de uma insuficiência alimentar em todas as classes sociais resultante, segundo ele, da monocultura. Os estudos de alimentação também foram analisados por Freyre em diálogo com as temáticas raciais e, também, de identidade:

De modo geral, em toda parte onde vingou a agricultura, dominou no Brasil escravocrata o latifúndio, sistema que viria a privar a população colonial do suprimento equilibrado e constante de alimentação sadia e fresca. Muito da inferioridade física do brasileiro, em geral atribuída toda à raça, ou vaga e muçulmanamente ao clima, deriva-se do mau aproveitamento dos nossos recursos naturais de nutrição (FREYRE, 2001, p. 105).

Nesse sentido, debruça-se sobre questões voltadas para a nutrição das pessoas no período colonial e, conseqüentemente, a alimentação é vista como uma das responsáveis pela “inferioridade física do brasileiro”. Posteriormente argumenta que talvez a explicação para as deficiências do mestiço se afirmassem não pelo sangue, antes propagado, mas por sua alimentação insuficiente.

Com a expansão colonial e o povoamento das terras o que se percebeu foi uma fusão entre os hábitos culturais, principalmente alimentares dos indivíduos - o branco colonizador, o nativo indígena e o negro na condição de escravizado -, que iam desde a mistura de elementos de diferentes regiões do mundo que aqui foram trazidos e cultivados, como o aproveitamentos de práticas já existentes exercidas por nativos indígenas.

Imposição de regras e mitos criados em torno do alimento pretendido possuem relação com as influências sofridas no processo de construção social. No Brasil, por exemplo, está relacionado ao momento de colonização e as influências dos diversos povos que se fixaram aqui junto aos nativos. Para Gilberto Freyre (2001), o africano escravizado teve maior parte de contribuição no processo de invenção de uma “culinária brasileira”, nos seus elementos específicos trazidos da África por meio de trocas nem sempre amigáveis, mas, principalmente, nos seus modos de fazer. Segundo ele, o africano tentou preservar sua cultura alimentar original, e, mais que isso, buscou expandir sua cultura pelo território brasileiro.

Em 1939, Freyre publica seu livro intitulado *Açúcar*, onde reúne um variado leque de receitas de bolos e doces do Estado de Pernambuco, trazendo conceitos como o *terroir*³, expondo as identidades gastronômicas do lugar, refletindo sobre a formação do brasileiro. Para o sociólogo, se uma cozinha está em crise, todo o país sofre em crise, também. Essas analogias e observações resultaram em um maior

³ É a união de fatores naturais e culturais, como clima, solo, inclinação geográfica, métodos de plantio e tradição regional que interferem completamente no resultado do alimento, seu sabor e características sensoriais. A palavra *terroir* era relacionada somente às vinícolas e os sabores específicos dos vinhos em determinadas épocas do ano, posteriormente, *terroir* passou a ser um conceito abrangente para a produção alimentar geral.

interesse em estudos sociológicos, contribuindo para o campo da sociologia da alimentação no Brasil.

Tais estudos também foram explorados pelo antropólogo, jornalista, historiador e advogado Luís da Câmara Cascudo. Em sua obra *História da Alimentação no Brasil* (1983), o pesquisador aborda assuntos referentes às influências étnicas na formação das práticas alimentares brasileiras. Constrói seu registro a partir do que ele classificou como “Cardápio Indígena”, “Dieta Africana” e “Ementa Portuguesa”, privilegiando a influência do colonizador no processo de construção da base alimentar.

Segundo ele, os pães, a carne, os leites derivados, bebidas fermentadas, caldos e diversos itens alimentares tem relação direta com a construção social de seus povos por meio das funções simbólicas relacionadas ao ato de se alimentar, além de uma visão da religião como método de organização desses hábitos em sociedades distintas. As variadas tradições alimentares são pautadas em seus sabores específicos, cada sociedade determina seu paladar e isso não é uma construção geográfica, mas sim cultural. Nesse sentido, Cascudo coloca a “compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou a uma pregação teórica.” (1983, p. 18-19)

A questão do paladar é vista como algo específico de cada sociedade, cada cultura constrói seu próprio sabor peculiar e que, a partir disso, suas práticas alimentares são fabricadas e reinventadas:

A batalha das vitaminas, a esperança do equilíbrio nas proteínas, terão de atender as reações sensíveis e naturais da simpatia popular pelo seu cardápio, desajustado e querido. Falar das expressões negativas da alimentação para criaturas afeitas aos seus pratos favoritos, pais, avós, bisavós, zonas, seqüência histórica, é ameaçar um ateu com as penas do Inferno. O *psicodietista* sabe que o povo guarda sua alimentação tradicional porque está habituado; porque aprecia o sabor; porque é a mais barata e acessível. Pode não nutrir, mas enche o estômago. E há gerações e gerações fiéis a esse ritmo (1983, p. 19).

Por outro lado, o pesquisador analisa o desenvolvimento material e o que ele chama de “progresso” através da alimentação, das transformações alimentares ao longo do tempo. Explica que a industrialização reduziu as cozinhas a um grande império de enlatados, deixando-se o natural de lado e partindo para o que seria a “praticidade culinária”. Assim, demora-se pouco tempo cozinhando, ou não cozinha, ao tempo que a qualidade alimentar do ser humano é prejudicada:

Para facilitar a ampliação mecânica da produção enlatada impõe-se a cozinha 'internacional', padronizando-se médias abstratas e convencionais de pratos que não são de nação alguma e menos construíram alimentos regulares no tempo. Criação racionalista contra a tradição humana e lógica da preferência. Domina o cardápio de que ninguém gosta e com que todos se habituam (1983, p. 43).

Além desse, outros estudos sobre o campo alimentar foram publicados por Câmara Cascudo, como é o caso da sua obra *Antologia da Alimentação no Brasil* (1977). Nela, apresenta receitas e modos de fazer culinários específicos de cada região do país, além de informações específicas sobre cada prato.

Também integrando o campo da alimentação como ciência e cultura, além de satisfação gastronômica, o antropólogo e museólogo Raul Lody iniciou seus estudos no Brasil, no ano de 1972. A comida é vista pelo antropólogo como a assunto mais comentado no século XXI, em todas as esferas, desde a falta dela que acarreta discussões voltadas para o problema da fome mundial, a influência religiosa nas práticas alimentares, até os modismos culturais alimentares, como é o caso dos *food trucks*, cozinhas *fusion*, *fast foods*; o problema do desperdício alimentar, e, recentemente, dos inúmeros processos de reaproveitamento da comida.

Dialogando com Claude Lévi-Strauss, Raul Lody diz que a comida não é boa somente para comer e atender as necessidades fisiológicas, mas também para pensar as relações sociais. No campo da alimentação, Lody se dedicou em mais de 20 obras publicadas, onde em sua maioria, expõe a cultura e organização social específica de cada povo através da comida. Para o autor, o prazer de se comer determinado alimento, apreciar seu preparo, sua finalização à mesa, o aroma, são indicadores para o sentimento de pertença a esse lugar social: “o entendimento que determina identidade e patrimônio alimentar é um território simbólico que nasce na vivência com o ingrediente”. (LODY, 2017, p. 1)

Raul Lody (2013) explica a união dos povos no Brasil Colonial, que acarretou na formação da nossa culinária brasileira, a partir do momento da chegada de distintos produtos em nosso território e como esses foram definidos. Quando os africanos são trazidos ao Brasil na condição de escravizados, são chamados de “negros da costa”, isso para fazer referência ao Golfo do Benin, correspondente à África Oriental e Centro-Atlântica.

Desse mesmo modo eram denominados os produtos oriundos dessa região, chamados de “da costa”, remetendo-se à costa dos escravos, costa oriental, que não

tinha relação com a Europa. Já os produtos que chegam por responsabilidade de Portugal, são denominados “do reino”, mesmo esses produtos não tendo total relação com a Europa, os outros produtos de origem indígena são denominados de “da terra”, fazendo alusão aos produtos utilizados pelos nativos. Assim é construída uma cozinha que Lody (2013) denomina de multicultural, unindo os produtos “da terra”, “da costa” e “do reino”, transformando sabores, elementos, construindo novos símbolos alimentares percebidos nos sabores e modos de fazer.

Outro campo de estudo alimentar bastante explorado por Raul Lody é a comida com funções religiosas, especialmente quando trata das influências religiosas na cultura alimentar no Brasil. Lody possui vastos estudos sobre a comida sacralizada, em diversas religiões, especificamente, a comida votiva em terreiros de Umbanda e Candomblé.

A comida também é vista nos estudos antropológicos como uma linguagem. De acordo com Ellen Woortmann (2013), parte dos saberes alimentares, das memórias gustativas, dos modos de fazer e servir são inculcados em nossa cultura a partir do que Norbert Elias e Pierre Bourdieu definem como *habitus*. São os *habitus* que definem características socioculturais presentes no indivíduo, para Elias, o *habitus* se define a partir do que ele chama de “cima para baixo”, ou seja, seguindo uma estrutura hierarquizada, onde o indivíduo internaliza essas práticas a partir da sua criação, dos costumes que lhe são transmitidos através de grupos sociais, da família, da escola em que frequenta, acarretando na sua posterior reprodução.

Ciente disso e aplicando ao campo da alimentação, a pesquisadora reconhece que o *habitus* se configura a partir das continuidades, a alimentação é reproduzida através da memória desse indivíduo que refaz como tal e modifica, mas não rompe com seus costumes, pois é parte da sua formação cultural. Nesse sentido ele pode introduzir outros modos de fazer, outros elementos e objetos nesses saberes sem desvincular-se das tradições ancestrais.

É perceptível a ação desses conceitos, quando da modificação e reprodução de cozinhas tradicionais a partir da invenção da gourmetização⁴, da alta gastronomia, ou até mesmo de uma “nova cozinha tradicional”, que prioriza os modos de fazer e os elementos originais, mas com algumas inovações que se adequam a nova configuração

⁴ Pautado na *aute cuisine* (alta cozinha), o conceito de *Gourmet* se faz a partir da utilização de ingredientes selecionados, considerados de boa qualidade, modos de fazer baseados na Cozinha Francesa e experiências gastronômicas tidas como mais elaboradas.

social alimentar, como por exemplo, as comidas rápidas, comidas de rua.

Isso também é percebido quando em diversas movimentações de cultura no Brasil, a fusão das cozinhas, por exemplo, é, também, a fusão de costumes, de culturas distintas. Elementos que a priori são descartados por um povo, que não são consumidos por bloqueios culturais, passam a ser introduzidos na alimentação, modificados, reconfigurados, a partir do contato com outras cozinhas que se utilizam desses elementos como ingredientes de grande importância em suas preparações, como é o caso do peixe cru, até então de muito estranhamento em algumas localidades do país, mas já de muito consumo na maior parte do território brasileiro, principalmente nas grandes metrópoles que reproduzem a cozinha japonesa com compromisso e incluindo elementos próprios e saberes distintos.

Esse exemplo não se resume apenas a culturas de continentes diferentes que se encontram, mas da própria cultura local que se distanciam a partir do regionalismo, como é o caso do açaí que tem sido muito consumido ultimamente nas regiões nordeste e sudeste como uma espécie de sorvete, com caldas de frutas e adição de chocolate, flocos de arroz, dentre outros elementos. Bem diferente da forma como é consumido no norte, em que o açaí é consumido como um acompanhamento do peixe frito, junto à farinha d'água, seguindo uma prática ribeirinha, completamente diferente das demais regiões, causando um estranhamento de ambas as partes e trazendo a alimentação como uma espécie de símbolo cultural, capaz de identificar e diferenciar regiões.

Essa construção de identidade relacionada à alimentação humana como símbolo cultural e de ações sociais torna a mesma um elemento incluído em diversos sistemas alimentares. Segundo a antropóloga Maria Eunice Maciel (2005):

Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (p. 49).

Todas essas trocas culturais alimentares deram margem ao surgimento de novos sabores, bem como provocaram uma possível perda de sentidos, referências de lugar, de espaço, e até mesmo de suas referências identitárias e culturais. Ainda segundo Maria Eunice Maciel (2005), uma cozinha coletiva não pode se reduzir à

inventários e nem construções individuais, pois trata-se de uma representação identitária permeada por um constante processo de reinvenção.

Desse modo, com o processo histórico, essas cozinhas vão se reformulando, tornando-se únicas através dos seus modos de fazer e saberes; nesse exemplo se enquadram as cozinhas étnicas. Assim, ao que se refere à cozinha étnica, de acordo com Maciel (2005):

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social (p. 54).

Considerações finais

Desse modo, as provocações acima mencionadas acerca da alimentação como campo de problematizações científicas, traz justificativas vastas sobre a importância de estudos que coloquem a comida e alimentação no amplo campo das discussões sociais e culturais, que não apenas nutricionais. É a partir disso que questionamentos pertinentes tem sido reproduzidos nos dias atuais, que se relacionam desde à soberania alimentar, a ausência de políticas públicas voltadas para a garantia de alimentação de qualidade e de fácil acesso para todos, bem como um olhar político governamental com maior responsabilidade ao quesito alimentação e não apenas a gastronomia, que envolve o turismo e economia.

Faz-se importante citar essa questão pois, recentemente, ocorreu um movimento no país, organizado por profissionais da área da alimentação de diferentes esferas que reivindicavam a medida de extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), divulgada pelo atual governo ainda no primeiro mês de mandato.

O movimento, denominado Banquetaço, teve a intenção de alertar a sociedade para os perigos da aprovação parlamentar pelo consumo de agrotóxicos e conscientizar a população à alimentar-se com qualidade, além de valorizar o pequeno produtor agrícola que trabalha em prol de uma agricultura orgânica, livre de agrotóxicos. O CONSEA foi criado em 1994, no governo de Itamar Franco e desativado um ano depois.

Só então em 2003, no governo de Luiz Inácio Lula da Silva, o órgão voltou à existir e atuar junto ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com medidas que possibilitavam propor a participação da sociedade nas questões de decisão referentes à nossa alimentação.

Por fim, conclui-se que discussões sociológicas e antropológicas que circulam o campo da comida e alimentação são importantes pois registram, assim como modificam, a percepção da sociedade sobre a comida que se está ingerindo, degustando, preparando e apreciando, mesmo que de longe. Os patrimônios imateriais gastronômicos são a prova disso, bem como a patrimonialização do saber-fazer, de cozinhas tradicionais, dos emblemas culinários de festas e a memória ancestral religiosa através da comida, só são possíveis de compreender amplamente, se existir um pensamento crítico e um olhar de maior sensibilidade sobre essas práticas. Assim, a ciência sociológica e antropológica tem reconhecido cada vez mais a necessidade de adentrar nesse campo de estudo que se auto justifica no simples ato de comer, compreendendo que é esse simples ato que movimenta todas as outras esferas simbólicas ou não.

Referências

- CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD. orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008.
- _____. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1993.
- COLLAÇO; MENASCHE, Janine, Renata. Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar? **Soc. e Cult**, Goiânia, v. 18, n. 1, p. 5-11, jan./jun. 2015.
- DAMATTA, Roberto. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1987.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. “Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu”. Lisboa, Edições 70 (col. Perspectivas do Homem, n.º 39), s.d. (trad. por Sônia Pereira da Silva, 1966).
- DUTRA, Rogéria C.A. Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais. **Horizontes Antropológicos**, v. 18, p. 237-253, 2012
- FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. Rio de Janeiro: Editora Record, 1933.
- _____. **Açúcar, uma sociologia do doce**. São Paulo: Cia das Letras, 1939.
- GOLDENBERG, Mirian. “A comida como objeto de pesquisa”: uma entrevista com Claude Fischler. **Psic. Clin**, Rio de Janeiro, vol.23, n.1, p.223 - 242, 2011.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas I - O cru e o cozido**. Tradução de Beatriz Perrone Moisés. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas II - Do mel às cinzas**. Tradução de Beatriz Perrone

Moisés. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2005.

LODY, Raul. **Manifesto Colher de Pau**. Disponível em: www.cartacapital.com.br, 2015. Acesso em 31 jul. 2017.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. *In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, 2005.

RICHARDS, Audrey. **The food and nutrition of Africans natives**. International Institute of African Languages and Culture, Mémoire, nº. 13, 1984.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor. 2003

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca: Um tripé culinário no Brasil Colonial/ Paula Pinto e Silva - São Paulo: Editora Senac, 2005.**

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

Recebido: 07 abr 2019

Aceito: 25 jun 2019