

# **EDITORIAL**

# Sociologia da alimentação: do microscópio ao telescópio

**Michelle Jacob<sup>1</sup>**

PPGCS/UFRN: <https://orcid.org/0000-0002-4881-7285>

**Viviany Chaves<sup>2</sup>**

PPGCS/UFRN: <https://orcid.org/0000-0002-9654-7152>

DOI: <https://doi.org/10.21680/1982-1662.2019v2n25ID18331>

A nossa primeira experiência com a alimentação é a materna: ainda não havia luz, nem o verbo, apenas fomos abraçados por aquela esfera protetora durante alguns meses e alimentados do mesmo pão que nutriu as nossas mães. Talvez, por isso, alimentação seja um tópico que evoque tantas imagens de acolhimento, cuidado, docilidade e conforto.

Quando falamos de Sociologia falamos de desestruturação. A Sociologia, assim como as outras Ciências Humanas, buscam *desestruturar* o estabelecido e buscar novos caminhos do pensamento (MARCOVITCH, 2005). Com a imaginação sociológica, questionamos as imagens familiares e àquelas ligadas à nossa vida cotidiana em busca de uma compreensão mais ampla sobre a experiência de ser humano vivendo em coletividade (MILLS, 1975).

Ora, na primeira vez que comemos já éramos dois, ou duas. Um par de esferas, como denomina Peter Sloterdijk (SLOTERDIJK, 2011). Isso por si só torna a Sociologia uma disciplina de interesse para análise do fenômeno alimentar. Ela pode nos ajudar a lê-lo para além das imagens individuais apresentando-nos como um tema de relevo social e político, pode nos levar da abundância à fome, do prazer à culpa, da vida à morte, da natureza à cultura, do microscópio ao telescópio.

Por isso, a alimentação é um tema presente em clássicos da Sociologia contemporânea. O debate sobre a comensalidade, força socializadora da alimentação, é a tônica de *Sociologia da refeição*, de Georg Simmel (SIMMEL, 2004). De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico torna-se, para Simmel, o conteúdo de ações compartilhadas, protagonizadas pela refeição, um ente

<sup>1</sup>E-mail: [michettejacob@outlook.com.br](mailto:michettejacob@outlook.com.br)

<sup>2</sup>E-mail: [vivianymourachaves@hotmail.com](mailto:vivianymourachaves@hotmail.com)

sociológico que alia o ato de comer ao costume de estar junto. Se ter que comer é um ato que desvela nossa primitividade animal, a reunião dos indivíduos para partilha e a ritualização da ocasião permite a superação do simples ato fisiológico.

A normatização rígida e a formalização sobre esse ato também foi tema de discussão na Sociologia. Em seu *Processo civilizatório* (ELIAS, 1994), Nobeit Elias aponta a civilidade como processo e não como uma qualidade inerente ao humano. Exemplos ligados aos costumes à mesa têm um espaço privilegiado na análise: a história dos utensílios de mesa, colheres e garfos, bem como a de outros itens acessórios, como guardanapos, são problematizados na obra. Se inicialmente pensados por nós como instrumentos técnicos com finalidade óbvia, racionais, higiênicas e instruções claras de uso, o pensar sociológico de Elias apresenta, no decorrer dos séculos, o processo de construção social das funções desses utensílios, bem como seu emprego direto nas diversas camadas sociais como fator de distinção social.

Distinção social, aliás, é o mote da obra de Pierre Bourdieu em *A distinção* (BOURDIEU, 2007). Abandonando o senso comum de que “gosto não se discute”, Bourdieu demonstra que gosto se discute, classifica e distingue. O sociólogo analisa práticas de consumo culturais, apontando o gosto - burguês, de classe média ou popular - como marcadores de classe. O gosto manifestado pelas práticas de consumo cultural, como comer, acaba sendo associado a uma classe. O estilo de vida popular seria definido, segundo o sociólogo, tanto pela ausência de todos os consumos de luxo, como uísque, champanhe, caviar, quanto pelo fato de que esses consumos serem presentes sob a forma de substitutos, como vinhos gasosos e outras imitações. O que Bourdieu destaca em sua obra é (1) o fato de o gosto não estar associado intrinsecamente ao bem e (2) que o gosto não é fruto da sensibilidade inata dos agentes sociais consumidores. Ele aponta o gosto como produto de um processo educativo, ambientado na escola e na família, instituições que ao formar gostos culturais relativos aos grupos de poder reforçam os valores dominantes e as distinções de capital de seu público.

Nós, brasileiros e brasileiras, vivemos na boca esse processo de assimilação do ideal estético do colonizador. Gilberto Freyre, em seu *Manifesto Regionalista* (FREYRE, 1996), denuncia a europeização da cultura brasileira, analisando-o pelo recorte da alimentação. “Ao voltar da Europa há três anos, um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se

servia nos cafés elegantes do Recife onde ninguém se devia lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de munguzá ou uma tapioca molhada” (p. 8). A preferência por um prato local denunciaria nosso “mau gosto”, associando-nos a uma classe, aquela popular, representada pelos que não tiveram a chance de narrar a história: negros, indígenas. A proposta de Freyre é de um retorno à cultura local com foco na alimentação. Pauta não apenas as preparações, também chamadas de quitutes: ele vai além e aborda uma retomada botânica, das árvores e dos frutos nativos. Advoga uma ruptura com ideal estético e cultural burguês e o retorno à cultura popular e regional brasileira.

Essa lacuna identitária produzida historicamente em relação às nossas práticas alimentares tradicionais conformou o terreno ideal para corporações transnacionais de alimentos, as chamadas *Big Food*, empresas ligadas ao processamento e distribuição de alimentos em âmbito global. Não só o Brasil, mas outros países do Sul Global, com passado colonial, figuram como líderes no consumo de alimentos processados industrialmente (CANNON; MONTEIRO, 2012). Essa mudança aumenta a incidência de obesidade - nos últimos dez anos observamos um aumento de 60% nos números brasileiros - e das principais doenças crônicas, com resultados nocivos para a saúde pública, a família, a vida comunitária, as economias locais e a cultura alimentar (BRASIL., 2016).

Neste cenário, a Sociologia da Alimentação é convocada para análise da emergência de um regime alimentar neoliberal, caracterizado pela transferência do poder da sociedade civil para a sociedade econômica, remoção da interferência do estado no mercado através da desregulamentação, privatização e apoio financeiro a grandes empresas, crises que incorrem em perdas de direitos sociais, além de integração profunda do capital agroalimentar transnacional (JACQUES, 2015). Quais são os seus mecanismos de controle? Como influenciam políticas de alimentação e nutrição? Como mensurar seus efeitos sobre a saúde humana e ambiental? Como operar uma quebra nesta hegemonia visando a promoção de sistemas alimentares sustentáveis? Diversos sociólogos e sociólogas vêm se dedicando a essas questões que envolvem a análise da alimentação em uma sociedade globalizada. (AZEVEDO, 2019; LANG; BARLING, 2013; MASON; LANG, 2017; POULAIN, 2014)

Para que Sociologia? Não é novidade que frequentemente somos convocados, mesmo pelos nossos pares, a responder a essa pergunta. A história das Humanidades

como ciência é uma história de disputa pela posse do capital científico, pelo reconhecimento de fala e de intervenção. Recentemente, todavia, as Humanidades vêm sendo alvo de ataque em escala nacional, após declarações do presidente Jair Bolsonaro. Para que Sociologia? A Sociologia da Alimentação pode nos ajudar a romper com a hegemonia de um sistema alimentar que viola o contrato social e nos guiar na construção de um sistema alimentar mais sustentável, tendo o norte da alimentação como direito: pautado no bem-estar social da população, observando a integridade ambiental dos sistemas naturais, construtor de resiliências econômica em um cenário de boa governança. A Sociologia, portanto, desestrutura, por isso sempre é convidada a dar explicações.

Este é um momento sensível para o cenário da democracia alimentar brasileira. O mandato presidencial iniciado no ano de 2019 acumula uma série de violações ao Direito Humano à Alimentação Adequada: além da tentativa de desmonte do principal canal de participação social, o CONSEA, em quatro meses de governo mais de 120 novos agrotóxicos foram autorizados para uso no país por meio de atos normativos, povos tradicionais vivem sob ataque. Como Josué de Castro ensinou com sua *Geografia da fome* (CASTRO, 2001), o diálogo com a Sociologia nos ajuda a compreender o presente, capacitando-nos para atuar de forma efetiva visando a transformação deste cenário de injustiças. Por isso, é importante destacar que para além das imagens de conforto que a alimentação evoca, pensar alimentação na sua intersecção com a Sociologia é adentrar em um campo de luta, de ativismo, de engajamento democrático de defesa de Direitos Humanos.

Além disso, o que queremos destacar com esse editorial é que, como destacou Marcel Proust, em *O tempo redescoberto* (PROUST, 2013), mesmo as questões individuais, infinitamente pequenas, estão diretamente ligadas a um todo, a uma política. Por isso, o autor, que também buscava leis gerais na construção da sua obra, advoga o uso de um telescópio ao invés de um microscópio: para distinguir coisas efetivamente muito pequenas, mas porque situadas a longas distâncias, cada uma num mundo. Os artigos que se seguem são um convite para enxergar a parte inserida no todo, analisar questões complexas, onde interagem múltiplos atores, em diversos processos, em um contexto de mudanças não lineares. O convite é partir do microscópio ao telescópio para compreender a relação entre os sistemas que levam a comida até a nossa mesa.

Durante anos a Sociologia da Alimentação esteve à margem nos estudos da Sociologia. Hoje, como campo em pleno florescimento, pode ser analisada a partir de diversos temas - saúde, mercados, governança, mídia, gênero -, autores, autoras e perspectivas teóricas. Esse dossiê é prova disso. Nele foram reunidos 10 manuscritos, organizados nas seguintes categorias: artigos do dossiê temático, artigos temas livres, tradução, resenha e entrevista.

O presente dossiê abre a discussão com o artigo “*A Sociologia da culinária brasileira de uma perspectiva materialista*”, escrito pelo sociólogo Carlos Alberto Dória. Seu manuscrito propôs apontar questões que ajudem a definir os contornos da sociologia da culinária, ao reconhecer que seus pressupostos devem considerar o processo de produção dos alimentos e seus componentes - ingredientes e técnicas - para que, a partir da materialidade, o social seja então compreendido.

Na sequência, o artigo de Elaine Azevedo explana um fenômeno atual, porém ainda pouco debatido nas Ciências Sociais. Em “*Os foodies na arena sociológica*”, a autora problematiza o conceito de “*foodie*”, revelando o potencial sociológico dessa temática que transpassa categorias de análise como cultura alimentar, podendo ajudar a compreender melhor a relação entre as escolhas alimentares, as iniquidades sociais e os estilos de vida.

No terceiro artigo, de autoria de Islandia Bezerra e colaboradores, a análise parte de um alimento identitário marcador de tradições alimentares regionais: o cuscuz. Em “*Escritos sobre o cuscuz: a comida culturalmente referenciada entre riscos e incertezas*”, apresenta-se o legado desse produto reconhecido culturalmente, mas que se encontra ameaçado pela indústria alimentícia, principalmente com os avanços da transgenia na agricultura.

Os dois artigos seguintes abordam intervenções, teóricas e práticas, no campo da Segurança alimentar e nutricional visando a promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis e democráticos. No texto “*Produção de verdades na alimentação: as noções de qualidade e segurança dos alimentos no marco regulatório brasileiro*”, as autoras Luna Carvalho, Fabiana Thomé e Cimone Rozendo fazem uma reflexão crítica sobre a normatividade guiada pelos padrões de qualidade impostos pela legislação sanitária que favorecerem determinados grupos econômicos, marginalizando e criminalizando práticas sociais diferenciadas culturalmente no que tange a produção e o processamento de alimentos.

Na sequência do dossiê, o artigo *“Entre o fogão e a ciência: a comida como objeto de estudo na construção da cultura”* traz uma abordagem teórica e metodológica de pesquisadores que se dedicaram a estudar os aspectos socioantropológicos que cercam a alimentação humana. Isabela Barbosa faz um levantamento de autores como Lévi-Strauss, Mary Douglas, Audrey Richards, Claude Fischler e entre outros, que desenvolveram seus estudos nesta área que se encontra em ascensão.

Por último, Regiane Caldeira e Maria Mancuso fecham o dossiê temático em ritmo de música. O artigo intitulado *“Marcadores identitários mato-grossenses: a comida nos rasqueados”* é uma análise do papel da comida nas letras de rasqueado, um estilo musical mato-grossense. A música, neste caso, configura-se como aparato de estudo e compreensão de espaços e realidades sociais, instrumento para o compartilhamento e exposição de vivências e memórias.

Na segunda seção da Revista Inter-legere (RIL), são apresentados dois artigos de temáticas livres. O primeiro, de autoria de Tassio Acosta e Gabriel Silva, sob o título *“Enegrecendo o currículo escolar: a construção de uma horta coletiva de acordo com o sistema de agricultura quilombola enquanto possibilidades de problematização do currículo escolar eurocêntrico”*, discutem a importância da pluralidade cultural estar inclusa no currículo escolar da educação brasileira, apontando alternativas para integrar o saber popular na prática cotidiana escolar através da construção de uma horta coletiva segundo os costumes quilombolas. O segundo artigo, escrito por Icaro de Andrade, apresenta a sociologia do cinema de um autor pouco conhecido nas Ciências Sociais. Em *“Siegfried Kracauer: cinema e método”* mostra-se a pertinência do tema e a sua originalidade, levando em consideração a importância do resgate da obra de Siegfried Kracauer para pensar a modernidade por meio de uma sociologia do cinema, da arte e da cultura.

Na seção **Tradução**, o artigo *“Genômica nutricional: (re)considerando as relações alimentação-saúde via religação das ciências sociais, biomédicas e da vida”* investiga, a partir de uma perspectiva sociológica, a emergência da genômica nutricional, cujo objetivo é renovar o diagnóstico, a prevenção e o manejo de doenças crônicas relacionadas à alimentação. Escrito por Tristan Fournier e Jean-Pierre Poulain, traduzido por Michelle Jacob, o manuscrito busca compreender em que

medida as relações alimentação-saúde no campo da genômica nutricional podem ser mais bem analisadas a partir de uma abordagem que religue as ciências sociais, biomédicas e da vida.

Por fim, o dossiê Sociologia da alimentação encerra esta edição com uma **entrevista** realizada pela doutoranda do Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais da UFRN, Viviany Chaves, com o professor Doutor Alex Galeno, Coordenador da Pós Graduação. No diálogo, o entrevistado traz comentários sobre as contribuições das Ciências Sociais para os estudos da alimentação, o poder da transdisciplinaridade na formação, bem como traz um repertório de autores que dedicaram seus estudos para compreender o fenômeno alimentar na área das Humanidades.

Sem pretender esgotar as questões aqui trazidas, espera-se, portanto, que este dossiê inspire o diálogo e o debate crítico a cerca de uma área que se encontra em desenvolvimento no campo científico. O desejo de encontrar os significados despertados pela comida é a principal razão deste dossiê.

## Referências

- AZEVEDO, E. Lobbies alimentares. *Revista Ingesta*, v. 1, n. 1, p. 53-67, 2019.
- BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.
- BRASIL. **Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico**. Brasília/DF: [s.n.].
- CANNON, G.; MONTEIRO, C. A. The Impact of Transnational “Big Food” Companies on the South: A View from Brazil. *PLoS Medicine*, v. 9, n. 7, 2012.
- CASTRO, J. *Geografia da Fome*. Sa o Paulo: Civilização brasileira, 2001.
- ELIAS, N. *Processo civilizatório*. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.
- FREYRE, G. *Manifesto regionalista*. 7. ed. Recife: Ed. Massangana, 1996.
- JACQUES, P. J. Civil society, corporate power, and food security: counter-revolutionary efforts that limit social change. *Journal of Environmental Studies and Sciences*, v. 5, n. 3, p. 432-444, 2015.
- LANG, T.; BARLING, D. Nutrition and sustainability: An emerging food policy discourse. *Proceedings of the Nutrition Society*, v. 72, n. 1, p. 1-12, 2013.
- MARCOVITCH, J. Os desafios da área de Humanidades no Brasil e no mundo. *Estudos Avançados*, v. 16, n. 46, p. 223-243, 2005.
- MASON, P.; LANG, T. *Sustainable diets: How ecological nutrition can transform consumption and the food system*. New York: Routledge, 2017.
- MILLS, W. *A imaginação sociológica*. Zahar ed. Rio de Janeiro: [s.n.].
- POULAIN, J.-P. *Sociologia da obesidade*. Sa o Paulo: Editora Senac SP, 2014.
- PROUST, M. *O tempo redescoberto*. São Paulo: Ed. Globo, 2013.
- SIMMEL, G. Sociologia da refeição. *Estudos históricos*, v. 33, p. 159-66, 2004.
- SLOTTERDIJK, P. *Bubbles I*. Los Angeles: Semiotext(e), 2011.