

# Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar?

JANINE COLLAÇO

Doutora em Ciência Social (Universidade de São Paulo)

Professora da Universidade Federal de Goiás

Goiânia, Brasil

*janinecollaco@gmail.com*

RENATA MENASCHE

Doutora em Antropologia Social (Universidade Federal do Rio

Grande do Sul)

Professora da Universidade Federal de Pelotas

Pelotas, Brasil

*renata.menasche@gmail.com*

**F**ALAR DE COMIDA e cultura pode parecer tarefa fácil, afinal todos, de uma forma ou outra, convivemos cotidianamente com o alimento e compartilhamos conhecimentos, práticas e interesse em torno do comer. Mas, nem sempre fazemos nossas escolhas de forma atenta: na maior parte das vezes, dão-se distraída ou automaticamente. Entretanto, percebemos a forte presença do comer quando nos encontramos em certas situações, especialmente quando de algum modo alertados(as), como no caso da necessidade de evitar algum alimento por motivos de saúde, estética, religião, moral etc.; quando nos deparamos com algo muito diferente, em viagem ou situação de encontro com membros de outros grupos sociais – como no caso de imigrantes –; ou ainda quando somos tocados emocionalmente, pela tradição ou pela memória.

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.<sup>1</sup>

Na realidade, a contribuição dos estudos antropológicos tem-se caracterizado por evidenciar como as diferentes formas de produção e

---

<sup>1</sup> Uma distinção que poderíamos afirmar como já clássica nos estudos da alimentação é a diferença entre alimento e comida. Para uma maior discussão, ver Sahlins (2003) e DaMatta (1986). Por outro aspecto, evidenciando a dimensão prática e também simbólica, emerge a ideia de sistema, menos no sentido proposto por Lévi-Strauss (1997) e mais como articulação entre produção alimentar, distribuição, preparo, consumo e descarte. Essa noção foi desenvolvida por Jack Goody (1982) e posteriormente analisada por outros autores, conforme apontado por Contreras e Gracia-Arnáiz (2005). Recentemente, Guthman (2011) discute essa perspectiva, incorporando os conceitos de justiça, soberania alimentar e saúde sob a perspectiva da obesidade, mostrando como é possível vincular ações e ideias em um sentido mais amplo de acesso ao alimento dito saudável entre diversos grupos urbanos.

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.

Desde os primeiros pensadores do tema, como Audrey Richards (1939), que proporcionou um aporte funcionalista profundamente calcado na dicotomia biologia e sociedade, passando pelos culturalistas norte-americanos, interessados em vislumbrar as “necessidades” de distintos grupos sociais, perspectiva que orientou muitos trabalhos, como os de Margareth Mead, para o levantamento de hábitos alimentares;<sup>2</sup> até a importante contribuição de Lévi-Strauss (1991) que, ao fazer uma analogia direta entre a linguística e a cozinha, chamou a atenção para o ato de cozinhar e nos mostrou a forma pela qual categorias como as do cru e cozido são mediadas pela cultura.

Nesse sentido, a oposição entre natureza e cultura tratada por Lévi-Strauss conduziu o interesse de Mary Douglas (1975, 1988) no sentido de pensar outras dicotomias, como puro/impuro, revelando limites entre grupos e a potencialidade de, por meio da ordem e classificação do alimento, pensar relações sociais, ideia também explorada por Sahlins (2003).<sup>3</sup>

Tais perspectivas foram muito importantes no desenvolvimento teórico, iluminando algumas dinâmicas presentes no alimento e no comer, mas se para existir precisamos comer, ingerir e digerir, processos muito mais amplos estão envolvidos, desde o que plantar, como, quando etc.; distribuir e acessar o alimento; transportar até em casa, guardar, preparar, pensar em quantidade, técnicas, utensílios, refeições. São operações relativamente automatizadas, mas de extensa complexidade, pois implicam em conhecimentos, memória, habilidades que podem unir ou desagregar famílias, causar angústia, evidenciar hierarquias, determinar posições, transformar significados. E nesse sentido, emergem discussões sobre hierarquia social e constituição de cozinhas, conduzindo à distinção, outra importante contribuição nos estudos da alimentação e muito discutida por Bourdieu (1979).

Estes últimos aspectos começaram a ser abordados com maior frequência nos trabalhos de Goody (1982), Mintz (1985), Appadurai (1988); ressaltando elementos políticos, fluxos econômicos e sociais do alimento e do comer, combustíveis de ansiedades e inquietudes em torno da alimentação. Nestes trabalhos e na vasta produção que se seguiu no tema, a dimensão moral e política do viver contemporâneo foi posta em foco e permitiu refletir sobre o que consumimos (produtos ditos naturais, orgânicos, geneticamente modificados, industrializados etc.), estilos de vida (trabalho, lazer, família etc.), a relação local e global, bem como a proliferação de discursos médicos, científicos e midiáticos em torno do comer.

Nota-se que falar do alimento e do comer incorpora um alto grau de fragmentação, de modo que para uma análise mais extensa é preciso valer-se de aportes de diversas correntes de pensamento, mas é possível identificar ao menos uma tendência recorrente na produção recente: o interesse em abordar o contexto histórico para tratar os sistemas alimentares, pois os significados do alimento podem ser lidos na experiência imediata, mas a história e seus movimentos permitem ampliar essa compreensão pelas dinâmicas que ocorrem na longa duração.

A partir dessa perspectiva, as dinâmicas e tensões são compreendidas sob um olhar mais amplo, cuja trajetória surge em estudos que tratam

<sup>2</sup> Consultar Geertz (1997), que traça as diferentes fases do trabalho da antropóloga.

<sup>3</sup> Sobre esta trajetória, consultar Menasche, Alvarez e Collaço (2012).

relações entre distintos grupos sociais e suas disputas em torno do alimento; questões sobre fluxos de (i)migrantes que chegam do campo para a cidade, entre regiões ou entre países; a relação entre o global e o local; o que é considerado saudável ou adequado para consumir etc. Multiplicam-se os discursos, intensificam-se a circulação de pessoas, bens e informações, agricultura e indústria se unem, exigindo do pesquisador habilidade para definir um recorte apurado.

Ao considerar estas características, a etnografia torna-se potente instrumento metodológico dos estudos da alimentação. Os artigos que compõem este dossiê evidenciam essa variedade de questões e abordagens etnográficas, trazendo à luz discussões que não se prendem unicamente ao significado do alimento, mas como ele é capaz de iluminar sentidos para a vida, disputas de posições, identidades, relações com a sociedade mais ampla. E a partir dos resultados expostos, torna-se possível criar pontos de intersecção que permitem compreender processos mais amplos a que as sociedades contemporâneas se encontram submetidas e que se percebem em distintos ritmos e condições, intensificados pelo fenômeno da globalização.<sup>4</sup>

Dessa maneira, estas etnografias, em sua densidade, abrem caminhos para reflexões. Um primeiro ponto diz respeito ao vínculo entre alimento e espaço, aspecto recorrente entre grupos de pessoas deslocadas de suas terras de origem para outras cidades, regiões, países ou mesmo continentes. O espaço adquire importância no imaginário, evocando lembranças, oferecendo condições práticas para que os novos membros possam se adaptar e organizar nesta nova experiência, reconstituindo identidades e reconfigurando ideias de pertencimento. Este processo não ocorre de maneira isolada, pois traz consigo a circulação de mercadorias, com barreiras mais ou menos rígidas em função dos interesses públicos e governamentais. Deste último ponto, decorrem regulamentações, processos de exclusão, controle do poder público sobre a distribuição e acesso ao alimento, novos sentidos.

Sem dúvida uma questão contemporânea. Observando fluxos recentes de deslocamento de pessoas, ao circular e estar acessível o alimento estará presente fisicamente ou, de forma imaginada, a partir das memórias, do que representou ou representará na construção de subjetividades. Ao estar em um espaço fora de sua origem, as pessoas procuram nos alimentos não apenas reconhecimento emocional e conexão com a terra natal, mas também marcar sua experiência. O alimento transformado pela cozinha/cultura se torna comida e adquire um caráter público e também político: por meio da comercialização de produtos, tanto vindos da terra natal como aqueles que serão preparados localmente com o que está ao alcance; na tentativa de reproduzir sabores da memória em pequenos comércios ou restaurantes que cumprem várias funções, desde proporcionar um meio de vida e sustento para muitas famílias, como também expor novos pratos para que circulem localmente; permitirão instituir tradições, reconhecimentos em busca de posições menos assimétricas com relação à sociedade local ou no convívio com outros grupos em situação semelhante.

Desse modo, se temos um deslocamento de um território e perda de suas conexões, observa-se um processo inverso com a chegada de (i)-migrantes e constituindo vínculos com o novo espaço a partir dos laços com a memória e encontro com outros grupos sociais, acionando diversas

---

**4** Para uma ampla discussão sob a temática do alimento e globalização, consultar Nützenadel e Trentmann (2008) para uma abordagem entre consumo e política; Inglis e Gimlin (2009) que desenvolvem a ideia de que a globalização não é um processo único e propõem pensar em globalizações do alimento.

estratégias, como podemos observar nos textos de Rodica Weitzman, quando descreve os deslocamentos de *mineiros* para o Rio de Janeiro, que se valem da memória para estabelecer a força do *rural* como marcador de sua distância dos *cariocas* urbanos; de Romina Delmonte e sua densa descrição dos restaurantes coreanos na cidade de Buenos Aires e como esse grupo constrói novas identidades; ou a experiência multifacetada de brasileiros em Boston, abordada por Viviane Kraieski. São fluxos de pessoas e grupos que procuram um novo lar, mas não abandonam sua bagagem cultural, evidenciada quando expostos a novas situações de encontro nos pequenos arranjos do cotidiano e nos quais emergem criatividade, bem como novos meios de estabelecer vínculos locais.

Vale reforçar que a visão em torno do alimento nos artigos aqui reunidos revela uma postura menos propensa a pensar o comer contemporâneo de maneira homogênea. Não se trata de uma correlação causa e efeito, mesmo sob o fenômeno da globalização, dos atuais processos de produção agrícola pautados no cultivo de poucos produtos e grande quantidade; pela oferta da indústria, pelos restaurantes de cadeias de comida rápida que difundem modelos padronizados de produtos, sabores, refeições. O que podemos vislumbrar nestes artigos é que mesmo sob a influência de forças mais gerais provenientes da economia e da política, o comer nos abre um vasto leque de possibilidades criativas, valorizando a heterogeneidade cultural e sua maior circulação.<sup>5</sup> Obviamente não são relações equilibradas, mas sugerem que mesmo para aqueles de menor poder aquisitivo existem meios de, à sua maneira, responder aos efeitos desses processos, reforçando a importância de considerar as lógicas culturais apreendidas no trabalho etnográfico.

É nessa direção, mesmo diante de uma abordagem política ou econômica, que se coloca considerar as disposições culturais, um ponto debatido no texto acerca dos efeitos da crise econômica sobre as escolhas alimentares na região da Catalunha (Espanha), de Xavier Medina, Alicia Aguilar e David Fornons. Neste trabalho, os autores mostram como as ideias de um comer saudável são negociadas quando é preciso enfrentar uma crise econômica que impacta o orçamento familiar e, consequentemente, afeta as escolhas de alimentos. Entrevistando mulheres provenientes de distintos grupos sociais e econômicos, o trabalho mostra uma preocupação recorrente de evitar a fome, mesmo que implique consumir alimentos considerados menos saudáveis. No contexto, são construídas novas percepções em torno da ideia de abundância e colocada em evidência uma discussão sobre segurança alimentar, bem como sobre relações familiares e alimento.

Este último ponto é também contemplado no artigo sobre o uso dos recursos do programa Bolsa Família no Rio de Janeiro, de Maria Raquel Passos Lima, Denise Oliveira e Silva & Liliane dos Anjos Pontes. As autoras, ao trabalhar com entrevistadas que enfrentaram situações de perda econômica e tiveram que rever seus planos cotidianos e seu próprio futuro, mostram como esse recurso econômico se transforma de *ajuda* em *fundamental*. Esta perspectiva aparece sob outro viés no texto que trata dos moradores de rua na cidade de Brasília, de Pedro Andrade Calil Jabur, em que o autor descreve as estratégias dessas pessoas em tentar dar ao espaço da rua uma conotação de proximidade, a partir do uso de elementos do universo doméstico, pontuando a importância desse imaginário para a alimentação. Família, cozinha, relações são exploradas nessa situação limite, mostrando o imperativo da esperança por um futuro melhor.

---

<sup>5</sup> Nesta última perspectiva, consultar Hannerz (1997). Ver também Canclini (1998).

O doméstico também é elemento importante no texto sobre a cozinha guarani, de Rubia Carla F. Giordani, que evidencia o lugar dos ingredientes, do cozinhar e da distribuição de tarefas domésticas entre gêneros, ao mesmo tempo em que não deixa de apontar mudanças recentes nos padrões alimentares do grupo estudado. Trabalhando com o imaginário desse grupo, a autora mostra a importância do preparo do alimento bem como sua transformação, proporcionando reflexões a respeito das inovações observadas no gosto e nas técnicas utilizadas no cozinhar.

A questão das mudanças em torno das percepções de um produto conduz o texto de Victor de Vargas Giorgi sobre a produção artesanal de cervejas, que ilumina um processo relativamente recente no Brasil. A cerveja é uma bebida de grande circulação, acesso relativamente fácil e altamente industrializada. Nesse sentido, valendo-se dos discursos em torno da cerveja artesanal, o autor analisa a disputa de campos em torno de uma distinção no beber cerveja, processo no qual a produção artesanal de cervejas não é apenas uma atividade de lazer, mas meio de acessar sabores considerados ausentes na cerveja industrializada. Retoma-se aqui a questão homogeneidade e heterogeneidade, como também um diálogo entre local e global, além da definição de novos grupos de consumidores.

A busca pela distinção deve também ser analisada sob contexto de abundância, outro tema presente em artigos aqui reunidos. Se a cerveja passou e talvez continue passando por processo de homogeneização, o que trouxe maior inclusão, ao produzi-la de forma artesanal nota-se talvez o processo inverso, de exclusão. Mas, a recusa em aceitar um sabor imposto pela indústria não seria uma resposta à tendência de padronização do gosto? Nessa mesma linha de argumentação, se retomarmos os grupos de (i)migrantes e suas respostas às novas condições, não teríamos uma dimensão política contemplada? Ou adaptações a situações econômicas desfavoráveis não poderiam ser pensadas a partir desse viés? Ou, ainda, as inovações trazidas por novos alimentos e técnicas do cozinhar entre guaranis, não conduziram a rever posições de mulheres e homens?

São questões presentes nos textos reunidos no dossiê e que permitem pensar sobre mudanças sociais. Aceitá-las ou rejeitá-las colocam-se como polos opostos de um eixo que permite diversas gradações de adaptação e apropriação de cozinhas e toda a gama de atividades que as compõem. Outro ponto ressaltado é que o cenário da alimentação mostra diferentes condições de acesso, distribuição, noções do que é saudável, tipos de produto, artesanal e industrial, presença ou ausência do Estado etc. Estes fluxos criam inúmeras conexões, que se evidenciam nas representações e práticas da alimentação, articulando diversas redes e sistemas alimentares, fragmentando ideias antes consolidadas, ao mesmo tempo em que as redefinem, trazendo desdobramentos vários, entre os quais desigualdades que se expõem de forma mais direta e abrem espaço para uma série de intervenções, que afetam grupos de diferentes formas.

O que podemos notar como fio condutor dos trabalhos aqui reunidos é que há vários processos transcorrendo simultaneamente. Se de um lado é inegável a força imposta pela padronização no setor produtivo de larga escala na agricultura e na indústria, uma maior e mais intensa circulação de mercadorias, redes de comida rápida, acesso a informações e conhecimento sobre cozinhas, evidenciam-se as diferenças e soluções locais.<sup>6</sup>

Por outro lado, se vivemos um período de relativa abundância de alimentos, nem todos os grupos possuem acesso equilibrado, revelando a importância de alguns programas sociais instituídos pelo poder público, mas também como questões econômicas e políticas afetam o cotidiano e

<sup>6</sup> Esta questão foi amplamente discutida por Cwiertka e Walraven (2001). Ver também Collaço (2003, 2009).

as decisões do comer, bem como desníveis do uso dos discursos científicos que precisam lidar com uma complexidade que articula etnia, gênero, geração etc.

A ambivalência parece estar presente de forma recorrente, sendo reforçada uma imagem do *outro* muitas vezes estereotipada e fonte de disputas que nem sempre se expõem de forma clara, exotizando sabores ou criando tradições para serem admiradas e consumidas. Os textos deste dossiê nos mostram como são conduzidas estratégias para dar sentido a novas experiências de vida, mas essa ambivalência se revela em situações limite, como a fome, sendo possível perceber nos grupos em situação de risco, que não desejam e não aceitam o rótulo de desfavorecidos, negociando suas escolhas no dia a dia e mostrando sua capacidade de responder à adversidade. A maneira de tratar a divisão de tarefas entre gêneros também oscila conforme o tipo de alimento, o preparo, a situação. A própria questão global/local, homogêneo/heterogêneo se revela em diferentes negociações de um produto de fácil acesso como a cerveja.

Estas observações reforçam o apontado anteriormente: a alimentação é extremamente fragmentada e para poder aprofundar os processos que a envolvem não devemos prescindir do método etnográfico, potente instrumento que permite, a partir de um recorte empírico bem definido, explorar a riqueza que o tema oferece, expondo diferenças sem engessá-las ou transformá-las em exotismos, possibilitando pensá-las como constitutivas da própria humanidade.

Esperamos que os artigos aqui reunidos e as abordagens por eles propostas, expressando parte da multiplicidade de estudos que vêm sendo realizados no campo da alimentação, sejam de saborosa leitura e proporcionem um diálogo entre diferentes perspectivas e aprofundamento de questões teóricas e metodológicas em torno das injunções entre comida e cultura.

## Referências

- APPADURAI, Arjun. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. **Comparative Studies in Society and History**, v. 30, n. 1, p.3-24, 1988.
- BOURDIEU, Pierre. **La distinction**. Paris: Éditions Gallimard, 1979.
- CANCLINI, Nestor Garcia. **Culturas Híbridas**. São Paulo: Edusp, 1998.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Restaurantes de comida rápida em praças de alimentação de shopping-centers: soluções à moda da casa**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2003.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Saberes e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2009.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. **Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.
- CWIERTKA, Katarzyna; WALRAVEN, Boudewijn. **Asian Food: the local and the global**. Honolulu: Editorial Matter, 2001.
- DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DOUGLAS, Mary. **Implicit meanings**. London: Routledge&Kegan Paul, 1975.
- DOUGLAS, Mary. **Purity and danger**. London: Routledge&Kegan Paul, 1988 (1966).
- GEERTZ, Clifford. **O saber local**. Petrópolis: Vozes, 1997.
- GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- GUTHMAN, Julie. **Wheighing in**. Berkeley: University of California Press, 2011.

- HANNERZ, Ulf. Fluxos, fronteiras híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional. In: **Mana**, v.3, n.1, p.7-39, 1997.
- INGLIS, David; GIMLIN, Debra. **The globalization of food**. Nova York: Berg, 2009.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. The culinary triangle. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Ed.). **Food and culture**. New York: Routledge, 1997.
- MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine H.L. Introdução. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine H.L. (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012.
- MINTZ, Sidney. *Sweetness and Power: The place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books, 1985.
- NÜTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank. **Food and globalization**. Nova York: Berg, 2008.
- RICHARDS, Audrey. **Hunger and work in a savage tribe**. London: Oxford University Press, 1939.
- SAHLINS, Marshall. **Cultura e Razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2003 [1979].