

Dimensões
socioculturais
da alimentação



UNIVERSIDADE
FEDERAL DO RIO
GRANDE DO SUL

Reitor

Carlos Alexandre Netto

Vice-Reitor e Pró-Reitor
de Coordenação Acadêmica

Rui Vicente Oppermann

EDITORA DA UFRGS

Diretora

Sara Viola Rodrigues

Conselho Editorial

Alexandre Ricardo dos Santos

Carlos Alberto Steil

Lavinia Schüler Faccini

Mara Cristina de Matos Rodrigues

Maria do Rocio Fontoura Teixeira

Rejane Maria Ribeiro Teixeira

Rosa Nívea Pedroso

Sergio Antonio Carlos

Sergio Schneider

Susana Cardoso

Valéria N. Oliveira Monaretto

Sara Viola Rodrigues, presidente

Dimensões socioculturais da alimentação

DIÁLOGOS LATINO-AMERICANOS

Renata Menasche • Marcelo Alvarez • Janine Collaço Org.

© dos autores
1ª edição: 2012

Direitos reservados desta edição:
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Capa: Carla M. Luzzatto

Ilustração da capa: Nas fotos da capa e contracapa vemos uma qualidade de queijo que, no Triângulo Mineiro (região situada em Minas Gerais, no sudeste brasileiro), era conhecida por queijo flamengo. A massa – moldada em formas variadas, como as tranças e a cabacinha exibidas – é tipo mussarela, mas se distingue porque ao ser processada passa por água gelada, o que resulta em sabor e consistência diferenciados. Os modelados em trança e cabaça são considerados mais macios e apreciados também porque desfiam em tiras quando cortados. As fotos são de autoria de Ricardo Borges.

Revisão: Carlos Batanoli Hallberg
Editoração eletrônica: Fernando Piccinini Schmitt

D582 Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos [recurso eletrônico] / organizadores Renata Menasche, Marcelo Alvarez e Janine Collaço. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

264 p : digital

(Série Estudos Rurais)

Inclui figuras.

Inclui referências.

1. Antropologia. 2. Alimentação – Dimensão sociocultural. 3. Escolhas alimentares – Saúde – Políticas públicas. 4. Alimentação – Análise antropológica. 5. Aleitamento materno – Brasil – França. 6. Produtos identitários – Alimentação. 7. Queijo serrano – Campos de Cima da Serra – Alimentação. 8. Transformações contemporâneas – Consumo alimentar. I. Menasche, Renata. II. Alvarez, Marcelo. III. Collaço, Janine. III. Série.

572:612.3

CIP-Brasil. Dados Internacionais de Catalogação na Publicação.
(Jaqueline Trombin – Bibliotecária responsável CRB10/979)

ISBN 978-85-386-0398-6

Sumário



Introdução

Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões / 7

Renata Menasche, Marcelo Alvarez e Janine Collaço

I – Escolhas alimentares, saúde e políticas públicas

Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México / 29

Miriam Bertran Vilà

Comemos como vivemos?

Compreender as maneiras contemporâneas do comer / 45

Mabel Gracia-Arnaiz e Jesús Contreras

Estratégias de consumo alimentar, necessidades básicas e intervenções de programas de auxílio alimentar em bairros pobres da região da Grande La Plata (Argentina) / 63

Luis Hernán Santarsiero

Os bastidores de uma escolha:

o aleitamento materno no Brasil e na França / 81

Gilza Sandre-Pereira

II – Produtos identitários

Entre o esquecimento e o resgate:

aportes para a reconstrução das trajetórias sociais da alfarroba nas províncias do Chaco e Formosa (Argentina) / 103

Sebastián Carezo

“Que cheirinho bom!” – O milho para além do comer / 119

Hugo Menezes Neto

O Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra: história, cultura e identidade como ingredientes de um produto da terra / 135

Renata Menasche e Evander Eloí Krone

Cultura, sabor e mercado do café: uma leitura antropológica / 149

Denia Román Solano

III – Transformações contemporâneas e consumo alimentar

Ressignificações do tradicional e do *típico* mineiro / 167

Mônica Chaves Abdala

Os alimentos entre a reivindicação identitária e a reexotização da diversidade cultural.

O caso da Quebrada de Humahuaca (Argentina) / 179

Marcelo Alvarez e Glória Sammartino

A experiência sensorial na degustação de vinhos: treinamento dos sentidos, discurso e construção de gosto / 195

Patrícia de Gomensoro

IV – Histórias e etnografias do comer

Usos simbólicos e usos emblemáticos dos alimentos na poesia de Gregório de Matos / 213

Claude G. Papavero

A comida nas histórias da “colônia”:

um estudo etnográfico das mudanças alimentares

entre famílias rurais de Maquiné (Rio Grande do Sul, Brasil) / 229

Mariana Oliveira Ramos

Restaurantes: classificações e diálogos

entre lógicas no cenário da capital paulista / 245

Janine Helfst Leicht Collaço

Autores / 261

Introdução

Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões



Renata Menasche, Marcelo Alvarez e Janine Collaço

Tomamos “o alimentar” como o conjunto articulado de práticas e processos sociais, seus produtos e consequências, que compreendem desde os recursos naturais a partir dos quais se produz a matéria-prima para a elaboração de alimentos até o consumo desses alimentos e suas decorrências (Hintze, 1997). Assim, tal como sugerido por Lucy Long (2000), “o alimentar” contempla aqui todo o espectro de atividades – e significados a elas associados – que inclui a busca, preservação, preparação, apresentação, realização, consumo e descarte de alimentos.¹ Neste contexto, a problemática alimentar, considerada como o conjunto de questões que se estabelece em torno da alimentação, afirma seu caráter complexo, requerendo ser situada no tempo, no espaço e em sociedades específicas e comportando múltiplas abordagens. A seu modo, a perspectiva antropológica leva em conta as diferentes dimensões que definem os padrões alimentares e a variedade de produtos que entram (ou não) no que é designado “comida”, a gama de organizações sociais em torno da exploração do meio ambiente, da produção e da distribuição de alimentos, por sua vez associadas aos significados que os diferentes grupos sociais atribuem ao que se come, como, quando e com quem se come, assim como ao lugar que esses alimentos e essa comida ocupam tanto nas trajetórias de identificação coletiva como nos processos de saúde/doença.

¹ Nesse sentido, a ideia desenvolvida é de que a alimentação humana funcionaria à semelhança de um sistema, abordagem que facilita a separação de distintas camadas que a compõem e que, de maneira resumida, operariam na produção alimentar, sua 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-Arnaiz (2005).

Em verdade, a contribuição dos estudos antropológicos tem se caracterizado por evidenciar como as diferentes formas de produção e consumo de alimentos constituem-se, ao mesmo tempo, em construção material e simbólica, buscando revelar como as práticas e representações associadas a esses processos tomam parte na conformação de identidades, uma vez que expressam relações sociais e de poder. Muito mais que um fato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Ainda, mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, símbolos e classificações que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço.

Entretanto, ainda que a alimentação seja um tema de estudo consolidado nas ciências sociais, as redes de pesquisadores e os trabalhos produzidos por antropólogos têm sido escassos nos países do Mercosul. A produção começou a despontar em meados dos anos 1980 e cresceu amplamente em anos recentes, com um significativo e crescente número de pesquisadores, muitos trabalhando em outras áreas, mas que se interessaram pela temática e decidiram aprofundá-la, multiplicando as pesquisas que abordam “o alimentar” a partir dos mais variados ângulos.

Nesse sentido, este volume é resultado dessa interlocução e surgiu sob forma de uma seleção de artigos elaborados a partir de comunicações de pesquisa originalmente apresentadas e discutidas no *Grupo de Trabalho Antropologia da Alimentação: diálogos latino-americanos*. A coordenação desse encontro ficou sob responsabilidade de Renata Menasche e Marcelo Alvarez e ocorreu na VII Reunião de Antropologia do Mercosul (VII RAM), realizada em Porto Alegre (Rio Grande do Sul, Brasil), de 23 a 26 de julho de 2007. Tanto o grupo como seus desdobramentos, como esta coletânea, afirmam a cooperação entre as sessões brasileira e argentina do ICAF (International Commission on the Anthropology of Food, organização afiliada à IUAES – International Union of Anthropological and Ethnological Sciences), que reúne grupos acadêmicos e profissionais dedicados à antropologia da alimentação de diversos países da Europa, América e Ásia.

O presente resultado reuniu alguns exemplos dos diferentes campos de interesse abarcados pela antropologia da alimentação em nossos países, contendo estudos e reflexões referentes, por exemplo, a problemáticas alimentares associadas à pobreza e à exclusão social, assim como questões que caracterizam populações urbano-industriais com modos de consumo

similares aos das sociedades desenvolvidas como, por exemplo, a espanhola. O que se revela interessante, além das possibilidades de comparar questões em distintos contextos estudados, é proporcionar uma oportunidade para que novos pesquisadores tenham seu trabalho conhecido e contribuam para a consolidação de uma área ainda em construção.

Na realidade, o campo desse conhecimento ainda está sendo constituído na América Latina, enquanto que em diversos países, como França e Inglaterra, já esteja bem mais consolidado. Diferentes linhas de pesquisa em torno do tema foram constituídas e avançaram bastante em torno de questões que afligiam os primeiros investigadores da área. Os primeiros trabalhos no tema seguiram as orientações teóricas da antropologia do momento, e moviam-se em busca de uma associação entre a alimentação, sua dimensão simbólica, rituais e tabus. Não tardou que fosse fomentada uma abordagem funcionalista que, seguramente, marcou o início de estudos mais consistentes em torno da alimentação.

Nesse sentido, a perspectiva funcionalista desenvolvida por Malinowski foi amplamente utilizada quando sua aluna, Audrey Richards (1939), a aplicou em seus estudos conduzidos na África, daí emergindo um trabalho fortemente calcado na ideia de que o biológico não é vinculado ao social. Paralelamente, nos Estados Unidos, a corrente que ganhava força na Antropologia era a dita culturalista, associada aos interesses que emergiram em plena Segunda Guerra Mundial, norteando especialmente o trabalho de Margareth Mead, preocupada em vislumbrar as “necessidades” de distintos grupos sociais, o que orientou seu interesse para os mais variados temas, inclusive o levantamento de hábitos alimentares.² Orientada por essa perspectiva, Mead envolveu-se em vários trabalhos junto ao governo, inclusive a direção do Comitê de Pesquisa Nacional de Hábitos Alimentares ao longo da Segunda Guerra. O tema não a abandonou mais e esteve presente até um pouco antes de sua morte, quando solicitou ao presidente Jimmy Carter que assinasse o documento que garantia a alimentação adequada para as crianças, o Ato de Nutrição Infantil de 1978.

O ponto de inflexão seriam os trabalhos que veriam a comida como uma linguagem e a cozinha como um sistema, tendo em Lévi-Strauss um expoente. O autor nominou como “gustemas” as bases elementares da cozinha, fazendo uma analogia direta com a linguística e o conceito de

² Consultar Geertz (2005), em que o autor traça as diferentes fases do trabalho da antropóloga.

fonema. Dessa forma, os “gustemas” podem ser analisados a partir de termos de oposição. Em *Antropologia Estrutural* (Lévi-Strauss, 1996, p. 107), Lévi-Strauss comparou as cozinhas francesa e inglesa, a partir de três pares de oposição: endógena/exógena (produtos internos/produtos externos ou exóticos), central/periférica (base da refeição/complementos) e marcada/não marcada (saborosa/insípida). Para o autor, a cozinha inglesa seria composta principalmente de produtos nacionais, preparados insipidamente, sendo os complementos produtos de bases exóticas como frutas, chá e vinho do Porto. A cozinha francesa, contrariamente, segundo Lévi-Strauss, enfraquecia a oposição endógena/exógena e acentuava o sabor dos pratos. Perspectiva bastante criticada anos mais tarde, teve como mérito chamar a atenção para o ato de cozinhar, assunto que seria retomado com veemência pelo autor em seu livro *O Cru e o Cozido* (Lévi-Strauss, 1991), reforçando a oposição entre natureza e cultura.

A transformação do alimento de cru em cozido seria uma das passagens da natureza para a cultura, de maneira que Lévi-Strauss propôs o modelo do triângulo culinário (Lévi-Strauss, 1997, p.), no qual os vértices corresponderiam aos três estados principais do alimento: cru, cozido e podre. As direções indicadas pelo triângulo seriam opostas: o cozido como transformação cultural do cru e o podre como natural, ponderando que as noções de “cru”, “cozido” e “podre” devem ser compreendidas conforme cada grupo ou sociedade entende esses estados.

Esse autor também opôs as noções de assado e fervido, uma vez que o alimento assado não sofre qualquer tipo de intermediação, pois é submetido à ação direta do fogo, enquanto que o fervido precisa de mais operações mediadoras, como a panela em que o alimento será despejado juntamente com a água para, então, ser colocado sobre o fogo. Assim, o assado estaria mais próximo da natureza, enquanto que o fervido, da cultura. O triângulo culinário apresentaria, dessa forma, o assado próximo ao cru e o fervido próximo ao podre. Um terceiro termo que poderia ser incluído seria o defumado, que mesmo não sendo uma operação com um componente mediador como a ebulição, é uma forma de cozimento lenta, profunda e regular.

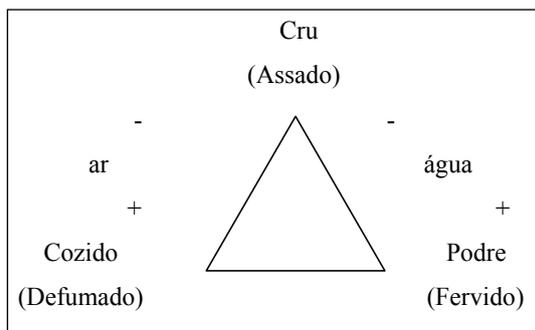


Figura 1. O triângulo culinário (Lévi-Strauss, 1997).

A passagem entre natureza e cultura tomada pelo alimento gerou outros trabalhos que tentaram desenvolver esse raciocínio desde outra perspectiva, como foi o caso de Mary Douglas. A ideia de desordem como algo proveniente da natureza e a ordem como da cultura esteve presente em seu trabalho *Pureza e Perigo* editado pela primeira vez em 1966, quando traz à tona o que mais tarde seria denominado por Bourdieu de antropologia reflexiva, em que categorias usadas para pensar “povos primitivos” estariam sendo estendidas ao contexto contemporâneo, ocidental.

Dessa forma, Douglas centralizou seus estudos em questões do cotidiano e a alimentação encontrou um lugar especial. Em *Implicit Meanings* (Douglas, 1975), ela apresentou a ideia do alimento como um código, no qual podem ser lidas mensagens sobre as relações sociais, referentes, por exemplo, a hierarquia, exclusão e inclusão. A autora estabeleceu duas categorias de oposição: a refeição e os aperitivos (aí se referindo às bebidas), ambos eventos sociais, contrastando com o sólido e o líquido. Ela propôs que os aperitivos são oferecidos para estranhos e homens de negócio, as refeições são para a família, amigos próximos e convidados de honra.

O grande operador desse sistema estaria situado entre intimidade e distância. Logo, os significados de uma refeição estariam baseados em um sistema de analogias: ao estabelecer códigos, podemos interpretar uma refeição, introduzindo cada uma no contexto do conjunto das refeições consumidas durante o dia, a semana e ano. O reconhecimento que permite classificar um elemento com relação a outro, já que cada refeição possui um signifi-

cado dentro da estrutura na qual é realizada, efetua-se em outros níveis de significação, como no caso de um almoço de Natal e um almoço de trabalho.

Em *Pureza e Perigo* (Douglas, 1988), a autora desenvolveu uma análise das prescrições alimentares na dieta judaica. Rejeitando as interpretações até então constituídas, que enfatizavam como elemento explicador a higiene, ou a estética, ou a moral, ou a repulsa instintiva, ou a afirmação distintiva de identidade, a autora buscou o sentido mais amplo de todas as restrições particulares no antagonismo entre santidade e abominação e, na construção de seu argumento, partiu da compreensão da raiz da palavra hebraica para santidade – que significa “estar separado” –, sugerindo a ideia do sagrado como integridade.

Desse modo Mary Douglas construiu um quadro interpretativo sobre as carnes puras e impuras (aí inclusa a carne de porco), mostrando que as regras dietéticas desenvolvem a metáfora na mesma linha, constituindo-se entre as “abominações do Levítico”.

Outro tipo de abordagem apresentada como explicação da rejeição à carne de porco, tanto por judeus como por muçulmanos, foi proposta por Marvin Harris (1978, 1997), a partir de uma perspectiva ecológica. Os antigos habitantes das regiões extremamente áridas situadas entre os vales fluviais da Mesopotâmia e do Egito eram pastores nômades, criadores de carneiros, cabras e gado. Assim, “dentro do contexto geral deste múltiplo complexo agrícola e pastoril, a proibição divina contra a carne de porco constituía uma sensata estratégia ecológica” (Harris, 1978, p. 40), os porcos não podiam ser criados em ambientes de clima seco, uma vez que o porco não é um animal bem adaptado a essa condição climática.

A repulsa hindu de comer carne de vaca, segundo Harris (1978), seria devido ao contrassenso que seria comê-las, já que a Índia é um país de precárias condições econômicas. Evidenciando benefícios diversos proporcionados pelas vacas – dentre eles sua ação na higienização das ruas e a utilização de seu esterco como fonte de energia para as cozinhas –, o autor aponta que as vacas fornecem o leite, produto extremamente valorizado e capaz de alimentar de maneira contínua uma grande escala de indivíduos. Consumir sua carne seria, então, um luxo.

Em outro momento, Goody (1982) elaborou um extenso trabalho sobre o sistema culinário de duas sociedades do norte de Gana, comparando-as com as cozinhas chinesa e euroasiática, diferenciando-as pelo entrelaçamento da cozinha com a hierarquia social e avaliando, ainda, o impacto da indus-

trialização. A hierarquia social e a constituição de cozinhas distintivas, como o autor sugeriu, seriam um gosto expresso em escolhas e impresso nos corpos, uma análise na qual também se inspirou Bourdieu (1979).

No entanto, o que marca um profundo distanciamento entre os dois autores é que Goody considera o contexto histórico imprescindível no estudo dos sistemas culinários, 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. Esse autor pretendeu criar uma ligação entre as diferentes cozinhas na forma em que o alimento é preparado, relacionando o sistema de produção agrícola com a questão das maneiras – *cuisine* – e, mais genericamente, com as subculturas e a estratificação social. Para tanto, propôs uma divisão dos sistemas culinários em quatro fases, abrindo caminho para os estudos de comparação:

1) Produção: corresponde às formas de agricultura, criação de animais de corte e de leite, à organização do trabalho, à tecnologia, tanto para produzir como para estocar os alimentos.

2) Distribuição: corresponde ao controle do estoque de alimentos, distribuição no mercado, manutenção dos níveis de consumo até a próxima colheita, sendo uma fase sujeita à política, implicando na negociação de pagamento de tributos e taxas.

3) Preparo do alimento: corresponde ao processamento do alimento desde o campo e o pasto até a cozinha, incluindo técnicas de preparo e utilização do alimento.

4) Consumo: o alimento já está pronto para ser consumido, tanto cru como cozido, acentuando as diferenças de identidade, sociabilidade e costumes.

Na mesma linha da análise do contexto alimentar surgem trabalhos diversos como os Beardsworth e Kiel (1997), Sidney Mintz (1985) e Stephen Menell (1996). Menos voltados ao estudo de rituais, tabus e aversões, estavam interessados na ideia de desenvolvimento dos sistemas alimentares. Na verdade, não se trata de um conjunto teórico claro, mas de diferentes aproximações para compreender a mudança social. A cultura é importante, mas só terá importância no sistema social.

No trabalho de Beardsworth e Kiel (1997), essa questão foi vastamente discutida e o foco não se concentrou somente em novos produtos destinados

para o consumo alimentar ou eletrodomésticos, mas também no ingresso das mulheres no mercado de trabalho, alterando profundamente as relações existentes até então no preparo daquilo que era consumido. Pela escassez de tempo, fez-se necessário encontrar soluções que facilitassem a vida doméstica, uma vez que a mulher estava, e até hoje está, socialmente encarregada de fornecer o alimento à família.

Há também que mencionar o trabalho de Stephen Mennell (1996), que utilizou o arcabouço conceitual de Norbert Elias (1993 e 1994) para realizar uma comparação entre as cozinhas inglesa e francesa, mostrando as possibilidades de criação de um conceito de *alta gastronomia* na França. Profundamente influenciado pelo trabalho de Elias, esse autor vale-se do contexto histórico e da noção de “processo civilizatório” para apontar aspectos que teriam distanciado as cozinhas inglesas e francesas ao longo do tempo e que, surpreendentemente, compartilham de raízes semelhantes.

Sidney Mintz (1985) realizou um trabalho próximo, ao analisar os distintos significados do açúcar em um grande período histórico e seu papel no processo da revolução industrial. Crítico contumaz do estruturalismo e dos significados decifrados, ele argumentou que apenas é possível entender o sentido a partir de sua aplicação cultural. Para esse autor, o significado decorreria da ação e muitas estruturas seriam derivadas de processos históricos de longa data, o que permite pensar os motivos pelos quais um sistema alimentar não se limita às fronteiras espaciais, aspecto que mostrou ao tentar traçar os distintos usos e sentidos do açúcar. Se até meados do século XVII o açúcar era um artigo de luxo, tornar-se-ia o motor das classes operárias. Assim, Mintz descreveu em detalhes a apropriação do açúcar pelas camadas menos favorecidas e a forma pela qual esse produto foi sedimentando seu lugar até alcançar o *status* contemporâneo. Essa análise tomou em consideração fatos econômicos e sociais que permitiram a circulação do produto entre distintas camadas.

A distinção foi, contudo, o grande foco da obra de Bourdieu (1979). A formulação de uma hierarquia de gostos, expostos publicamente e instituídos nos corpos, teria um teor público de reafirmação de categorias, frisando a questão da legitimidade e da eficácia social do discurso performativo. Dessa forma, esse autor forneceu elementos para pensar a transformação do mundo da alimentação considerando quem emite os enunciados e reafirmando, assim, a autoridade. Essa abordagem se mostrou um interessante instrumento para as distintas análises realizadas nos anos 1990 em torno do consumo

alimentar empreendidas por Warde (1997), justamente quando a alimentação adquire certa proeminência em função do fenômeno da globalização.

Em decorrência disso, as reflexões em torno da alimentação contemporânea foram acentuadas, dado que houve uma intensificação na circulação de produtos, pessoas e informações como antes nunca testemunhado (Ortiz, 1991), e ante isso as cozinhas passaram a viajar com maior facilidade, descontinando sua reprodução para além de suas origens. Além disso, o comer fora de casa tornou-se um hábito comum entre as camadas médias urbanas, que passavam não só a comer mais vezes em restaurantes, como também deixavam de preparar o alimento em casa, fazendo uso de serviços de entrega ou de produtos já congelados ou quase prontos.

Esses aspectos se entrelaçaram no cenário contemporâneo e foram abordados amplamente por alguns autores, em especial Claude Fischler, em seu trabalho *L'Homnivore* (1990). O autor levantou vários aspectos dessa nova cena do comer, lembrando que antes de tudo o homem convive com uma oposição permanente, o *paradoxo do onívoro*. Assim, se de um lado o ser humano aprecia variar, diversificar, de outro ele se mantém conservador, cuidadoso em provar novos alimentos. Assim, os polos seriam: “[...] a neofobia (prudência, resistência à inovação) e a neofilia (tendência à exploração, necessidade de mudança, novidade, variedade)” (Fischler, 1990, p. 63).

Fischler também trouxe força ao conceito de sistema culinário, sustentando-o como um corpo de representações, de normas e regras amparadas pelas classificações. O alimento, além de nutrir o corpo, é absorvido e modifica nosso interior, pois ao comer incorporamos as características – materiais e simbólicas – do alimento.

Outros conceitos foram forjados por esse autor, como as ideias de *gastro-anomia* e *cacofonia alimentar*, termos que tentam explicar a forma pela qual o comer hoje representa mais do que um ato próximo, um ato de insegurança. A alimentação, para Fischler, se de alguma forma precisa estar estruturada, é também estruturante, de modo que as ausências de elementos próximos ou conhecidos transformam muitas vezes o ato de comer em momento de angústia.

No Brasil, são poucos os trabalhos realizados na temática, podendo-se observar um crescimento, ainda tímido, nos últimos anos. Um dos trabalhos mais conhecidos é *Açúcar*, de Gilberto Freyre (1997 [1939]). Segundo Dutra (2004), Gilberto Freyre (1997 [1939]), bem como Luís da Câmara Cascudo (1983 [1963]), foram autores que destacaram o tema a partir de

seu interesse em pensar a construção da identidade nacional. Na verdade, ambos tentavam mostrar que o Brasil, apesar da miscelânea de etnias aqui presentes, não necessariamente seria menos avançado que outros grupos, como os europeus. Era uma resposta a um pensamento que esteve presente durante anos na mentalidade das camadas privilegiadas e que, inclusive, foi o estopim para favorecer a vinda de milhares de imigrantes europeus para o Brasil, com intuito, ainda que velado, de branqueamento. A comida, assim, prestou-se a um discurso ufanista e no qual a mistura trouxe-lhe riqueza e não escassez de referências.

Nesse sentido, a perspectiva difundida por esses autores, de que a cozinha brasileira teria sido obra do contato de três culturas diferentes – a ameríndia, a africana e a portuguesa –, destacou as possibilidades de enriquecimento e inverteu o paradigma de pureza, com a intenção de mostrar que o “empréstimo” e o “acréscimo” fortaleciam nossa imagem.

Outro autor importante foi Josué de Castro (2001 [1946]), que analisa um assunto proibido, quase tabu: a fome. Sua principal constatação foi que no mundo o acesso à comida e, por conseguinte, à educação, à higiene, é desigual. Para ele, a sociedade era dividida entre os que comem e os que não comem, bem como aqueles que não dormem porque têm fome e os que comem e não dormem com medo dos que têm fome. Analisando a fome e suas consequências, o autor desenvolveu um trabalho pioneiro e profundamente engajado com a realidade social que presenciou, dada sua origem humilde em uma das regiões mais pobres do Brasil, o nordeste.

Um novo arejamento nesses estudos foi dado no Brasil nos anos 1970 e emergiram diversos estudos interessados em analisar o orçamento destinado ao consumo alimentar, preocupados com as diversas carências que a população menos favorecida apresentava (Canesqui, 1988). Entre os autores das Ciências Sociais que contribuíram com a área de nutrição está Gross (1971), que mostrou o desnível entre ganhos salariais, orçamento para a alimentação e dispêndio energético e valorizou o núcleo familiar como central na construção de representações do comer.

Gilberto Velho (1977) também contribuiu para esse tema, mostrando que situações de mercado antes inexistentes tendem a transformar os hábitos alimentares, embora sem ignorar a relação entre natureza e sociedade que deve ser colocada na perspectiva dos grupos analisados.

Peirano (1975), de seu lado, trouxe a análise estrutural com toda sua força ao analisar a definição de “reimoso” que certos peixes recebiam entre

pescadores de uma pequena comunidade por ela analisada. Espécies de peixes e pessoas eram interpretadas de forma que se constituíam em proibições, sobretudo quando alguns estados fisiológicos eram observados. A noção de reimoso também foi analisada por Maués e Maués (1978) que se valeram da análise de Mary Douglas, incorporando o fato de que o puro e o impuro regulariam os alimentos permitidos e proibidos a certas categorias de pessoas, em geral, em estado liminar.

Woortmann (1978) mostrou a importância da cozinha e identidade social e levantou uma questão interessante, os padrões de *consumo idealizado* e *consumo efetivamente realizado*. Dessa forma, o primeiro diz respeito às ideias que se configuram no imaginário como ideais, de forma que há um conflito entre o ideal e o praticado. Essa perspectiva foi fundamental para a compreensão de desníveis discursivos entre o que se diz comer e o que efetivamente se consome.

Alguns anos mais tarde, Brandão (1981) mostrou em sua pesquisa na cidade de Mossâmedes, no estado de Goiás, entre migrados instalados na periferia, suas condições de produção e suas práticas alimentares, apoiado na ideia de padrões sociais. Ele levanta a questões da oscilação entre “tempo antigo”, farto e o tempo atual, encarado de modo menos positivo. A sua maior contribuição foi ter notado que as classificações não são rígidas, pois a prática é associada ao acesso, ao possível e não é o único viés determinante nas escolhas alimentares.

A comida vista em diferentes contextos revela seu poder em torno de ideias e práticas e, além disso, permite reconstruir a memória, o que possibilita redefinir identidades. Nesse caso, temos o importante texto de Roberto Da Matta, *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*, publicado em 1987, em que vemos que “a comida tem o papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais”.

Houve ainda a publicação de alguns números temáticos como Horizontes Antropológicos (2001) e Estudos Históricos (2004), bem como a Questões e Debates (2005), trazendo luz ao tema.

Na Argentina, por sua vez, foram claras as preocupações em trabalhos pioneiros, das décadas de 1940 e 1950, em torno das condições de vida, saúde e cultura de comunidades indígenas e rurais que permitiram abrir vertentes posteriormente desenvolvidas. Em parte essa tendência foi observada entre os distintos países que participaram do Grupo, permitindo estabelecer diálogos

variados entre autores argentinos, mexicanos e brasileiros, embora cada país tenha uma trajetória particular nos caminhos da antropologia da alimentação.

Nesse sentido, o texto de Miriam Bertrán Vilá recuperou os antecedentes dessa temática no México e ressaltou as contribuições importantes de Manuel Gamio e Gonzalo Aguirre Beltrán. De certo modo, é também bastante claro que o desenvolvimento histórico da antropologia não deixou de estar vinculado a processos políticos e sociais dos países, bem como não se pode desconsiderar a importância de instituições que formam e estimulam os antropólogos e suas pesquisas. No caso da Argentina, o centro nervoso tem sido fundamentalmente a universidade, e foi nesse espaço, onde pioneiramente foram oferecidas disciplinas e estudos em torno do folclore, que tiveram papel preponderante ao produzirem registros instigantes de culturas alimentares levantados no campo sob responsabilidade de pesquisadores como Juan Alfonso Carrizo, Carlos Rusconi, Guillermo Perkins Hidalgo, Carlos Reyes Fajardo e Juan Draghi Lucero; além de se destacar o trabalho de Orestes Di Lullo (1944).

Entretanto, a criação de cátedras de antropologia nas universidades argentinas a partir de 1958 não foi, na verdade, um marco significativo no desenvolvimento de investigações sobre a alimentação e seus aspectos sociais e culturais. As próprias deficiências internas provocadas pelas diferenças teóricas manifestadas entre aqueles que seguiam a escola histórico-cultural, introduzida nos anos 1930 e sua continuidade na linha fenomenológica, o funcionalismo, restrito a algumas disciplinas que apostavam nos aportes do estrutural-funcionalismo, e a perspectiva de Lévi-Strauss se uniram às descontinuidades políticas e institucionais, gerando conseqüências diretas na vida acadêmica (golpes militares em 1966 e 1976, fechamento de cursos, prisão, exílios, desaparecimentos).

Apenas quando é restaurada a democracia, em 1983, houve um retorno de professores e pesquisadores que retomaram ou impulsionaram novas orientações e campos de investigação para além das temáticas ditas tradicionais. Entre estes, a Antropologia e Saúde (Esther Hermitte e Eduardo Menéndez), campo no qual surgem os primeiros trabalhos abordando a temática da alimentação, tratando das desigualdades sociais, da pobreza e exclusão social, dos processos de saúde/doença/atenção e das políticas e programas governamentais para a alimentação.

As posições teóricas e metodológicas, bem como as categorias analíticas, foram enriquecidas com os mesmos textos que circulavam e se debatiam

nos centros acadêmicos dos Estados Unidos, França, Grã-Bretanha, México e Brasil. Nesta linha, partindo de seu trabalho de mestrado, Susana Hintze (1989) problematizou a questão alimentar na Argentina em seu estudo sobre as necessidades alimentares em segmentos populares e suas estratégias para atendê-las.

Por outro lado, as pesquisas de Patrícia Aguirre (1997 e 2005) recuperaram o conceito de ‘estratégias domésticas de consumo’ como forma de articular de maneira fértil a problemática da alimentação doméstica e o nível de ordem macrosocial que afetaria o acesso ao alimento (o que se pode comer); e dessa associação a análise de maior contribuição surgiu ao tomar como foco a compreensão das práticas e representações distintas dos diferentes lares segundo sua inserção em diversos segmentos salariais, educação e costumes culinários. Nesse sentido, as estratégias domésticas de consumo, definidas como as práticas e representações sobre a comida, realizadas pelos distintos membros da família e reiteradas ao longo do tempo tendem a obter, na alimentação, um leque de elementos para atingir seus fins produtivos e reprodutivos, com ampla atuação na forma de moderar a crise alimentar, embora sem superá-la, apontando também para as diferentes formas de má nutrição manifestadas como desnutrição e obesidade. Esses resultados não decorrem de falhas nessas estratégias, continua a autora, mas sim do resultado esperado de estratégias de êxito que mostraram por esse caminho seus próprios limites (reprodução associada à baixa qualidade de vida).

Nos últimos anos novas problemáticas têm surgido na Argentina, entre estas a análise das continuidades e mudanças alimentares nas dietas e na cozinha em relação às distinções sociais e culturais, os movimentos de afirmação de identidade e o resgate valorativo de particularismos alimentares a partir da recuperação crítica de antigos registros de culturas alimentares rurais e os processos de patrimonialização de produtos locais e cozinhas regionais (Alvarez, 2002), sem deixar de apontar a atuação de antropólogos no atual debate sobre os sistemas que orientam a segurança alimentar.

É possível entrever que a questão da alimentação pode ainda ser aprofundada pela perspectiva antropológica. Em parte, a proposta deste volume é descortinar distintas abordagens para o tema, salientando sua riqueza e, principalmente, sua interlocução entre distintos saberes e fazeres.

Nesse sentido, algumas vertentes têm contribuído para colocar em evidência as desigualdades sociais que marcham paralelamente ao ato de comer na caracterização das deficiências de saúde e nutrição. Essas contribuições

conduzem a novos olhares sobre as crises de reprodução alimentar que afetaram e afetam amplos setores da população nos países latino-americanos: crise de produção (sustentabilidade), de distribuição e de consumo (desigualdade no acesso aos alimentos) ou ambas. Nas cidades, a fome dos mais pobres associa obesidade e má nutrição. A lógica do lucro, imposta pelo mercado agroindustrial, colide com o direito humano a uma alimentação cultural e nutricionalmente suficiente (em quantidade) e adequada (em qualidade): ao final, o resultado não é outro que insegurança alimentar, implicando em desafios à biodiversidade, redução da oferta de produtos e da amplitude das escolhas alimentares, perda de saberes e práticas tradicionais, desvalorização de modos de vida, etc.

Além disso, a produção acadêmica aqui representada não tem se descurado de outra dimensão indissociável da problemática alimentar, a que se relaciona com as formas de produção, circulação e apropriação do patrimônio simbólico de toda formação social (um fenômeno em permanente constituição e reconstituição). As dimensões socioculturais e ideológicas da alimentação remetem a seu caráter cultural e à vinculação a aspectos sociais mais amplos, ocupando-se do imaginário, das representações, crenças, simbolismos, normas e categorizações (por exemplo, de saúde e doença) em torno dos alimentos; as escolhas e exclusões que se realizam no ato de preparar a refeição familiar, as que escondem processos com significação cultural e social que podem dar sentido às decisões sobre o que é potencialmente mutável e aquilo que não se modifica mesmo em contextos socioeconômicos adversos. Cabe, ainda, remarcar o interesse pelo valor diferenciado dos alimentos e sua incidência sobre a constituição das identidades dos grupos sociais.

Como bem lembra Claude Fischler (1995), as imposições socioculturais são poderosas e complexas: as gramáticas culinárias, os princípios de associação e de exclusão entre um alimento e outro, as prescrições e as proibições tradicionais e/ou religiosas, os ritos da mesa e da cozinha estruturam a alimentação cotidiana. De fato, o emprego dos alimentos, a ordem, a composição e o horário das refeições são instâncias codificadas; ao mesmo tempo, alguns “marcadores” gustativos afirmam a identidade alimentar e selam vigorosamente o pertencimento culinário referente a um determinado território.

Entre nós, Roberto Da Matta (1986, p. 56) estabeleceu uma distinção entre comida e alimento, em que “comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o

jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”: uma perspectiva que remete ao estudo das *cozinhas* como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se e à *culinária* como o conjunto de *maneiras de fazer* o alimento transformando-o em comida.

Buscando contemplar os diferentes campos de interesse abarcados pela antropologia da alimentação, os trabalhos aqui apresentados são referentes a quatro distintos blocos temáticos.

No primeiro deles, agrupamos artigos que tratam de *Escolhas alimentares, saúde e políticas públicas*. Temos aqui Miriam Bertran Vilà, que traça o percurso da antropologia da alimentação no México, mas antes disso pontuando a contribuição dos principais autores europeus e norte-americanos, percorrendo a constituição da temática enquanto campo de estudos na Antropologia. Em seguida, está o artigo de Mabel Gracia Arnaiz e Jesús Contreras, que traz uma síntese do estudo recente em que os autores buscam apreender, em um contexto de expansão das chamadas *doenças do bem-estar* (cardiovasculares, diabetes, hipertensão e alguns tipos de câncer), as atuais “maneiras de comer” dos espanhóis, colocadas na mira das autoridades sanitárias espanholas e um contraponto para pensar os exemplos que se seguem extraídos de experiências latino-americanas. Já o trabalho de Luis Hernán Santarsiero nos leva aos bairros pobres de uma região metropolitana argentina, chamando nossa atenção para as representações de seus moradores em relação aos alimentos distribuídos nos marcos de um programa de ajuda alimentar. Enquanto isso, o artigo de Gilza Sandre-Pereira nos oferece uma análise comparativa dos discursos e práticas em torno da amamentação no Brasil e na França, perspectiva que se evidencia particularmente interessante na medida em que, seja em relação às políticas governamentais de aleitamento materno, seja em relação às práticas individuais, são expressivas as diferenças entre brasileiros(as) e franceses(as).

Em um segundo bloco temático, *Produtos identitários*, reunimos os artigos dedicados a mostrar a íntima associação entre alguns produtos e os modos de vida da gente que os produz e consome. É o caso do estudo de Sebastián Carenzo a respeito da *alfarroba* nas províncias argentinas do Chaco e Formosa, bem como do artigo em que Hugo Menezes nos oferece os vários sabores e significados do milho nas tradicionais festas juninas de Recife, na região nordeste do Brasil. É também essa a principal característica do artigo em que Renata Menasche e Evander Eloí Krone nos dão a provar

o Queijo Artesanal Serrano, produzido nos campos de altitude do sul do Brasil. A identidade relacionada ao *saber-fazer* tradicional é aí destacada como atributo que confere qualidade ao produto, cuja singularidade remete à discussão a respeito das Denominações de Origem, tema do artigo de Denia Román Solano, que nos brinda com um estudo a respeito dos cafés da Costa Rica.

Algumas pesquisas têm se ocupado tanto das transformações contemporâneas do consumo alimentar como das crises de comensalidade enquanto mecanismos para manter e reforçar as relações sociais através das sociabilidades que se estabelecem em torno da mesa e dos alimentos nos distintos episódios de consumo da vida cotidiana. Alguns desses trabalhos são os que conformam o terceiro bloco deste volume, *Transformações contemporâneas e consumo alimentar*. Temos aí o artigo de Mônica Chaves Abdala, bem como o de Marcelo Alvarez e Glória Sammartino: o primeiro, dedicado a apreender as ressignificações da *comida típica* entre os habitantes do estado brasileiro de Minas Gerais, enquanto que o segundo – que toma para análise o caso da Quebrada de Humahuaca, no noroeste argentino – foca na complexidade de uma situação em que se estabelece o conflito entre os processos de reivindicação identitária das comunidades anfitriãs e a patrimonialização da culinária, demandada pelo consumo turístico da autenticidade e do exotismo. No sul do Brasil, em Porto Alegre, Patrícia de Gomensoro nos propõe observar o ritual de degustação de um grupo de apreciadores de vinho.

No último bloco, trazemos algumas *Histórias e etnografias do comer*. Aí temos o artigo em que Claude Papavero coloca à mesa a poesia de Gregório de Matos, buscando, a partir desse parâmetro, desvendar hábitos alimentares dos colonos portugueses que viviam no século XVII em Salvador (Bahia), então capital do Brasil. E o trabalho de Mariana Oliveira Ramos que, mostrando como hábitos alimentares e modos de vida estão entrelaçados, nos conduz a observar as mudanças ocorridas, nos tempos recentes, à mesa dos agricultores de Maquiné, situada na região litorânea do Rio Grande do Sul. Fechando o volume, temos o artigo de Janine Collaço que nos conduz à reflexão sobre os significados do comer fora na maior cidade brasileira, São Paulo.

A partir de um leque de temas e abordagens, os artigos aqui reunidos expressam a multiplicidade de estudos que vêm sendo realizados no campo das dimensões socioculturais da alimentação. Ao leitor, fazemos o convite para, no diálogo com os autores, aproximar-se desta perspectiva.

REFERÊNCIAS

AGUIRRE, Patricia. Patrón alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina. In: ALVAREZ, Marcelo; PINOTTI, Luisa (Comp.). *Procesos socioculturales y alimentación*. Buenos Aires: Ediciones del Sol, 1997.

_____. *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Ciepp-Miño y Dávila, 2005.

ALVAREZ, Marcelo. Los sabores del melting pot. La cocina argentina entre lo global y lo local. *Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo*, México, v. 1, p. 183-204, 2002.

BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa. *Sociology on the menu*. New York: Routledge, 1997

BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris: Éditions Gallimard, 1979.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher e comer*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e Alimentação. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, 22(3), 1988.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. São Paulo: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *A História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CASTRO, Josué. *A geografia da fome*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA-ARNAIZ, Mabel. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DI LULLO, Orestes. *El Folklore de Santiago del Estero*. Medicina y Alimentación. Publicación oficial de la Provincia de Santiago del Estero, 1944.

DOUGLAS, Mary. *Implicit meanings*. London: Routledge & Kegan Paul, 1975.

_____. *Purity and danger*. London: Routledge & Kegan Paul, 1988 (1966).

DUTRA, Rogéria Campos Almeida. 'Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro'. *Campus*, Curitiba, 5(1),: p. 93-110, 2004.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993, v.2.

_____. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, v.1.

FISCHLER, Claude. Food, self and identity. *Social Science Information*, v. 27, n. 2, jun. 1988.

_____. *L'Homnivore*. Paris: Édition Odile Jacob, 1990.

- _____. Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. In: CONTRERAS, J. (Org.). *Alimentación y cultura*. Necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Cia. das Letras, 1997.
- GEERTZ, Clifford. *Obras e vidas*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2005.
- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- GROSS, D. The sisal scheme. *Natural History*, 3, p. 55-65, 1971.
- HARRIS, Marvin. *Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas: os enigmas da cultura*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.
- _____. *Bueno para comer*. Madri: Alianza Editorial, 1997.
- HINTZE, Susana. *Estrategias alimentarias de sobrevivencia (un estudio de caso en el Gran Buenos Aires)*. V. 1-2. Buenos Aires: Centro Editor de América Latina, 1989.
- _____. Aportes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario. In: ALVAREZ, Marcelo; PINOTTI, Luisa (Comp.). *Procesos socioculturales y alimentación*. Buenos Aires: Ediciones del Sol, 1997.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- _____. *Antropologia Estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1996.
- _____. The Culinary Triangle. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Ed.). *Food and culture*. New York: Routledge, 1997.
- LONG, Lucy. Holiday meals: rituals of family tradition. In: MEISELMAN, H. L. (Ed.). *Dimensions of the meal: the science, culture, business, and art of eating*. Gaithersburg: Aspen Publishers, 2000.
- MAUÉS, H. R.; & MAUÉS, A. G. 'O Modelo da 'reima': representações alimentares em u ma comunidade amazônica. *Anuário Antropológico*, Rio de Janeiro, 1978.
- MENNELL, Stephen. *All manners of food*. Illinois: University of Illinois Press, 1996.
- MINTZ, Sidney. *Sweetness and Power: The place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books, 1985.
- _____. *Tasting food, tasting freedom*. Boston: Beacon Press, 1996.
- _____. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artex&pid=S0102>. Acessado em 28 out. 2002.
- ORTIZ, Renato. *Cultura e Modernidade*. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- PEIRANO, Mariza. *Proibições alimentares numa comunidade de pescadores*. Dissertação de Mestrado apresentada ao Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília, 1975.
- RICHARDS, Audrey. *Land labour and diet in Nothern Rhodesia*. Chicago: University of Chicago Press, 1939. Disponível em: <<http://books.google.com.br/books?id=E>

e5W7uf40zIC&printsec=frontcover&source=gbs_v2_summary_r&cad=0#v=onepage&q=&f=false>.

VELHO, Gilberto. Introdução. In: *Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional: projeto de hábitos alimentares em camadas de baixa renda*. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977 (mimeo).

WARDE, Alan. *Consumption, food and taste*. London: Sage, 1997.

WOORTMANN, Klaas. *Hábitos e Ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda*. Relatório final. Brasília: Universidade de Brasília, 1978. (Série Antropologia, v. 20).

I

Escolhas alimentares, saúde e políticas públicas

Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México¹



Miriam Bertran Vilà

INTRODUÇÃO

A alimentação é um processo indispensável para a vida e para a reprodução da espécie. É a via pela qual são obtidos os nutrientes que fornecem ao organismo energia, substâncias estruturais e reguladoras, necessárias para que o corpo realize suas funções adequadamente. Entretanto, apesar de ser um imperativo biológico, a alimentação é uma atividade humana, e como qualquer outra, está regulada socioculturalmente. O que comer, como, com quem, onde e quando são decisões a serem tomadas em função de características sociais, culturais e econômicas. Não respondem apenas à necessidade de satisfazer a fome ou a uma exigência; nem sequer à vontade individual de um sujeito, pois, ainda quando este come sozinho, suas decisões alimentares estão guiadas por referências culturais.

Dada sua dimensão sociocultural, a alimentação é objeto de estudo da antropologia social e cultural. Neste texto apresento uma revisão da abordagem antropológica do fenômeno alimentar em várias escolas antropológicas e no México, com o intuito de mostrar duas características que considero que devam ser analisadas. De um lado, os estudos antropológicos sobre a alimentação e sobre a nutrição tiveram, desde seu início, um caráter fundamentalmente aplicado. A ideia central foi o estudo do processo alimentar – obtenção, preparo e consumo – para explicar as causas dos problemas nutricionais de um determinado grupo social e as suas possibilidades de melhorar essa situação. Esse foi o caso dos primeiros estudos realizados na África por antropólogos ingleses da chamada escola funcional-estruturalista,

¹ Este capítulo é uma versão em português de “Reflexiones sobre el análisis antropológico de la alimentación”, publicado no México, em 2009, como capítulo do livro *Salud, nutrición y alimentación: investigación cualitativa*, organizado por Ana Elisa Castro-Sanchez.

durante a primeira metade do século XX,² bem como o caso da análise alimentar nos Estados Unidos por Margaret Mead³ durante a Segunda Guerra Mundial. Foi assim também no caso do México.

Por outro lado, um dos elementos centrais da tarefa dos profissionais da nutrição tem sido a procura pela reeducação alimentar. Com essa finalidade foram procurados na antropologia os elementos para a modificação dos hábitos alimentares como uma estratégia de saúde pública.

A reflexão sobre essa circunstância específica do caráter aplicado da antropologia da alimentação é importante, uma vez que, embora a procura por uma forma de comer mais saudável seja uma opção válida em saúde pública e na prática clínica, tem sido um contínuo na história da profissão e traduziu-se em ações voltadas à mudança. Vale a pena perguntar-se qual foi a influência da procura constante pela modificação nas formas de comer, na mudança alimentar dos últimos 50 anos, que hoje lamentamos devido aos resultados nos números epidemiológicos: obesidade, diabetes, dislipidemias, doenças cardiovasculares, etc.

Vale lembrar que não se faz aqui uma revisão exaustiva das contribuições da antropologia social à alimentação, em termos de discussões metodológicas, ou assinalando quais foram as contribuições das diferentes escolas de pensamento. Não seria possível por questão de espaço e, além disso, não é o objetivo deste artigo.⁴ Para efeitos deste trabalho, limitar-me-ei a revisar os trabalhos pioneiros na antropologia social que, como veremos a seguir, tiveram basicamente um caráter aplicativo e, ainda, em alguns casos, tiveram impacto na antropologia mexicana. Posteriormente, reviso algumas contribuições na antropologia mexicana que, como veremos, fez uma abordagem do problema alimentar quase que exclusivamente com fins aplicativos.

² Ver a revista *África*, v. IX, n. 2, do International Institute for African Languages and Cultures (1936). Este número está inteiramente dedicado à alimentação e demonstra o interesse do Instituto pelo tema.

³ Margaret Mead (1901-1978) foi uma antropóloga norte-americana da vertente culturalista. São famosos seus trabalhos sobre a sexualidade entre adolescentes de Samoa. Durante a Segunda Guerra Mundial presidiu o Comitê para os Hábitos Alimentares do governo dos Estados Unidos, aplicando a antropologia e sua experiência etnográfica no estudo da alimentação.

⁴ Para uma revisão exaustiva da antropologia da alimentação nas diferentes escolas e das contribuições teóricas e metodológicas, podem ser consultados, entre outros, Messer (1988), Contreras e Gracia (2005) e Goody (1995).

ESTUDOS DE ANTROPOLOGIA E ALIMENTAÇÃO

No início do século XX, os teóricos da escola britânica de antropologia, conhecida como funcional-estruturalista, assinalaram que a alimentação forma parte da cultura de um grupo humano e está determinada, como qualquer outra atividade humana, pelas suas características sociais e culturais. Bronislaw Malinowski,⁵ em uma das observações do seu trabalho nas Ilhas Trobriand, expôs o papel da refeição na vida social. Isso lhe permitiu demonstrar que se trata de um elemento da cultura que está regulado por normas de comportamento e não responde apenas à satisfação de uma necessidade biológica (Malinowski, 1948).

Malinowski não estava particularmente interessado na alimentação, mas os seus ensinamentos e observações sobre a questão tiveram um efeito direto sobre renomados antropólogos dedicados ao assunto, como Audrey Richards, que fez o primeiro trabalho etnográfico sobre alimentação a partir da antropologia, intitulado *Land, labour and diet in Northern Rhodesia* (Richards, 1939), e Raymond Firth, que publicou o primeiro artigo no qual se propõe a metodologia para o estudo antropológico da alimentação (Firth, 1934).

Raymond Firth fez inúmeros trabalhos etnográficos. É reconhecido pelas suas contribuições ao estudo da estrutura e organização social. Dentre elas, destaca-se o estudo da forma de vida dos *Tikopia*, nas Ilhas Solomon (Firth, 1970). Nesse estudo, Firth descreve a forma com que esse grupo polinésio organiza-se para realizar as atividades que consideram mais importantes, como dormir e comer. Sobre essa última questão, o autor detalha a forma de produção, preparo e consumo de alimentos, assinalando que cada membro da unidade doméstica desempenha um papel importante nessas atividades. Isso lhe permitiu ilustrar a importância da estrutura e da organização social.

Em 1934, Firth publicou na *Africa*, revista do *International Institute for African Languages and Cultures*, um artigo em que expõe as diretrizes para se fazer uma análise sociológica da dieta no continente africano, constituindo um autêntico manual (Firth, 1934). Naquele momento, os problemas

⁵ Bronislaw Malinowski (1884-1942) é um reconhecido antropólogo inglês que, juntamente com Radcliffe-Brown são considerados os iniciadores da escola funcional-estruturalista da antropologia social. Foi pioneiro nos estudos etnográficos e professor de inúmeros antropólogos na London School of Economics.

alimentares eram uma das preocupações do Instituto, e Firth sustentava a utilidade da antropologia para a análise e solução desses problemas. Esse artigo expõe quais são os elementos que podem determinar a quantidade e a qualidade de alimentos de um grupo e que, portanto, devem ser considerados na descrição da dieta, classificando o processo alimentar em quatro categorias: as fontes, a produção, o preparo e o consumo.

Esse artigo teve uma influência definitiva na formação de um comitê do *International Institute for African Languages and Cultures* para o estudo da alimentação nessa região, como se pode ler na introdução de um número especial da revista *Africa* dedicado à alimentação, publicada em 1936. Esse comitê foi responsável por trabalhos tão importantes como os de Audrey Richards, que fez pesquisas consideradas pioneiras sobre a alimentação com uma abordagem antropológica. Essa antropóloga inglesa, discípula de Malinowski, havia demonstrado interesse na alimentação desde sua época de estudante. Na sua tese de doutorado, publicada em 1931 com o título *Hunger and work in a savage tribe*, Richards pretendeu analisar a forma com as quais as necessidades nutricionais de uma sociedade primitiva (os *Bantú*) determinam os relacionamentos humanos, mostrando que a fome é o que conforma os sentimentos que mantêm unidos os grupos humanos (Richards, 1948).

Na primeira parte do livro, a autora estabelece que a nutrição é vital e mais importante como impulso biológico que o sexo, ao qual psicólogos e outros cientistas atribuíram muita importância. Por outro lado, alguns autores tentaram abordar o tema da alimentação baseados no pressuposto de que algumas atividades, tais como caçar, produzir alimentos de forma cooperativa e armazená-los são questões instintivas. Essas colocações, diz Richards, não oferecem explicações satisfatórias e não permitem analisar o papel da nutrição na estrutura da sociedade humana, em que as decisões alimentares estão determinadas pelos hábitos e valores que a herança social oferece aos homens. Em alguns casos, até o apetite está culturalmente determinado, condicionado desde a infância. Não é possível dizer que a sensação de fome é o único motor que incentiva as atividades alimentares; junto a ela está a necessidade de ter segurança sobre a disponibilidade de alimentos. Isso permitirá fazer alguns prognósticos sobre possíveis épocas de escassez, até naquelas economias denominadas *da mão para a boca*, tais como os caçadores coletores do deserto de Kalahari.

Posteriormente, Audrey Richards recebeu a incumbência do *International Institute for African Languages and Cultures* de fazer uma pesquisa sobre os

Bemba da Rodésia (hoje Zâmbia) com o fim de fornecer dados relevantes sobre os aspectos sociais e culturais da alimentação desse grupo que pudessem ser úteis para os planejadores de programas de nutrição na região (Richards, 1939). A autora afirma que era comum acreditar que os grupos primitivos tinham uma alimentação mais *natural* e, portanto, mais saudável, pois era corrente pensar que seu sistema alimentar era orientado por uma espécie de instinto natural. Entretanto, as pesquisas sobre saúde feitas pelos cientistas ingleses nas sociedades tribais da África pareciam mostrar o contrário, pois encontraram uma alta incidência de doenças.

Esta apuração realiza uma extensa descrição dos sistemas de alimentação dos *Bemba*, um grupo tribal influenciado recentemente pelo contato com as sociedades europeias. Um dos seus interesses principais é analisar as mudanças na dieta diante da nova situação social e política. Enquanto no primeiro livro, *Hunger and work in a savage tribe*, tentou demonstrar que a fome é o motor fundamental das instituições humanas, este segundo livro demonstra com dados concretos a maneira como o apetite e os fatores biológicos estão formados por um sistema particular de relacionamentos humanos e atividades tradicionais, isto é, por uma forma culturalmente determinada de produzir, preparar e distribuir os alimentos.

As contribuições dos trabalhos de Audrey Richards são tanto de ordem etnográfica quanto teórica. A monografia sobre os *Bemba*, provavelmente única em termos de riqueza dos seus dados, mostra claramente o caminho para fazermos pesquisas sobre a alimentação. Já as suas discussões teóricas apresentam a dieta humana como um item de interesse na pesquisa do comportamento humano, apontando que não é possível isolar os fenômenos aparentemente instintivos das características sociais de um grupo.

Como vemos, os primeiros trabalhos sobre antropologia e alimentação têm um forte componente aplicativo. São pesquisas necessárias para tomar decisões capazes de melhorar o estado nutricional de uma população, neste caso da África. O interesse dos ingleses sobre essa questão residia no fato de que necessitavam mão de obra em condições adequadas para trabalhar nas minas das suas colônias.

A utilidade da antropologia para tomar decisões alimentares relativas à população foi, ainda, o motor do primeiro trabalho de antropologia da alimentação em sociedades contemporâneas. No início dos anos 1940, Margaret Mead realizou uma pesquisa sobre os hábitos alimentares da população norte-americana, sob a perspectiva antropológica dessa época,

como parte de um projeto sobre alimentação. Dele participaram vários especialistas que integraram o *Committee on Food Habits* do *National Research Council*. O interesse do trabalho era a preocupação do governo dos Estados Unidos face à possibilidade de ter de introduzir alimentos novos devido à escassez de alimentos durante a Segunda Guerra Mundial (Freedman, 1976).

Para fazer sua pesquisa, Margaret Mead considerou que era necessário estudar os hábitos das pessoas, como aprendem, quais são os mecanismos que fazem perdurar as preferências por certos alimentos e a rejeição a outros. Mead explica que na pesquisa dos hábitos alimentares em uma sociedade industrializada há algumas características que devem ser levadas em consideração. Uma é a maneira como cada geração vai aprendendo os hábitos tradicionais de alimentação, levando em consideração os meios pedagógicos e seu desenvolvimento. Outra é que a complexidade das formas de produção, processamento e distribuição podem influenciar a oferta e as decisões alimentares. Além disso, é preciso considerar que a difusão dos conhecimentos da medicina e da nutrição pode determinar certos padrões. Nas sociedades industrializadas modernas apresentam-se com regularidade mudanças nas condições ambientais, tais como a moradia, o equipamento doméstico e os sistemas de transporte. Nesse sentido, a antropóloga considera que, na análise das modificações dos hábitos alimentares, é preciso pesquisar qual é a direção da mudança e quais são os elementos que permanecem (National Research Council, 1945). Como vemos, uma vez mais a antropologia da alimentação tem objetivos práticos voltados a programas de alimentação e à procura pela mudança dirigida.

Posteriormente, ao terminar a Segunda Guerra Mundial, a antropologia norte-americana orientou a pesquisa em direção ao estudo da relação entre o ambiente e a cultura, particularmente no âmbito da ecologia e da economia. Nesse contexto, surgem alguns antropólogos interessados em pesquisar a alimentação como uma maneira de analisar o sistema de subsistência e a relação entre o ambiente e o desenvolvimento cultural. A abordagem geral dessas pesquisas é que a cultura está determinada pelas limitações ambientais e pelas condições econômicas. O mais destacado desses autores é Marvin Harris.⁶ Ele sustenta que para que um alimento faça parte dos hábitos

⁶ Marvin Harris (1927-2001) foi um antropólogo norte-americano dedicado ao estudo da relação entre os processos de subsistência e a cultura, a partir do materialismo cultural.

alimentares de um grupo humano deve ser *bom para comer*, isto é, deve ter suficientes vantagens nutricionais, ambientais e econômicas (Harris, 1991).

A ideia central de Harris, assim, é traduzida no sentido de que a adaptação de um grupo humano às condições do ambiente é sempre a mais adequada da perspectiva nutricional. Essa ideia é outra maneira de colocar em discussão a capacidade inata dos seres humanos de que as suas decisões alimentares serão as mais adequadas em termos da eficácia biológica, mas agora envolvendo a cultura. Se isso fosse verdade, todos os grupos humanos teriam formas de se alimentar corretamente com um sistema cultural que somente privilegiaria as decisões adequadas nutricionalmente. Ainda que isso fosse verdade, todos os grupos humanos que moram no mesmo ambiente teriam os mesmos hábitos alimentares, o que é bastante difícil de sustentar do ponto de vista etnográfico.

Como uma forma de discussão com estes trabalhos, o antropólogo francês Igor De Garine dedicou-se ao estudo de dois grupos humanos africanos que viviam nas mesmas condições ambientais. Depois de um longo período de trabalho de campo e uma detalhada etnografia, De Garine demonstrou que as preferências alimentares de ambos os grupos são diferentes, apesar de morarem sob as mesmas condições ambientais. Mais ainda, esse autor expôs que, em um desses casos, os hábitos alimentares eram mais saudáveis. Concluiu que nem sempre se apresentam preferências nutricionalmente convenientes e que a alimentação está determinada por algo mais do que as características ambientais (De Garine, 1995).

Na antropologia contemporânea norte-americana, o pesquisador mais destacado especialista em alimentação é Sydney Mintz. Esse autor, aluno de Steward,⁷ interessou-se pela pesquisa dos hábitos alimentares atuais como uma forma de aproximação à análise do comportamento humano nas sociedades contemporâneas. Em seu livro sobre o açúcar (Mintz, 1996a), mostra como um alimento aparentemente sem importância tem um papel fundamental na revolução industrial e na colonização da América, bem como na transformação dos padrões de consumo dos ingleses. As suas buscas, posteriormente, o levaram a analisar a alimentação nos Estados Unidos com

⁷ Julian Steward (1902-1972) foi um antropólogo norte-americano que desenvolveu estudos de ecologia cultural e a revisão da teoria evolucionista. Foi professor de diversos antropólogos nos Estados Unidos que, seguindo o modelo da ecologia cultural, desenvolveram estudos sobre os sistemas de produção em vários países da América Latina.

o intuito de apontar como a evolução da vida moderna tem um impacto direto na alimentação (Mintz, 1996b). A principal contribuição de Sydney Mintz ao estudo da alimentação, do ponto de vista da antropologia, reside em assinalar a importância dos processos econômicos e políticos no mundo, para este elemento fundamental do dia a dia dos indivíduos: a alimentação.

Ainda na antropologia norte-americana contemporânea dedicada à alimentação, sobressaem duas autoras cujo trabalho tem sido fundamentalmente aplicado: Gretel Pelto e Ellen Messer. No caso da primeira, as suas contribuições sobre a metodologia antropológica para a pesquisa de problemas nutricionais são um antecedente indispensável para se entender os problemas e propor soluções efetivas (Pelto *et al.*, 1989). Por sua vez, Messer realizou pesquisas antropológicas em várias partes do mundo e propôs contribuições sobre os temas da fome e desnutrição e sobre a possibilidade de melhorar os sistemas de produção de alimentos, sem colocar em risco as condições ambientais. Ambas as autoras trabalharam em organismos internacionais como assessoras em projetos de segurança alimentar, desnutrição e meio ambiente, bem como em departamentos de saúde pública em universidades dos Estados Unidos. Elas também são uma referência no México. Ali, fizeram trabalho de campo, e as suas obras e contribuições devem ser revisadas na pesquisa do fenômeno alimentar, do ponto de vista da antropologia social.

Antropologia e alimentação no México

No México, os primeiros antecedentes da antropologia da alimentação remetem-nos a Frei Bernardino de Sahagún. Na *História Geral das Coisas da Nova Espanha*, este autor faz uma descrição detalhada dos costumes e da religião dos índios, até a chegada dos espanhóis, abrangendo as formas de produção e consumo dos alimentos, a partir da observação direta. Também é importante destacar os relatos dos viajantes do século XIX, que nos mostram detalhadamente o cotidiano e, como parte integrante dele, as formas de preparo e consumo de alimentos no México. Os dados desses relatos, embora não sejam contribuições da antropologia profissional, constituem-se em uma excelente fonte de informação para a pesquisa da alimentação no México.

Durante o período denominado “o porfiriato”, Francisco Bulnes, um jornalista liberal da época, desenvolveu a teoria dietética da raça que sustentava a relação entre a inferioridade e a superioridade raciais com os alimentos básicos utilizados quer fossem o trigo, o arroz ou o milho. Baseado nessa

teoria, explica-se que a superioridade atingida pelos povos europeus e norte-americanos deve-se a que eles comem fundamentalmente trigo; já o atraso dos povos índios do México é resultado do alto consumo de milho (Espanña, 1988). Hoje, a ideia de Bulnes poderia soar completamente absurda, mas não foi desmentido o escasso valor do milho até os anos 1940, quando foram feitos estudos para conhecer os elementos nutricionais da dieta meso-americana.

O primeiro antropólogo mexicano, já com formação universitária formal, interessado na alimentação, foi Manuel Gamio. Aluno de Franz Boas⁸ na Universidade de Columbia, desde o início do seu trabalho Gamio teve a intenção de aplicar a antropologia à melhoria das condições de vida dos indígenas. Para o pesquisador, a alimentação era um dos problemas centrais desse povo, uma vez que sua refeição tradicional – o milho, o pimentão e o feijão – não permitia cobrir suas necessidades biológicas. A desnutrição dos indígenas era, segundo Gamio, uma limitação no desenvolvimento do país, uma vez que provocava altas taxas de mortalidade, pouco desenvolvimento demográfico e baixo rendimento no trabalho físico. A escassa variedade da dieta e a falta de leite, carne, pão e ovos, alimentos considerados indispensáveis na época, se devia à pobreza da população. Em uma visita oficial à Ásia, Gamio descobriu a soja e acreditou que era uma alternativa para melhorar a qualidade nutricional da alimentação indígena (Gamio, 1987). Essa ideia de substituir alimentos por outros de aparente melhor qualidade nutricional tem sido uma constante nos programas voltados à superação da desnutrição.

Para Manuel Gamio, a alimentação foi um assunto recorrente no seu trabalho como antropólogo e como funcionário público. A obra magna de Gamio, *A população do Vale de Teotihuacan*, publicada em 1921, dedica uma parte às formas de alimentação dos habitantes do Vale. Também, enquanto foi diretor do Instituto Indígena Interamericano, entre 1942 e 1960, impulsionou a discussão do assunto. Prova disso é a quantidade de artigos que foram publicados na revista *América Indígena*. Entre outros, vale destacar o estudo de Beals e Hatcher (1943), voltado à melhoria da qualidade nutricional da dieta de um povo *purépecha*, os *Cherán*. Os resultados mostram que o consumo de alimentos é diferente segundo a classe social. Propõem que os

⁸ Franz Boas (1858-1942) foi o iniciador da escola conhecida como relativismo cultural nos Estados Unidos. Antropólogo dedicado ao estudo das culturas originárias da América do Norte, foi responsável das áreas de etnologia de vários museus dos Estados Unidos e professor de inúmeros antropólogos na Universidade de Columbia.

habitantes mais pobres mudem sua dieta introduzindo alimentos, como o trigo e o leite, e diminuam o consumo de milho. George Foster, famoso pelos seus trabalhos sobre *Tzintzuntzan*⁹ e pelas suas propostas sobre a mudança dirigida, publicou um artigo nos anos 1940 em que analisava a alimentação da população e a capacidade de trabalho. Sua conclusão é semelhante à de Audrey Richards: aqueles que menos trabalham são os que menos comem. Assim, contribui também com a preocupação de Gamio sobre a possibilidade de se ter uma mão de obra capaz de trabalhar no desenvolvimento do país.

Uma revisão dos artigos dedicados à alimentação na revista *América Indígena* mostra que, nos anos 1940 e 1950, a alimentação aparecia como um paradigma do desenvolvimento, ao passo que, nos anos 1960, sustentava-se que a dieta indígena estaria determinada pela estrutura econômica. Nesta época, surgem também as primeiras ideias sobre o valor simbólico dos alimentos, que será mais amplamente explorada nos anos 1970 e 1980 (López García e Vera Pró, 1988).

Os artigos sobre nutrição e alimentação publicados na revista *América Indígena*, a maioria deles sobre comunidades indígenas camponesas, deixam claro que, naquele momento, a característica fundamental da dieta indígena era sua pobreza e monotonia. Essa situação mudou parcialmente, pois a pobreza não desapareceu. Na verdade, adotou novas formas, e a alimentação passou de uma dieta aparentemente monótona baseada na agricultura de subsistência para uma alimentação determinada pelos recursos econômicos, pelos sistemas de comunicação e por uma maior disponibilidade de alimentos industriais. Nesse sentido, a aculturação surgiu como uma das preocupações, com a ideia de que a introdução de alimentos novos poderia gerar mudanças indesejáveis na dieta indígena, provocando assim maiores problemas. Essa ideia é resultado da intenção da mudança dirigida e controlada do modo de vida da população indígena com objetivos de desenvolvimento em vários aspectos, incluindo a alimentação (Bertran, 2005).

Nos anos 1960, o antropólogo Guillermo Bonfil interessou-se pelo assunto e desenvolveu sua tese de graduação sobre a fome em Yucatán. Propôs um trabalho de pesquisa em antropologia aplicada, que fazia parte de uma ampla pesquisa que o Instituto Nacional da Nutrição (INN) desenvolvia na região. Os objetivos desse trabalho visavam fornecer elementos de ordem social que permitissem uma

⁹ Tzintzuntzan é o nome de um povoado do estado de Michoacán, no México, no qual onde Foster fez um amplo trabalho etnográfico sobre as mudanças em sociedades camponesas.

melhor compreensão dos problemas da fome na zona de Sudzal, em Yucatán, e que servissem como base para avaliar o programa do INN, com o propósito de melhorar a qualidade da alimentação da população (Bonfil, 1962).

Para desenvolver seu trabalho, Bonfil tentou seguir o esquema elaborado por Audrey Richards no trabalho dela com os *Bemba*. O autor fez isso porque, embora seu trabalho fosse de antropologia aplicada, a primeira etapa era descrever o fenômeno que será pesquisado e analisar o sistema de relações entre os diferentes elementos que o constituem. O marco teórico da tese tem dois eixos: por um lado, enuncia o que havia sido escrito até esse momento sobre antropologia aplicada, especialmente no que diz respeito à saúde pública e à mudança dirigida. Por outro lado, para a análise das condições do grupo humano estudado, Bonfil utiliza premissas claramente marxistas assinalando a importância dos recursos e as tensões de classe entre os grupos que integram a organização social do grupo, isto é, a estrutura. Assinala que a superestrutura poderia afetar, mas é sempre a estrutura que acaba definindo as condições alimentares de um grupo, tal como ocorre em Sudzal, Yucatán. A consequência lógica dessa explicação é, então, que a mudança na estrutura social é a única possibilidade para se melhorar a dieta.

Outro antropólogo mexicano que também se interessou pelo assunto foi Gonzalo Aguirre Beltrán. Ele desenvolveu uma extensa obra antropológica. Alguns dos seus temas de interesse foram a população afro-descendente do México, os processos de mudança cultural e aculturação e a antropologia médica. No que diz respeito à questão alimentar, Aguirre Beltrán estava preocupado com o impacto da aculturação e considerava que os efeitos da cultura norte-americana na dieta trariam repercussões no estado de nutrição da população (Aguirre Beltrán, 1986).

A partir da década de 1990 até hoje, vão surgindo no México trabalhos acadêmicos e linhas de pesquisa, algumas delas em instituições e áreas de saúde e nutrição, que ao utilizarem a metodologia antropológica, visam explicar as formas de alimentação de um determinado grupo humano. Isso é feito basicamente com dois propósitos: oferecer elementos para melhorar o estado nutricional de populações em risco de desnutrição; ou buscar explicações para o rápido crescimento da obesidade.

No intuito de difundir pesquisas da interação entre a antropologia e a alimentação, o Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México publicou uma compilação de vários trabalhos (Peláez, 1997). Também no IIA-Unam, formou-se um grupo de trabalho para

abordar a questão, liderado por Luis Alberto Vargas,¹⁰ que anteriormente já havia demonstrado a importância de se pesquisar o fenômeno alimentar usando métodos da antropologia social (De Garine e Vargas, 1997).

Recentemente, em 2004, foi realizado um seminário sobre antropologia e nutrição na Universidade Autônoma Metropolitana (UAM), com o apoio do Fundo Nestlé para a Nutrição. A ideia foi reunir pesquisadores do tema e discutir as formas de interação entre a antropologia e a nutrição. O seminário demonstrou o interesse de um crescente número de acadêmicos e estudantes por esse tema. Foram apresentados diversos trabalhos sobre assuntos como a mudança alimentar e os seus efeitos no estado nutricional, a relação entre a desigualdade social e os riscos de desnutrição e de obesidade, os significados culturais dos alimentos, a abordagem de gênero na pesquisa do consumo de alimentos, a alimentação infantil, o uso da semiótica nas análises da comida, a variedade na dieta, entre outros.

Os trabalhos, posteriormente publicados em um livro (Bertran e Arroyo, 2006), apresentaram contribuições teóricas e metodológicas para a pesquisa antropológica da alimentação no México. Foi unânime a proposta de que o uso dos métodos da antropologia social na análise do processo alimentar poderia fornecer elementos para entender melhor esse fenômeno na sociedade contemporânea. Esses métodos poderiam, ainda, ajudar a desenvolver programas mais efetivos para a melhoria da situação nutricional da população. Uma vez mais, não foi possível fugir da aplicação da antropologia aos problemas alimentares, ainda que caiba assinalar que isso não compromete o rigor metodológico. Por isso, foi unânime também o reconhecimento de que para que os resultados das pesquisas antropológicas possam ser utilizados na solução dos problemas alimentares, eles devem ser oriundos de pesquisas rigorosas.

CONCLUSÕES

A abordagem da antropologia da alimentação teve, desde o seu início, uma vocação claramente aplicada. Essa característica não é exclusiva do

¹⁰ Luis Alberto Vargas é um antropólogo mexicano dedicado ao estudo da alimentação e da gastronomia. Tem sido um dos principais impulsionadores da antropologia da alimentação no México.

fenômeno alimentar. A antropologia aplicada, reconhecida hoje como um dos campos da profissão, foi utilizada para muitos problemas relacionados ao desenvolvimento: saúde, sistemas agrícolas, impacto social dos empreendimentos hídricos e dos programas econômicos, para mencionar apenas alguns. Em muitos casos, os antropólogos contribuíram para que as decisões tivessem um impacto menor nas formas de vida das pessoas, ainda que isso nem sempre seja possível, e que nem sempre tenha essa intenção. Por anos foi discutido o papel da antropologia nos processos de colonização, e como vimos, a antropologia da alimentação foi parte disso.

Igualmente no México, a antropologia tem sido utilizada desde o seu início para a melhoria da qualidade de vida dos indígenas e da população em geral. Também foi discutido seu papel nos diferentes programas de integração dos indígenas no conjunto da sociedade, como um ponto central no desenvolvimento do país. A esse respeito, a alimentação foi um dos assuntos de interesse, na suposição de que deveria ser melhorada para que a população tenha capacidade biológica para trabalhar. Não apenas os indígenas têm sido objeto de campanhas de mudança de hábitos alimentares, mas toda a população foi exposta sistematicamente à promoção da mudança alimentar em diversos momentos, para evitar a desnutrição, aumentar a eficiência da renda familiar, melhorar o crescimento das crianças e introduzir alimentos nutritivos a baixo custo, tais como a soja e o amaranto, entre outros. Recentemente, a promoção da mudança tem-se voltado para a prevenção e diminuição da obesidade.

Paradoxalmente, também se discutiu sobre a *aculturação* pela introdução de novos alimentos. A preocupação com a mudança provocada pela chegada de alimentos estrangeiros foi enunciada por Aguirre Beltrán nos anos 1980 e continua presente. É comum que muitos especialistas considerem que o aumento da obesidade no México deve-se à perda da dieta tradicional e à chegada do *fast food* americano. Considera-se, assim, que há um processo de *aculturação* indesejável, que afeta uma forma de alimentação correta. Assim, enquanto por um lado os profissionais promoveram a mudança, por outro, expressam sua preocupação com o fato de que a população caminhou na direção de um padrão alimentar não saudável.

Esta explicação da obesidade como resultado da introdução de alimentos externos parecia estar baseada em duas ideias: a) que existe uma *dieta tradicional mexicana* e b) que os grupos humanos geram sistemas alimentares nutricionalmente adequados. As duas ideias são discutíveis e, de fato, como

vimos no texto, foram objeto de debate a partir das pesquisas sobre a forma de comer das populações. O que consideraremos como sendo a dieta tradicional mexicana? Aquela que existia antes da chegada dos espanhóis? A mistura de ambas? A forma como a população adapta-se às mudanças macrosociais e econômicas do mundo global? É difícil defini-la, é historicamente impossível. Os historiadores sabem bem que não há “eventos” específicos que alteram o curso de uma sociedade, mas que, na verdade, trata-se de processos. Não seria o *mole*, feito com ingredientes pré-hispânicos e espanhóis, um prato essencialmente mexicano, tradicional em todas as festas? Quando, como, a partir de quê consideraremos a dieta tradicional?

Por outro lado, a capacidade de uma população de ter uma alimentação nutricionalmente adequada, mensurável por meio do seu estado nutricional, é uma ideia que nos remete à proposta de Rousseau do bom selvagem que é corrompido pela vida em sociedade. A esse respeito, já está claramente documentado que a população indígena, desde a chegada dos espanhóis, sofreu períodos de fome. Havia diferenças no consumo de alimentos por classes sociais, o que provocou a desnutrição na sua população. É uma discussão interessante, mas há muitas provas que documentam a alimentação como um fenômeno que não é exclusivamente biológico. Não podemos ignorar que, como processo social, a alimentação tem impacto no organismo. Igualmente, a mudança alimentar é um processo histórico, resultado da interação de elementos de diversas índoles que devem ser levados em consideração e até julgados. As implicações nutricionais das atuais formas de comer não podem nos levar a emitir julgamentos sobre o que deveria ser ou não. Devemos antes analisá-las.

A esse respeito, é preciso salientar que a cultura é mutante por natureza. As sociedades não são estáticas, e a entrada e saída de elementos novos que a modificam é essencial em todos os grupos humanos. A alimentação, em função da sua natureza culturalmente determinada, não escapa disso. Isso não quer dizer que não haja culturas dominantes, que têm maior influência na mudança, e também não escapamos dessa situação. Pelo contrário, como pode ser visto no caso da mudança da alimentação dos indígenas mexicanos para uma dieta mais industrializada, que poderia ser resultado do lugar que ocupam na sociedade mexicana. Para “melhorar socialmente” devem deixar de ser indígenas e de fazer tudo aquilo que os identifique como tal (Bertran, 2005).

Nesse sentido, é necessário considerar, tal como o havia advertido Margaret Mead, o papel das pesquisas em nutrição da antropologia e da

saúde pública sobre a dinâmica da mudança cultural e sua influência nas formas de comer. Por exemplo, atualmente a saúde é um valor culturalmente imbricado nos alimentos e utilizada pela publicidade, o que não necessariamente se traduz em uma alimentação mais saudável, a julgar pela epidemia de sobrepeso e obesidade.

O estudo da alimentação que usa métodos da antropologia social demonstrou que podem ser úteis nos programas de saúde pública e nutrição, mas também que servem para justificar ações políticas com sérias repercussões sociais. É indispensável que os envolvidos sejam conscientes dos impactos dos resultados e conclusões, para contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população.

REFERÊNCIAS

- AGUIRRE BELTRÁN, G. *Antropología Médica*. México: Ciesas, 1986.
- BEALS, R.; HATCHER, E. The Diet of a Tarascan Village. *América Indígena*, v. III, cap. 4, 1943.
- BERTRAN, M. *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México: Programa Universitario México Nación Pluricultural/Unam, 2005. (Colección La Pluralidad Cultural en México).
- BERTRAN, M.; ARROYO, P. *Antropología y Nutrición*. México: Fondo Nestlé para la Nutrición/Funsalud/Universidad Autónoma Metropolitana, 2006.
- BONFIL, G. *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán: un ensayo de antropología aplicada*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1962.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- DE GARINE, I. Los aspectos socioculturales de la alimentación. In: CONTRERAS, J. (Comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.
- DE GARINE, I.; VARGAS, L. A. Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. *Cuadernos de Nutrición*, v. 20, n. 31, p. 21-28, 1997.
- ESPAÑA, A. La alimentación y la nutrición. In: *La antropología en México: panorama histórico*. V. III. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1988, p. 81-94.
- FIRTH, R. The Sociological Study of Native Diet. *Africa*, v. VII, cap. 4, p. 401-414, 1934.

_____. *We, the Tikopia*. A sociological study of Kinship in Primitive Polynesia. Boston: Beacon Press, 1970.

FORTES, M.; FORTES, S. Food in the Domestic Economy of the Tallensi. *Africa*, v. IX, cap. 2, p. 237-304, 1936.

GAMIO, M. *La población del Valle de Teotihuacán*. Edición Facsimilar. V. I. México: Instituto Nacional Indigenista, 1979.

_____. *Hacia un México nuevo*. México: Instituto Nacional Indigenista, 1987.

GOODY, J. *Cocina, cuisine y clase*. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa, 1995.

FREEDMAN, R. Nutritional Anthropology: an Overview. In: FITGERALD, T. K. (Ed.). *Nutrition and Anthropology in Action*. Amsterdam: Van Gorcum Amsterdam, 1976, p. 1-23.

HARRIS, M. *Bueno para comer*. Enigmas de alimentación y cultura. México: Alianza Editorial, 1991.

LÓPEZ GARCÍA, J.; VERA PRÓ, R. El estudio de la alimentación iberoamericana a través de América Indígena. *América Indígena*, v. XLVIII, cap. 3, p. 651-660, 1988.

MALINOWSKI, B. *Una teoría científica de la cultura*. Buenos Aires: Sudamericana, 1948.

MESSER, E. Anthropological perspectives on Diet. *Annual Review of Anthropology*, 1988.

MINTZ, S. *Azúcar y poder*. El lugar del azúcar en la historia moderna. México: Siglo XXI, 1996a.

_____. *Tasting food, tasting freedom*. Boston: Beacon Press, 1996b.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL. *Manual for the study of food habits*. Washington: National Research Council/National Academy of Sciences, 1945.

PELÁEZ, M. *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*. México: Unam/INNSZ, 1997.

PELTO, G.; PELTO, P.; MESSER, E. *Research methods in nutritional anthropology*. Tokio: The United Nations University, 1989.

RICHARDS, A. *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. Londres: International Institute of African Languages & Culture by Oxford University Press, 1939.

_____. *Hunger and work in a savage tribe*. Glencoe: The Free Press, 1948.

Comemos como vivemos? Comprender as maneiras contemporâneas do comer¹



Mabel Gracia-Arnaiz e Jesús Contreras

INTRODUÇÃO: UMA DEFINIÇÃO DO “PROBLEMA”

A questão da fartura de alimentos tem levantado várias questões, especialmente nos países industrializados. Os problemas relativos à saúde têm-se deslocado, ainda que de forma socialmente desigual, daqueles relacionados à desnutrição – como o raquitismo – para os relacionados à superalimentação e chegando ao ponto de se afirmar, entre profissionais de saúde, em uma piora dos nossos hábitos de alimentação (NAOS, 2005). Essa piora, por assim dizer, manifesta-se, entre outras maneiras, a partir de um consumo excessivo de calorias e na correspondente obesidade, considerada um *fator de risco* que é preciso reduzir para prevenir numerosas patologias: as chamadas *doenças do bem-estar*, tais como as cardiovasculares, a diabetes, a hipertensão e alguns tipos de câncer.

Apesar dos extraordinários avanços nas ciências biomédicas e da crescente preocupação com a saúde das populações, os alimentos que ingerimos estão menos associados ao resultado das recomendações médicas e mais aos modismos, aos costumes e às facilidades de utilização. Assim, os legumes e as verduras frescas são cada vez menos consumidos, mesmo diante dos frequentes alertas nutricionais no sentido de mostrar seus benefícios.

Hoje, efetivamente, a disponibilidade de alimentos é a maior jamais vista e é também quando o conhecimento acerca dos mesmos se aprofunda. Mesmo assim, parece que não “comemos bem” de acordo com as normas alimentares hegemônicas e, sobretudo, segundo as necessidades de uma sociedade cada vez

¹ Neste artigo, é apresentada uma síntese dos dados estatísticos coletados em um estudo codirigido por Contreras e Gracia (2006).

mais sedentária. Os espanhóis, segundo as últimas estatísticas sobre saúde, ingeriram 10% a menos de calorias e, entretanto, o fenômeno da obesidade parece aumentar, estando presente em 14,5% da população adulta, sendo o sobrepeso de 38,5% (Aranceta *et al.*, 2005). Como explicar esta aparente contradição?

A pesquisa sobre consumo alimentar tem como núcleo focar os problemas relacionados às condições de vida próprias das sociedades industrializadas. As autoridades sanitárias interpretam esta contradição assinalando dois tipos diferentes de causas relacionadas entre si:

a) Mudanças profundas nos *estilos de vida*. Na sociedade urbana sedentária, o esporte e outras formas de lazer ativo vêm sendo substituídos por jogos eletrônicos e pelo uso de meios de transporte que não requerem grande gasto energético.

b) Mudanças profundas nas dietas. As dietas contemporâneas apresentam maior densidade energética, o que significa consumir mais gordura, mais açúcar adicionado, menos carboidratos complexos e fibra.

É comum, ainda, relacionar os dois tipos de mudança acima mencionados com o fato de que o aumento do consumo da comida “ruim” é devido ao fato dessa ser mais barata e fácil de preparar. Embora seja uma explicação que parece ser a mais adequada, fica claro o conteúdo cultural dessas mudanças. Por esse motivo, sustenta-se, ainda, que será necessário um esforço contínuo para formar os cidadãos em matéria de nutrição e torná-los mais conscientes na hora de escolher os seus alimentos, assim como no que diz respeito às atividades físicas, tornando-os menos sedentários. Trata-se, finalmente, de “atingir um equilíbrio entre as calorias ingeridas e as calorias utilizadas” (NAOS, 2005, p. 17).

Este tipo de abordagem é bastante comum para outros países do mundo. Assim, por exemplo, o diagnóstico elaborado para a França é praticamente idêntico (Le Guen, 2005, p. 126): a obesidade é consequência direta de uma alimentação excessiva e de gastos energéticos insuficientes. Ainda que mais distante geográfica e culturalmente, as razões apontadas para o incremento do sobrepeso e da obesidade nos Estados Unidos estão relacionadas ao desajuste no balanço energético: a maior parte dos grupos populacionais consome mais calorias do que gastam e isso coincide com o aumento da ingestão de lanches (*snacks*), as modificações das comidas feitas em casa, o uso do carro, etc. (Cutler *et al.*, 2003, p. 93-118).

O diagnóstico feito pelas autoridades sanitárias espanholas nos parece insuficiente ou, em todo caso, não suficientemente preciso. Entendemos que o sucesso das medidas voltadas, em essência, para a mudança dos hábitos alimentares – os chamados *estilos de vida* – não estaria garantido. Por outro lado, vale destacar, ainda, que o tipo de soluções propostas reside na necessidade de uma maior educação e de uma melhor aprendizagem alimentar. A necessidade de melhorar a educação alimentar é um assunto difícil de abordar, afinal o que exatamente deveria ser aprendido e, por outro lado, quem, como e para quê?

As reflexões de Poulain (2001) sobre as necessidades de compreender a complexa natureza do comportamento alimentar, antes de pretender mudá-lo, são bastante pertinentes. Ainda mais quando, no caso espanhol, pesquisas anteriores realizadas pelo Fórum Internacional da Alimentação (2002 e 2004) evidenciaram que a população adulta está satisfeita com sua alimentação – pois a considera simultaneamente “boa” e “saudável” – e reproduz discursivamente as recomendações dos peritos no que diz respeito à definição do que é uma alimentação saudável e equilibrada. Então, como mudar uma situação alimentar que é avaliada positivamente pela maior parte dos cidadãos?

METODOLOGIA DA PESQUISA

Muitas e diferentes razões estão na base desta pesquisa. O principal objetivo foi conhecer o motivo pelo qual as pessoas, apesar de conhecerem as consequências negativas de certas práticas alimentares, persistem nelas. Procuramos, ainda, conhecer até que ponto as medidas que estão sendo propostas na Espanha para alterar certas tendências estão fadadas ao fracasso, ao menos relativo, pois o diagnóstico que originou sua formulação não está baseado no conhecimento da natureza do comportamento alimentar. Nesse sentido, consideramos que as exigências cotidianas de muitas pessoas são, por razões contextuais, incompatíveis com a adesão a um regime alimentar mais saudável.

De acordo com essas colocações iniciais, os objetivos principais têm sido conhecer melhor as questões relativas às preferências pessoais, tanto em termos de paladar quanto de satisfação, bem como a incidência das preferências e aversões individuais nos consumos reais e nos graus de correspon-

dência entre preferências e aversões, ingestão real e alimentos mais ou menos recomendados. Por outro lado, analisamos as percepções relativas, relatadas por crianças e pais, à tolerância/disciplina paterna e ao seu grau de autonomia alimentar. E, finalmente, definimos os diversos tipos de circunstâncias (laborais, econômicas, cognitivas e habilidades culinárias, etc.) capazes de dificultar ou facilitar uma maior adesão às recomendações alimentares. Para atingir esses objetivos, foram utilizados os procedimentos descritos a seguir:

- Levantamento e síntese das diversas pesquisas realizadas em relação à temática do nosso estudo;
- Pesquisa sobre preferências e aversões alimentares (amostra de 1.030 indivíduos de idades compreendidas entre 6 e 75 anos);
- Grupos de discussão com alunos do ensino fundamental;
- Grupos de discussão com adultos que cumprem o requisito conviverem com os filhos;
- Questionário fechado sobre as questões a seguir (amostra de 1.030 indivíduos entre 12 e 75 anos):
 - Incidência das preferências e aversões no consumo de alimentos;
 - Percepções relativas à tolerância/disciplina paterna e ao seu grau e tipo de autonomia alimentar;
 - Percepções relativas à tolerância/disciplina paterna e ao seu grau e tipo de autonomia no que diz respeito às suas atividades de lazer;
 - Tipos de conhecimento relativos à alimentação;
 - Percepções das recomendações nutricionais e do grau de facilidade/dificuldade para implementá-las.

DEFININDO O DIAGNÓSTICO:

COMPREENDER AS ATUAIS MANEIRAS DE COMER

Maior relevância das preferências alimentares

Sempre existiram diversos tipos de preferências e até incompatibilidades alimentares. As frutas e verduras constituem o exemplo mais significativo. Existe absoluta unanimidade no que diz respeito às qualidades dietéticas positivas deste tipo de alimentos, bem como à necessidade de que estejam presentes quase que diariamente na alimentação. Entretanto, no grupo das crianças, é comum notar um alto índice de rejeição e quando aceitam esses

alimentos, o fazem com grande desgosto, causando dificuldades para os responsáveis pela sua alimentação que acabam tendo que “*forçar a situação*”, pois as preferências das crianças são por outros tipos de produtos. As hortaliças são as mais rejeitadas, perdendo apenas para as vísceras e restos. As crianças menores, entre 6 e 7 anos, identificam como *melhor* os alimentos que apreciam e que lhes é *mais fácil de comer* (massas, croquetes, almôndegas, batatas fritas, sopa de macarrão, etc.), são alimentos que não requerem o uso de faca e garfo, fáceis de mastigar e não necessitam de atenção ou vigilância especial. E, entre os alimentos dos quais não gostam, apontam o peixe – mesmo quando não tem espinhas – as verduras e o bife.

A diferença, hoje, é que existe uma maior tolerância com os gostos e aversões dos demais, sejam eles adultos ou crianças. Além disso, essa tolerância se estende à satisfação de preferências, com maiores possibilidades de serem atendidas. Ainda que algumas pessoas afirmem que sua postura é “isto é o que temos e você o comerá, goste ou não e se você não quiser comê-lo no almoço, terá de jantá-lo”, é verdade que os cardápios são cada vez menos impositivos e, aparentemente, menos estruturados. Os depoimentos relativos às preferências alimentares (“*eu gosto*”) e às rejeições (“*não gosto*”) que aqueles alimentos mais recomendados do ponto de vista nutricional (particularmente, verduras, legumes e peixe) são aqueles que, precisamente, apresentam maiores percentuais de rejeição, sobretudo entre crianças e adolescentes. A percentagem de aceitação (“*eu gosto*”) para as verduras, legumes e hortaliças é, para o conjunto da população, de 56,3%, 58,6% e 60,9%, respectivamente. Porém, se considerarmos apenas as faixas etárias compreendidas entre 6 e 16 anos de idade, esses percentuais caem ainda mais, para 38-45%, 38-51% e 31-55%. Considerando alguns desses alimentos em particular, os níveis de aceitação podem ser ainda menores. Por exemplo, o repolho possui apenas 35,8% de aceitação, o espinafre e a couve-flor, 40,6%. Assim, ao lado das vísceras e das infusões, esses alimentos “*saudáveis*” (verduras, legumes e hortaliças) são os que apresentam índice de rejeição mais alto.

A importância das preferências pessoais para explicar o baixo consumo de verduras e legumes é ainda associada ao fato de que, na maioria das vezes, esses alimentos são preparados ao *vapor* ou *cozidos*, formas de cocção pouco apreciadas, “*as menos gostosas*”, embora as formas que mais comumente se aplicam às verduras e legumes. São também as que requerem mais tempo. Por sua vez, as preparações de maior aceitação são *ao forno*, *assados* e *grelhados*.

Isto assinalaria, então, que a questão do gosto (aceitação/rejeição) está muito marcada pelas formas de elaboração dos produtos.

A influência menos ou mais determinante do gosto se manifesta em outro nível, um grau menor de planejamento dos cardápios que caracterizaria a alimentação atual em relação àquela praticada outrora. Em relação ao planejamento das refeições, em dois de cada três lares espanhóis procura-se “fazer um planejamento para as diferentes refeições da semana que fazemos em casa”. Porém, em um de cada três lares, os cardápios não são planejados, pois “é difícil planejar os cardápios, uma vez que cada um tem gostos diferentes em relação às verduras, aos peixes, às carnes, etc.” ou porque “como trabalhamos fora de casa, não planejamos as refeições”; ou porque, “de noite, cada um chega e come o que houver”. Assim, em uma proporção cada vez maior, os cardápios são cada vez menos impositivos e, possivelmente, menos estruturados. Entre os entrevistados, 69,9% dizem identificar-se com a frase, “agora as nossas refeições são mais informais e cada um come o que quiser, quando quiser e onde quiser. Somos mais autônomos. Há mais liberdade”. Porém, em 80,6% dos lares, as pessoas responderam que as refeições preparadas são iguais para todos e todos comem a mesma coisa e, a respeito da refeição que se faz em casa, 55,5% dizem comer “o que houver”, sem problemas.

É interessante notar que um expressivo 91,2% da população afirma que os alimentos que consomem coincidem com aqueles de que mais gostam ou que lhes são mais apetitosos e a explicação desse paradoxo estaria em pensar no fato de que a refeição que chega à mesa tenha sido previamente discutida ou, ainda, que as comidas feitas em casa diariamente são múltiplas, em algumas ocasiões são satisfeitas as preferências de uns e, em outros momentos, de outros.

A nossa sociedade é de consumo e de escolhas. Assim, embora a maioria das pessoas responsáveis por administrar e preparar os cardápios insista em dizer que “educam” para que as crianças comam de tudo ou qualquer coisa e que os “desejos individuais” não condicionam com um “bom gerenciamento” da cozinha, a verdade é que a alimentação não é concebida hoje como uma imposição, mas como um tipo de consumo em que são possíveis diferentes tipos de escolhas e de satisfações. Por outro lado, enquanto as crianças são pequenas, há uma preocupação dos pais em melhorar os seus hábitos alimentares e de alguma forma insistem para que comam de uma determinada maneira.

QUEM EDUCA EM MATÉRIA DE ALIMENTAÇÃO? MUDANÇAS NA TRANSMISSÃO DO APRENDIZADO ALIMENTAR

Uma sociedade mais individualista e menos autoritária

O meio no qual se desenvolvem os meninos e meninas espanhóis atualmente não é coercitivo. As suas vidas e seus aprendizados alimentares são exercidos por meio de suas preferências pessoais, de acordo com a ideologia predominante de *ser-você-mesmo* (Contreras e Gracia Arnaiz, 2006). Vale lembrar, ainda, que o valor emocional das atitudes dos filhos, no que tange aos alimentos que lhes são proporcionados, direta ou indiretamente, faz com que a aceitação e/ou rejeição por parte das crianças seja um indicador do sucesso/fracasso dos pais no seu papel de nutridores e poderia afetar gravemente milhares de pequenas situações cotidianas.

As concessões ou tolerâncias em matéria alimentar não são unilaterais ou gratuitas. Existem condições muito importantes que estão por trás da lógica destas aparentes concessões. Por exemplo, desde tenra idade, as crianças são educadas a partir da idéia de que vivem em uma sociedade democrática e altamente individualizada, na qual suas opiniões e preferências pessoais não apenas podem, mas devem ser acolhidas. É razoável, pois, que manifestem as suas preferências e aversões em relação a qualquer coisa que faça parte de seu dia a dia e a alimentação é uma delas, muito importante em diversos sentidos. Por outro lado, as crianças, na idade de 12 anos, já vão ao colégio, onde nem sempre dispõem de refeitório e, mesmo que o tenham, não necessariamente irão usá-lo. Quando o utilizam é porque, segundo elas, não lhes resta outra opção, seja porque moram longe do colégio ou porque seus pais não querem deixá-las sozinhas em casa.

Muitas crianças rejeitam o refeitório escolar. Preferem comer em casa, uma vez que supostamente têm maior poder de escolha e não têm que submeter-se a normas rígidas em relação ao que, quando e como comer e que, quando podem, tentam ludibriá-las. Reforça-se o fato de que as crianças estão sendo educadas para serem autônomas, tanto em casa como na escola, o mais cedo possível. As jornadas escolares têm-se encurtado ou concentrado, e em alguns dias – às vezes em todos – não há atividade acadêmica no período vespertino, de maneira que os alunos vão comer em casa, ainda que nesse horário não tenha ninguém para atendê-los. Nesse caso, os horários escolares contribuem para gerar situações extremas: crianças e adolescentes

que encerram sua jornada escolar às 14 horas ou, no melhor dos casos, às 16h30 e 17h, e por isso terão de ocupar seu tempo com outras atividades denominadas *extracurriculares*.

A indústria do lazer, do esporte e da formação responde a estas circunstâncias com ofertas múltiplas e diversas. Por outro lado, a exigência de crianças altamente *competentes* incentiva que pais preencham as *lacunas* temporais dos filhos com disciplinas que repercutem tanto na ampliação ou melhoria dos seus conhecimentos (música ou inglês, por exemplo), como na sua segurança (natação, karatê) ou na sua forma física e saúde (futebol, tênis, basquete). Não é de se estranhar, pois, que pais e filhos relatem o fato de chegarem cansados em casa após as jornadas hiperativas que desenvolvem.

O impacto da reforma educativa em termos psicossociais tem sido extraordinário: a partir dos 11/12 anos, as crianças sentem-se *maiores* na escola. Ao entrar no ensino médio, ou se já o estão cursando, não desejam ser vistos como os menores e querem/pedem para incorporar condutas próprias dos adolescentes de 16 anos. Assim, evidencia-se que as crianças adquirem cada vez mais autonomia pessoal em relação aos comportamentos e atividades cotidianas e pessoais, incluindo os horários, pois desde cedo recebem uma mesada, decidem sobre a organização de seus horários e atividades de lazer e até sobre sua alimentação. As crianças e adolescentes dispõem de dinheiro próprio, dizem comprar os produtos da sua preferência, os quais, curiosamente, coincidem com aqueles que poderiam ser classificados como pouco saudáveis desde o ponto de vista nutricional, mas que são promovidos para serem consumidos particularmente por esse público infantil e juvenil. Também, quando podem ir a restaurantes, escolhem aqueles que são mais baratos e oferecem as comidas que as crianças mais gostam. Entre estes, as pizzarias e lanchonetes são os estabelecimentos mais mencionados.

Aplicar disciplina às crianças e adolescentes, até mesmo quando o objetivo é que aprendam a *comer de tudo* e colaborem com as tarefas comuns da casa, é visto com grande ressalva pelos pais. Perante a negativa de uma criança em comer o que lhe servem no prato, 56,7% dos entrevistados consideram que “é necessário saber impor disciplina: o alimento tem que ser comido gostando-se dele ou não”. Entretanto, diante de uma hipotética situação em que uma criança não coma esses alimentos mais saudáveis, 35,7% dos entrevistados dizem que procuram adaptar-se porque “não é possível brigar o tempo inteiro”. Isso quer dizer que a “briga” existe e que mais de um terço dos pais é derrotado.

Essa atitude reafirma o fato de que as diretrizes e os critérios educacionais relativos à alimentação devem ser marcados claramente pelos pais (e evitar que sejam impostos pelos próprios filhos) para que as crianças aprendam a *comer de tudo*, incluídas as verduras, as frutas e os legumes – alimentos que acabam sendo os mais problemáticos. Em todo caso, não é desprezível que 29,1% dos entrevistados declarem que “devemos ser tolerantes e respeitar as preferências individuais”.

Em termos de representações, o princípio que prevalece é que os pais tentam impor sua autoridade, mas apenas até certo ponto e até certa idade. Nesse sentido, quando são mais jovens, considera-se prioritário que as crianças comam *bem*, de acordo com o que hoje se entende por comer bem (alimentação equilibrada, variada e nas proporções justas). Na medida em que os filhos vão crescendo ou já estão maiores, os conflitos ou as negociações constantes generalizam-se em todos os terrenos (estudos, relacionamentos paterno-filiais, lazer, participação nas tarefas domésticas, trabalho, etc.) coincidindo com a adolescência e com a juventude, a refeição fica relegada a um segundo plano. Assim, por exemplo, 18,4% dos pais dizem que lhes é muito trabalhoso fazer com que os seus filhos levem comida para almoçar na escola, 14,6 % dizem que têm que *disfarçar* a verdura com manteiga ou queijo para que os filhos a consumam mais e 14,5% se queixam de que os conselhos nutricionais são muito fáceis de oferecer, mas pouco aplicáveis quando vemos que um filho não come nada ou que lhe é difícil (ou que resiste) comer aquilo que é saudável. Os pais consideram-se impotentes para *lutar contra os elementos*: ausência de horários compatíveis com os do trabalho, com os da escola e com os das refeições; as pressões ambientais relativas ao consumo em geral e aos alimentos em particular; valores e direitos sociais às vezes contraditórios relativos à liberdade, tolerância e responsabilidade moral, etc.

Quem educa em matéria de comida?

As tarefas domésticas ainda são pouco divididas, de modo que a preparação das refeições pode tornar-se uma tarefa particularmente estressante para as pessoas responsáveis que precisam contemplar numerosos objetivos, algumas vezes conflitantes, devendo atender demandas de saúde, orçamento, tempo, gostos, etc. Por si só estes motivos já contribuem para uma alimen-

tação menos saudável que, ainda, leva em conta a forte desvalorização do trabalho doméstico e a crescente dificuldade em transmitir o saber culinário entre gerações e no interior do próprio lar, aumentando assim, as dificuldades para uma alimentação mais saudável. O relativo desinteresse pelas tarefas que envolvem a alimentação cotidiana fez com que, ao longo das últimas décadas, a transmissão do saber-fazer culinário fosse desagregada e/ou reformulada.

A alimentação é algo cada vez menos herdado da infância. O aprendizado do gosto alimentar não está, necessariamente, no âmbito familiar. Em outras épocas, os pais detinham eventuais resistências dos filhos diante de certos alimentos. A norma exigia que insistissem, não tanto para irritar suas crianças, mas para habituá-las a comer todo tipo de alimentos ou, ao menos, comer o que estivesse disponível. Hoje, os tempos mudaram. Em uma sociedade mais individualista e mais tolerante com as crianças e adolescentes, parece que temos passado daquele “você comerá isto, gostando ou não” para “o que você tem vontade de comer hoje?”. Além disso, hoje, as crianças acompanham seus pais quando fazem compras nos supermercados e influenciam fortemente nas compras familiares: 70% dos jovens clientes escolhem as marcas de iogurte e de biscoitos que serão consumidos no lar.

Os adultos já não consideram um dever orientar o gosto das crianças. Pelo contrário, a maioria reconhece ceder às pressões dos seus filhos. Pressões que sistematicamente são exercidas mais cedo em função dos numerosos produtos concebidos para seduzi-los tanto pelo seu sabor quanto pela sua apresentação. Por outro lado, as crianças do século XXI já não aprendem a *marcar* seus alimentos, mas apenas a identificá-los comercialmente. A cozinha industrial não evoca necessariamente um produto concreto com um significado concreto.

Paralelamente, as atuais gerações de mulheres já não são educadas para serem mães e cozinheiras e não aprendem com suas próprias mães ou avós os princípios culinários e os valores dietéticos mínimos. Ainda, frente à realidade em que o tempo dedicado ao ato de cozinhar vai sendo diminuído, preferem-se as técnicas de cozimento mais rápidas e os alimentos que respondem melhor a essa demanda. Assim, 43,3% da população identificam-se com práticas que têm a ver com a “falta de tempo”; 18,2% com “tentar fazer a compra toda em um estabelecimento só”, 15,1% com “comer rápido” e 10% com “falta tempo para comprar”.

A menor dedicação à alimentação doméstica é em parte fruto dessa desigual participação dos diferentes membros do grupo doméstico nas tarefas

relacionadas ao preparo da comida, uma vez que o fenômeno de incorporação das mulheres ao mercado de trabalho não teve o devido acompanhamento de uma maior responsabilização dos homens, ou de outros membros do grupo familiar, no trabalho doméstico. Assim, as mulheres dizem “ser as únicas que participam” das tarefas alimentares em 49% das vezes e em 8,8% no caso dos homens. Em geral, elas dizem fazer a totalidade das tarefas relacionadas com a cozinha e os seus maridos ou companheiros apenas participam. No que diz respeito ao tempo dedicado a *cozinhar*, de acordo com os dados do Instituto Nacional de Estatística (INE, 2004), as mulheres dedicam a essa tarefa específica uma hora e 57 minutos cada dia, enquanto que os homens dedicam a ela 49 minutos.

A alimentação requer o alcance de vários e diversos objetivos: poupar tempo no preparo dos cardápios, bem como nas tarefas de pôr ou recolher a mesa; evitar ao máximo os aspectos “sujos” do tratamento das matérias-primas e da limpeza pós-cozinha; e, enfim, administrar, da maneira o mais eficiente possível, a diversidade de horários, de necessidades e de preferências dos diferentes integrantes da família.

Esse fato é evidenciado por 62,5% dos entrevistados que afirmam que “gostaria de aprender mais”, ou seja, gostaria de adquirir mais conhecimentos e habilidades culinárias em função, sobretudo, da pressão cada vez maior que sofrem das pessoas encarregadas das tarefas alimentares no interior da família, no sentido de que suas dietas pioram e os hábitos alimentares são cada vez mais inadequados, tanto por parte das crianças como dos adultos. O restante (37,5%) dos entrevistados diz saber “apenas o mínimo necessário para se virar” (11%), ou que os seus conhecimentos “são nulos” (9,5%) ou que não sabem “porque ninguém lhes ensinou” (8,9%) ou porque “não lhes interessa” (8,1%).

Analisando as respostas em função do gênero, encontramos que as atitudes perante a aquisição de competências culinárias continuam mostrando uma clara distinção entre homens e mulheres, sendo estas ainda as responsáveis pela alimentação doméstica. Assim, 15,8% dos homens dizem que ninguém lhes ensinou a cozinhar ou que os seus conhecimentos são nulos (14%). Nestas mesmas respostas caem os percentuais para as mulheres, 1,9% e 4,2%, respectivamente. Entretanto, a diferença mais significativa é que perante a atitude de querer aprender mais por parte das mulheres (84,9%), a dos homens não ultrapassa 40,2%.

A participação na elaboração e no preparo dos alimentos aumenta, claramente, com a idade, concentrando-se a maior participação entre 45 e

64 anos. Se, nas faixas etárias compreendidas entre 12 e 17 anos (50%) e 18 e 24 anos (31%) se reconhece não participar nunca, entre 34 e 64 anos estes percentuais oscilam entre 12% e 20%. A maioria dos pais diz, entretanto, que os seus filhos são *hiperpassivos*, não mostram muito interesse em aprender e muitos consideram que essas tarefas são responsabilidade dos pais. Por sua vez, os pais admitem que os filhos ajudam pouco ou nada em casa, tomando a culpa para si por essa falha, uma vez que os deixaram que “se esquivassem”, entre outras coisas, porque – afirmam – “não tem muitas opções”.

As atitudes mudam notavelmente quando se trata de definir o envolvimento nas compras e abastecimento alimentar. Por exemplo, apenas 2,9% dos entrevistados dizem não participar nunca. De uma forma ou outra, a maioria afirma colaborar de forma habitual: 38,4% indicam que o fazem sempre e 27%, com muita frequência. Essas respostas, entretanto, não nos permitem enxergar realmente o que se entende por “fazer a compra” (acompanhar durante a compra, comprar, ajudar, fazer a “lista da compra”, etc.). Por outro lado, ainda que pareça ser uma tarefa mais compartilhada, não devemos desconsiderar o fato de que 34,4% das pessoas envolvem-se muito pouco, pois somente o fazem “ocasionalmente” ou “somente para comprar a merenda ou o café da manhã”, para adquirir “as bebidas ou latinhas” ou, simplesmente, “nunca”. Vale levar em consideração, ainda, que participar na compra, fazer a comprar ou até preparar a refeição, em muitas ocasiões, somente significa que isso se faz segundo as instruções recebidas pela pessoa que é responsável pela alimentação diária.

Outro dado importante é que crianças e jovens espanhóis não estão adquirindo as competências culinárias básicas (habilidade e/ou conhecimento relativos ao quê comprar, preparar e, sobretudo, cozinhar) no processo de socialização geral. É uma situação relativamente lógica se levarmos em consideração que a maioria da população reconhece que gostaria de aprender mais, aceitando as suas próprias limitações. A cozinha diária é vista como uma atividade que requer mais tempo daquele que se deseja ou dispõe. A transmissão do conhecimento culinário não está acontecendo em casa nem na escola, ou está acontecendo apenas parcialmente.

A maioria dos pais diz que tenta educar seus filhos nesse saber/fazer culinário até que atinjam determinada idade que coincide, geralmente, com a adolescência. É nesta fase, quando os filhos “já cresceram”, que a alimentação fica em segundo plano e é menos “urgente” se os filhos estão saudáveis. Isso ocorre devido à quantidade de tarefas nas quais adolescentes e pais devem

focar sua atenção: que os filhos sigam com sucesso o itinerário escolar e que façam os deveres. Preocupam-se ainda em negociar as companhias e saídas dos filhos adolescentes e em zelar pela segurança dos seus relacionamentos sexuais, entre outras coisas. Na escola, por sua vez, essa transmissão está ocorrendo por meio da adaptação às preocupações que imperam nessa instituição, isto é, orientando os saberes alimentares para a saúde (prevenção) e a aquisição de bons modos à mesa.

A partir e além das normas alimentares

Existe uma profusão de recomendações que, segundo parece, gera enorme expectativa entre peritos e autoridades nas campanhas de educação nutricional para modificar e melhorar os hábitos alimentares. Em vista disso, é muito importante ponderar quais as chances de que essas recomendações possam ser realmente colocadas em prática, uma vez que a situação se mostra bem mais complexa. Esta é uma questão crucial para todas as orientações nutricionais. Deve-se considerar não apenas a pertinência das mesmas, mas, ainda, as chances reais de serem aplicadas. Dito de outra forma, para que as recomendações nutricionais sejam eficazes devem estar bem fundamentadas e, também, *serem aplicáveis* no contexto do cotidiano em que as pessoas vivem.

Uma considerável parte da população considera que mesmo tendo conhecimento das recomendações nutricionais, a adesão a elas não é fácil por vários motivos. Um deles diz respeito ao próprio conteúdo das recomendações. As mais simples de serem seguidas são aquelas que fazem referência aos tipos de alimentos (verduras e frutas, por exemplo), às porções ou quantidades que devem ser consumidas, uma vez que são fáceis de reter ou lembrar. As recomendações mais difíceis de cumprir são aquelas que exigem a ajuda da balança e da calculadora para a refeição. Os resultados da pesquisa mostram que:

- as dietas mais fáceis de cumprir são as que aconselham que “deve-se comer verduras, sobretudo em saladas, e frutas frescas, pelo menos duas ou três porções por dia” (64,8%) ou “comer de tudo, mas em quantidades moderadas, pelo menos três ou quatro vezes ao dia e tomando o tempo necessário” (57,2%);

- por outro lado, embora 40% da amostragem acredite que seja fácil “estabelecer uma correta distribuição das refeições, isto é, 25% das calorias no café da manhã, 30% no almoço e 30% no jantar e 15% restante no lanche do meio da manhã ou na merenda”, 60% consideram esta recomendação difícil de cumprir. Do mesmo modo, 37,8% dos entrevistados opinam que é fácil “comer equilibradamente, isto é, 12-15% de proteína, 55-60% de carboidratos e 30-35% de gorduras” face aos 62,2% restantes, que consideram esta uma medida de difícil cumprimento.

Outras razões que impedem uma observação rigorosa das normas alimentares fazem alusão, mais uma vez, aos imperativos marcados pelos estilos de vida, ritmos sociais, tipos de comidas, lugares e comensais e, é claro, pelas preferências pessoais. Assim:

- 35% dos participantes do estudo consideram que “há falta de tempo e muito por ser feito”;
- 14,7% afirmam que “come-se pouco em casa e cada um em seu horário e, assim, é difícil seguirem-se normas”; 9,3% se identificam com a frase “quando chego em casa e não tenho tempo, é mais confortável pegar alguma coisa do freezer do que cozinhar”; e 8,3% identificam-se com “você passa a semana daqui pra lá, e é normal que quando chegue o fim de semana tenha vontade de ficar em casa, onde tem-se de tudo, filmes e a comida que quiser.. Você está em casa entediado, jogado no sofá e, claro, se tem vontade de comer algo e a geladeira está cheia de coisas, é difícil resistir!”.

No que diz respeito ao seguir as recomendações nutricionais, 21,4% dos entrevistados diz se identificarem com a afirmação “aquilo que a gente gosta sempre é o que é ruim para a saúde”. Ainda:

- 19,9% dizem se identificar com “a quantidade e fartura de coisas que temos no mercado nos faz cair muitas vezes em excessos e na facilidade que é escolher os alimentos pré-cozidos, frios, e desse tipo”;
- 18,8% sentem-se identificados com a afirmação “é muito duro levar uma dieta equilibrada porque toda a família tem que estar de acordo. Se em casa você come conforme o regime e depois na casa dos avôs, com os amigos, etc., você come coisas com gordura, de nada adianta a dieta!”

Como consequência de todas essas afirmações e com as condicionantes que nelas estão expressas, é possível concluir que os espanhóis mantêm

práticas alimentares flexíveis e adaptativas, de acordo com os diferentes contextos. Entretanto, “é bastante difícil se manter firme todos os dias, um dia pode ser que você se preocupe em preparar uma refeição perfeita, outro dia também, mas toda a semana, entre uma tarefa e outra, é impossível”.

Adicionalmente, consideramos que as recomendações não são estáveis, mas dependem de modismos e mudam de um dia para outro. Por isso, muitos preferem acatar suas próprias opiniões a respeito da refeição cotidiana, argumentado que “eu já sei o tipo de alimentação que me convém” ou afirmando que “eu gosto de comer o que como” ou “não tenho necessidade de seguir as recomendações porque não estou doente”. Segundo esses critérios, fica claro que aqueles que seguem mais de perto os conselhos nutricionais são as pessoas que apresentam motivos relacionados à sua saúde.

CONCLUSÃO

As representações e práticas alimentares são diversificadas em uma sociedade cada vez mais heterogênea e estão sendo continuamente adaptadas aos requisitos contextuais. O dia a dia da maioria dos cidadãos espanhóis é descrito como irregular, assim como o da maioria das sociedades industrializadas (Ascher, 2005), salpicado por numerosos pequenos acontecimentos, mudanças na programação de atividades, horários variáveis, deslocamentos de todo tipo, que fragilizam o suporte que constituem as rotinas alimentares.

As exigências diárias de muitas pessoas não permitem um regime nutricional mais saudável, mais equilibrado e mais conveniente para sua saúde, pelo menos na medida desejada pelas autoridades sanitárias. Como temos demonstrado aqui, para mudar de dieta é preciso mudar de vida. Isto é sempre difícil e pode, até mesmo, ser impossível para algumas pessoas.

As limitações socioculturais têm uma incidência central na possibilidade de se aderir ou não às recomendações nutricionais. A organização do tempo e as imposições do horário, por exemplo, têm diferentes manifestações e repercutem de diferentes maneiras na qualidade da alimentação. O tempo que é possível dedicar a comprar ou cozinhar os alimentos concorre com o tempo que se deve ou se quer dedicar a outras tarefas ou atividades. A incompatibilidade entre os horários escolares e os da jornada de trabalho é cada vez mais evidente. Essa situação resulta do fato de que nos últimos anos a jornada de estudo tem-se concentrado ou diminuído, bem como a flexibilidade

atingida no mercado de trabalho foi acompanhada por uma transformação dos turnos. Estes ficaram muito variáveis, em função do caráter temporário dos contratos, da precariedade dos salários, etc. Hoje, trabalhar fora de casa não é uma opção, é uma necessidade, especialmente considerando a parcela do orçamento que as famílias destinam, agora, à moradia.

A falta de tempo parece ser um problema muito importante na sociedade. Concretamente, as limitações de horário incidem diretamente na reestruturação das práticas relacionadas com a alimentação em um sentido negativo. O aumento do trabalho assalariado feminino, os transportes, a duração da jornada de trabalho (e a diversidade de horários que devem ser compatibilizados dentro de cada família) fazem do tempo uma das variáveis mais importantes nas escolhas que os indivíduos realizam ao longo das suas jornadas. Seria possível pensar, até, que os progressos da produtividade agroalimentar, o maquinismo culinário doméstico e os serviços alimentares têm sido estimulados pelos problemas de tempo das classes médias e populares e, portanto, são resultados da evolução da economia e da vida urbana. Esse é um dos paradoxos da modernidade: comer muito e rápido (*fast food*) é um signo de pobreza e comer pouco e devagar (*slow food*) têm-se tornado um privilégio dos mais favorecidos.

REFERÊNCIAS

- ARANCETA-BARTRINA, J. *et al.* Prevalencia de obesidad en España. *Med Clin (Bar)*, 125 (12), p. 460-466, 2005.
- ASCHER, F. *Le mangeur hypermodern*. Paris: Odile Jacob, 2005.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. (Dir.). *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud*. Barcelona: Odela, Alimentaria Exhibitions, 2004.
- _____. *Comemos como vivimos*. Alimentación, salud y estilos de vida. Barcelona: Odela, Alimentaria Exhibitions, 2006.
- CUTLER, D. M.; GLAESE, E. L.; SHAPIR, J. M. Why have Americans become more obese? *Journal of Economic Perspectives*, v. 17 (3), p. 93-118, 2003.
- IV FORO INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN. *¿A dónde va la alimentación?* Barcelona: Alimentaria Exhibitions, 2002.
- _____. *¿A dónde va la alimentación?* Barcelona: Alimentaria Exhibitions, 2004.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (INE). 2004.

LE GUEN, J. M. *Obésité, le nouveau mal français*. Pour une réponse politique à un fléau social. Paris: Armand Colin, 2005.

NAOS. MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO. *Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad*. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo, 2005.

POULAIN, J. P. Education au bien manger, éducation alimentaire: les enjeux. *Enfants et adolescents: alimentation et éducation au bien-manger*. 2001. Disponible en: <<http://www.lemangeur-ocha.com>>.

Estratégias de consumo alimentar, necessidades básicas e intervenções de programas de auxílio alimentar em bairros pobres da região da Grande La Plata (Argentina)



Luis Hernán Santarsiero

INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como objetivo analisar a forma pela qual são percebidos os alimentos distribuídos por programas de assistência alimentar e nutricional em relação às necessidades alimentares e às representações associadas à boa alimentação nos lares beneficiários. Considerando principalmente a renda familiar disponível destinada ao consumo alimentar e as valorações sobre os diferentes recursos obtidos dos programas, serão analisadas neste artigo as diferentes percepções sobre a ajuda estatal em termos alimentares que respondem às necessidades da população da região da Grande La Plata, Argentina.

Este trabalho é resultado de uma das linhas de pesquisa do Projeto *Distintas perspectivas para el análisis de la pobreza y las políticas sociales*, executado pelo Centro Interdisciplinar de Metodologia em Ciências Sociais da Faculdade de Humanidades e Ciências da Educação da Universidade Nacional de La Plata (UNLP), coordenado pelas pesquisadoras Dr^a Amalia Eguía e Dr^a Susana Ortale.

CONCEITO E ESTRATÉGIAS DE CONSUMO ALIMENTAR

O consumo alimentar nos lares pobres é estruturado, em grande parte, a partir da disponibilidade de gastos em alimentos que a renda permite, sendo proveniente de empregos dos mercados formal e informal. Devido à

irregularidade e instabilidade dessas rendas, surge uma série de fontes alternativas para a obtenção de alimentos, em sua maioria não mercantilizadas, e que complementam a alimentação familiar (Eguía e Ortale, 1997 e 2000; Ortale, 2003a e 2003b). Neste ponto, têm um lugar destacado os planos de assistência alimentar. Junto com outras práticas cotidianas dos lares (o consumo alimentar, a preparação e a obtenção de alimentos) representam uma parte importante das ações que se desenvolvem dia a dia em torno da reprodução social dos mesmos.

O conceito de estratégias alimentares será entendido aqui como o conjunto de práticas cotidianas com o objetivo de garantir o acesso ao consumo de alimentos dentro de um lar, nas quais todos os seus membros são envolvidos em posições e disposições diferenciadas segundo a idade, o parentesco, ou o gênero, entre outras dimensões (Ortale, 2003b). Esses recursos e práticas são inscritas em um espaço social mais amplo, no qual funcionam princípios objetivos de acesso compreendidos pelas condições de vida de um grupo social determinado.

PROGRAMAS ALIMENTARES

Depois da análise realizada por Eguía e Ortale (2005), a política social que foi implementada nos últimos anos para combater a pobreza na Argentina centra-se, em grande parte, na assistência alimentar direta. Devido ao fato de que a alimentação adequada é considerada um direito social fundamental, consagrado em várias constituições nacionais e tratados internacionais na América Latina (Andrich, 2004), os programas sociais deveriam ser avaliados em relação às necessidades alimentares, como também de acordo com as diferentes pautas e critérios de consumo familiar, respeitando os diversos costumes alimentares, as formas de preparo e consumo dos alimentos, entre outras questões. No entanto, os programas baseados em critérios relacionados com limiares de *mínimos biológicos* em muitos casos encobrem o deslocamento do Estado de suas obrigações sociais, como, por exemplo, o bem-estar dos cidadãos, perpetuando situações de desigualdade social (Álvarez, 2005).

Os planos de assistência direta surgiram como intervenções na problemática alimentar *vis a vis* à retração de políticas de redistribuição de rendas e salários, bem como de regulação dos mercados que incidem estruturalmente

no problema alimentar (Aguirre, 2005). Tal e qual indicam Torres Salcido e Pensado (2002, p. 228),

[...] a década de 90 marcou em toda a América Latina um regresso às preocupações sobre a alimentação e nutrição dos habitantes dos países da região. Isto foi devido à queda dos níveis de acesso aos alimentos que experimentaram as populações pobres.

O surgimento de políticas sociais – que visam responder à provisão de bens e serviços que possam resultar em satisfação de necessidades – demonstra que a simples regulação do mercado não pode ser o único arranjo capaz de contentar as necessidades das pessoas. No caso da Argentina, devido ao ajuste e às reformas de corte neoliberal que foram implementados, surgiu uma crescente brecha no acesso aos alimentos entre diversos setores sociais, o que obrigou a pôr em prática políticas de entrega de produtos alimentares em lares pobres e indigentes, além de garantir subsídios diretos.

NECESSIDADES E POLÍTICAS SOCIAIS

Os conceitos de necessidades e sua satisfação, objeto de preocupação do Estado, são muito difundidos nos discursos e ações das políticas sociais. Segundo Krmpotic (1999), a política pública – entendida como espaço de possibilidade e de legitimação do poder – tem uma função central na produção de bem-estar e de melhoria da qualidade de vida, por razões filosóficas e éticas, mas principalmente pelo que genericamente a constitui, ou seja, as relações e lutas de poder entre diversos setores sociais. Para esta vinculação entre política e satisfação de necessidades, Krmpotic enfoca três momentos sequenciais:

[...] um primeiro momento entendido como de luta para estabelecer o status político de uma necessidade dada, outorgando legitimidade política ou não, [...]. Um segundo momento nos localiza na luta pelo respeito da interpretação sobre essa necessidade, na qual se joga o poder para defini-la de forma hegemônica e assim determinar a forma conveniente de satisfazê-la. Entanto, o terceiro momento nos mostra o debate sobre a satisfação no plano dos recursos, provisões e administração da resposta política (Krmpotic, 1999, p. 120).

Seguindo esta autora, poderíamos dizer que as necessidades sociais e sua satisfação são criadas e recriadas sob um palco político no qual são geradas definições, modalidades de atenção e obrigações institucionais das políticas.

OS PROGRAMAS DE AJUDA ALIMENTÍCIA NOS BAIRROS

Como dissemos anteriormente, a análise dos programas de ajuda alimentícia vigentes nos bairros estudados tenta avaliar, em primeiro lugar, se esses benefícios – entendidos aqui como bens e prestações –, são adequados e suficientes para as famílias atendidas, de acordo com as representações que estes têm sobre a boa alimentação. Para tal fim, foram tomados os depoimentos dos beneficiários de forma global, levando em consideração as diferentes avaliações e percepções sobre a eficácia de cada um destes programas. Por outro lado, foram consideradas as relações que existem entre as rendas e a disponibilidade de consumo com o uso e utilidade dos programas. Para pôr em prática a análise, foram levadas em conta, especialmente, as diversas valorações e percepções sobre os alimentos recebidos, isto é, as informações vinculadas diretamente à avaliação geral dos alimentos dos programas, sua importância como complemento ao consumo diário, os bens recebidos, qual era a frequência e desde quando era recebido. Também foi indagada a avaliação que fazem os beneficiários sobre a quantidade, a qualidade, a frequência no uso dos alimentos para a elaboração das comidas, o gosto dos mesmos, etc.

Os programas

Antes de começar com a análise dos dados, indicaremos algumas características da abordagem metodológica do trabalho junto com a descrição dos programas alimentares, sobre os quais foram realizadas as entrevistas.

Foram selecionados lares que tinham pelo menos um filho entre 0 e 14 anos, faixa etária estipulada pela maioria dos programas para acessar às prestações. Dentro dessa seleção, foram diferenciados lares em relação à taxa de produtores/consumidores do domicílio, a periodicidade da renda principal e a situação ocupacional do(a) chefe de família e o(a) cônjuge.

A técnica que se empregou foi a de entrevistas semiestruturadas, a partir de um roteiro centrado em problemas vinculados ao consumo diário de ali-

mentos em relação aos produtos recebidos, a avaliação geral dos programas, sua importância como complemento ao consumo diário de alimentos da família, quais eram os tipos de produtos que recebiam, qual era a frequência e desde quando. Para executar esta análise foram realizadas 15 entrevistas entre os anos 2006 e 2007 nos bairros da região de Grande La Plata, que serão expostas em seguida.

A respeito dos programas, é conveniente esclarecer que em alguns casos as prestações são alimentos básicos e específicos cuja entrega é feita diária e semanalmente (*Plano Mais Vida*) ou, também, alimentos específicos para determinados grupos de idade (*Plano Materno-Infantil*). Em outros casos, são refeitórios onde se distribuem comidas previamente elaboradas ou porções (refeitórios escolares ou refeitórios comunitários). A seguir, descreveremos brevemente em um quadro as características mais importantes dos programas implantados pelos órgãos governamentais; seus objetivos e serviços que oferecem.

Os Bairros¹

Na maioria dos casos, seus habitantes são ocupantes dos terrenos onde construíram suas moradias. Até 2005, ano em que foi elaborado o censo, a maioria das moradias era precária e os lares eram pobres, tanto em razão da baixa renda quanto em relação às necessidades básicas insatisfeitas. A partir deste ano, foram construídas moradias nos bairros do Plano Federal e, em 2006, algumas famílias mudaram-se para lá.

No que diz respeito à situação no mercado de trabalho e às características sociais e ocupacionais, a porcentagem de desocupação nos bairros é de 12,8%. Vale acrescentar que em 25% dos lares há pelo menos um membro em condição ocupacional, enquanto que em 6% dos domicílios existem dois ou mais desempregados. Ao fazermos uma análise desagregada segundo o tipo de integrante do lar, podemos observar que a categoria ocupacional pre-

¹ Foram selecionados bairros contíguos da Grande La Plata para a realização do trabalho de campo no marco do projeto de pesquisa *Distintas perspectivas para a análise da pobreza e as políticas sociais*, radicado no Departamento de Sociologia e Centro Interdisciplinar de Metodologia das Ciências Sociais (CIMECS). Faculdade de Humanidades e Ciências da Educação da Universidade Nacional de La Plata (UNLP), dirigida por Amalia Eguía e Susana Ortale.

Denominação	Instituição responsável	Objetivos	População beneficiária	Serviços
Plano Mais Vida ⁱ	Ministério do Desenvolvimento Humano, Ministério da Saúde, Direção-Geral de Cultura e Educação – Província de Buenos Aires	Diminuir o impacto da pobreza na população materno-infantil em situação de vulnerabilidade. Melhorar as condições de nutrição, crescimento e desenvolvimento da população infantil	Famílias em condição de pobreza com filhos até a idade escolar.	Cesta básica familiar. Módulos complementares de acordo à categoria biológica ou etária
Serviço Alimentar ⁱⁱ Escolar	Ministério do Desenvolvimento Humano da Província de Buenos Aires	Melhorar a aptidão para a aprendizagem e as condições de saúde da população escolar da Província de Buenos Aires, garantindo uma cobertura nutricional uniforme a todas as crianças	População escolarizada das áreas prioritárias: Inicial, Educação Geral Básica (EGB), Especial e Psicologia (crianças de três a 14 anos) de escola pública, com direito a uma prestação básica e universal, melhorando a assistência alimentar, com o reforço alimentar (Refeitório), do segmento em situação de vulnerabilidade social.	– Refeitório: equivalente a um almoço ou jantar. – Copo de Leite Reforçado – Copo de Leite Simples. Equivalente a uma porção simples

ⁱ Fonte: Ministério do Desenvolvimento Social da Província de Buenos Aires. Disponível em: <<http://www.mdhyt.gba.gov.ar/programas.htm>>. Acesso em: dezembro de 2006.

ⁱⁱ Fonte: Ministério do Desenvolvimento Social da Província de Buenos Aires. Disponível em: <<http://www.mdhyt.gba.gov.ar/programas.htm>>. Acesso em: dezembro de 2006.

<p>Plano Maternoⁱⁱⁱ Infantil</p>	<p>Ministério da Saúde da Província de Buenos Aires</p>	<p>Contribuir para a melhoria das condições de vida das famílias da Província de Buenos Aires, promovendo o cumprimento do direito à saúde das mulheres e das crianças e diminuir a taxa de mortalidade da população materna infanto-juvenil</p>	<p>Crianças menores de cinco anos. O objetivo deste programa é contribuir com o crescimento e desenvolvimento apropriado das crianças da cidade de Buenos Aires, menores de 5 anos, firmando a noção de fortalecimento familiar para a criança e na orientação do atual modelo de atenção à infância nos serviços de saúde que visam reforçar práticas preventivas, de cura integral e de qualidade</p>	<p>Distribuição gratuita de leite, medicamentos, instrumental, a entrega de carteiras sanitárias e de material de difusão. Também é realizada a avaliação de situações críticas (por exemplo, nutricional), a vigilância epidemiológica da mortalidade materno infantil e a protocolização de patologias mais frequentes, entre as mais importantes.</p>
<p>Refeitórios^{iv} de Bairro</p>	<p>Prefeitura de La Plata, Secretaria de Desenvolvimento Social</p>	<p>Não se trata especificamente de um programa estadual, mas sim de refeitórios atendidos por referentes dos bairros encarregados de distribuir complementos alimentares, refeitórios ou refeitórios <i>copas de leite</i> para populações em risco social.</p>	<p>Cerca de 120 refeitórios e 130 refeitórios <i>Copas de Leite</i></p>	<p>Os refeitórios recebem alimentos secos uma vez por mês – cuja quantidade varia de acordo com os relatórios que elaboram os trabalhadores sociais –, e frutas, verduras e carnes, uma vez por semana</p>

ⁱⁱⁱ Fonte: Ministério de Saúde da Província de Buenos Aires. Disponível na internet em: <<http://www.ms.gba.gov.ar/programas/programas.html>>. Acesso em: dez. 2006.

^{iv} Fonte: Municipalidade de La Plata. Disponível em: <<http://www.laplata.gov.ar/>>. Acesso em: dez. 2006.

dominante dos chefes de família é a de trabalhadores autônomos (33%), dos quais pouco menos da metade são carreteiros. Em segundo lugar, são encontrados os operários e beneficiários de planos de emprego, alcançando índice de aproximadamente 20% cada uma das citadas categorias ocupacionais.

No que se refere aos auxílios recebidos por planos sociais como complemento dos recursos do lar para a alimentação, verifica-se que nos bairros os principais planos são: Plano Mais Vida, percebido por 45% dos lares; Serviço Alimentar Escola (SAE), em 34% dos lares; e o Plano Materno-Infantil, em 23% dos domicílios. Por último, 21% dos lares manifestaram utilizar os serviços dos refeitórios dos bairros (Fonte: Censo sobre condições de vida, programas e instituições de dois bairros da cidade de La Plata).²

PERCEPÇÕES SOBRE OS PROGRAMAS ALIMENTARES A PARTIR DAS REPRESENTAÇÕES SOBRE O CONSUMO DE ALIMENTOS E A SATISFAÇÃO DE NECESSIDADES DOS LARES

A seguir, apresentaremos as diversas visões, percepções, usos e práticas relacionados com o consumo familiar de alimentos e as prestações e bens que provêm dos programas.

Plano Mais Vida

Os produtos desse plano são utilizados para a elaboração diária de alimentos. Em um primeiro momento, nos depoimentos surge uma valoração positiva sobre os produtos em relação à possibilidade de consegui-los por meio do Plano, além de não incorrer em despesas excessivas para alimentos básicos.

Sim, ajudar me ajuda, porque às vezes não tenho nem sequer para o açúcar e às vezes justo chega o açúcar e te soluciona a vida. Assim que não, não, para

² *Diagnóstico sobre condições de vida, programas sociais e instituições de dois bairros da cidade de La Plata.* Autores: Amalia Eguía e Susana Ortale (coordenadoras), Corina Aimetta, Lucas Alzugaray, Magdalena Cafero, Karina Dionisi, Mariana Ortale, Licia Pagnamento, María Laura Peiró, Juliana Santa María, Luis Santarsiero, Luciana Sotelo, María Eugenia Rausky e Diana Weingast. Secretaria de Extensão Universitária e Departamento de Sociologia da Faculdade de Humanidades e Ciências da Educação – UNLP/Conicet/CIC. Março de 2005.

mim é uma grande ajuda [...] às vezes não vou buscar o leite porque às vezes eu tenho e tem gente que precisa, assim a responsável pode dar para outro. Mas não [...] (Entrevista nº 22)

Sim, em minhas condições, serve, porque às vezes não tenho para o leite, nem para o óleo e nem sequer para o açúcar, e isso é uma ajuda que me faz falta. Com o que gasto no óleo compro outra coisa, por exemplo, o pão. Assim, coisas que preciso para cozinhar. (Entrevista nº 21)

No entanto, percebemos que embora se trate do mesmo produto, a valoração é diferente. O açúcar e o óleo que o Plano entrega mensalmente são os mais pedidos. São utilizados diariamente na elaboração de comidas. No caso do açúcar, seu consumo é muito apreciado entre as famílias. Ao mesmo tempo, aparece nos depoimentos a insuficiência da quantidade desses produtos para um mês inteiro, em famílias em que há muitas crianças. Frente à pergunta sobre qual produto seria mais útil, muitas beneficiárias responderam:

Sim, os produtos me servem. O óleo me ajuda mais, porém isso não vem todas as semanas. Não vem sempre, e é o que mais se usa para todo o mês não me alcança... e é o mais caro. (Entrevista nº 31).

[...] aqui em casa usamos muito açúcar e o Plano fornece um quilo por família. Eu acho que deveriam dar mais porque um quilo não é nada para uma família grande. (Entrevista nº 27).

Também existem produtos distribuídos pelo Plano que, apesar de serem utilizados, são desprezados. Em muitos casos, são deixados de lado ao longo do mês. São produtos distribuídos mensalmente (feijão, polenta, farinha). Não é raro que estes produtos sejam armazenados ou não se usam porque não estão inseridos nas preparações cotidianas da casa.

Ou farinha ou polenta, tem vezes que minha vontade é jogar fora tanta farinha, eu dou para minha vizinha porque não uso. (Entrevista nº 20).

Dão muita farinha, polenta, macarrão, é muito chato, acabam cansando, não é tão bom para as crianças, sei lá, se ao menos colocassem uma lata de tomate ou ovos, mas não, sempre polenta! (Entrevista nº 22).

Tem um feijão que vem sempre, aqui ninguém usa, em casa nem me passa pela cabeça preparar isso, acabo dando para minha velha de vez em quando. (Entrevista nº 32).

Em relação às modalidades de entrega e os critérios de focalização, surgem opiniões críticas por parte das beneficiárias. A ajuda é avaliada como um aporte centrado nas relações pessoais e cotidianas entre o beneficiário e o efetuidor mais próximo da política, neste caso a *manzanera* (conselheira consultiva) do bairro. Esse trato cotidiano entre *manzaneras* e beneficiários gera uma visão mais *informal* do Programa, no qual a presença do Estado e o controle da entrega são postos em dúvida.

Não é possível que ela (a manzanera) decida quem tem e quem não, eu já lhe digo, nunca o tive, e agora o mais velho [de seus filhos] tem sete anos. Fizemos reuniões para tirá-la, mas nunca chegamos a nada. As mães preferem que ela continue, sei lá será por medo de ficar sem nada. (Entrevista nº 23).

[...] eu nunca tive problemas com a manzanera, mas às vezes escuto que ela fica com coisas ou que dá para alguns e para outros não, se for mesmo assim, não acho correto, deveria existir mais controle sobre isso. (Entrevista nº 26).

[...] por que tem que nos dar segundo como se levanta?... eu acho que não deveria ser desse jeito. Mas tudo bem... é uma ajuda e aqui precisamos. (Entrevista nº 32) .

A respeito da focalização, em muitos casos, a necessidade de seguir contando com os produtos e o leite diário faz com que muitas mães beneficiadas não estejam de acordo com a idade em que as crianças deixam de ser assistidas pelo programa.

[...] coisas que não entendo é por quê nos tiram o Plano se as crianças continuam bebendo o leite? Eu acho uma besteira, não sei como é isso, mas não acho correto. (Entrevista nº 23).

Eu acho que até os seis anos e mais também são crianças e têm que se alimentar porque, mesmo que tenham seis anos, continuam bebendo leite e têm que seguir recebendo. Eu acho que têm que seguir recebendo porque são crianças que estão em idade de crescimento. (Entrevista nº 21).

Serviço Alimentar Escolar

O *Refeitório da Escola*, que na realidade trata-se dos refeitórios das escolas próximas ao bairro, é considerado um bom serviço na maioria dos casos. Para as entrevistadas é uma ajuda importante porque resulta em um alívio se tiverem filhos em idade escolar e outros mais novos:

Imagine, somos muitos para comer pelo menos ao meio-dia. Os mais velhos comem no refeitório, aí depois beliscam algo mais em casa, mas eu sei que na hora de comer os mais velhos já comeram. (Entrevista nº 24).

[...] a mais velha come no refeitório, ou seja, fico com a de três anos aqui e eu posso me virar melhor, é uma despesa a menos, quando a outra vai ao jardim de infância penso mandá-la também. (Entrevista nº 30).

Geralmente, por meio do que contam as crianças a seus pais sobre a qualidade e a quantidade da comida e por estar vinculado diretamente à instituição escolar, o Refeitório da Escola representa uma prestação mais formal. As mães estão mais tranquilas porque sabem que na escola seus filhos “*comem bem*”:

Não sei, eu digo que ao refeitório da escola os envio porque sei que ali tem comida, sobremesa, tudo, e segundo eles tudo é muito bom, inclusive na outra escola eu envio a M. e também come ali. Eu ,sei que sempre há o Refeitório da Escola e que é bom e comem muitas variedades de comidas. (Entrevista nº 27)

Para mim, o fato de que comam ali mesmo me parece que está bem, eu fico mais tranquila. Ali há gente que lhes dão de comer e preparam bem as coisas, é na escola, viu. (Entrevista nº 34).

No entanto, em algumas escolas só há merenda reforçada e, mesmo sendo sempre valorada positivamente, é menor. Em muitos casos as crianças repetem a comida em seus lares.

Sim. Eles me dizem algumas vezes que é chocolatado ou chá mate com pão e doce de leite com manteiga. Aqui, eu lhes dou antes lanche igual. Porque eu acho que é como às nove. E às sete bebem alguma coisa aqui. Caso contrário, não basta. (Entrevista nº 26).

Não só tem a merenda, quando sai da escola, seria bom se comessem ao meio-dia também, mas não há refeitório, igual quando chega da escola bebe um copo de leite, se beber. (Entrevista nº 33).

Refeitórios de Bairros

São vários os refeitórios no bairro ou em bairros adjacentes que oferecem almoços, copo de leite, marmitas ou produtos alimentares. O uso dos mesmos é, em muitos lares, algo irregular. Muitas vezes, devido à impossibilidade de contar com recursos suficientes, os refeitórios não abrem.

[...] também íamos seguido ao refeitório de O. Porém, nos dizia que não tinham lhe enviado o bujão ou que não tinha mercadoria. Assim, mal a gente chegava tínhamos que ir embora. Quando atravessávamos a porta sempre ficava atenta a ver se o abriam. (Entrevista nº 27).

Ocorreu-me que poderia encontrá-lo fechado, mas continuei indo porque como davam de noite uma marmita, para mim era conveniente. (Entrevista nº 35).

Para várias entrevistadas, o refeitório do bairro representa uma opção que é usada eventualmente em momentos de menor disponibilidade de alimentos ou em situações críticas em termos econômicos:

Assim não é que eu esteja muito bem aqui no bairro. Antes íamos ao refeitório daqui à noite. Há um aqui pertinho, o de M. Uma construção de tijolo. Ali, íamos ao refeitório. Mas agora como podemos fazer comida à noite e tudo isso, a gente fica por aqui. Agora pelo menos podemos. Porque caso contrário, íamos ao refeitório. (Entrevista nº 22).

Os entrevistados que deixaram de ir aos refeitórios ou que nunca foram assistidos indicaram que essa alternativa não era para sua família, já que, por enquanto, podem fornecer alimentação diária aos seus filhos.

Sim, eu sei que há refeitórios no bairro, mas não há lugar. Há muitas crianças, famílias que têm sete ou oito crianças que vão duas ou três vezes ao dia, e não há lugar no refeitório. Além disso, eu não gosto, prefiro que comam em casa. Espero não necessitar mandá-los ao refeitório. (Entrevista nº 26) .

Não, para comer sempre macarrão eu não mando as crianças, ainda não preciso do refeitório, não quero mandá-los. (Entrevista nº 23).

Para outras, no entanto, o refeitório é uma opção que se usa regularmente e não raro permite aproveitar mais os produtos que há no lar, fazendo-os render, inclusive para o preparo de refeições de adultos.

Bom, ali eu vou buscar uma marmita, me dão para os dois, isto é, se houver purê com hambúrguer, me dão dois hambúrgueres uma para cada um e um pouco de purê, e desse jeito não me preocupo muito com a comida, igual, mesmo não sendo para a gente [refere-se aos adultos]. À noite, vamos [...] vou eu, procuro uma marmita e quando volto lhes dou de comer. Eu venho, dou comida para eles e eles dormem, depois eu começo a cozinhar para nós. Se tiver umas batatas, batatas- fritas ou ovos, ou se tiver bastante carne, batatas e isso, um ensopado, já pode ficar para o outro dia, ao meio-dia. Senão, na noite anterior cozinho, faço macarrão e fica para o meio-dia para eles. E o que eu trago à noite é para fazer uma refeição simples para a gente. (Entrevista nº 35).

[...] se eles forem ao refeitório, aqui em casa, os mais velhos podem comer algo, porque sempre há um ensopado lá, por isso que o refeitório é fundamental. (Entrevista nº 32).

Plano Materno-Infantil

Na maioria dos casos em que os entrevistados afirmaram contar com esta prestação de serviço, a valoração da mesma foi boa e, aliás, estreitamente relacionada com o sustento e o crescimento dos filhos:

[...] eles estão bem de peso, a saúde é boa, não têm deficiência de ferro, vitaminas [...] essas coisas que dizem os doutores, não lhes falta nenhuma, não lhes falta nada. Me dão o leite em pó, é bom, também o uso muito ou o guardo para quando não tiver leite comum. (Entrevista nº 35).

Se quando for aos controles ou para a vacinação das crianças, nos dão leite em pó e acho que para os que estão com baixo peso dão mercadoria, eu retirei bastante, é bom o leite. Agora, [a filha] o retira no hospital, lhe estão dando. (Entrevista nº 27).

A entrega de leite varia muito em sua regularidade – se for da sala de atenção primária do bairro ou se for retirado do hospital mais próximo. Em alguns casos, as entrevistadas dizem assistir aos controles e lhes dizem que não há mais leite ou lhes informam que há somente para as mães que mais necessitam. A entrega dos produtos é percebida em todos os casos a partir da eficiência da entrega da instituição onde se efetua.

Eu o retirava no Hospital G., porque aqui na salinha sempre nos diziam algo, não fui mais buscá-lo ali, nunca tinha. (Entrevista nº 31).

[...] aqui na salinha [...] mas nem sempre nos dão o leite, eu não sabia que davam quando ia à salinha, só me deram uma vez, depois continuei indo, é muito bom, dão o leite em pó, mas como eu já disse nem sempre nos dão. (Entrevista nº 24).

Como assinalamos antes, os programas alimentares que começaram a ser implementados com maior intensidade, a partir dos anos 1980 e 1990, aprofundaram ainda mais os paradigmas da focalização. Como vimos, em alguns dos programas, os critérios são reconhecidos e questionados. Nesse sentido, seguindo Alvarez, achamos que os testemunhos validam a visão das políticas sociais entendidas como *focopolítica* (Álvarez, 2005, p. 241).

[...] uma nova arte de governo e uma nova tecnologia de poder [...] Não é a vida da população produtiva que importa, ou o aumento da produtividade do trabalho. O mercado regula a vida dos mais capazes. O Estado, a partir da gestão e promoção das organizações da sociedade civil e das redes autogeradas comunitárias produtivas, promove a vida só na questão de mínimos básicos.

Este conceito de *focopolítica* ajuda-nos a pensar sobre os efeitos que apresentam as mudanças acontecidas nas últimas décadas em relação às obrigações do Estado no bem-estar da cidadania e nas repercussões que essas mudanças tiveram no dia a dia dos lares pobres. Como mencionado anteriormente, o consumo de alimentos por intermédio dos programas é parte importante de uma estratégia alimentar que depende dos critérios de implementação e distribuição dos produtos designados sob os critérios de focalização descritos. Nesse sentido, encontramos testemunhos que confirmam esta tensão entre os critérios da *focopolítica* e as necessidades daqueles que mais dependem dos serviços. Na maioria dos lares, as fontes

alternativas de obtenção de alimentos passam a ser insuficientes e, em muitos casos, tornam-se esporádicas, razão pela qual a dependência dos programas é ainda maior.

Dá [...] mas, caso contrário, há semanas que tenho que comprar o arroz, o óleo, tudo. E, às vezes, acontece que na rua não há nada, não nos dão nada e, além do mais, o do Plano também não é muito. Se tiver que comprar tento ver o mais barato, pois é o único jeito. (Entrevista nº 32).

[...] eu não sei se um quilo de arroz pode atender uma família. Aqui somos oito, para nós não chega para o mês todo e acima de tudo, quanto mais avançam os dias, a gente tem menos, e assim é complicado. (Entrevista nº 28).

Isto nos permite refletir sobre o peso que tem as intervenções dos programas alimentares dentro da alimentação familiar. É percebida como uma alternativa a mais frente à impossibilidade de se obter alimentos comprando-os. Esses auxílios, mesmo pensados dentro de esquemas de implementação focados sob critérios de risco social e graus de vulnerabilidade, são ainda igualmente insuficientes.

É importante também assinalar que, de acordo com os contornos de quase a totalidade dos programas, a intervenção em matéria alimentar realiza-se sob o paradigma dos impactos focados e na nutrição dos grupos sociais mais vulneráveis. Porém, encontramos muitos depoimentos que norteiam para outra direção: a de se avaliar os produtos de acordo com as preferências e gostos das famílias e modos de preparo dos alimentos que, em muitos casos, se chocam com os critérios de focalização e com as modalidades de entrega.

REFLEXÕES FINAIS

A valoração dos produtos e prestações dos programas de assistência alimentar estudados nos bairros está associada a uma ajuda extra para a obtenção de alimentos. Fica o questionamento se o objetivo de satisfazer as necessidades das populações em risco social se cumpre ou não. Sob a perspectiva dos beneficiários, o problema da alimentação familiar não é atendido adequadamente pelos programas, por sua extrema focalização, porque há crianças que não recebem em tempo e da forma como necessitam, ou porque a ajuda é insuficiente.

A incidência dos programas nos lares é visualizada pelas beneficiárias como um recurso que pode estar ou não presente, segundo o grau de necessidade, mas somente como um complemento para a alimentação cotidiana e não como uma resposta da ação estadual em matéria de direitos sociais. Isto nos faz pensar mais a respeito de como se deveria encarar este tipo de políticas de assistência alimentar, que se pretendem ser respeitosas às ideias da segurança alimentar, pois ainda lhes resta muito caminho a percorrer.

No que diz respeito ao problema alimentar em nosso país, este está ancorado quase em sua totalidade no insuficiente acesso ao alimento por parte de uma grande quantidade de cidadãos. Como indicamos antes, a partir dos relatos obtidos aqui, as beneficiárias dos programas encontram muitos problemas para obter, dia a dia, uma comida adequada e satisfatória, mesmo contando com os recursos dos mesmos. Por serem considerados precisamente uma ajuda, ou um recurso que se complementa com outros igualmente insuficientes, os produtos dos diferentes programas são uma amostra de que estamos longe de poder afirmar que se está avançando até a satisfação de necessidades alimentares e nutritivas propostas como objetivos dos programas em questão.

REFERÊNCIAS

AGUIRRE, Patricia. *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Ciepp/Miño e Dávila, 2005.

ÁLVAREZ, Sonia. Los discursos minimistas sobre las necesidades básicas y los umbrales de ciudadanía como reproductores de la pobreza. In: ÁLVAREZ, Sonia (Comp.). *Trabajo y producción de la pobreza en Latinoamérica y el Caribe*: estructuras, discursos y actores. Buenos Aires: Clacso, 2005.

ANDRICH, Marta. *Alimentos palabras y poder*. Buenos Aires: Editorial Antropofagia, 2004.

BÁEZ BÁEZ, Maria Guadalupe *et al.* Alcances y limitaciones de las intervenciones alimentarias en México. *Investigación en salud*, Guadalajara, n. 2, ago. 2003.

EGUÍA, Amalia. *Pobreza y reproducción familiar*: propuesta de un enfoque para su estudio. Santiago de Chile: Palestra apresentada no 51º Congresso Internacional de Americanistas. 14 a 18 de julho de 2003.

EGUÍA, Amalia; ORTALE, Susana. Consumo alimentario en Sectores Pobres Urbanos del Gran La Plata. *Serie Estudios e Investigaciones*, La Plata, n. 33, 1997.

_____. Estudio integral de las condiciones de vida de familias pobres urbanas del Gran La Plata. *I Jornadas de Sociología de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la UNLP*, La Plata, 2000.

_____. Reproducción social y pobreza urbana. *Cuestiones de Sociología. Revista de estudios sociales*, La Plata, n. 2, 2005.

KRMPOTIC, Claudia. *El concepto de Necesidad y políticas de bienestar*. Buenos Aires: Espacio Editorial, 1999.

OLIVEIRA, Orlandina; SALLES, Vania. Reproducción social, población y fuerza de trabajo. Aspectos conceptuales y estrategias de investigación. *III Reunión Nacional sobre la investigación demográfica en México*. México, Somede, 1986.

ORTALE, Susana. *Prácticas y representaciones sociales sobre desnutrición infantil primaria en el Gran La Plata*. Tese de doutorado. Faculdade de Ciências Naturais e Museu, Universidade Nacional de La Plata, La Plata, 2003a.

_____. *Pobreza y alimentación familiar*. Reflexiones con base en estudios locales. 51º Congreso Internacional de Americanistas, Santiago de Chile, 2003b.

TORRES SALCIDO, Gerardo; PENSADO, Mario Del Roble. Las políticas alimentarias y la reforma del Estado en América Latina. La discusión vigente. *Convergencia*, Toluca, año 9, n. 28, abr./jun. 2002.

Os bastidores de uma escolha: o aleitamento materno no Brasil e na França¹



Gilza Sandre-Pereira

INTRODUÇÃO

A amamentação é uma prática que se inscreve na fronteira entre o *natural* e o *cultural*, compreendendo o *natural* aqui como uma categoria nativa que remete ao biológico. Ele decorre de um fato fisiológico próprio dos mamíferos, classe da qual o homem (ou seria mais adequado precisar, a mulher) faz parte. Entretanto, diferente de outras fêmeas mamíferas, a mulher pode escolher não amamentar. Esta questão marca a problemática geral em torno da qual foi construída a pesquisa que é aqui apresentada. A *escolha* do modo de alimentação do bebê – seio ou mamadeira – é o fio condutor deste trabalho.

Na verdade, é crescente o interesse das mulheres sobre questões relativas ao aleitamento, o que pode ser observado por meio de duas constatações: primeiramente, as associações que buscam encorajar e auxiliar as mulheres na sua experiência de amamentar ao seio são cada vez mais numerosas e ativas; em segundo lugar, a discussão sobre o modo de alimentar os bebês aparece como um verdadeiro fato social quando observamos o número e a intensidade das discussões sobre o tema nos fóruns de *websites* voltados para a experiência da maternidade. Ao mesmo tempo, observa-se, desde a década de 1980, a emergência e o desenvolvimento de um discurso favorável ao aleitamento materno dentro de instituições de saúde em âmbito

¹ Esse artigo é parte da tese de doutorado em Antropologia Social e Histórica defendida em 2006. Foi realizada na *Université de Toulouse II*, em associação com a *École des Hautes Études en Sciences Sociales*, com bolsa da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

internacional, como a Organização Mundial de Saúde (OMS) e o Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef). A prática do aleitamento ao seio ganha então uma amplitude que ultrapassa a simples decisão motivada por uma escolha pessoal.

Assim, tomando o aleitamento materno como ponto central, proponho uma reflexão sobre a noção de *escolha pessoal*, buscando entender o lugar da reflexividade do agente diante do conjunto de interesses ligados a esta prática. Na verdade, é preciso considerar que a reflexão é feita por um indivíduo sujeito a certo número de parâmetros como a história pessoal e familiar, a escolarização, o lugar onde vive, etc. Diante deste quadro, surgem então as seguintes questões: Por que as mulheres amamentam seus bebês? Por que elas escolhem não amamentar? Quais são os interesses ligados à *escolha* de amamentar ao seio ou utilizar a mamadeira?

Com essas questões em mente, realizei uma análise comparativa dos discursos e práticas em torno da amamentação no Brasil e na França. No que se refere especificamente ao tema de estudo – o aleitamento materno –, o Brasil foi fortemente influenciado pelo pensamento francês ao longo do século XIX e início do século XX. É apenas a partir da década de 1970 que essa influência se esvanece: no contexto do movimento *New Age* que promove um processo de revalorização da Natureza e um *retorno ao natural* (Vernette, 1992; Luz, 1997). Além disso, e em resposta às proposições da OMS e do Unicef, o Brasil implementou políticas de saúde voltadas para o incentivo à amamentação, responsáveis por uma significativa elevação das taxas de aleitamento materno a partir da década de 1980. Já a França, mesmo apresentando uma tendência ao crescimento, mantém taxas de amamentação muito baixas, mesmo em comparação com seus vizinhos europeus.² Assim, hoje os dois países são nitidamente diferentes no que diz respeito ao aleitamento materno, seja em relação às políticas governamentais, seja em relação às práticas individuais, o que torna interessante a comparação entre eles.

² Segundo pesquisas de 1999, 94% dos bebês brasileiros são amamentados durante o primeiro mês de vida (Araújo, 2001), enquanto na França, os dados de 2000 do Ministério da Saúde mostram uma média nacional de 52% de bebês amamentados na maternidade, durante o pós-parto imediato (dados do *Service des statistiques, des études et des systèmes d'information du Ministère de la Santé* – disponível em: <<<<http://www.sante.gouv.fr>>>>). Os dados de 1999 foram utilizados por informarem a situação nacional. Pesquisas mais recentes trabalham com dados restritos de diferentes localidades brasileiras, não podendo ser extrapolados para o país.

O CAMPO DO ESTUDO

Para estudar esses dois contextos distintos, foi privilegiado o meio social urbano de classe média que apresenta características semelhantes nos dois países, em termos de grau de instrução, de acesso a conhecimentos e de permeabilidade a um discurso *médico e psicológico idealizado*. Foram realizadas 60 entrevistas não diretivas com mães, prioritariamente, e com pais, escolhidos aleatoriamente (46 entrevistas com mulheres e 14 com homens, nos dois países), além de entrevistas com profissionais de saúde e com representantes de associações de apoio a mães que amamentam. Foi feita observação participante de reuniões dessas associações, assim como do cotidiano de hospitais-maternidades. Foi realizado ainda um acompanhamento, durante dois anos, de debates sobre amamentação em fóruns de *websites* franceses e brasileiros. Fenômeno recente, esses espaços virtuais de discussão permitem uma observação continuada da circulação de diferentes ideias em torno de um tema e tornam-se assim uma fonte de informação complementar de grande importância.

O estudo comparativo entre esses dois países sobre o tema da amamentação revelou-se muito rico. De acordo com Geertz (1973), o que nós observamos sobre um fenômeno em uma sociedade lança luzes sobre o mesmo fenômeno em outra sociedade e vice-versa. A análise comparativa é contrastante, ou seja, ela serve como iluminadora de questões colocadas em relação à nossa própria sociedade, revelando assim os significados dos fenômenos pelo efeito de contraste com o outro (Busino, 1986). Diante das questões propostas, a contribuição específica desta pesquisa foi mostrar como o aleitamento materno inscreve-se em uma lógica diferente nos dois países estudados, gerando uma *escolha* cultural e socialmente determinada.

OS CONTEXTOS

A maneira como as mulheres vivem a experiência de alimentar seus bebês é influenciada pelo contexto cultural no qual elas cresceram e tornaram-se mães. O meio médico, as políticas de saúde, as indústrias de leite em pó e de mamadeiras e a mídia formam, nos dois contextos estudados, um conjunto de segmentos que contribui, cada qual à sua maneira, para a incorporação do uso da mamadeira na alimentação dos bebês – de tal modo

que esse utensílio aparece iconograficamente como uma espécie de sinônimo do bebê – e para a revalorização da amamentação. Dentre esses segmentos, é necessário dar mais atenção ao discurso médico e às políticas governamentais a ele relacionadas. Estas duas questões têm uma forte interação e, se de um lado elas respondem a um *modo de fazer* já existente, de outro lado elas contribuem para fixar certas práticas em detrimento de outras, por meio da legitimação das primeiras.

No Brasil, o discurso médico em relação ao aleitamento materno tem se desenvolvido desde os anos 1970, no sentido de valorizar essa prática. Há um envolvimento cada vez maior de profissionais da área nas pesquisas sobre a amamentação e de instituições médicas, como a Sociedade Brasileira de Pediatria, na promoção do aleitamento materno. A ação do Ministério da Saúde no estabelecimento de Hospitais Amigos da Criança,³ além de outras políticas voltadas para o favorecimento da amamentação, contribuiu para criar um clima altamente favorável a essa prática, de modo que o aleitamento ao seio aparece como uma prática usual, diante da qual as mulheres não têm dúvidas. Se perguntarmos a uma gestante brasileira se ela vai amamentar seu filho ou dar mamadeira, muito provavelmente ela não vai entender de imediato a pergunta: essa é uma pergunta que não se faz!

Na França, ao contrário, apesar de um discurso protocolar em favor do leite materno, na prática a mamadeira ainda é utilizada rotineiramente nas maternidades e indicada pelos pediatras de forma quase sistemática. Ao iniciar o pré-natal, ou na chegada à maternidade para o parto, uma gestante francesa ouvirá sempre esta pergunta: “você vai amamentar ou dar mamadeira?”. O modo de alimentação do bebê é assim uma *escolha* com a qual a mulher se depara. Na verdade, na França o aleitamento materno parece ser um assunto de interesse menor no meio acadêmico médico. Poucos são os estudos sobre esse tema, publicados nos periódicos especializados, em comparação com outros países.⁴ Pode-se dizer que as políticas de saúde res-

³ A Iniciativa Hospital Amigo da Criança (Ihac) foi proposta pela OMS e pelo Unicef em 1990, com o objetivo de assegurar às mães a informação e o apoio necessários ao início do aleitamento materno no ambiente hospitalar. Para isso, as rotinas nas maternidades devem ser alteradas de modo a atender aos critérios estabelecidos por estes organismos internacionais, chamados de *10 passos para o sucesso da amamentação*.

⁴ No período de 1998 a 2002, o periódico *Archives de Pédiatrie*, órgão oficial da Sociedade Francesa de Pediatria, publicou 16 artigos sobre aleitamento em 59 números da revista, e o *Journal de Pédiatrie et de Puériculture*, outro periódico especializado francês, publicou ape-

pondem, em certa medida, às noções de risco colocadas em evidência pelos estudos científicos. Assim, podemos relacionar esse quadro com a posição do governo francês em relação às políticas voltadas para o aleitamento materno, que são ainda incipientes, apesar das recomendações da OMS e do Unicef e dos compromissos assumidos nessa direção pela União Européia.

Os costumes e a percepção sobre a prática da amamentação diferem nos dois países estudados. Quando ouvimos as mulheres contar suas experiências relativas à vivência da maternidade, fica evidente a importância dos modelos de aleitamento materno na decisão de amamentar ou não. Veremos então, a partir dos dados etnográficos, as implicações destes dois contextos diferentes na vivência das mulheres.

AS EXPERIÊNCIAS EM CONTEXTOS DISTINTOS

Olhares sobre o aleitamento materno

É muito mais fácil para uma mulher pensar positivamente sobre a amamentação quando ela viu alguém do seu círculo mais próximo (família e amigos) amamentar ao seio. No Brasil, as informantes falavam quase que sistematicamente sobre a proximidade da imagem da amamentação. Por exemplo, Júlia,⁵ uma enfermeira de 37 anos e mãe de três filhos, diz que para ela a amamentação era: “um sonho que eu realizei, que estou realizando”. E ao explicitar essa imagem de *sonho realizado*, Júlia conta da brincadeira de amamentar suas bonecas, imitando o que ela via as mães fazerem.

Outras informantes brasileiras falam da amamentação como algo conhecido, desejado, às vezes como uma sequência lógica de uma gravidez planejada, ideal. A imagem do aleitamento materno parece surgir nos discursos das entrevistadas brasileiras como uma *norma*, aquilo que é correto, o que deve ser feito para *fazer bem*. A amamentação aparece como

nas nove artigos em 40 números. No mesmo período, *Pediatrics*, revista científica oficial da *American Academy of Pediatrics*, publicou 61 artigos em 60 números. O *Jornal de Pediatria*, vinculado à Sociedade Brasileira de Pediatria, publicou 27 artigos em 38 números; e a *Acta Paediatrica*, a revista sueca de pediatria, publicou 101 artigos em 72 números.

⁵ Com a intenção de preservar as pessoas cujo discurso serviu-me de material de pesquisa, os nomes dos informantes são fictícios. Da mesma forma, os fóruns dos quais foram recolhidos relatos de experiências e extratos de debates não são identificados.

um modelo, seja por meio da referência às experiências positivas de suas próprias mães, seja pelo fato de que elas vêem muito frequentemente outras mulheres amamentarem, seja nas suas próprias famílias, seja suas amigas, ou mesmo desconhecidas em espaços públicos.⁶ Os casos de ausência do modelo de amamentação na família ou de histórias de aleitamento como experiências negativas existem também no Brasil, mas eles foram pouco expressivos entre as informantes. Assim, podemos afirmar que a imagem da amamentação não é estranha ao cotidiano da mulher brasileira. Este não é o caso da França, onde algumas informantes revelaram nunca ter visto uma mulher amamentar diante delas.

Françoise, 33 anos, jornalista francesa que viveu e teve seu primeiro filho no Brasil, fala em entrevista de sua percepção da diferença do olhar sobre o aleitamento materno nos dois países:

No contexto brasileiro é supernormal amamentar. [...] Ninguém vai te olhar atravessado se você amamentar sentada num jardim. [...] Na França o ambiente é diferente [...] as pessoas não são acostumadas a ver uma mãe amamentar na rua.

A mesma constatação aparece na entrevista da professora universitária Lúcia, brasileira, 44 anos. Ela foi a Paris a trabalho, levando consigo a filha de sete meses, que ela amamentava, e logo se surpreendeu com a diferença do olhar dos franceses em relação à amamentação. Ela sempre amamentou sua filha em lugares públicos no Brasil, sem que isso representasse um problema, mas na França as pessoas a olhavam de um modo que ela descreve assim: “às vezes parecia que eles tinham nojo, como se fosse uma coisa não asséptica [...] suja.”

A estranheza diante do aleitamento ao seio aparece de maneira clara em uma discussão que tive a oportunidade de seguir em um fórum francês na internet. Uma mulher conta que ela é alvo de muitos comentários na sua família por “ainda” amamentar sua filha de cinco meses: “é como se eu viesse realmente de um outro planeta com minha história de amamentar”. E termina sua mensagem contando a seguinte história:

⁶ É pertinente destacar aqui um estudo feito com estudantes do sexo feminino em duas escolas de Ribeirão Preto (SP), que mostrou que mais de 98% das meninas já tinham visto uma mulher amamentar (Nakamura *et al.*, 2003).

Quando minha filha tinha mais ou menos um mês, eu estava uma noite na casa de amigos onde havia, entre outros, uma menininha de quatro anos e meio. Essa menina ficou intrigada ao me ver amamentar. Ela então me perguntou o que eu fazia e quando eu lhe disse que estava dando de comer ao bebê, ela me respondeu: 'Mas normalmente não é assim que se faz! Meu irmão toma a mamadeira dele.' E então, o que vocês me dizem, como é que os bebês comem 'normalmente'?

Certamente eu encontrei informantes na França que contam histórias de amamentação com lembranças de suas mães, de outros membros da família, de amigas próximas. Parece evidente que ter visto alguém próximo amamentar aparece como um fato importante para a construção de uma imagem positiva do aleitamento ao seio. Essa idéia aparece de maneira explícita na entrevista de Sylvie, 25 anos, dona de casa francesa:

Minha mãe me amamentou [...] Minha avó amamentou minha mãe [...] E minha mãe não me amamentou mais do que 5 ou 6 meses. O que já era muito, para aquela época e para a minha geração, eu creio. E então, não sei porquê, mas para mim [amamentar] sempre foi uma coisa evidente.

Entretanto, para muitas mulheres francesas a imagem de uma mulher amamentando permanece como a imagem de uma *outra*, de alguém desconhecido, na maior parte das vezes uma estrangeira. A associação da imagem da amamentação com a imagem do *outro* dá o tom de um processo de distanciamento simbólico. Não amamentar passa a ser então como que uma definição de fronteira, significa não fazer como o *outro*, que não é como *eu* e com o qual eu não quero parecer.

Nesse contexto, é interessante destacar que as campanhas de organizações não governamentais voltadas para ações humanitárias não hesitam em apresentar fotos de mulheres dos países em desenvolvimento com um bebê desnutrido ao seio, com o objetivo claro de inspirar a piedade e angariar doações. Isto tem como efeito a consolidação da idéia que perpassa o imaginário de muitos franceses de que o aleitamento materno serve apenas como recurso contra a mortalidade infantil, fortalecendo assim a percepção de estranhamento diante da imagem de uma mulher que amamenta. A amamentação torna-se então uma questão identitária, tendo o ambiente social um papel importante em relação ao modo de alimentar os bebês e à percepção que as mulheres têm das práticas a ele associadas.

O MODO DE ALIMENTAÇÃO DO BEBÊ: UM MARCADOR DA MANEIRA DE VIVER A MATERNIDADE

Tanto para as entrevistadas brasileiras como para as francesas, a experiência da maternidade e o modo de alimentação do bebê aparecem como questões fundamentais na construção da identidade feminina.⁷ Os discursos à existência de certo *ideal de boa mãe* se aproxima do discurso sobre a maternidade iniciado na Europa no século XVIII, e que propõe as noções de *sacralidade* e de *santidade* ao papel de mãe. É certo que o movimento feminista contribuiu para uma *dessacralização* da maternidade, mas ainda hoje, mesmo quando as mulheres rejeitam racionalmente este modelo de *maternidade sagrada*, ele parece permanecer e revela-se nas tensões que podem ser observadas nas representações dos entrevistados. Dentro desse modelo idealizado, a *boa mãe* seria aquela que deseja o melhor para seu filho e faz por ele todos os sacrifícios.

MATERNIDADE, ALIMENTAÇÃO DO BEBÊ E SENTIMENTO DE CULPA

O modelo da *boa mãe* ajusta-se bem ao discurso científico atual sobre o leite materno – “o melhor alimento para o bebê” – o que faz do ato de alimentar o recém-nascido uma fonte de culpa para as mulheres na vivência de ser mãe. De fato, é possível observar tanto nos relatos das mulheres entrevistadas como nas discussões acompanhadas nos fóruns da internet, a emergência da culpa em situações diversas ligadas à alimentação do bebê: quando elas amamentam ou quando escolhem utilizar a mamadeira, quando retornam ao trabalho e deixam o filho para ser cuidado e alimentado por outra pessoa, na introdução de novos alimentos e no momento do desmame total.

Mas a angústia da culpa aparece principalmente, segundo as informantes, diante da *escolha* de não amamentar. Se uma mãe não alimenta seu filho ao seio, então ela não lhe dá “o que há de melhor” e neste caso ela não seria

⁷ Falar de uma identidade feminina não significa considerá-la simplesmente como um fato de ordem natural. As identidades sexuadas, assim como a atribuição de papéis fundados na dicotomia masculino-feminino, são cultural e socialmente construídas. Nesse sentido, considero pertinente e legítimo, no contexto deste estudo, falar de uma identidade feminina e me interessar pela maneira como as mulheres constroem e exprimem sua diferença.

uma *boa mãe*. Uma situação explicitada com essas nuances foi recolhida em um fórum de discussão francês:

Eu não compreendo porque a primeira pergunta das pessoas é sempre: ‘você está amamentando?’ Se você responde ‘sim’, você é uma rainha (bom, até três meses, depois você se torna uma mãe fusional demais). Se você responde ‘não’, bom [...] é uma mãe má.

Os relatos apontam ainda para a existência de uma tensão entre a *naturalidade* da maternidade e a preparação necessária para atingir o modelo de *boa mãe*, surgindo algumas vezes um medo latente de não estar à altura da tarefa. A propósito, verifica-se atualmente a emergência de um mercado de *preparação para ser mãe*, com a oferta de um amplo leque de produtos e serviços: livros, revistas ditas especializadas, cursos, ginástica especial para gestantes, etc.

A AMAMENTAÇÃO E A RELAÇÃO NATUREZA/CULTURA

A tensão entre a maternidade como algo *natural* e todo o investimento de preparo para viver essa experiência remete-nos à dicotomia natureza/cultura, que dá sentido ao discurso de *retorno ao natural* iniciado nos anos 1970. Um discurso que traz embutida uma hierarquização de valores, no qual a maior aproximação do homem com a natureza o livraria das armadilhas impostas pela cultura. Mas essa natureza que emerge desse discurso é, ela mesma, uma construção cultural, assim como a proposta de *retorno ao natural*, no contexto do aleitamento materno, configura-se também como uma construção cultural, que utiliza os conhecimentos científicos sobre a natureza para dar forma a novas práticas rituais de alimentação do recém-nascido. Essa construção cultural organiza-se de modos distintos nas diferentes sociedades ocidentais e, assim, o ritual de amamentar o bebê toma formas variadas, dando origem a novos objetos⁸ e atitudes ligadas à preparação necessária para a experiência da maternidade e da amamentação.

⁸ Além de cursos, livros, yoga e outras propostas de preparação para a maternidade, vemos o surgimento de objetos ligados especificamente ao aleitamento dito *natural*, como: concha rígida preparatória do mamilo, protetores ventilados para seios, bomba tira-leite manual ou elétrica, recipiente armazenador para congelamento de leite materno, discos absorventes para

Na verdade, é impossível pensar o aleitamento ao seio em uma dimensão estritamente *natural*, biológica. Utilizando as reflexões de Marcel Mauss (1950) sobre as técnicas corporais, pode-se dizer que amamentar é uma técnica corporal, um uso que as mulheres podem fazer de seus corpos em função de uma possibilidade biológica, mas um uso que, como outras técnicas corporais do cotidiano, é resultado da socialização. Neste sentido, a aprendizagem das técnicas corporais do aleitamento ao seio, por meio de livros, vídeos, discussões nos fóruns da internet, etc., pode ser considerada como uma *socialização consciente*, necessária para recuperar os “gestos instintivos perdidos”.⁹ Trabalhar para que esta aprendizagem se inicie desde a infância torna-se, na realidade, uma questão de interesse para as associações de apoio à amamentação no Brasil. A comercialização de bonecas que “amamentam”¹⁰ torna a imagem do aleitamento materno cada vez mais próxima das crianças. Incorporado às práticas cotidianas das mulheres, segundo as diferentes ritualizações em cada sociedade – mesmo se para alguns o ato de alimentar ao seio é percebido como *natural*, uma vez que aparece como uma prática espontânea e ligada à dimensão biológica –, o aleitamento permanece como fruto de uma construção cultural.

A RECUSA DO ALEITAMENTO AO SEIO

A escolha de não amamentar aparece explicitamente apenas no discurso das entrevistadas francesas. O depoimento de Isabelle, uma jovem mãe de família de 25 anos, é ilustrativo dessa questão. Ela conta que a escolha da mamadeira foi feita em conjunto com seu marido e explicita as razões: em primeiro lugar, porque ele queria participar ativamente dos cuidados do seu filho; e em segundo, porque ele sentia ciúmes dos seios de sua mulher. Essas duas razões apontam para duas questões: o papel do pai e a sexualidade do casal.

seios, almofada para amamentação, e mesmo CD com músicas especiais para relaxar mãe e bebê durante este momento íntimo da amamentação.

⁹ Nas palavras de Raphaëlle, francesa, 31 anos, atualmente dona de casa, trabalhava antes do nascimento de sua filha como representante comercial de uma grande empresa na área da moda.

¹⁰ Essas pequenas bonecas de pano foram criadas pelo Grupo de Mães Amigas do Peito, do Rio de Janeiro, mas são também comercializadas pelo Grupo Origem, de Recife.

A primeira questão guarda uma estreita relação com os debates sobre a maternidade que inflamaram os movimentos feministas na França no século XX. Isso deve ser considerado na análise de um fenômeno bastante atual que poderíamos denominar como o *nascimento do novo pai*: um pai mais participativo, mais interessado, pronto a aceitar as proposições em voga atualmente, que buscam associar o homem a todas as etapas da maternidade, desde o início da gravidez (Le Camus, 2001). Assim, o homem é convidado a acompanhar sua companheira nos exames de ultrassonografia, a estar presente na sala de parto (quando antes ele era proibido de entrar), a cortar o cordão umbilical e a participar do primeiro banho do bebê. Uma série de atos simbólicos, que parecem direcionados a implicar o homem na construção de certo modelo de paternidade. Nesse sentido, depois do nascimento, espera-se do pai *moderno* uma participação ativa nos cuidados do bebê: mudar as fraldas, dar banho, ninar e dar a mamadeira. Esta participação do homem nos cuidados dos filhos é por vezes considerada pelas entrevistadas como uma conquista feminista, uma vez que ela quebraria a tradicional repartição de tarefas segundo o sexo, redimensionando o papel materno.¹¹ A mamadeira torna-se, assim, um símbolo da igualdade entre homem e mulher. Isso explica em parte o fato de encontrarmos muitas mulheres na França – onde o debate sobre a maternidade e a igualdade homem e mulher foi (e continua sendo) muito importante – que *escolhem* a mamadeira “para fazer o pai participar”.

Por outro lado, alguns homens também assumem essa postura de maior participação e reivindicam o privilégio de alimentar seu bebê, algumas vezes entrando em competição com a mãe diante do aspecto de fusão mãe-bebê

¹¹ No debate francês, a maternidade e as questões que giram em torno do *ser mãe* estão no centro do debate entre as duas principais correntes do movimento feminista ao longo da segunda metade do século XX. As feministas *igualitárias* ou *universalistas* consideram que as diferenças entre homens e mulheres não passam de uma construção social que serve à dominação masculina. Suprimindo as diferenças, alcança-se a universalidade do ser humano. Nesse sentido, elas propõem a dissociação entre o feminino e a maternidade, e denunciam a maternidade como um *handicap biologique* (De Beauvoir, 1949) e uma forma de escravidão (Collectif, 1974). As feministas *diferencialistas* ou *essencialistas*, ao contrário, propõem a revalorização do feminino, afirmando que as especificidades próprias a cada sexo possuem valores equivalentes (Dhavernas-Lévy, 1995). No Brasil, o discurso feminista sobre a maternidade é matizado pelo discurso da desigualdade social. Mais do que uma recusa da maternidade, para a maior parte das feministas brasileiras a questão se colocava nos termos da possibilidade de ser mãe em boas condições. O acesso ao direito do controle da concepção ganha assim contornos diferentes nos dois países, e o peso da maternidade no discurso feminista acompanha essa diferença (Franchetto, Cavalcanti e Heilborn, 1981; Sarti, 2004).

característico do período de aleitamento materno (Yogman, 1985). Em uma troca de mensagens de um fórum francês na internet, um pai expressou o sentimento de exclusão que ele sentia diante da amamentação de seu filho, e seu desejo de “dar mamadeira uma vez ou outra”, recebendo várias manifestações de apoio de outros homens.

A segunda questão subjacente à escolha de não amamentar refere-se à sexualidade do casal, e a esse respeito muitas são as considerações possíveis. No quadro deste artigo, vou me ater a duas questões principais que conjugam sensações e sentimentos muito intensos, como veremos a seguir.

AMAMENTAÇÃO E SEXUALIDADE: ENTRE O PRAZER E O MEDO

Seio de mulher; seio de mãe

A sexualidade aparece na fala dos entrevistados de um lado ligada à amamentação e de outro à escolha de não amamentar. Embora existam algumas especificidades quanto à experiência da maternidade e da alimentação do bebê nos dois grupos de informantes, brasileiros e franceses, uma semelhança nos discursos de ambos se impôs como objeto de análise: o dualismo seio erótico/seio materno. Os relatos falam a um só tempo de prazer e de medo. São dois sentimentos provocados pelas sensações experimentadas no momento da amamentação, que se opõem e que se misturam no aleitamento materno.

O seio pode ser considerado erótico ou não nas diferentes culturas.¹² Na cultura ocidental, durante muito tempo, o seio foi percebido apenas em termos de sua função materna, alimentícia. Bologne (1986) localiza a erotização dessa parte do corpo feminino no século XVIII, relacionando-a ao ideário do *amor romântico*. Nas sociedades ocidentais contemporâneas, a função estética do corpo e dos seios se hipertrofiou. Nesse contexto, os seios são percebidos primeiro e antes de tudo como um órgão sexual, carregado de uma grande carga erótica. Entretanto, a utilização dos seios na sua função biológica de

¹² Ford e Beach (1951) estudaram as práticas sexuais de 190 culturas diferentes no mundo, em meados do século XX. Apenas 13 entre as 190 atribuíram um valor erótico aos seios femininos, tendo seu aspecto físico um papel importante para a atração sexual masculina, e sua estimulação fazendo parte integrante do ato sexual. Pode-se imaginar que a percepção erótica do seio feminino seja atualmente mais disseminada, estando presente em um número maior de sociedades.

aleitamento não exclui completamente a possibilidade de uma experiência sensual e, por vezes, sexual. A idéia de que a amamentação tem implicações na sexualidade não é nova. Os manuais de puericultura da época *pasteuriana* referiam-se a essa questão, algumas vezes utilizando-a como uma forma de convencer as mulheres a amamentarem seus filhos ao invés de os entregarem às amas de leite (Rollet e Morel, 2000). A partir do início do século XX, é a psicanálise que faz referência à relação entre a sexualidade e a amamentação, particularmente, a partir das proposições de Freud sobre a sexualidade infantil. O aleitamento materno passa então a ser considerado como uma relação sexualizada e psicologicamente fundadora para o bebê. A psicanalista Hélène Parat observa, no entanto, que no campo de reflexão analítica, o aleitamento materno é pensado, em geral, a partir de uma polarização sobre a boca da criança e a fase de oralidade. Assim, esse tema é tratado “*sans que le regard s'arrête sur la femme qui donne le sein et le lait de son sein à l'enfant*” (Parat, 1999, p. 3-4).

Na verdade, a relação entre a sexualidade e o aleitamento materno é pensada primeiro em termos da criança e depois em termos da mulher. Mas onde se situa o homem no dualismo seio erótico/seio materno? Se os seios são ao mesmo tempo maternos e sexuais, como se organiza a vida sexual do casal quando essas duas funções se encontram?

O tabu do seio materno

Muitos dos entrevistados se referiram a uma espécie de *proibição* de tocar o seio materno, no fenômeno que eu denominei *tabu do seio materno*. Os dados oriundos das entrevistas, tanto com mulheres quanto com homens, revelam a existência de numerosos casos nos quais a idéia de uma divisão simbólica do corpo feminino é colocada em evidência. Uma divisão horizontal entre a metade inferior, sexual, e a metade superior, materna e reservada à função de amamentar. Celso, por exemplo, um militar reformado e advogado brasileiro de 42 anos, fala da *pureza* da amamentação e revela: “pô, uma mãe dando o peito pro filho, eu não consigo ver isso como uma coisa [...] de um lado erótico”. Uma percepção semelhante àquela descrita por François, um professor de sociologia francês de 34 anos, que diz: “eu acho que o fato de ter a criança ali [...] perturba a dimensão erótica”.

Alguns homens no Brasil referem-se ao seio dizendo: “o seio é sagrado”. E a reação masculina diante desta percepção é de não tocar os seios da mu-

lher enquanto durar o aleitamento, aparecendo frequentemente no discurso a palavra *ousar*: “eu não ouso”. Por outro lado, as mulheres dizem: “ele não toca não, ele respeita”. Estes modos de dizer remetem à noção já referida aqui de *maternidade sagrada*, que faz com que o seio materno torne-se intocável, perdendo simbolicamente seu valor erótico. Remetem ainda à idéia de que o sexo seria *não sagrado*, impuro. Assim, o seio materno e o seio erótico não poderiam ocupar o mesmo espaço físico e temporal, originando o *tabu do seio materno*.

A expressão mais recorrente desta lógica aparece na afirmativa: “os seios são do bebê”. Esta situação pode gerar um descontentamento de ambas as partes, com possíveis implicações na continuidade do aleitamento materno. Um exemplo explícito dessa situação é o caso de Claire, uma professora de segundo grau, francesa, de 40 anos. Ela relata que seus seios tornaram-se “um campo proibido” para seu marido durante o tempo em que amamentou. Ela sentia falta das carícias nos seios durante as relações sexuais, mas mesmo que ela pedisse, seu marido não tocava nos seus seios, alegando: “por enquanto é dele [do bebê]”. Na continuidade da entrevista, ela fala do desmame, e seu discurso permite supor que sua frustração no plano sexual tenha influenciado a decisão de Claire de desmamar seu filho mais cedo do que ela havia previsto. Ela fala do desmame como de uma espécie de liberação: “isto [os seios] não pertence mais ao bebê [...]”. Descontraída, Claire ri da situação que ela relata e diz que “ele esperou o desmame. Ele disse e cumpriu! Ele esperou o desmame para começar a tocar meus seios.”

Para outras mulheres, o dualismo seio materno/seio erótico as leva a escolher não amamentar. Foi o caso de Élisabeth, uma francesa de 26 anos, professora de uma creche. Ao explicar porque escolheu a mamadeira como modo de alimentação de seu bebê, ela fala primeiro de pudor, do constrangimento que seria a exposição do seio durante as mamadas, e termina por dizer: “para mim o seio é uma coisa mais sexual que maternal.”

Pude observar que o debate sobre as duas funções do seio feminino anima muitas trocas de mensagens nos fóruns franceses na internet, onde podemos encontrar justificativas para a escolha de não amamentar muito semelhantes àquela enunciada por Élisabeth. Frases como: “eu adoro os bebês, mas não posso dar o peito, é meu e do meu marido”, ou “eu escolhi não amamentar porque vejo meus seios como instrumentos sexuais”. Esses não são casos isolados e as discussões sobre o tema são ricas em argumentos tanto favoráveis quanto contrários a essa maneira de pensar.

O fato de os seios terem assumido um valor erótico preeminente na cultura ocidental moderna traz, de fato, um problema de difícil solução, diante da permanência concomitante da noção de sacralidade atribuída à maternidade. Durante o período de aleitamento materno, os seios são, em geral, mais sedutores ao olhar masculino, visto que eles tornam-se mais volumosos. Mais sedutores, porém proibidos. Nessa equação, as representações individuais dos seios têm um papel muito importante face à sexualidade no período da amamentação. Seio materno e seio erótico podem ou não ocupar o mesmo corpo, de acordo com a maneira segundo a qual os indivíduos os representam e resolvem esta aparente dicotomia, reinterpretando para si mesmos este complexo sistema simbólico. Os seios podem, assim, tornar-se ou o espaço da proibição ou um atrativo a mais para a vida sexual do casal.

A AMAMENTAÇÃO E O TABU DO INCESTO

O conflito entre o seio sexual e o seio materno diante da suposição da ocorrência do incesto é bem presente no relato de algumas das mulheres entrevistadas.¹³ O contato da boca do bebê com o mamilo, frequentemente acompanhado por uma mãozinha que acaricia o outro seio, provoca fisiologicamente, e assim inevitavelmente, sensações. Ora, as sensações são apenas respostas a estímulos. É preciso interpretá-las para que elas ganhem significado. E a interpretação, isto é, os significados atribuídos às sensações, é resultado de um aprendizado cultural. Na sociedade ocidental moderna, o orgasmo é uma experiência muito valorizada, mas em contrapartida é uma experiência bem localizada no ato sexual. Ter prazer com seu bebê no momento da mamada é algo percebido por muitas mulheres como uma perversão, um perigo, o que faz com que algumas delas sintam-se culpadas. Vê-se aqui uma confusão entre a sensação provocada por uma estimulação física e o significado que lhe é atribuído. De súbito, o significado habitualmente atribuído àquela

¹³ A relação entre o aleitamento materno e o tabu do incesto já foi estudada em sociedades melanésias (Bonnemère, 1993) e arabo-muçulmanas (Héritier, 1993). No entanto, a relação estabelecida nesses casos não se vincula às sensações de prazer experimentadas pelas mulheres e crianças, evocadas principalmente pela psicanálise e presentes no meu campo de estudo. A lógica subjacente à relação entre amamentação e incesto nessas sociedades deriva da crença que, do mesmo modo que os laços de parentesco estabelecidos pelo sangue, existe um laço de parentesco que se forma por meio do leite materno.

sensação aparece deslocado, provocando um “curto-circuito”, e isso causa medo. Tal sensação é então vivida como um problema real e uma fonte de grande inquietação. Diante de uma situação inesperada, as mulheres buscam uma norma por meio da experiência de outras mulheres. A questão básica é, de fato, “será que eu sou normal?”.

Nesse sentido, mensagens sobre essa questão específica são bastante frequentes nos fóruns brasileiros da internet, tendo aparecido também em um fórum de discussão francês, mas apenas uma única vez num período de dois anos de observação. A observação dos diferentes debates nos fóruns de discussão sobre esse tema sugere que esta situação causa maior constrangimento para as mulheres francesas do que para as brasileiras. Para compreender esta diferença, pode-se evocar o fato de que a relação com o próprio corpo é bastante diversa se compararmos mulheres francesas e brasileiras (Malysse, 1999). A relação com o corpo pode interferir tanto na interpretação das sensações vividas, como na maneira de resolver o problema ocasionado pela emergência do medo de infringir o tabu do incesto durante a amamentação.¹⁴

A questão do tabu do incesto pode ser observada não apenas nas discussões dos fóruns da internet, mas também nas entrevistas, nas quais ela aparece principalmente por meio de hesitações, de lapsos, de silêncios, de não ditos. É certo que nem todas as mulheres sentem prazer sexual com a amamentação, ao existir de fato também outro tipo de prazer, ligado a todo o contexto de expectativas diante de uma experiência de maternidade desejada. No entanto, em algumas entrevistas, quando as mulheres descrevem o que elas sentem quando o bebê mama, há certo encadeamento no discurso – “eu sinto prazer”; “não é um prazer sexual”; “eu sei que isso existe”; “mas eu não!” – acompanhado de lapsos, imediatamente corrigidos. Em geral um tema tratado com constrangimento, o tabu do incesto apareceu de maneira descontraída apenas em uma das entrevistas no Brasil. Adriana, 36 anos, empregada no setor administrativo de uma grande empresa, relatou suas sensações ao ter seu bebê ao seio sem

¹⁴ Mas uma outra via de explicação aparece nos dados etnográficos: o pudor e sua ligação com os discursos sobre pedofilia, um tema cada vez mais mediatizado na França. Neste contexto, e tendo em vista a imagem mais sexual que maternal atribuída aos seios por muitas francesas, é possível que certas mulheres percebam o aleitamento ao seio como uma espécie de perversão. Isto se acentua nos casos de aleitamentos mais longos, em que a passagem de “bebê” a “criança” funcionaria como um sinal de alerta para o perigo. O material recolhido no contexto deste estudo não me permite ir mais longe, mas este tema apresenta-se como uma via a ser explorada em outras pesquisas.

nenhuma hesitação: “como um orgasmo! E foi uma coisa difícil de relacionar com a amamentação, com a maternidade.”

O conflito ligado ao tabu do incesto pode definir diversos caminhos segundo as experiências individuais. Algumas mulheres reinterpretem suas sensações como algo *natural*, outras se recusam a escutar seus próprios corpos e negam suas sensações ou as nomeiam de outra maneira para que percam seu significado original, permitindo assim a continuidade do aleitamento. Existem ainda aquelas para quem o prazer experimentado com o bebê parece tão completo que elas encontram dificuldade em retomar a vida sexual com o companheiro durante o período de amamentação, mesmo as mulheres não usando necessariamente a palavra *sexual* para nomear seu prazer. Como no caso de Sylvie, uma jovem mãe francesa, 25 anos, dona de casa, que descreve assim sua experiência: “era como se meu marido não fosse capaz de toda a ternura, do pele a pele, sabe? Enfim, de carinho, de coisas assim. E que eu tinha encontrado com ele” [ela mostra seu bebê e ri timidamente]. Finalmente, podemos imaginar que existem mulheres que, face à culpa de um suposto ato incestuoso, recusam a continuidade do aleitamento ao seio. Nesse caso, pode-se supor que as razões apresentadas para justificar o desmame serão bem distantes do campo da sexualidade e do tabu do incesto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados etnográficos indicam semelhanças e diferenças nos discursos e nas práticas do aleitamento materno nos dois contextos estudados: Brasil e França. As semelhanças estão principalmente nas experiências das mulheres, suas vivências, suas sensações, seus medos. Diante disto, a tarefa que se abre diante delas é a busca de se descobrirem como indivíduos em um papel socialmente construído, e de tecer relações a partir desse papel ou apesar dele. Ser mulher e mãe, ser mãe antes de tudo, ser simplesmente mulher, pois a maternidade é apenas outra face da mesma pessoa, um atributo a mais da mulher. Os relatos das mulheres desvelam de maneira muito rica a intensidade das sensações experimentadas por meio da maternidade e da amamentação.

No conjunto de vivências muito próximas das mulheres, a palavra *escolha* constitui a diferença mais importante entre os discursos de brasileiras e francesas. Mas será que podemos falar realmente de *escolha* e de *não escolha* em relação à decisão de amamentar ou de dar mamadeira? Os relatos das

mulheres mostraram que, para compreender a construção desta *escolha*, é preciso compreender primeiro o contexto social e cultural que dá sentido ao desejo. Os interesses ligados ao aleitamento materno ao longo de sua história favoreceram a fixação de modelos diversos e de certa normatividade social em torno desta prática. O aleitamento materno, a um só tempo, é uma questão médica, uma questão política e uma questão econômica. Mas ele é também uma questão de mulheres. A análise dos dados etnográficos permitiu evidenciar de que maneira a informação disponível e os registros argumentativos desse debate público, na forma em que eles são conduzidos pelas instituições nacionais e internacionais, mas também por correntes feministas, mídia, etc., são em alguma medida incorporados pelas mulheres e associados a outros princípios de avaliação menos presentes na cena pública, como é o caso das questões ligadas à sexualidade do casal. Percebe-se então que o lugar da *escolha* das mulheres nesse campo é, de fato, restrito, mesmo quando esta palavra aparece no discurso, exprimindo, em alguns casos, um sentimento de orgulho pessoal: “é minha escolha!”.

Chega-se assim à constatação paradoxal da *determinação social de uma escolha livre*. Pensando escolher livremente, a maioria das mulheres apenas repete os modelos nos quais se construíram como indivíduos. Sem dúvida, esse é também o caso para outras decisões tomadas na vida cotidiana, mas como uma experiência singular e emocionalmente perturbadora, o aleitamento materno traz em si questões particularmente significativas para as mulheres, revelando-se um tema particularmente “bom para pensar”.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, M. F. M. Situação e Perspectivas do Aleitamento Materno no Brasil. In: CARVALHO; TAMEZ (Dir.). *Amamentação: bases científicas para a prática profissional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
- BOLOGNE, J. C. *Histoire de la pudeur*. Paris: Olivier Orban, 1986.
- BONNEMÈRE, P. *Le Casoar, le Pandannus rouge et l'Anguille. Différence de sexes, substances et parenté chez les Ankave, Anga (Papouasie, Nouvelle-Guinée)*. Thèse de Doctorat d'Anthropologie, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, 1993.
- BUSINO, G. Pour une ‘autre’ théorie de la comparaison. *Revue Européenne des Sciences Sociales*, XXIV (72), p. 209-216, 1986.

COLLECTIF. *Maternité esclave*: Les Chimères. Paris: Union Générale d'Éditions, 1974.

DE BEAUVOIR, S. *Le deuxième sexe*. Paris: Gallimard, 1949.

DHAVERNAS-LÉVY, M. J. Différence, égalité: enjeux épistémologiques, enjeux stratégiques? In: EPHESIA. *La place des femmes – les enjeux de l'identité et de l'égalité au regard des sciences sociales*. Paris: La Découverte, 1995.

FORD, C. S.; BEACH, F. A. *Patterns of Sexual Behavior*. New York: Harper and Brothers/Hoeber Medical Division, 1951.

FRANCHETTO, B.; CAVALCANTI, M. L. V. C.; HEILBORN, M. L. Antropologia e feminismo. *Perspectivas Antropológicas da Mulher*, Rio de Janeiro, v. 1, p. 11-47, 1981.

GEERTZ, C. *The interpretation of cultures*: Selected essays. New York: Basic Books, 1973.

HÉRITIER, F. Identité de substance et parenté de lait dans le monde arabe. In: BONTE (Ed.). *Épouser au plus proche. Inceste, prohibitions et stratégies matrimoniales autour de la Méditerranée*. Paris: Éditions de l'Ehess, 1993.

LE CAMUS, J. Le 'Oui' du père. *Cahiers de Maternologie – Revue de la maternité psychique*, 16-17, p. 50-55, 2001.

LUZ, M. T. Cultura contemporânea e medicinas alternativas: novos paradigmas em saúde no fim do século XX. *PHYSIS: Revista Saúde Coletiva*, 7 (1), p. 13-43, 1997.

MALYSSE, S. *Corps à Corps: Regards français dans les coulisses de la corpolâtrie brésilienne*. Thèse de Doctorat en Ethnologie. Paris: Éditions de l'Ehess, 1999.

MAUSS, M. Les techniques du corps. In: *Sociologie et anthropologie*. Paris: Puf, 1950.

NAKAMURA, S.; VEIGA, K.; FERRARESE, S.; MARTINEZ, F. Percepção e conhecimento de meninas escolares sobre o aleitamento materno. *Jornal de Pediatria*, 79 (2), p. 181-188, 2003.

PARAT, H. L. *Érotique maternelle*: Psychanalyse de l'allaitement. Paris: Dunod, 1999.

ROLLET, C.; MOREL, M. F. *Des bébés et des hommes*: traditions et modernité des soins aux tout-petits. Paris: Éditions Albin Michel, 2000.

SARTI, C. A. O feminismo brasileiro desde os anos 1970: revisitando uma trajetória. *Revista Estudos Feministas*, 12 (2), p. 35-50, 2004.

VERNETTE, J. *Le new âge*. Paris: Presses Universitaires de France, 1992.

YOGMAN, M. La présence du père. *Autrement*, 72, p. 140-149, 1985.

II

Produtos identitários

Entre o esquecimento e o resgate: aportes para a reconstrução das trajetórias sociais da alfarroba nas províncias do Chaco e Formosa (Argentina)



Sebastián Carenzo

APRESENTAÇÃO

A alfarrobeira branca (*Prosopis alba*) é uma das espécies mais representativas das florestas nativas da região argentina denominada Chaqueña, reconhecida por sua madeira escura e resistente. Esta leguminosa também é apreciada localmente por sua abundante frutificação, já que fornece vagens de cor marrom denominadas de *alfarroba*, que contém um alto poder nutritivo e agradável sabor doce e achocolatado.¹

Para as comunidades de povos oriundos dessa região e de *camponeses crioulos* que vivem nestes ambientes de *monte*, as *alfarrobeiras* sempre foram uma verdadeira reserva energética (alimentos e biomassa combustível) que lhes permitia enfrentar o longo e seco inverno. Além disso, estas árvores são carregadas de significados simbólicos enraizados nas culturas locais destes grupos, marcando sua importância ao garantir a continuidade desses sistemas de vida tradicionais. Atualmente, entretanto, estas populações passam por um período de fortes mudanças, vinculadas à incidência do processo de transformação estrutural da agropecuária *chaqueña*, expressado no avanço da fronteira agropecuária, na concentração da propriedade rural, no desmatamento maciço e no empobrecimento das condições de vida destes povos, à medida que se transformam de produtores primários em precários assalariados rurais (Pengue, 2004; Carenzo, 2004).

¹ Essas vagens contém importantes valores de carboidratos (glicose, frutose e sacarose), minerais (cálcio, ferro, potássio, sódio e zinco), vitaminas (A, B1, B2 e D), fibras e proteínas (Informe Técnico, Faculdade de Agronomia da Universidade de Buenos Aires, 2005).

Um dos fenômenos que evidencia de forma significativa esta transformação está relacionado com a crescente homogeneização e empobrecimento que se destaca no modelo alimentício destes grupos indígenas e camponeses do Grande Chaco. Esta problemática é abordada pela literatura especializada que aponta a existência de processos relacionados ao fenômeno, sendo que os mais frequentes são a perda progressiva de saberes e práticas vinculadas ao patrimônio alimentício local e regional; a substituição de alimentos procedentes da caça/colheita ou da produção rural por bens industrializados de consumo em massa; desequilíbrios na relação com a ingestão de proteínas e carboidratos a favor destes últimos; maior incidência da desnutrição e outros desequilíbrios nutricionais, entre outros (Arenas, 2003; Torres, 1999; Charpentier, 1998; Garufi, 1997).

Apesar de estes trabalhos documentarem esse fenômeno, não examinam a fundo os processos materiais e simbólicos que favorecem e estimulam seu desenvolvimento. Este artigo pretende aportar elementos de reflexão sobre estes processos, a partir dos resultados parciais de uma pesquisa multidisciplinar em curso que busca indagar sobre as práticas e representações do aproveitamento dos recursos de floresta nativa, no marco das economias domésticas de um grupo de 50 famílias de *camponeses crioulos* do Chaco semiárido.

TRAJETÓRIAS DA ALFARROBA NAS PROVÍNCIAS DO CHACO E FORMOSA

Para abordar as questões propostas, trabalhamos a categoria de *trajetória* aplicada ao fato alimentar, já que consideramos que sua aplicação à análise proposta é pertinente para abarcar a dinâmica de transformações nas práticas e representações sociais vinculadas ao processo de produção, distribuição e consumo de alfarroba. Nosso objeto não é a alfarroba propriamente dita, mas a dinâmica de relações que diferentes grupos sociais estabeleceram com esse alimento, ao longo da história e em diferentes contextos socioeconômicos.²

² Em termos metodológicos, empregamos uma abordagem etnográfica combinando duas instâncias de análises complementares. De um lado, a identificação, sistematização e análise de fontes secundárias. De outro, o desenvolvimento do trabalho de campo antropológico no qual realizamos entrevistas não estruturadas e empregamos técnicas de observação participante para a elaboração de registros de campo. Isso implicou aprofundar nossa pesquisa sobre um

Esta perspectiva permite reconstruir as ambiguidades, os contrastes, as idas e vindas que constituem a valorização social dos alimentos, aspectos que não são geralmente abordados quando se trabalha com a noção de “padrão alimentar” que possui uma visão estática e sincrônica da cultura. Os diferentes bens da natureza, que são apropriados e transformados em alimentos por povos e comunidades, nem sempre são categorizados e/ou valorizados similarmente ou com base nos mesmos critérios. Estes são permanentemente ressignificados, a partir de bases estruturais ou conjunturais presentes nos diferentes contextos sociais e históricos. Este processo de significação diferenciada ocorre, inclusive, no interior da própria comunidade, lembrando os diferentes grupos etários e/ou socioeconômicos que classificam os seus integrantes. Seguindo a definição de Graffigna (2005, p. 3), entendemos a *trajetória* como um *percurso* sem direcionamento estabelecido *a priori*. Isto implica buscar principalmente as rupturas e as descontinuidades nesse percurso, já que essas nos indicam os marcos ou momentos significativos nos quais se produzem mudanças nas práticas e representações associadas a um determinado elemento ou processo presente na cultura alimentícia. Cabe assinalar que estas mudanças nas trajetórias desenvolvem-se sem apresentar rupturas profundas. Na verdade, são consequências da somatória de mudanças quase imperceptíveis, que lhes confere um marco de continuidade ao longo do tempo, e que somente podem constituir-se em objeto de reflexão quando analisados sob uma perspectiva histórica.

Em nosso trabalho de recuperação e reconstrução da trajetória social das práticas e representações vinculadas à alfarroba, são definidos três “momentos” históricos que permitem acompanhar o percurso histórico deste alimento por meio de diferentes contextos de significação que condicionaram sua valorização para os diferentes grupos sociais envolvidos em sua produção e consumo. O primeiro momento situa-se durante a época colonial e na qual houve o primeiro encontro entre grupos indígenas e colonizadores europeus (missionários, funcionários e militares). Um segundo momento localiza-se temporalmente a partir da finalização das campanhas militares, no início do século XX, quando foi reduzido o número de povos indígenas e promovida a

fenômeno em particular: a colheita da alfarroba na localidade de Ibarreta (Departamento *Patiño*, Província de Formosa) durante as temporadas 2003/2004, 2004/2005 e 2005/2006. Este enfoque permitiu-nos situar a análise das trajetórias em relação à experiência vital dos sujeitos sociais envolvidos, que transcorre em um duplo vínculo entre processos estruturais e histórias pessoais e familiares (Graffigna, 2005).

reocupação do solo por parte de migrantes europeus e crioulos. Finalmente, o terceiro momento, que se refere ao uso contemporâneo da alfarroba entre as famílias crioulas do chaco *formoseño*. Considerando que não é possível apresentar uma análise completa dos três momentos históricos descritos, este trabalho se concentrará na análise do terceiro momento, que, segundo nossa perspectiva, apresenta maior riqueza analítica.

ALFARROBA, AMBIENTE E GENEALOGIA FAMILIAR

A partir deste ponto, será focada a reconstrução da trajetória da alfarroba por meio das práticas e representações presentes nos hábitos dos *camponeses crioulos* de Ibarreta (Província de Formosa),³ levantadas ao longo do trabalho de campo efetuado durante as *algarrobeadas* realizadas entre 2003 e 2006.⁴

Uma primeira observação, derivada das entrevistas realizadas, é de que existe uma grande relação entre a genealogia das famílias de *camponeses crioulos* e sua relação com a alfarroba. Aqueles *camponeses*, cujos antepassados provinham do oeste, isto é, da região de Chaco seco localizada em Salta e Santiago del Estero, são os que apresentam um maior conhecimento dos usos humanos vinculados à alfarroba, incluindo nomes e procedimentos das preparações. Em contraste, os que descendem de migrantes da área de influência guaraníca (Paraguai e Província de Corrientes) não contavam com um saber especializado a respeito. Em geral, reconhecem o emprego de frutos da algarrobeira para elaborar alimentos para consumo humano, mas não se referem a estes frutos como parte das práticas de alimentação familiares no passado recente.

³ Esta localidade situada no centro da província representou um importante ponto de confluência de diversas correntes migratórias de províncias e países limítrofes. Neste complexo processo de repovoamento, conjugaram-se diferentes tradições culturais vinculadas à produção, distribuição e consumo de alimentos, favorecendo a mistura dos saberes indígenas de aproveitamento integral do bosque com aquele conhecimento prático dos agricultores paraguaios, pecuários *salteños*, *santiagueños* e *correntinos* (oriundos das províncias de Salta, Santiago del Estero e Corrientes da República Argentina) e, em menor medida, com a lógica técnico-econômica do capitalismo agrícola aportada pelos colonos europeus (Carenzo, 2004).

⁴ A *algarrobeada* indica, para estes grupos, o processo integral de colheita e processamento da alfarroba que, na região de Ibarreta, começa em fins de novembro e termina em princípios de fevereiro.

Essa diferença relaciona-se com a influência das condições ecológicas na conformação das preferências alimentícias dos grupos humanos. No entanto, a região chaqueña apresenta uma ampla variação climática e extremamente marcada pelo nível de precipitações registrado anualmente: 600 mm no oeste seco até 1.200 mm no leste úmido. Essa variação leva também à configuração da paisagem e à composição da flora e da fauna – no leste são encontrados ecossistemas com maior biodiversidade e no oeste esta proporção diminui. As alfarrobeiras apresentam uma grande versatilidade, dado que estão presentes tanto no Chaco seco quanto no Chaco úmido. Porém, pelo fato de se adaptarem melhor que outras espécies à falta de água, sua presença é dominante na composição florestal dos bosques nativos do oeste, mas não nos do leste (Galera, 2000). Isso se traduz em uma importância diferencial do fruto da alfarrobeira nas práticas alimentícias dos grupos, já que os migrantes oriundos das regiões úmidas contavam com uma maior diversidade de alimentos vegetais frescos, principalmente verduras e frutas, tanto cultivadas como silvestres. Estas constituíam fontes de obtenção de açúcares muito mais acessíveis e diversas que a alfarroba (desde frutas frescas de árvores nativas até o cultivo de cana-de-açúcar). Porém, para os grupos localizados no oeste, a alfarroba constituía a forma mais abundante e acessível de obtenção de glicose, entre outros nutrientes básicos.

O seguinte trecho de uma das entrevistas realizadas localiza este processo no contexto da recente ocupação de Ibarreta por parte de população crioula, quando esses migrantes careciam ainda de uma infraestrutura produtiva adequada, deixando-os mais vulneráveis às rigorosidades do meio:

[...] Meu pai contava que quando vieram para aqui ele era criança, porque a família deles vinha do Chaco [...] ali pelo impenetrável, [...] bom, eles não tinham nada [...] imagine [...] isto era pampa cheio de capim e monte assim [...] em ilhas por todos os lados [...] eles sabiam ocupar a alfarroba, com isso me contavam que se salvaram nas grandes estiagens [...] nos tempos em que minha avó vivia se fazia o patay, o bolanchao, a añapá, mas depois já não se fez mais nada (Timoteo Rojas, 42 anos, Colônia Ismael Sánchez).⁵

⁵ O *patay*, o *bolanchao* e a *añapa* são preparações locais elaboradas com alfarroba moída. O primeiro é um pão prensado de farinha, o segundo é uma pasta elaborada com frutos moídos de alfarroba e *mistol* e a *añapa* é uma bebida resultante da mistura de alfarroba com água ou leite.

Neste caso, o conhecimento destes grupos vindos do oeste, a respeito do uso da alfarroba, favoreceu o desenvolvimento de estratégias adaptativas nas novas áreas de povoamento a partir do emprego de recursos do monte para a alimentação humana. Isso foi especialmente importante durante as primeiras estiagens de caráter extremo que estas famílias tiveram que enfrentar. No entanto, como se evidencia também neste trecho da entrevista, devemos remarcar que os modelos de alimentação de uma sociedade determinada apresentam uma dinâmica de transformações favorecida por questões de cunho socioeconômico, cultural e político. Em algumas circunstâncias, estas mudanças produzem-se de forma relativamente acelerada, como se pode entrever no depoimento deste camponês, já que, praticamente em duas gerações, uma das principais práticas alimentícias dos grupos assentados nesta zona – o consumo de alfarroba – estava completamente esquecida.

Nenhum dos aspectos que trabalhamos pode explicar por si só o complexo processo de mudanças evidenciadas no padrão alimentar destes grupos, cujo tratamento profundo excede a aproximação aqui planejada. Porém, sugerimos que a análise de sua relação com as profundas transformações materiais e simbólicas em seus sistemas produtivos e com a degradação de suas condições de vida possa nos ajudar a compreender o porquê do abandono e/ou substituição progressiva do consumo de alfarroba entre estes povoadores crioulos. Os seguintes argumentos expressam algumas hipóteses de trabalho preliminares, que podem servir para guiar uma pesquisa mais ampla sobre este processo.

DA IDEOLOGIA DO PROGRESSO E PASSAGEM DA COLHEITA NO MONTE AO CULTIVO NA CHÁCARA

Ao seguir a análise das condições materiais que sustentam um determinado modo de subsistência, devemos assinalar que aqueles grupos vindos da zona mais árida do Chaco encontraram na zona Ibarreta a possibilidade de acessar as terras de maior potencial agrícola, dado que se trata de um ambiente caracterizado por um maior índice de chuvas (em média entre 900 e 1.000 mm/anuais).

Por outro lado, tomaram contato com outros grupos que tinham desenvolvido diferentes sistemas produtivos, nos quais a agricultura ocupava um lugar central na provisão de alimentos para a família. Particularmente,

incorporaram uma ampla variedade de preparações baseadas no uso do milho e da mandioca, que se generalizaram rapidamente entre as populações locais. Desse modo, a dinâmica social estruturada em torno da conformação de povoados com grupos de diversas origens favoreceu o intercâmbio de saberes e técnicas entre os grupos, permitindo que se desenvolvessem novas capacidades referentes aos sistemas produtivos pecuários e agrícolas; assim como o surgimento de novos hábitos alimentares. Posteriormente, a partir da década de 1930 em diante, o Estado estimulou uma política de promoção de produção agrícola vinculada ao cultivo de fibra de algodão em toda a região do Chaco. O “boom algodoeiro” representou, para estes camponeses produtores, a possibilidade de obter apoio em matéria jurídica, técnica e financeira para consolidar seus sistemas territoriais (Carenzo, 2004).

Todos estes fatores ajudaram para que os crioulos, principalmente pecuaristas, reconvertessem seus planejamentos produtivos, outorgando um lugar de destaque à atividade agrícola vinculada ao cultivo de fibra. Desse modo, o algodão estabeleceu-se nas economias domésticas como principal fonte de renda. Porém, o desenvolvimento da atividade agrícola não se circunscreveu a este cultivo unicamente, já que a aprendizagem de novas destrezas, a mecanização de suas explorações e a consolidação da infraestrutura de fazendas (cercas, represas, etc.), favoreceu o desenvolvimento de cultivos de horta e chácaras destinadas ao consumo doméstico. Nesse sentido, esse processo pôde derivar em um incremento do consumo doméstico de vegetais cultivados, como milho, mandioca, batata-doce, feijão, abóboras e cabaças, que substituíram progressivamente aquelas práticas baseadas na colheita de frutos do monte como fonte de nutrientes de origem vegetal, tais como a alfarroba.

Este processo de transformação estrutural dos processos produtivos camponeses não só envolveu aspectos materiais, mas também simbólicos de grande importância para a presente análise. Apontamos para a ação do Estado como um componente central, no intento muito mais amplo de impor um “projeto civilizatório” em uma região ainda marginal dentro do processo de constituição do Estado Nação, no qual o controle estatal ainda era deficiente. Desde a perspectiva das elites dominantes, este projeto “modernizador” devia-se basear no crescimento econômico via aplicação da racionalidade tecnológica do capitalismo à produção agrária, em contraposição com as formas locais de conceber a relação dos grupos com a produção e a natureza, que tinham sido desenvolvidas tanto pelos indígenas quanto pelos campo-

neses crioulos. Este projeto não resultou como concebido inicialmente, pois a povoação crioula foi internalizando esta forma de entender, desenvolver e representar suas próprias práticas produtivas.

Talvez um dos exemplos mais significativos a este respeito corresponde às transformações evidenciadas em torno das práticas e representações crioulas vinculadas ao bosque nativo. Em linhas gerais e para facilitar a compreensão de uma realidade complexa, ambígua e contraditória, podemos assinalar que, em menos de 50 anos, o *status* designado a estes ecossistemas evidencia um percurso que vai desde o predomínio de uma visão que reconhece o monte como espaço vital humano, doador de recursos para a reprodução humana (proteção, alimento, etc.), à outra visão da qual sobressai uma representação da exterioridade dos grupos, de respeito ao mundo, e que assume uma condição de obstáculo à produção e, por conseguinte, ao progresso material da sociedade. A necessidade de obter terras para uso agrícola implicou o desenvolvimento de uma visão do monte como espaço marginal, “improdutivo”, influenciada pela lógica de valorização do capital agrário.

Nesse contexto, o aproveitamento da alfarroba voltava a representar – como em tempos da colônia – uma forma “primitiva” de relacionamento com o meio. As práticas culturais associadas à coleta eram construídas novamente a partir de categorias morais negativas que as opunham ao cultivo. Enquanto a coleta representava o aproveitamento de um bem, sem a mediação do esforço produtivo (atitude oportunista), a colheita instituía-se como modelo do planejamento do esforço humano em benefício de um objetivo produtivo: o produto dela decorrente era tido como merecida recompensa. Esta ideia é expressa no testemunho de uma coordenadora do grupo de jovens camponezes que participou das *algarrobeadas* realizadas recentemente em Ibarreta, quando justamente comentava a atitude resistente de muitos pais a que seus filhos participassem na experiência:

[...] aqui na colônia se pensava que juntar alfarroba era coisa de famintos, nos diziam que parecíamos aborígenes, porque não fazíamos outra coisa [...] (Zulma Acuña, 38 anos, Colônia Ismael Sánchez).

Na esfera do imaginário social local, o trabalho agrícola representava o caminho até o progresso e o bem estar da sociedade moderna. Por sua vez, as práticas de coleta remetiam ao *antigo* mundo indígena. Na esfera local, a distância social existente entre *gringos*, crioulos e aborígenes fazia-se cada vez

mais ampla e exacerbada. De forma progressiva e quase inadvertida, o consumo de alfarroba e de outros bens alimentícios obtidos por meio da coleta adquiriram um traço moral negativo do qual era preciso se diferenciar. As formas efetivas que assume a alimentação do grupo familiar expressam uma série de valorações sociais acerca de seu *status* na estrutura social local. No caso da alfarroba, essas valorações sociais implicaram a passagem do aleatório ao previsível. A alimentação da família já não podia depender daquilo que a natureza podia oferecer, mas sim da vontade e da capacidade do homem de dominar e transformar o meio natural, por meio de uma aplicação cada vez maior da ciência e da técnica à produção.

DA AÑAPA AO NESQUIK

De forma conjunta ao abandono e (ou) substituição de alimentos como a alfarroba em suas dietas cotidianas, esses grupos foram incorporando novas práticas de consumo em que predominavam produtos industrializados que, além de suas propriedades nutricionais, forneciam também uma posição social diferente. Como mencionamos anteriormente, aqueles que fizeram referência ao uso histórico da alfarroba por parte de seus pais e avós não incorporavam este alimento dentro das práticas alimentícias de seus próprios núcleos domésticos. O testemunho de uma mulher entrevistada é eloquente a esse respeito:

Eu lembro que nos davam a alfarroba torrada misturada com leite [...] assim como o nesquik [...] nós, que éramos meninos, adorávamos [...] não, os meus não chegaram nunca a experimentá-la, a eles não se tira o pó para preparar chocolate [...] (Ramona Maldonado, 43 anos, povoação de Ibarreta).

A *añapa* (alfarroba e leite) representava um alimento muito energético, de agradável sabor e cor de chocolate proporcionada pela farinha torrada. Assim, é de se destacar a referência comparativa com o *nesquik*, refletindo certa equivalência entre estes alimentos. Mais significativa ainda é a confirmação de que os filhos da entrevistada nunca experimentaram a *añapa* de leite e consomem apenas o *nesquik*. Este exemplo da substituição da alfarroba pela generalização do consumo de alimentos industrializados se produz em um contexto marcado pela crescente monetarização de suas economias

domésticas inserida em um contexto de degradação de sua situação social e produtiva (Carenzo, 2004).⁶

No caso da alfarroba, isso é especialmente significativo, já que evidencia de forma tangível uma tendência preocupante em relação à perda de diversidade no padrão alimentar local. Aqueles produtos oriundos da coleta no monte, como a alfarroba, foram os primeiros indicadores deste processo. Entretanto, nos últimos anos, também estão sendo afetados outros produtos agrícolas tradicionalmente cultivados na região, como o milho amarelo e a mandioca. Ambos constituem produtos representativos da dieta tradicional destes grupos, porém os dados obtidos no trabalho de campo indicam que cada vez mais o milho e a mandioca são produzidos em menor quantidade pelas famílias. O milho amarelo vem sendo substituído por farinha de milho industrializada, originária de pequenos estabelecimentos agroindustriais localizados em grandes cidades, como Resistência, na Província de Chaco. Embora seja sabido que esses produtos possuem qualidade deficiente, são preferidos em função do preço acessível nas mercearias do povoado, registrando uma demanda crescente. E, além disso, no povoado é cada vez mais frequente a substituição da mandioca pela batata vinda de Buenos Aires, obtida de forma regular ao longo do ano nas quitandas locais. Em todo caso, o resultado é o mesmo: uma crescente uniformização no padrão alimentar local, a partir da generalização de um conjunto restrito de alimentos que entram nos circuitos de mercado de massa.

PÃO PARA OS HOMENS, ALFARROBA PARA AS VACAS

O abandono progressivo da utilização da alfarroba para a alimentação humana contrasta com sua utilização na alimentação animal. O consumo de frutos nativos por parte do gado crioulo representa uma prática presente em toda a região Chaqueña, especialmente no denominado chaco seco, onde

⁶ Isto se traduz em uma maior dependência do mercado, tanto de produtos quanto de trabalho como quesito para garantir a reprodução social destas unidades. Esta dependência afeta especialmente a capacidade produtiva das mesmas, já que implica na ausência temporal dos indivíduos economicamente ativos que saíam em busca de emprego. Ao produzir menos alimentos destinados ao consumo familiar e dispor de maior circulação de dinheiro, incrementou-se a compra de bens de consumo, que no caso dos alimentos foram substituídos por outros que antes se produziam localmente.

boa parte da colheita da alfarroba tem por objetivo suplementar a escassa disponibilidade de capim durante a época da estiagem. Ainda hoje, na zona oeste, esta forma de alimentar o gado está associada a um conjunto de práticas culturais que incluem a coleta, o armazenamento e o racionamento para atingir seu consumo por um tempo maior. É muito provável que no início de seu povoamento crioulo, este tipo de prática também estava generalizado na zona de Ibarreta, tendo sido introduzido pelos primeiros migrantes. Porém, como se pode inferir em várias entrevistas realizadas, parece que esta prática também perdeu vigência:

[...] quando sai da estiagem, a vaca está magra [...] não tem força para fazer terneiros, ficam prenhes e morrem!, por isso é um espetáculo quando come a alfarroba, é como se elas já soubessem quando vai cair a fruta madura e vão depressa ao monte para comer [...] e não sabe como se põem, gordas! o couro brilha! [...] lhe digo que é um espetáculo! (Isidro Espíndola, 68 anos, Colônia Ensanche Sur).

Enquanto sofria com a desvalorização de seu uso para a alimentação humana, a alfarroba reafirmava sua importância como insumo forrageiro (com alto valor nutricional e custo nulo). Porém, esta utilização também demonstra uma progressiva transformação, já que atualmente não se realiza uma coleta orientada para este fim, mas deixa-se que os animais a aproveitem por seus próprios meios, enquanto perambulam pelo monte. Ainda que algumas famílias isoladas coletassem uns poucos quilos para alimentar seus animais de granja e, em menor medida, para elaborar refeições para a família, podemos afirmar que seu emprego estava praticamente esquecido.

A RESSIGNIFICAÇÃO DO USO DA ALFARROBA NA ATUALIDADE

Os primeiros esforços – focados a recuperar a prática da coleta da alfarroba como uma atividade organizada de forma coletiva no âmbito de Ibarreta – começaram em 2003. Acompanhadas por técnicos do Grupo de Estudos sobre Ecologia Regional (Geser), cerca de 50 famílias de *camponeses crioulos* se incorporaram a este projeto de revalorização dos ambientes de monte como espaços aptos para desenvolver uma produção sustentável e diversificada.

No início a participação foi muito escassa, já que não era considerada uma atividade própria de crioulos, mas sim de aborígenes. Por outro lado, reconhecia-se o valor forrageiro da alfarroba, mas sem associá-lo a uma atividade produtiva realizada pelo grupo familiar.

Realizaram-se capacitações teóricas e práticas relacionadas à atribuição de valor dos produtos que não pertencessem à madeira do monte, dando especial ênfase àqueles frutos destinados à alimentação humana e animal. Essas atividades serviam de marco preparatório para o desenvolvimento das *algarrobeadas*, ao se aproximar o mês de novembro. A experiência prática de realizar em conjunto a coleta, a secagem e a moagem para se obter farinha, bem como a posterior elaboração de alimentos com ela, resultaram em elemento central para fortalecer o reconhecimento e revalorização positiva do rol destes frutos na dieta cotidiana doméstica. Em relação a isso, ressaltam-se dois aspectos significativos que dão conta desse processo de ressignificação das práticas das famílias envolvidas nesta experiência: uma é a recuperação da alfarroba como alimento, e outra, sua projeção como alternativa produtiva para estas economias domésticas.

Para o primeiro ponto, foi fundamental o trabalho sobre as receitas vinculadas à alfarroba, tanto aquelas destinadas a valorizar saberes passados, recuperando suas próprias trajetórias familiares a partir do uso dado por pais ou avós, quanto os trabalhos relacionados ao desenvolvimento e adaptação de novas receitas, que permitam incorporar a alfarroba a um conjunto de preparações consideradas localmente como mais “modernas”, tais como bolachas, pudins, pão salgado, etc. O desenvolvimento de novas formas de uso permitiu destacar as propriedades nutricionais e organolépticas da alfarroba, por meio das representações dessa que remetiam ao “velho e antigo”. Desse modo, aproveita-se a versatilidade deste insumo para fomentar a capacidade criadora daqueles que a elaboram e que buscam novas formas de gerar produtos novos para o ambiente local. O seguinte testemunho é representativo dessa ideia:

[...] a família de minha esposa vem do Chaco e eles sim sabiam ocupar, faziam loja e bolanchao [...] o ano passado, já começamos a participar e se fez farinha para a família. Minha filha fez 12 kg de bolachas e as vendeu voando na mercearia que ela tem (Gerardo López, 57 anos, povoado de Ibarreta).

Esse trecho da entrevista introduz outro ponto relacionado com a projeção da produção de alfarroba como alternativa produtiva para estes

camponeses crioulos. Em um primeiro momento, a experiência da alfarroba esteve circunscrita ao abastecimento familiar e à comercialização dos poucos excedentes em Ibarreta. Porém, ao longo dos anos, a *algarrobeada* cresceu tanto em número de famílias participantes, como em quantidade de farinha produzida. Isso fez com que se começasse a trabalhar em um projeto de comercialização dessa farinha, e atingir uma fatia maior do mercado sem descuidar de valorizar as condições socioambientais nas quais o produto se elaborava.

O desenvolvimento de experiências de comércio justo⁷ em algumas das grandes cidades do país oferecia um espaço interessante para introduzir a farinha de alfarrobeira produzida nos montes. Devemos considerar que os produtores crioulos desconheciam que a alfarroba pudesse ter demanda em outras regiões e menos ainda nessas cidades, caracterizadas pelo consumo generalizado de alimentos industrializados. Como assinala o seguinte testemunho, os camponeses crioulos começaram a visualizar a atividade como uma alternativa produtiva com vistas a melhorar o nível de renda familiar, fortalecendo assim uma estratégia diversificada:

Antes se fazia *aloja* e o resto ia para os animais [...] agora se pode fazer dinheiro, rende para teu bolso (Adrián Almada, 53 anos, Colônia Ismael Sánchez).

Além da importância que tem para essas famílias a recuperação da farinha em suas práticas de consumo e da possibilidade de incorporar uma nova alternativa produtiva da qual se possa gerar renda, destaca-se sua participação em um processo coletivo que implica coordenar os esforços de diferentes unidades produtivas em benefício de um objetivo comum. A narração da coordenadora do grupo de jovens destaca este processo:

[...] apesar de morar aqui não prestávamos atenção nesta fruta, para isso nos serviu principiar nesta experiência [...] agora sabemos quando a fruta está bem madura, qual árvore carrega melhor, a que tem a fruta mais gordinha [...] tudo isso nos serviu para planejar melhor o trabalho [...] isto começou a mudar quando iniciamos a comercialização e a ganhar nosso dinheiro com isto [...]

⁷ O enfoque do comércio justo visa desenvolver uma produção sustentável em termos ambientais, econômicos e sociais, que se corresponde com a ideia de um consumo responsável. Nessa, reconhece-se e valoriza-se as particularidades do contexto ambiental, econômico e social nos quais se produzem os alimentos.

Além do mais, estamos apostando em quebrar o esquema de que tudo se faz separado, individualmente, assim [...] cada um isolado em sua chacinha [...] aqui estamos apostando no trabalho coletivo [...] que é a única esperança aqui na colônia [...] (Zulma Acuña, 38 anos, Colônia Ismael Sánchez).

Especialmente para o grupo de jovens que participa ativamente desta experiência, a aprendizagem de novas formas de encarar o processo produtivo representa uma verdadeira aposta de futuro, com a qual se expressa outra relação entre o individual e o coletivo, entre o saber ancestral e a experiência contemporânea. Efetivamente, a ressignificação das práticas vinculadas à alfarroba adquire um sentido muito mais vasto e integrador, no qual o que se põe em jogo não são somente as representações sociais sobre um bem da natureza em particular, mas também em sua inserção como parte da juventude camponesa na sociedade atual.

REFLEXÕES FINAIS

Por meio do presente trabalho pudemos expor alguns elementos conceituais e metodológicos que nos permitiram desenvolver uma análise sintética das trajetórias sociais da alfarroba no contexto territorial do Chaco. Nesse sentido, salientamos a importância de considerar de forma integrada os aspectos materiais e simbólicos presentes nestes percursos do alimento por meio de diferentes contextos sociais, econômicos, políticos e culturais.

Tal como foi possível entrever no presente trabalho, o modelo alimentar de um grupo determinado é resultado de um processo extremamente dinâmico, que inclui transformações que podem ocorrer em poucas gerações, tal como aconteceu com a alfarroba entre os camponeses de Ibarreta. Desse modo, a análise e reflexão acerca destas práticas relacionadas ao uso dos recursos, assim como aquelas representações que as ligam com determinados significados socialmente construídos, constituem um esforço central para o desenvolvimento da soberania alimentar em nosso país. Esse conceito diferencia-se da segurança alimentar em um aspecto central. Enquanto este último está centrado em garantir o acesso aos alimentos indistintamente a todos, o enfoque da soberania alimentar incorpora também uma questão central, já que especifica que cada grupo social tem o direito de decidir qual é o modelo de produção, distribuição e consumo de alimento mais adequado a seus próprios objetivos de desenvolvimento.

Em relação à alfarroba, isto implica trabalhar com as famílias camponesas sobre a ressignificação das práticas de coleta de produtos silvestres no monte. De tal modo que é necessário recuperar as práticas históricas para pô-las em valor em um novo contexto social. Isso é dar conta das ressignificações dos próprios camponeses, evitando, assim, cair em um enfoque por demais essencializado, que acaba imobilizando a rica dinâmica de criação e atribuição de sentidos por parte desses grupos.

No mesmo sentido, o envolvimento de instituições que impulsionam o desenvolvimento de experiências de produção e comercialização da alfarroba, alcançando novos cenários territoriais, implica na participação de novos segmentos da sociedade na construção de representações relacionadas com esse alimento: os consumidores urbanos que participam das redes de comércio justo. Estes últimos representam uma valorização baseada fundamentalmente nos atributos nutricionais e organolépticos da alfarroba, incorporando novos pontos de referência para sua valorização.

Pretendemos que o presente trabalho contribua para retirar o caráter “natural” das relações que os grupos sociais estabelecem com aquilo que consideram alimento, entendendo que nem as práticas nem as representações aparecem ligadas a este de forma cristalizada, mas sim como fruto de uma trajetória complexa e mutável.

REFERÊNCIAS

ARENAS, Pastor. *Etnografía y alimentación entre los toba – nachilñamoleek y wichi – lhuku'as del Chaco Central (Argentina)*. 1.ed. Buenos Aires: [s.n.], 2003.

CARENZO, Sebastián. *Procesos de articulación de economías domésticas campesinas y proyectos de desarrollo sostenible: el caso del Proyecto Vinal en la Provincia de Formosa – Argentina*. Tese de Licenciatura. FFyL/UBA, mimeo, 2004.

CHARPENTIER, Maggie. *Valores nutricionales de las plantas alimenticias silvestres del norte argentino*. Reconquista: Incupo, 1998.

GALERA, Francisca María. *Los Algarrobos: Las especies del género Prosopis (algarrobos) de América Latina con especial énfasis en aquellas de interés económico*. FAO – SECyT, Universidad Nacional de Córdoba, 2000.

GARUFI, Jorge Alberto. Evolución de la cocina y la alimentación en la Argentina: Un aporte para el análisis simbólico. *Actas V Congreso de Antropología Social*, La Plata, 1997.

GRAFFIGNA, María Luisa. Trayectorias y estrategias ocupacionales en contextos de pobreza: Una tipología a partir de los casos. *Trabajo y Sociedad - Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades segmentadas*, Santiago del Estero, n. 7, v. VI, jun./set. 2005.

PENGUE, Walter. Producción agroexportadora e (in)seguridad alimentaria: El caso de la soja en Argentina. *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica*, v. 1, p. 46-55, 2004.

TORRES, Graciela F. Alimentación y Nutrición entre los Mataco del Pilcomayo. Un estudio antropológico. *Revista Andes*, Salta, n. 10, 1999.

“Que cheirinho bom!” O milho para além do comer



Hugo Menezes Neto

INTRODUÇÃO

Neste artigo apresento alguns apontamentos acerca do milho nas festas juninas do Recife (PE), enfocando suas representações e conteúdos simbólicos, a partir de três pontos principais. Primeiro, a ideia de *centralidade simbólica* proposta por Albernaz (2004) para compreender o grande destaque que um elemento pode vir a ter nas festas populares e quais as nuances que permeiam a alocação deste numa posição proeminente frente a outros símbolos da festa. Segundo, a concepção de *cultura popular* de Mikhail Bakhtin (1999) que abre caminhos para novas interpretações das manifestações populares por meio da estética do grotesco medieval, visto que, para ele “o banquete é uma peça necessária a todo o regozijo popular” (Bakhtin, 1999, p. 243), existindo uma associação fundamental entre as imagens do banquete e as festas populares. Por último, o entendimento de De Coppet (1992) sobre *representações* como as formas de *(re) apresentar* um elemento nos campos imagético, teórico, discursivo, artístico e/ou econômico.

Assim sendo, almejo fazer uma interface entre antropologia da alimentação e cultura popular, tentando dar relevo aos comportamentos e significações centrados nas comidas das festas juninas. Seguem breves reflexões aliadas a exemplos empíricos que levantarão pontos a serem posteriormente aprofundados e evidenciarão um leque de possibilidades analíticas que, inevitavelmente, abarcarão questões como: tradição, identidade, hierarquia dos conteúdos simbólicos e as inúmeras formas de se *(re) apresentar* os elementos do universo simbólico da festa.

MILHO: UMA FARTURA TAXONÔMICA

A comida¹ é o alimento decodificado a partir de concepções embasadas no processo histórico-cultural. Traduz, entre outras coisas, identidades, memórias, sentimentos de pertença e expressões de classe. A cultura alimentar de cada sociedade depende de seus códigos particulares que irão fomentar as classificações propostas pelos indivíduos em suas diferentes posições conjunturais. De tal modo, resalto que no Brasil, mais precisamente no Nordeste, o milho recebe diversas classificações que se alteram de acordo com o contexto em que ele se encontra e com a posição ocupada pelo indivíduo/classificador. A seguir, visualizaremos de forma sucinta algumas classificações dadas ao milho até chegar ao período da festa. Nesta explanação, tomarei emprestadas as taxonomias do cotidiano, transformando-as em categorias analíticas que serão ainda desenvolvidas e mais detalhadamente teorizadas.

Inicialmente, é válido lembrar que o milho é uma comida, *a priori*, ligada às classes populares. Uma comida cujos primeiros registros reportam-se à América Central. Segundo Cláudia Lima (1999) e Câmara Cascudo (2004), muito antes da chegada dos europeus, o milho já era alimento tradicional dos povos americanos: “Depois da mandioca, o complexo etnográfico do milho é o mais vasto e com maior projeção folclórica pela culinária tradicional” (Lima, 1999, p. 216). A autora complementa informando que no Brasil a farinha de milho foi comida de escravos e bandeirantes. Consequentemente, estar ligado aos índios, aos escravos e aos bandeirantes dificulta a inserção e a circulação do cereal na “culinária fina”. A história do milho o associa à “culinária tradicional” e às classes populares, por isso lhe concede um *status* menor, o de *comida de pobre*. Marshall Sahlins (1979)² já aponta a relação ambígua que existe entre o valor social e o valor econômico da comida:

¹ Utilizo-me do conceito de *comida* de DaMatta (1986) que a diferencia do alimento. Para ele toda substância nutritiva é alimento mas nem todo alimento é comida: “[...] a comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (DAMATTA, 1986, p. 22).

² Para Sahlins (1979), o valor dos alimentos não depende simplesmente da lógica capitalista de mercado. Quando se refere à carne consumida pela sociedade americana, ratifica e exemplifica sua posição: “[...] o valor social do filé ou alcatra, comparado a tripa ou a língua é o que estabelece a diferença em seu valor econômico” (Sahlins, 1979, p. 196). Ver também Maria Eunice Maciel (2001). Neste trabalho, a autora coloca o consumo do caviar e do calango como exemplos paradigmáticos na discussão sobre valores econômicos e sociais da comida.

[...] o esquema simbólico de comestibilidade se junta com aquele que organiza as relações de produção para precipitar, por meio da distribuição da renda e demanda, toda uma ordem totêmica, unindo em uma série paralela de diferenças o *status* das pessoas e o que elas comem (Sahlins, 1979, p. 196).

Reiterando o *status* inferior do milho, ele ainda pode ser aproveitado como *comida de animal*. As espigas *in natura* ou em forma de *forragem* (sabugo triturado transformado em uma farinha e adicionado na ração animal) podem ser servidas como alimento para os animais. Consumir uma comida que também alimenta os animais afasta o indivíduo do aspecto civilizado, moderno e humano, aproximando-o do selvagem, primitivo e animalesco.

Encontramos também o milho ligado à medicina popular, novamente atrelado à “cultura tradicional”. Quando sentimos os sintomas de alguma doença conhecida pela medicina popular, geralmente é indicado, como remédio ou complemento ao tratamento, uma *comida forte*. O milho e seus derivados enquadram-se nas prescrições mais recorrentes. As propriedades nutricionais e curativas do milho foram descobertas e repassadas pela sabedoria popular por meio da vivência, mas só tornam-se reconhecidas pela sociedade se legitimadas pelos estudos científicos. Caso contrário, são relegadas ao posto de credices populares. É uma classificação que expõe muito do embate simbólico existente entre as classes sociais, revestida pela discussão do que é científico (verdadeiro e erudito) e não científico (falso e popular).

Em outro contexto, o das religiões afro-brasileiras, o milho ganha a classificação de *comida de santo*. Aqui, a comida é imbuída do sagrado, do axé³, “[...] está presente como símbolo ritualístico de força” (Lima, 1999, p. 163). Essa classificação revela que a comida também possui valores religiosos, pode estar envolvida com a espiritualidade e o sobrenatural. Saliento que nem todos sabem (existem os *segredos* da religião), podem ou consomem a *comida de santo*, logo, ela é restritiva. Claude Lépine (2004) afirma que as comidas de milho são oferecidas a muitos orixás. Para exemplificar, cito a pipoca, comida oferecida a Obaluaê para se obter saúde em casos de doenças de pele, como a catapora. Neste caso, é muito recomendado o *chá de milho de Obaluaê*, protetor dos “pipocados”.

³ Para as religiões de matrizes africanas, “comer é acionar o axé, energia e força fundamentais à vida religiosa do terreiro, à vida do homem” (Lima, 1999, p. 163).

Entretanto, quando o milho surge no café da manhã de hotéis de luxo ou em restaurantes renomados, ganha outro *status*, o de *comida regional* ou *típica*. Porém, não chega ainda a fazer parte da “culinária fina”, não podendo ser classificado como *comida de rico*, pois a *comida regional* conta com o exótico e o específico como referências para uma localidade frente ao mundo globalizado. Nesta classificação, o valor social do milho vai elevar seu valor econômico.

Finalmente, durante o mês de junho, o milho torna-se *comida de festa*. Para Câmara Cascudo, uma comida diferente da *comida do dia a dia*, indispensável para impulsionar a “euforia coletiva da ocasião” (Câmara Cascudo, 2004, p. 170). Esta classificação é bastante complexa, pois, a *comida de festa* é vista como “de todos”, um problema conceitual por ocultar as tensões entre as classes sociais e as restrições que estão mais evidentes nas outras classificações. Teoricamente, influenciados pelo *clima de festa*, todos irão comer da mesma comida.

Diferentemente da *comida regional* (que pode ser servida em qualquer ocasião e não necessariamente na época da festa), a *comida de festa* está localizada temporalmente. Essa temporalidade tem grande destaque no conteúdo simbólico da comida. Como afirmam Jean-Pierre Poulain e Rossana Pacheco da Costa Proença (Proença e Poulain, 2003), a alimentação pode estar relacionada a ciclos temporais naturais ou decididos pelo homem:

A alimentação se inscreve dentro de uma série de ciclos temporais socialmente determinados, [...] Representam tempos que vão se alternando ciclicamente, variando conforme o ritmo das estações e dos trabalhos no campo pelos agricultores, o da migração da caça pelos caçadores, a alternância de períodos de abundância e de penúria – sejam eles naturais, épocas de colheita e de poda –, ou decidido pelos homens, de períodos festivos nos quais todos os alimentos são autorizados e de períodos de jejum parcial ou total (Proença e Poulain, 2003).

No caso específico do ciclo junino, o dia 19 de março é datado como início do plantio. Haja vista o período de maturação de aproximadamente três meses, em junho o cereal está pronto para ser colhido. Porém, para as regiões da zona da mata e do agreste nordestino, a estação das chuvas é de março a setembro. Suponhamos que o milho fosse plantado em junho, em setembro teríamos uma safra, e as festas juninas poderiam ser “setembrinas”. Cláudia Lima endossa essa suposição, “em quase todo o Brasil, o milho en-

contra condições físicas favoráveis ao plantio, certas regiões conseguem até duas colheitas por ano” (Lima, 1999, p. 215).

Entretanto, não é a festa que simplesmente se adapta ao ciclo de plantio e à colheita do milho, existem outras razões que apontam para a definição da sua temporalidade. Podemos mencionar o solstício de inverno, que carrega uma série de rituais pré-cristãos, além do intenso processo de apropriação das tradições populares por parte da igreja católica que deu origem a uma ordem cosmogônica estruturada numa complexa rede de correlações simbólicas. O aspecto econômico também passa pela questão da temporalidade. O *clima de festa* sugere a obtenção de produtos ligados ao período de festa e a cidade se prepara para satisfazer tais necessidades. A *comida de festa* é um produto bastante rentável e deixa claro o encontro entre o simbólico e o econômico.

Vendo milho aqui o ano inteiro [...] quando chega o São João as pessoas vêm mais, querem mais milho, mais pamonha, mais canjica, é dinheirinho que a gente faz a mais, né? [...] A gente já espera o São João chegar, vendo bastante mesmo [...] o povo gosta de milho, milho é bom, é gostoso e é forte, uma comida mais da gente aqui do Nordeste” (vendedor de milho – centro do Recife).

Do ponto de vista da temporalidade, o São João tornou-se o momento oficial de se consumir as comidas denominadas como *sertanejas*, *do interior* ou *tradicionais*. Comidas estreitamente ligadas a uma festa que tem na ruralidade sua mais intrínseca característica, e que vão para a cidade sendo consideradas representantes dos valores de um território, no qual “[...] o sertão, o interior e o mundo rural surgem como sinônimos. Esse território reunia, numa cadeia de associações semelhantes, o conjunto da região nordeste” (Chianca, 2006, p. 43).

Embora envolvidas pelas questões subjetivas, as comidas das festas juninas de uma cidade como Recife tem um forte apelo funcional. Juntamente a outros elementos, elas exercem a função de trazer o *mundo rural* para os centros urbanos e colaboram com a construção e a reafirmação de uma *identidade nordestina*, que além de estereotipada, é pretensiosamente uniformizadora, pois apaga particularidades locais e transforma o nordeste numa categoria englobante. Essa argumentação não desmerece a importância do milho na memória coletiva e nem o sentimento de pertencimento que ele provoca, apenas tenta deixar claro a participação do milho na construção da identidade regional.

Por meio da festa junina urbana, o nordeste será representado como um território cultural, sintetizando os localismos e outras referências simbólicas mais distantes, ou seja, mediando os costumes de um padrão culturalmente globalizado e dominante, e práticas culturais locais interioranas, diversas, múltiplas e geralmente desprezadas na capital (Chianca, 2004, p. 43).

A ligação quase que indissociável entre festas juninas, milho e nordeste foi robustecida pelos trabalhos dos folcloristas, que auxiliaram na construção de uma imagem homogênea destes festejos e da região, desconsiderando especificidades locais. Tais trabalhos frequentemente confundem predominância com dominância, armadilha analítica, em parte, responsável pela construção da imagem universal das *festas juninas do nordeste*, que tende a ignorar a memória gastronômica e as formas de vivência festiva dos estados.

Por conseguinte, mesmo que o cardápio da festa de São João não se restrinja às comidas de milho (podemos falar do pé de moleque, paçoca, tapioca, maçã do amor, bolo souza leão e bolo de macaxeira, entre outros), elas vão aparecer para os folcloristas com grande recorrência, ganhando força de representação dessas festas e do nordeste. Como fez Renato Almeida (1965, p. 206):

[...] os ciclos alimentares não são uniformes no Brasil. Talvez o exemplo mais característico seja o milho, que no nordeste cobre o ciclo de São João nos estados, o que não pode acontecer em outros estados, onde em junho não se encontra milho. As comidas de milho, milho cozido ou assado nos próprios braseiros, cuscuz, mingaus [...] Em suma, nessa região, a ideia do milho está indissolúvelmente ligada ao São João.

Apesar das armadilhas conceituais e analíticas, provenientes da classificação do milho como *comida de festa*, é inegável a sua posição de centralidade simbólica frente a outros símbolos do ciclo junino. Nesta perspectiva, entendo que o milho ocupa tal posicionamento, sobretudo por representar e entremear o que chamarei aqui de *sentidos primordiais das festas juninas*: fertilidade, fé, abundância e coletividade.

A FESTA DO MILHO: OS SENTIDOS PRIMORDIAIS DAS FESTAS JUNINAS

As festas juninas são concebidas em torno do ciclo de plantio e colheita do milho, um ciclo contínuo e intermitente de vida, morte e regeneração.

Nelas, o consumo do milho corresponde ao que Bakhtin (1999) chama de *triunfo vitorioso*, o triunfo da vida sobre a morte, do homem sobre o mundo: “o homem degusta o mundo, ele sente o gosto do mundo e o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si [...]” (Bakhtin, 1999, p. 245). Vencemos a morte a cada vez que nos alimentamos, mas é importante considerar que nas festas juninas vencemos, além da morte do corpo, a morte da memória. O *comer*, nessas festas, representa os triunfos do homem sobre o mundo, da vida sobre a morte e, principalmente, o triunfo da tradição que se retro-alimenta permanecendo como *lastro* para a memória gastronômica festiva (indicando as comidas que devem ser representantes da vitória – aqui, o milho). Assim, os *sentidos primordiais das festas juninas* constituem uma amálgama indissolúvel que promove o *triunfo vitorioso*.

O milho, inserido numa rede de correlações simbólicas, traduz a celebração da fertilidade da terra e do homem. É uma interseção instigante entre o ciclo de plantio, a colheita e o ciclo da vida: plantar, colher e comer para renascer na terra e no ventre. Nessas festas está contido o casamento junino, encenação recheada de situações de duplo sentido e conotação sexual na qual a noiva está grávida e vai casar. É na terra fértil que nasce o milho, é no ventre fértil que nasce o homem. Em junho, celebramos a festa do fogo, da paixão, época em que se realizam simpatias no intuito de alcançar o matrimônio, rezas em louvação ao santo casamenteiro (Santo Antônio) e ao protetor das viúvas (São Pedro), além das adivinhações para saber quem casará ou mesmo quem estará vivo ou não no ano seguinte.

A mitologia do santo mais comemorado desses festejos, São João Baptista, é uma ode à fertilidade. De acordo com o Evangelho de Lucas, circunstâncias sobrenaturais envolvem a concepção e o nascimento de São João. Isabel, estéril e já idosa, concebe um filho em seu ventre anunciado pelo anjo Gabriel. Por sua vez, Zacarias, o pai, por não acreditar de imediato no milagre recebe a punição de ficar mudo até o nascimento do menino. O nascimento de São João simboliza o fim da infertilidade de Isabel e da mudez de Zacarias, o prenúncio do renascimento da fertilidade e da regeneração.

O devocionário popular junino possui grande importância para o sentido e para as práticas festivas. São festas religiosas por si, nas quais a fé, como vimos anteriormente, é evocada a todo o momento nas louvações, rezas, simpatias, orações, procissões, mitologias, casamentos e, especialmente, em pedidos para o sucesso do ciclo de plantio e colheita. No que se refere ao milho, como já foi dito, é plantado em 19 de março, dia de São José

(protetor das famílias), dia em que se espera a chuva como bom presságio, uma vez que se acredita que, se não chover nessa data, a safra não será boa. A fé, então, medeia a relação do homem com a natureza. Sua magnitude e intensidade respaldam o sucesso do ciclo agrícola e a fartura, como também responde e consola nos períodos de insucesso, de escassez.

Quanto à abundância, recorro novamente a Bakhtin (1999), que diz ser a *tendência à abundância* uma constante nas imagens do banquete popular nos códigos do grotesco medieval, fazendo parte da concepção popular de mundo e, conseqüentemente, das festas, “[...] essa tendência à abundância e à universalidade é o fermento adicionado a todas as imagens da alimentação; graças ao fermento, elas crescem, incham até atingir o nível do supérfluo, do excessivo” (Bakhtin, 1999, p. 243). A abundância aqui está relacionada com o excesso, contrapondo-se à carência ou à alimentação comedida do cotidiano. Nas festas populares, o *comer* é extracotidiano, é farto, tudo é *de muito*. Uma imagem bastante recorrente é a *mesa farta de quitutes*, constante na memória, nos trabalhos dos folcloristas e na iconografia referente a estas festividades. Outro exemplo é a prática do *balaios juninos*, que consiste em um cesto composto das *comidas de festa*, juntamente com alimentos complementares. Chianca (2004, p. 89) afirma que “os balaios evocam o excesso de consumo alimentar e todo o imaginário de abundância presente na festa”. Em Recife, o *balaios* é muito usado em sorteios previamente organizados, principalmente nas festas que acontecem em lugares fechados, bem como pelas quadrilhas juninas para ser rifado ou sorteado a fim de captar recursos.

Ainda sobre a abundância, ressalto as famosas comidas gigantes muito comuns nas festas populares de todo o Brasil. O *site* oficial da prefeitura de Caruaru (PE)⁴ informa que a cidade está no *Livro dos Recordes* pela elaboração dos quitutes juninos gigantes à base de milho, como: o maior cuscuz do mundo (aproximadamente dois mil quilos), o maior bolo de milho (40 metros de comprimento e duas toneladas), a maior canjica (cerca de 30 metros de comprimento), o maior munguzá (300 litros) e a maior pamonha (200 kg).

Segundo Bakhtin (1999), a hiperbolização faz parte dos códigos do grotesco medieval. O aumento do tamanho dos alimentos era uma das formas mais antigas de hipérboles, logo cozinhar algo infinitamente maior que sua forma natural remete a antigas práticas das festas populares. De fato,

⁴ Disponível em: <<http://www.caruaru.pe.gov.br>>.

ainda hoje o gigantesco é uma característica estética muito forte presente na cultura popular. No entanto, no Carnaval, em Recife, temos os bonecos gigantes em vez de alguma comida na forma superlativa. Constatado, então, que a comida dentro do universo simbólico do Carnaval deve se encontrar numa posição periférica, visto que outros elementos deste universo assumem a forma hiperbólica.

Por conseguinte, parece-me que não são todos os símbolos da festa que podem ter seu tamanho natural ampliado. Há uma escolha que se dá a partir de critérios de seleção que levam em conta a significação e a representatividade do símbolo no contexto da festa. Isto ratifica minha ideia sobre a posição de centralidade ocupada pelo milho nas festas juninas, justificando assim a presença recorrente das comidas gigantes na festa de São João e a ausência delas no Carnaval.

[...] conhecem-se as dimensões fantásticas das salsichas e pães preparados especialmente para o Carnaval e levados em procissões solenes [...] Uma das formas mais antigas de hipérbole e de grotesco hiperbólico era justamente o aumento extraordinário do tamanho de certos produtos alimentares; nesses crescimentos da matéria preciosa é que se revelou pela primeira vez a significação positiva e absoluta da imensidade e da quantidade na imagem artística. Essa hiperbolização do alimento é paralela às mais antigas hiperbolizações do ventre, da boca e do falo (Bakhtin, 1999, p. 159).

No que tange à coletividade, Bakhtin (1999) afirma que as imagens da antiguidade já mostravam o trabalho e o comer como atos coletivos, que perpassam o biológico, tornando-se um acontecimento social. Nas festas juninas, o *comer* é a culminância do trabalho de plantio e colheita, um trabalho coletivo que promove uma comemoração coletiva. Assinalo duas práticas sociais e alimentares que traduzem a coletividade como um dos *sentidos primordiais da festa*. O primeiro é o *fazer coletivo das comidas de festa*, prática que ocorre principalmente no interior, em que as mulheres da família reúnem-se para cozinhar os quitutes. Essa prática, além de apontar o gênero como definidor para as divisões do trabalho de organização da festa (homens acendem fogueira e preparam os fogos e as mulheres cozinham e decoram o espaço), mostra que o ato de cozinhar extracotidiano promove um espaço de confraternização, de (re)encontro e de reforço dos laços familiares e/ou afetivos. A segunda é prática, é a *troca de comida* entre vizinhos, amigos e familiares na festa de São João, confirmando a coletividade como tônica de

uma festa essencialmente alimentar. Para Mary Del Priore (1994), este era um hábito muito comum já no Brasil colônia:

Na colônia, parte da comida consumida em determinadas festas tinha relação direta com as colheitas. O beiju, a canjica ou a pamonha, presentes no cardápio de algumas regiões, tinham, por exemplo, maior consumo por ocasião das festas [...] corrente era também a troca de comidas que se ingeria por ocasião das festas [...] receber amigos em casa, em dia de festa, era igualmente comum (Priore, 1994, p. 65-66).

TEM MILHO EM TODO LUGAR

O milho está contido num campo imagético produzido e promovido pelo universo simbólico das festas juninas. No Recife, durante as festas, é fácil encontrar suas (re)apresentações nos mais diversos lugares: nas decorações dos espaços (em forma de luminárias, painéis, alegorias, cartazes, etc.), na indumentária das quadrilhas juninas e nas peças publicitárias dos mais diversos produtos e eventos. Roger Bastide (1959) diz que no Brasil inexistem festas que não sejam, em certo grau, alimentares. Não obstante, considero que dificilmente uma festa de circunscrição nacional tem a comida tão fortemente ligada a sua narrativa iconográfica e com tamanha força de representatividade como as festas juninas.

Valdir Morigi⁵ (2002, p. 259) analisa as imagens iconográficas contidas e diluídas no cenário das festas de Campina Grande: “o cenário da festa é composto por diversos ícones, símbolos que no seu conjunto formam um campo imagético para o qual convergem e proliferam os sentidos”. O autor divide as imagens em duas categorias principais: atemporais e temporais. As primeiras evocam as relações com os mitos, ligam-se ao tempo fundado em mitologias (o céu, o fogo, a estrela, etc.). As segundas pertencem a uma cronologia histórica – nesta classificação é onde o autor encaixa o milho.

No cenário da festa são as imagens que remetem ao passado histórico, ao Arraial, ao Sítio João e a todos os seus adereços, a Catedral, o Cassino Eldorado, o chapéu de Lampião, a indumentária das quadrilhas, as sanfonas, as **espigas de milho**, os candeeiros e o casamento matuto, entre outras

⁵ Em artigo sobre as festas juninas de Campina Grande (PE).

[...]. Elas fazem emergir na consciência dos participantes as reminiscências do passado ao mesmo tempo em que constroem novas lembranças sobre a memória do presente, ocupando e entrelaçando outros espaços imaginários (Morigi, 2002, p. 259).

A classificação proposta por Morigi merece neste momento um desdobramento. Sendo imagem temporal, quais conteúdos do passado histórico a figura imagética do milho tem a pretensão de evocar? Seguindo a história e a ordem cronológica, os índios da América deveriam ser os primeiros a serem lembrados, no entanto, não são. O milho liga-se diretamente a um passado rural, ao homem do campo, ao nordeste. Trata-se de um recorte histórico que mostra quais e como os conteúdos devem ser lembrados. Isso dá luz ao jogo de esquecer e de lembrar mediado pela tradição. Para Albernaz (2004, p. 48), a tradição articula o passado e o presente selecionando os conteúdos que ficarão na memória: “o esforço de não esquecer aponta para o controle dos conteúdos para que alguns se transformem em memória e outros não”.

Quanto ao cenário da festa, há muito os trabalhos dos folcloristas já relatam a presença de espigas de milho como elemento decorativo, “as palmeiras que se colocam na fogueira são enfeitadas com espigas de milho” (Almeida, 1965, p. 206). Morigi afirma que “[...] a decoração, a iluminação e o brilho das suas luzes refletem o clima de festa” (Morigi, 2002, p. 258). Acrescento que a decoração não só reflete como também instala e induz o *clima de festa*. Ela é um dos instrumentos para a percepção do posicionamento dos símbolos na festa, à medida que os hierarquiza, informando quais dentre todos são mais representativos e, por isso, escolhidos para estarem em evidência.

Gostaria ainda de salientar a grande quantidade de (re)apresentações do milho com características humanas (com rosto, braços e pernas). A começar pelo vocabulário utilizado no cotidiano que o aproxima do humano, pois o milho tem *dentes* (são os grãos, se sua espiga estiver incompleta é chamado de desdentado), tem *cabelo* (a pelagem fina e amarelada que se concentra na parte superior e se espalha por toda a espiga), quando vendido no atacado a unidade de medida para a comercialização é a *mão de milho* (50 espigas). As crianças, principalmente no interior, fazem bonecos e bonecas do milho, o mais famoso exemplo dos bonecos de milho é o Visconde de Sabugosa (uma personagem do Sítio do Pica-pau Amarelo, trazido diretamente da cultura popular por Monteiro Lobato para a literatura infantil). Sahlins (1979)

afirma que no sistema americano da carne a comestibilidade está inversamente relacionada com a humanização, ou seja, quanto mais próximo do humano menos comestível. No nosso caso, a humanização do milho não é um empecilho a sua comestibilidade, pelo contrário, estimula o consumo e enaltece o caráter alimentar das festas juninas.

As imagens iconográficas do milho aparecem carregadas de sentidos, outros elementos são acoplados ao cereal, elementos que sozinhos têm um significado, mas quando colocados juntos ao milho ampliam sua força representativa ou ganham novas significações. Albernaz (2004, p. 1) explica que os símbolos são posicionados e em contextos específicos podem assumir um valor englobante: “[...] assemelhando-se a uma centralidade em torno da qual outros significados são negociados e reposicionados”. Resguardando as particularidades do trabalho da autora, utilizo-me aqui da ideia de um símbolo que, a meu ver, também ocupa uma centralidade, na qual outros operam em seu entorno reforçando ou gerando novas significações.

Um exemplo paradigmático da estruturação de um novo símbolo a partir do agrupamento de distintos elementos do universo simbólico são as imagens iconográficas do *milho sanfoneiro* e do *milho matuto*. O primeiro traz junto ao milho a sanfona, o chapéu de couro e o forró, revigorando o estereótipo do homem nordestino. O segundo traz o chapéu de palha, a camisa xadrez, o bigode e a costeleta, enfim, a caricatura do homem do campo feita pelos citadinos nas festas juninas. Essas imagens são como uma síntese dos conteúdos da tradição, reunindo diversos símbolos em uma só peça imagética, o que a torna fortemente comunicativa e polissêmica. Novas (re)apresentações do milho vêm se tornando recorrentes nas festas juninas e operam na chave de uma *nordestinidade* formulada por meio de símbolos identitários fornecidos pela tradição.

Além da narrativa iconográfica, o milho também é sonoro. O forró, identificado nacionalmente como mais um dos símbolos do nordeste, faz referências diretas à culinária junina, às festas, ao plantio e à colheita, tudo em meio a uma atmosfera de nostalgia e ruralidade. Bakhtin (1999, p. 158) afirma que na Idade Média cada alimento tinha sua melodia e seu ritmo apropriado, “[...] uma espécie de sinfonia permanente do banquete, da cozinha, que ressoava nas ruas [...]”. Hoje, o forró poderia ser considerado a música do milho, à medida que a cidade reverbera um som com cheiro e sabor próprio, que desperta e exaspera na memória coletiva uma espécie de *mito de origem* do povo nordestino.

Portanto, nas festas juninas o comer é sinestésico, sustenta as lembranças e preenche o imaginário quase que árcade de um *mundo rural*, do qual todos temos saudades e que um dia voltaremos. Um eterno retorno a um lugar ingênuo e bucólico, afastado dos males da cidade e do capitalismo, mas que ao mesmo tempo promete bebidas, música e prazeres que envolvem amor e sexo. A musicalidade junina dá *água na boca* e aguça o olfato, exalta o consumo e atualiza, a cada vez que é tocada e cantada, toda a simbologia do milho. Segue alguns trechos de músicas⁶ que exemplificam a explanação acima:

É Noite de São João (Coco Raízes de Arcoverde – Maria Jupira)

O céu todo estrelado / Lua clara e o povão
Hoje é dia de festa / É noite de São João
Menino vai lá na roça / Quebra o milho pra assar
Traga pamonha, canjica / Que é pro povo se animar (...)

Quadrilha no Pé de Serra (Flávio José)

Oh! festa boa / É lá na minha terra
Um velho pé de serra / Que recordação
Chega o São João / O povo é animado
Já tem milho assado / Eu vou voltar pro sertão (...)

Siá Filiça (Santana)

Cadê a lenha da fogueira Siá Filiça / Cadê o milho pra assar/
Cadê aquele teu vestidinho de chita / que tu vestia pra dançar/
(...) Quando eu me lembro disso tudo Siá Filiça / me dá vontade de chorar (...)

Algumas músicas trazem ainda o milho junto a outros elementos do imaginário da festa, como a religiosidade (os santos católicos ou o orixá Xangô) e as relações afetivas e sexuais inerentemente ligadas à ideia de fertilidade.

São João do Carneirinho (Luiz Gonzaga)

Eu plantei meu milho todo no dia de São José /
Se me ajuda a providência, vamos ter milho à grane /
Vou “coiê” pelos meus “caico”, 20 espiga em cada pé /

⁶ Entendendo a música como fenômeno dinâmico, alternei exemplos mais conhecidos com músicas atuais, para visualizarmos que se produzia e ainda se produz música com a forte presença da simbologia do milho.

(...) Ai São João, São João do Carneirinho/ Você é tão bonzinho /
Fale com São José, fale lá com São José / Peça Pra ele me ajudar/
Peça pra meu milho dá / 20 espiga em cada pé. (...)

São João, Xangô Menino

(Recolhida e adaptada por Caetano Veloso e Gilberto Gil)

(...) Tome conta do destino, Xangô, da beleza e da razão /
Viva São João viva o milho verde / Viva São João, viva o brilho verde / (...)

Milho Verde (Composição recolhida e adaptada por Gilberto Gil)

Milho verde, milho verde (...) / Ah, milho verde, maçaroca / (...)

À sombra do milho verde (...) / Ah, namorei uma cachopa / (...)

À sombra do milho verde (...) / Ah, namorei um rapazinho / (...)

Milho verde, milho verde (...) / Ah, namorei uma casada / (...)

Por fim, um outro lugar onde encontramos (re)apresentações do milho é na manifestação artística mais característica do ciclo junino: a quadrilha. É comum nas festas populares a eleição de uma jovem para ser a rainha da festa. A rainha da colheita tornou-se *rainha do milho*, as quadrilhas juninas trazem a figura da rainha e da princesa do milho. É bom lembrar que, em Pernambuco, existe uma simbologia nas cores das roupas que as diferenciam dentro do grande grupo. O vestido da rainha é amarelo enquanto o da princesa é verde (as cores do milho), seus respectivos pares são reis e príncipes do milho, que têm as mesmas cores. As quadrilhas juninas do Recife (que possuem projetos competitivos) preparam seus espetáculos a partir de temas ligados ao ciclo do São João. Deste modo, quase sempre o milho está presente no figurino, nos adereços, na encenação do casamento, em cenários, na musicalidade e nos diversos elementos cênicos que compõem os espetáculos.

Para finalizar, enfatizo que o universo simbólico do qual o milho faz parte é dinâmico, sujeito a interferências contínuas de novas questões propostas pelo cotidiano. Concordo com Sahlins (1990) quando afirma que a cultura é alterada historicamente na ação e que os significados são reavaliados quando realizados na prática, “os homens em seus projetos práticos e em seus arranjos sociais, informados por significados de coisas e de pessoas, submetem as categorias culturais a riscos empíricos” (Sahlins, 1990, p. 9). As representações do milho podem sofrer ressignificações devido a novas conjunturas do presente, como o registro do patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), as novas

maneiras de aproveitamento do cereal (a produção de biodiesel) e novas formas de produção como o milho transgênico.

Quem sabe, em breve, não nos depararemos com uma imagem iconográfica de um *milho motorista*, dentro de um carro, associando-o à produção e consumo do biodiesel? Ou se essas novas formas de aproveitamento ou de produção elevarão o valor social e/ou econômico do cereal? Perguntas que só o tempo nos responderá. No entanto, as *reavaliações funcionais* dependem das possibilidades dadas de significação, do contrário, tornam-se *ininteligíveis e incomunicáveis* (Sahlins, 1990, p. 11). A tradição é a mediadora das reavaliações, só se projeta algo futuro a partir do arcabouço por ela fornecido e legitimado.

As análises propostas aqui são interpretações sempre abertas a diálogos e reformulações que visam colaborar com a interface entre cultura popular e antropologia da alimentação. Como já havia dito, pretendo ainda aprofundar pontos importantes aqui levantados, mas termino com a expectativa de poder provocar reflexões teóricas e concomitantemente sensoriais, da próxima vez que sentirmos o sabor e o *cheirinho bom* das festas juninas.

REFERÊNCIAS

ALBERNAZ, Lady Selma Ferreira. *O “Urrou” do Boi em Atenas: instituições, experiências culturais e identidade no Maranhão*. Tese de doutorado. Departamento de Antropologia do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 2004.

ALMEIDA, Renato. *Manual de Pesquisa Folclórica*. Rio de Janeiro: Companhia de Defesa do Folclore, 1965.

BAKHTIN, Mikhail. *Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*. São Paulo/Brasília: Hucitec/Edunb, 1999.

BASTIDE, Roger. *Sociologia do Folclore Brasileiro*. São Paulo: Anhembi, 1959.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CARNEIRO, Edison. *Folgedos Tradicionais*. São Paulo: Conquista, 1974.

CHIANCA, Luciana. *A Festa do Interior: São João, migração e nostalgia em Natal no século XX*. Natal: EDUFRN, 2006.

DE COPPET, Daniel (Ed.). *Understanding rituals*. London: Routledge, 1992.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

- DEL PRIORI, Mary. *Festas e Utopias no Brasil Colonial*. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- LÉPINE, Claude. *Culto aos Orixás: Vuduns e Ancestrais nas Religiões Afro Brasileiras*. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.
- LIMA, Cláudia. *Tachos e Panelas*. Recife: Comunicarte, 1999.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Revista Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, dez. 2001.
- MORIGI, Valdir. Festa Junina: Hibridismo Cultural. *Cadernos de Estudos Sociais*, Recife, v. 18, n. 2, p. 251-266, jul./dez. 2002.
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; POULAIN, Jean-Pierre. O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo de modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 3, jul./set. 2003.
- SAHLINS, Marshall. *Cultura e Razão Prática*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.
- _____. *Ilhas de História*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1990.

O Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra: história, cultura e identidade como ingredientes de um produto da terra

• • •

Renata Menasche e Evander Eloí Krone

INTRODUÇÃO

Este estudo¹ inscreve-se em um conjunto de iniciativas de pesquisa que propõe a identificação e reconstituição histórica das características econômicas, ambientais, sociais e culturais dos processos de produção e consumo do Queijo Artesanal Serrano, de modo a fornecer os elementos para sua classificação como produto com especificidade local, referente a um território: os Campos de Cima da Serra, na região sul do Brasil.

Embora na América Latina – e particularmente no Brasil – seja recente, especialmente no que se refere às políticas públicas, a atenção conferida ao tema, no continente europeu o debate a respeito da caracterização de produtos alimentares a partir de especificidades locais apresenta já uma longa trajetória percorrida,² cabendo aí menção aos produtos de *terroir* franceses.³

Ainda que entre os europeus – particularmente entre aqueles das culturas católicas do sul da Europa, que, segundo Garine (1996), seriam classificados a partir da expressão *indulging in food*, distinguindo-se daqueles

¹ Os dados aqui analisados foram coletados em pesquisa de campo conduzida no município de Bom Jesus, Rio Grande do Sul (Brasil), em setembro de 2006. Foram, então, realizadas entrevistas e observação participante junto a famílias rurais produtoras de Queijo Serrano. Foram, também, entrevistados informantes-chave da localidade.

² A propósito, vale notar que data de 1992 a norma nº 2.081/92, que versa sobre as Denominações de Origem Protegidas. Essa norma é considerada referência fundamental no âmbito da regulação europeia pertinente (Holt e Amilien, 2007).

³ A respeito dos *produtos de terroir*, ver, entre outros: Bonnain, 1991; La Soudière, 1995; Bérard e Marchenay, 1998; Delbos, 2000; Rautenberg *et al.*, 2000.

das culturas protestantes do norte, marcadas pelo puritanismo e ascetismo – a valorização dos *produtos locais* não seja um fenômeno novo, podemos afirmar que, no último período, esta valorização vem não apenas se difundindo e atualizando, mas sendo também ressignificada.

É o que podemos perceber por meio de estudos recentes que – seja a partir da sociologia do consumo (Harvey *et al.*, 2005) ou da sociologia rural (Goodman, 2003; Marsden, 2004), seja inspirados na sociologia econômica (Wilkinson, 2006) – têm destacado, como consequência de sucessivas crises alimentares,⁴ a queda de confiança dos consumidores nos processos de produção de alimentos padronizados pela indústria agroalimentar, bem como uma correspondente crescente demanda por alimentos de outro tipo, cuja procedência e/ou processo de produção são conhecidos do consumidor, alimentos produzidos localmente e, assim, enraizados em um território e em uma cultura – a partir de procedimentos que se propõem ambiental, social e economicamente sustentáveis. Incluídos nesse espectro, teríamos os produtos originários da agricultura orgânica ou da certificação participativa, da rede de comércio justo ou aqueles associados a Denominações de Origem ou Indicações Geográficas, aqui genericamente denominados *produtos da terra*.⁵

Cabe, abrindo um parêntese – e indo ao encontro de estudos que, como o de Garine (1996), anteriormente mencionado, ou o de Flandrin e Montanari (1998), afirmam a permanência das diferenças tradicionais de comportamento alimentar entre os povos da Europa –, explicitar algumas *nuances* referentes à ressignificação da valorização dos *produtos da terra*, cujos

⁴ No continente europeu, as crises alimentares não podem ser consideradas uma novidade, já que, desde os anos 1970, a utilização de hormônios na produção de carnes vem sendo motivo de polêmica. Desde então, vários temas – entre os quais as contaminações por nitrato ou salmonela, ou a listeriose – alcançaram notoriedade como *escândalos alimentares*. No entanto, a intensidade de repercussão dessas crises alimentares teria, em 1996, nos primeiros casos da “vaca louca”, um ponto de inflexão. Isso pode ser atribuído à disseminação e letalidade da doença, mas especialmente ao fato de que, à época, os riscos eram pouco conhecidos. Como apontado por Gouin e Cordier (2001), a partir da primeira crise da “vaca louca”, conformou-se, na Europa, um ambiente psicológico em que o tratamento como *escândalo alimentar* dos eventos que ocorreriam a partir de então foi amplificado. É o que se deu, por exemplo, nos casos da contaminação por dioxina, em 1999; dos alimentos transgênicos; bem como da segunda crise da “vaca louca”, em outubro de 2000.

⁵ É interessante destacar, pelo significado que carrega no contexto do debate que aqui se desenvolve, a expressão *alimentos de confiança*, empregada por uma rede espanhola de comércio justo e consumo responsável (ver em <http://consumosolidario.org/index.php>. Acesso em: 17 jan. 2008).

desdobramentos ultrapassam os objetivos deste artigo. Para isso, vale trazer a discussão apresentada por Fischler (1998), que remarca a diferenciação das reações diante de novas tecnologias introduzidas na preparação, consumo e socialização de alimentos. Estas reações se manifestam sob dois tipos distintos de preocupação: com a saúde e com a identidade cultural. A primeira preocupação, segundo o autor, estaria “mais particularmente espalhada na Grã-Bretanha, nos países escandinavos, no norte da Europa e, sobretudo, nos Estados Unidos”. A segunda seria característica de sociedades como a francesa, italiana e espanhola, bem como de outras regiões de tradição católica, nas quais seria possível identificar uma “relação privilegiada mantida com a alimentação cotidiana, como fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação” (Fischler, 1998, p. 843-844).⁶

Ainda que consideremos um tanto simplificadora a diferenciação apontada entre esses dois grupos de sociedades, ela parece iluminar a diversidade de ênfases existente no que se refere aos critérios e padrões de qualidade de alimentos e, mais especificamente, aos distintos percursos observados na valorização dos *produtos da terra*. Enquanto que, em algumas dessas sociedades, tais produtos foram constituídos e reconhecidos há mais tempo, no processo de conformação das cozinhas regionais, em outras sociedades, apenas recentemente esses produtos vêm sendo positivamente valorados. Isso vem ocorrendo à medida que os parâmetros higiênico-sanitários de qualidade consagrados pela indústria agroalimentar passam, a partir das crises alimentares, a ter sua confiabilidade questionada.

Fechando o parêntese que permitiu vislumbrar a matização dos processos de valorização dos *produtos da terra*, retomemos sua contextualização. O que importa aqui é destacar a caracterização de uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação, evidenciada em trabalhos originários da socioantropologia da alimentação.⁷ Tal quadro foi também apontado em estudo realizado junto a moradores de Porto Alegre (RS), quando foram observadas suas práticas e representações da alimentação. Os dados então analisados (Menasche, 2004 e 2006) indicaram que, na contraposição aos alimentos industrializados – aos quais era associada a ideia de *risco* –, pode-se

⁶ Com referência às percepções e comportamentos em relação à comida, as distinções entre europeus do norte e do sul encontram ilustração no belo filme *A Festa de Babette* (*Babettes Gaestebud*, do diretor Gabriel Axel, 1987), como bem mostrou Lima (1996).

⁷ A esse respeito, ver especialmente Fischler, 1993.

notar a valoração positiva de atributos relacionados ao *natural* e ao *rural*. É nos marcos deste *rural idealizado* a partir do alimento, que podemos entrever, também no sul do Brasil, o contexto de valorização disto que temos denominado *produtos da terra*, também referidos como *produtos locais*.

De forma sintética, podemos considerar que, como indicado por Arantes (2004 *apud* Flores, 2006, p. 9), para a caracterização de um *produto local*, é necessário que ele apresente: *singularidade*, que pressupõe que os diferenciais do produto sejam enraizados na cultura local; *rastreabilidade*, que possibilita “o contato do consumidor com a ambiência social e cultural do produto na origem”; *qualidade*, que deve estar associada à base cultural dos produtores e de sua organização social.

O debate sobre o tema – como realizado na Europa – indica que, ainda que as características ecológico-ambientais de um dado lugar corroborem para a especificidade de um produto, é a dimensão cultural que determina sua qualidade particular. Sua diferenciação dar-se-ia, então, por ser resultante de um *saber-fazer* compartilhado, transmitido de geração a geração. Sua qualidade específica seria conferida por inscrever-se em uma cultura local, em um modo de vida.

É assim que este trabalho busca evidenciar algumas das relações existentes entre o modo de vida característico dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra e a produção artesanal do Queijo Serrano, destacando, entre outros aspectos, as práticas de sociabilidade e de organização do trabalho e os costumes e tradições associados ao produto.

DO LOMBO DAS MULAS À CLANDESTINIDADE

Situada no nordeste do Rio Grande do Sul, a região conhecida como Campos de Cima da Serra é caracterizada por invernos rigorosos.⁸ Com altitudes superiores a 1.000 metros acima do nível do mar, é uma área de transição entre o bioma Pampa (ou Campos Sulinos) e a Mata Atlântica. Uma das principais atividades econômicas⁹ ali desenvolvida é a pecuária em sistema de campo nativo.

⁸ A temperatura média anual da região é de cerca de 16° C. Nos meses de inverno essa média gira em torno de 10° C, sendo frequente a ocorrência de temperaturas próximas e abaixo de 0° C.

⁹ Ainda que a formação social dos Campos de Cima da Serra tenha se dado a partir da pecuária extensiva – e levando em conta ainda a importância desta atividade nos dias atuais –,

Embora existam na região propriedades que abarcam grandes extensões de terras, é significativo o número de produtores que, com áreas de até aproximadamente 200 hectares, são caracterizados como pecuaristas familiares.¹⁰

A ocupação não indígena da região – que se deu, inicialmente, por portugueses e seus descendentes e, mais tarde e minoritariamente, por imigrantes de origem alemã e italiana – foi intensamente marcada pelas rotas de tropeiros,¹¹ que faziam a ligação entre os Campos de Cima da Serra e São Paulo – particularmente Sorocaba – e com Santa Catarina, aí mais especificamente com a região conhecida pelos serranos como *serra abaixo*.

Dos Campos de Cima da Serra, as tropas – que, segundo relatou um antigo tropeiro entrevistado, eram constituídas por até 30 mulas, ou mesmo por apenas um ou dois animais, mas comumente eram cerca de 12 as *mulas arreadas*¹² – partiam carregadas com charque, couro, crinas, pinhão e queijo. De *serra abaixo*, os tropeiros traziam mantimentos para o abastecimento das famílias, além de tecidos, ferramentas e o que mais fosse necessário. Registros datados do século XIX atestam que, já naquela época, o Queijo Serrano era comercializado desse modo (Sgarbi e Veras, 2004; Brightwell *et al.*, 2005). Entre os principais itens trazidos de *serra abaixo* para compor a dieta dos serranos estavam o açúcar, a cachaça e a farinha de mandioca (Brightwell *et al.*, 2005), mas também havia milho e farinha de milho, feijão e polvilho (Brightwell e Silva, 2006).

é necessário mencionar que, durante a pesquisa de campo aqui analisada, foi observado que extensas áreas da região vêm sendo ocupadas por outras atividades agropecuárias. Como já comentado por Ambrosini (2007), em referência ao município de Vacaria, áreas antes destinadas à pecuária teriam sido, nas últimas décadas, destinadas a lavouras anuais e à fruticultura intensiva. Tendo por parâmetro o município de Bom Jesus, merecem aí destaque as plantações de batata, maçã e, especialmente, as áreas destinadas a projetos de florestamento, que, a propósito, vêm alterando significativamente a paisagem de campo, característica da região.

¹⁰ Ries e Messias (2003) estimam que, na região, cerca de 3.500 famílias rurais poderiam ser caracterizadas como pecuaristas familiares. Destas, aproximadamente 1.500 seriam produtoras de Queijo Serrano.

¹¹ Segundo Maestri (2006), a palavra *tropa* deriva do termo francês *troupe*, que significa bando de pessoas ou animais. Daí a expressão *tropeirismo* ter sido, no Brasil, empregada para designar a atividade de transporte de gado e mulas, que partiam do sul em direção aos principais mercados do centro do país. O auge da atividade tropeira no Brasil ocorreu entre os séculos XVIII e XIX.

¹² A expressão indica que as mulas são aí meio de transporte de mercadorias e não a própria mercadoria.

Vale mencionar como indicadora da influência da circulação de alimentos entre as duas regiões na constituição dos hábitos alimentares dos serranos, a presença – observada por ocasião da pesquisa realizada a campo – de inúmeros e saborosos produtos elaborados à base de polvilho, oferecidos nas diversas padarias do município gaúcho de Bom Jesus.

Atualmente, o Queijo Serrano – já não mais transportado nas bruacas, no lombo das mulas – permanece sendo, para boa parte dos pecuaristas familiares da região, o produto cuja comercialização é responsável por assegurar o abastecimento alimentar da família. Atesta esta relação o fato, corriqueiro, do queijo ser vendido a pequenos mercados e a outros *atravessadores*, para comercialização – especialmente em Caxias do Sul, cidade-polo da região, ou em Santa Catarina –, ou, em menor volume, para venda a consumidores locais. Tal como ocorria muitas vezes no tempo dos tropeiros, os produtores que hoje entregam seu queijo aos proprietários de mercados locais não raro obtêm como pagamento gêneros alimentícios e outros produtos necessários à família, à casa ou à propriedade.

É importante observar que, para os pecuaristas familiares produtores de Queijo Serrano, a renda obtida com a comercialização do produto costuma representar mais da metade de sua renda total. A relevância econômica do Queijo Serrano para essas famílias, consensual entre os diversos agentes presentes na região, pode ser melhor apreendida a partir do cálculo estimado apresentado por um técnico entrevistado.

Segundo este informante, considerando-se uma área de 200 hectares e o índice de ocupação comum na região, teríamos 80 cabeças de gado, em uma propriedade hipotética. Pela taxa – média regional estimada – de desfrute anual de 10% (no caso, oito cabeças de gado), seriam produzidos nessa propriedade 3.600 quilos de carne ao ano que, ao preço de venda de R\$ 1,70 o quilo – preço médio à época da entrevista –, corresponderiam a uma renda bruta anual de R\$ 6.120,00. Nesse mesmo rebanho (com 80 cabeças de gado), seriam aproximadamente 40 vacas. Cada uma delas produziria diariamente, em média, 2,5 litros de leite, perfazendo um total diário de 100 litros de leite, que resultariam em 10 quilos de queijo. Ao preço de venda de R\$ 6,00 o quilo de queijo, seriam, a partir da comercialização do produto, diariamente auferidos R\$ 60,00. Considerando-se que o queijo até há pouco tempo era comumente produzido apenas nos meses de verão (180 dias ao ano), poder-se-ia estimar uma renda bruta anual proveniente do queijo de R\$ 10.800,00. Desse modo, a principal atividade econômica

dessa propriedade hipotética, a criação de gado de corte, geraria uma renda anual total de aproximadamente R\$ 17.000,00, dos quais 36% seriam provenientes da produção de carne e 64% da produção de Queijo Serrano – isso considerando o queijo produzido apenas nos meses de verão, o que já não é a regra nos Campos de Cima da Serra.

No entanto, esse produto, com suas características físicas e organolépticas específicas, conferidas pelo microclima da região e pelas técnicas tradicionais de produção – realizada a partir do leite *in natura* de vacas de corte alimentadas com pastagens de campo nativo –, tem seu processo de produção considerado inadequado pelos parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária. Por isso, a comercialização do Queijo Serrano – responsável, como visto, por significativa parcela da renda dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – é, em boa medida, operada por meio de canais informais, pelos quais mercadorias circulam à revelia das regulamentações e do fisco. Desse modo, os produtores vivem sob a permanente ameaça de apreensão de sua produção artesanal de Queijo Serrano.

NA LIDA CAMPEIRA

Nos Campos de Cima da Serra, as estações do ano são bem marcadas. No inverno, quando os campos secos serão queimados, o gado é conduzido às áreas de *recosta*, onde encontrará alimento e abrigo do frio intenso. No período compreendido entre setembro e abril, quando as temperaturas são mais elevadas, os campos nativos cobrem-se de um verde intenso, fornecendo alimento farto ao rebanho, que engorda – o gado comumente empregado é obtido a partir de cruzamento de raças de corte, animais rústicos – enquanto cria seus bezerros. Essa é a época em que, tradicionalmente, o Queijo Serrano é produzido.¹³

Nesse sistema, a ordenha das vacas não tem por finalidade apenas o aproveitamento do leite, constituindo-se também em prática de manejo do gado, visando amansá-lo. Durante os longos períodos em que o gado é deslocado para as áreas de *recosta*, ele permanece distante do sítio e, desse

¹³ Ainda que hoje se encontrem sítios em que a prática de fabricação de queijo esteja restrita aos meses mais quentes do ano, é comum, com o cultivo de pastagens e com as novas técnicas de melhoramento de campo nativo, produzir-se queijo durante praticamente o ano todo.

modo, deixa de conviver com a presença humana. Ao tornarem-se xucros, gado *alçado*, os animais ofereceriam resistência à captura e manejo. Daí a importância da ordenha das vacas que, fornecendo a matéria-prima para a produção do Queijo Serrano – forma encontrada para armazenar e posteriormente comercializar o leite produzido –, possibilita o amansamento do gado.

Na ordenha manual, o trabalho começa bem cedo, por volta das cinco horas da manhã, quando as vacas chegam à sede do sítio em busca de suas crias. Os terneiros são apartados delas na véspera, à tarde. Enquanto a *gurizada*, ou o pai, recolhe as vacas, a dona da casa prepara o *goles*, o café puro e forte que será acrescido ao leite, especialmente tirado no início da ordenha, para produzir o *camargo*, que terminará de despertar todos os membros da família, reunidos no galpão. Em seguida, os homens encarregam-se do manejo do gado e da lida campeira, enquanto as mulheres dedicam-se à produção do queijo.

Ao ser colocado em um grande barril, o leite é filtrado por um pano estendido na abertura do recipiente. Ali será acrescido o coalho, para a primeira fase da produção do queijo, e algumas vezes já o sal (outras preferem salgar a massa mais tarde). Na sequência da ação do coalho, a massa será desmanchada com as mãos, para que se separe do excesso de soro – que será utilizado na alimentação dos porcos –, e acondicionada em fôrmas (ou *cinchos*). Para que o líquido esorra, a massa será, então, prensada com a utilização de grandes pedras como peso.

Antigamente, os *cinchos* eram redondos e os queijos produzidos eram grandes, pesando quatro ou cinco quilos, pois era necessário que se conservassem por muito tempo, meses talvez. Atualmente, na produção de queijos de um ou dois quilos – geralmente retangulares –, em muitas propriedades os utensílios de plástico ou inox substituíram os de madeira, mas em outras, os utensílios tradicionais ainda são utilizados, sendo, como nos conta uma produtora de queijo, muitas vezes preferidos:

É a fôrma de madeira. A mesa, a queijeira, é de madeira. Aí é como eu comentei, é como o vinho. A madeira, como o vinho que vai na pipa de madeira, parece que amadurece, que passa o gostinho, dá o gosto.

O QUEIJO DE FINAL DE SEMANA

As pessoas que hoje vivem e trabalham nos Campos de Cima da Serra contam que, antigamente, não se produzia queijo aos domingos. O

domingo era considerado dia dedicado ao sagrado, e em dia santo não se trabalha: é pecado.

Entretanto, no que se refere ao manejo do rebanho bovino, guardar o dia santo trazia consequências práticas negativas: nas segundas-feiras, os bezerros – que na véspera, excepcionalmente, haviam se saciado à vontade com o leite de suas mães – eram encontrados adoentados, com diarreia. Desta forma, o Queijo Serrano passou a ser produzido também aos domingos. Esse é o queijo conhecido como *queijo de final de semana*.

Durante a época em que as relações de trabalho no campo não eram ainda reguladas pela legislação trabalhista – vale mencionar que, no período que antecedeu as sucessivas partilhas por herança, as propriedades da região eram maiores –, o *queijo de final de semana* era concedido aos agregados como pagamento pelo trabalho, mas também como *favor*.

Mais tarde, a renda resultante da comercialização do *queijo de final de semana* já não pertenceria, em muitos casos, aos agregados,¹⁴ embora permanecesse tendo destinação diferenciada daquela auferida com a venda do queijo produzido de segunda-feira a sábado. Ainda que sejam as mulheres que, na grande maioria das famílias de pecuaristas familiares, produzem o queijo nos sete dias da semana, a partir de então o dinheiro resultante da venda do *queijo de final de semana*, aquele produzido no domingo, passaria a ficar sob seu controle. Esse queijo é comumente marcado com um pequeno talho em um dos cantos, para que seja distinguido dos demais, de modo a possibilitar a verificação do valor de venda daquela peça em particular.

Mas, se não há, em relação aos demais dias da semana, variações no processo de produção do queijo realizado aos domingos que podem justificar a prática de destinação diferenciada da renda do *queijo de final de semana*, cabe indagar o que aproxima agregados e mulheres de modo a fazer com que as duas situações descritas tenham esse elemento em comum? Talvez encontremos na valoração do trabalho e em sua relação com a *hierarquia* aquilo que, na contraposição ao proprietário de terras ou ao marido, torna semelhantes agregados e mulheres.

¹⁴ Pudemos observar, em alguns sítios de Bom Jesus, que a prática de trocar queijo por dias de trabalho permanece atual, indicando a coexistência de duas lógicas distintas: uma assentada sobre contratos formais de trabalho – carteira assinada e salário; e outra assentada em relações de favor e reciprocidade.

Sendo assim, podemos sugerir que, condenado pela religião, o trabalho realizado aos domingos (pecaminoso) seria considerado *não trabalho*. E o fruto desse trabalho, ou desse trabalho de “menor valor”, desse *não trabalho*, o *queijo de final de semana*, não caberia àquele que usualmente se apropria do trabalho (o patrão) ou àquele que é considerado responsável pelo trabalho (o marido). Desse modo, o *queijo de final de semana*, resultado de trabalho de “menor valor”, seria apropriado por aqueles cujo trabalho é, dada a *hierarquia* no sítio e na família, considerado de menos valia: agregados e mulheres.

A DESNECESSIDADE DA INTENSIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO

Diferentemente do que ocorre em outras regiões do Rio Grande do Sul – onde, dada a especialização da produção leiteira, são realizadas duas ordenhas diárias –, nos sítios produtores de Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, a etapa da ordenha processa-se uma única vez ao dia, sempre no período da manhã.

Já mencionamos que o gado ali tradicionalmente empregado é obtido a partir do cruzamento de raças de corte, animais rústicos, de baixa produtividade leiteira – aproximadamente cinco litros diários por vaca. Observamos que algumas famílias possuem, também, alguns animais de raças leiteiras (Holandesa e Jersey), que, se bem apresentam maior produtividade leiteira, demandam maior atenção com a alimentação e exigem duas ordenhas diárias.

O leite dessas vacas de raças leiteiras especializadas, mais produtivas, é utilizado como complementar àquele oriundo de vacas de corte, especialmente no inverno, quando a produção das últimas decai enormemente. Isso porque, segundo argumentam vários informantes, o leite das raças leiteiras especializadas não seria tão forte, tão gordo como o produzido pelas raças tradicionalmente empregadas, as rústicas. Por isso, considera-se que o leite das vacas leiteiras não produziria o mesmo Queijo Serrano.

Todos os produtores e produtoras com quem conversamos declararam não apenas preferência pelas raças tradicionalmente empregadas na produção do Queijo Serrano, mas, muitas vezes, aversão às raças leiteiras. E o motivo alegado para tal rejeição é a necessidade da realização de duas ordenhas diárias.

Do mesmo modo que no estudo de Antonio Cândido (2001), que evidencia a “desnecessidade do trabalho” como componente do modo de vida e

da cultura dos caipiras paulistas de Bofete dos anos 1950, podemos entender, a partir do depoimento de um antigo tropeiro, um pecuarista familiar de Bom Jesus, a “desnecessidade da intensificação da produção” do leite e, por decorrência, do Queijo Serrano, como parte da vida dessa gente campeira:

O que mais agrada da vida aqui fora é que eu sou livre. Se eu quiser trabalhar mais cedo, mais tarde, ou se eu não quiser trabalhar, eu sou dono, sou patrão. Aí eu tenho mais liberdade. Isso faz diferença para não mudar o sistema, em ter o gado de corte, tirar o leite do gado de corte. Porque vaca de leite, tem que tirar o leite todos dias, de manhã e de tarde. Aí tem o rodeio, tem a lida campeira, e aí não posso ir. Trabalhar com o gado de corte me influi mais, porque eu acho que tirar leite duas vezes por dia é uma prisão. Essa vaca [leiteira] [...] eu sempre disse, sempre disse e continuo dizendo, não me serve esse gado para mim, porque se eu quiser sair na minha festa, ou agora, como eu precisei sair, eu solto os terneiro, não estou preocupado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As práticas alimentares identificam e diferenciam e, portanto, delimitam fronteiras entre diferentes grupos. Alguns alimentos podem ser considerados de cunho identitário, estando profundamente enraizados em suas regiões e países, ligados a determinados grupos sociais. Esses alimentos possuem uma identidade vinculada a um território, a uma história, podendo ser qualificados como produtos tradicionais.

O Queijo Serrano, mais do que um simples alimento característico de uma região, é produto de uma cultura e uma história e, dada sua importância econômica, histórica e cultural, constituiu-se enquanto produto com especificidade e identidade cultural, vinculado ao território dos Campos de Cima da Serra.

São produtos como o Queijo Serrano o foco do movimento que visa a contrapor processos de produção de alimentos padronizados pela indústria agroalimentar, resgatando alimentos oriundos de sistemas de produção localizados.

É, ainda, nesse contexto e diante do anseio urbano e contemporâneo em relação à alimentação moderna que vemos surgir, nas últimas décadas, mecanismos como as certificações, selos de qualidade ou processos como os de Indicação Geográfica, políticas que visam a proteger e promover produtos

de sistemas de produção local. A literatura que trata do tema enfatiza que produtos regionais podem ser entendidos como expressão de capital cultural, sendo capazes de angariar benefícios econômicos e sociais e tornarem-se importantes ferramentas para a implementação de projetos de desenvolvimento rural em regiões que se encontram empobrecidas e à margem dos modelos de desenvolvimento rural vigentes.

É assim que, por exemplo, a partir da valorização – associada a uma imagem territorial – do Queijo Serrano, produzido pelos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra, está colocada a possibilidade de instaurar uma nova dinâmica de desenvolvimento territorial, da qual se beneficiariam os atores sociais envolvidos na produção e comercialização do produto, atendendo, ao mesmo tempo, as preocupações de consumidores que, cada vez mais, procuram conhecer as características, os ingredientes e a origem dos alimentos consumidos.

Na Europa, já existem importantes experiências no campo da valorização de produtos com identidade cultural, a partir de sistemas de Indicação Geográfica, com destaque especial para o caso francês dos produtos de *terroir*. Na América Latina – em especial no Brasil –, o debate em torno dos sistemas de Indicação Geográfica ainda é muito recente, cabendo ressaltar que pouco tem sido o espaço reservado aos produtos desenvolvidos por grupos considerados tradicionais e inseridos em sistemas produtivos de baixa escala de produção, como é o caso do Queijo Serrano. Temos aí um tema candente para a agenda das políticas públicas referentes ao desenvolvimento rural, no Brasil e na América Latina.

REFERÊNCIAS

AMBROSINI, Larissa Bueno. *Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra* – RS. Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento Rural. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. Patrimoine et modernité: les produits de terroir sous les feux de la rampe. *Journal des anthropologues*, Paris, 74, p. 47-66, 1998.

BONNAIN, Rolande. *Des produits régionaux réhabilités ou redécouverts*. Paris: Pour, 1991.

BRIGHTWELL, Maria das Graças; NODARI, Eunice Sueli; KLUG, João. *Saberes e sabores de Praia Grande: práticas alimentares, memória e história*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005.

BRIGHTWELL, Maria das Graças; SILVA, Clécio Azevedo da. Dinámicas espacio temporales de la alimentación: estudio de caso sobre los cambios en la dieta de las familias rurales del municipio de Praia Grande – Brasil. In: *Congreso Latino-Americano de Sociología Rural*, VII. Anais. Quito: Alasru, 2006.

CÂNDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito*: estudo sobre o caipira e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Duas Cidades, 2001.

DELBOS, Geneviève. Dans les coulisses du patrimoine. In: CHEVALLIER, Denis (Dir.). *Vives campagnes: le patrimoine rural, projet de société*. Paris: Autrement, 2000.

FISCHLER, Claude. *L'homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob, 1993.

_____. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Hoje e amanhã. In: _____ (Dir.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLORES, Murilo. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte. *InterCambios*, 6 (64), 2006. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3736>>. Acesso em: 8 set. 2006.

GARINE, Igor de. Introduction. In: BATAILLE-BENIGUI, Marie Claire; COUSIN, Françoise (Org.). *Cuisines: reflets des sociétés*. Paris: Sépia, 1996.

GOODMAN, David. The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, 19, p. 1-7, 2003.

GOUIN, Stéphane; CORDIER, Jean. Les stratégies des distributeurs face aux risques alimentaires. Le marketing face aux peurs alimentaires. *Revue Française du Marketing*, Paris, 183-184, p. 199-212, 2001.

HARVEY, Mark; McMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. *Qualities of food*. New York: Palgrave, 2005.

HOLT, Georgina; AMILIEN, Virginie. Introduction: from local food to localised food. *Anthropology of Food*, Special 2, 2007. Disponível em: <<http://aof.revues.org/sommaire402.html>>. Acesso em: 5 ago. 2007.

KRONE, Evander Eloí. *Práticas e saberes em movimento: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS)*. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2006.

LA SOUDIÈRE, Martin de. Dis-moi où tu pousses: questions aux produits “locaux”, “régionaux”, de “terroir”, et à leurs consommateurs. In: EIZNER, Nicole (Org.). *Voyage en alimentation*. Paris: ARF, 1995.

LIMA, Nei Clara de. A Festa de Babette: consagração do corpo e embriaguês da alma. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, 2 (4), p. 71-83, 1996.

MAESTRI, Mário. *Uma breve história do Rio Grande do Sul: da pré-história aos dias atuais*. Passo Fundo: Editora da UPF, 2006.

MARSDEN, Terry. The quest for ecological modernisation: re-spacing rural development and agri-food studies. *Sociologia Ruralis*, Oxford, 44 (2), p. 129-146, 2004.

MENASCHE, Renata. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não? *Campos*, Curitiba, 5 (1), 2004.

_____. Alimentos transgênicos, incerteza científica e percepções de risco: leigos com a palavra. *Antropolítica*, Niterói, 21, 2006.

_____. (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

RAUTENBERG, Michel; MICOUD, André; BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe (Dir.). *Campagnes de tous nos désirs*. Paris: MSH, 2000.

RIES, Jaime; MESSIAS, L. *Campos de Cima da Serra: caracterização da região e do pecuarista familiar*. Porto Alegre: Emater, 2003. (mimeo).

SGARBI, Jaqueline; VERAS, Melissa Mechelotti. Tradição e desenvolvimento nos Campos de Cima da Serra. In: SANTOS, Lucila Maria Sgarbi; BARROSO, Vera Lucia Maciel (Org.). *Bom Jesus na rota do tropeirismo no Cone Sul*. Porto Alegre: EST, 2004.

WILKINSON, John. The mingling of markets, movements and menus: the renegotiation of rural space by NGOs, social movements and traditional actors. *Globalization: Social and Cultural Dynamics*, International Workshop, Rio de Janeiro, Minds, 2006.

Cultura, sabor e mercado do café: uma leitura antropológica¹

• • •

Denia Román Solano

*“A cultura cafeeira mundial é mais do que uma cultura,
é um culto.”*

Mark Pendergrast

Quando se observa a maneira como os antropólogos – tanto os clássicos quanto os contemporâneos – abordam a temática da alimentação, são apresentadas duas tendências ou enfoques de análise. Uns concentram-se fundamentalmente no estudo do preparo e no consumo dos alimentos, nas dinâmicas familiares e de parentesco, relacionando-os com rituais alimentares, sistemas simbólicos e religiosos, assim como com suas implicações culturais. Outros, pelo contrário, concentram-se mais nos processos de produção e distribuição dos alimentos, dando ênfase às explicações relativas à economia, à distribuição, às condições materiais e biológicas da subsistência, aos aspectos agroecológicos e, ainda, ao mercado moderno globalizado. Desse modo, passa-se a ideia de que o consumo pode ser unicamente explicável pela cultura, ao passo que a produção só o seria pelos aspectos econômicos e ecológicos, estabelecendo um tipo de linha divisória e um dualismo irreconciliável entre estes processos.

Esta situação pode ser explicável pelas categorizações da lógica ocidental, que fragmenta não só o conhecimento em diferentes parcelas, mas também a vida social, que tende a ser entendida fragmentariamente. Apesar de a mesma antropologia ter historicamente tentado desconstruir esta tendência desde várias posturas teóricas, é frequente ocorrer as mesmas contradições

¹ Agradeço ao dr. Jacques Avelino, ao eng. Carlos Fonseca (Costa Rica) e à antropóloga Valéria Barros pelo apoio na revisão deste texto e pelas sugestões de redação.

dentro da própria disciplina, que não deixa de ser também um “produto” da racionalidade ocidental.

Para se entender as sociedades atuais e particularmente seu mundo alimentar, faz-se necessário ter uma perspectiva holística que dê conta das inter-relações entre o campo da produção (o econômico) e o campo do consumo (o sociocultural). Radicalizar a visão antropológica e procurar a combinação híbrida dos elementos que constituem as culturas alimentares. Fundamentalmente, é preciso conhecer aquelas combinações expressas nas trajetórias dos alimentos e nas diferentes percepções – ou nos diferentes regimes de valor – que os acompanham, permitindo assim uma maior compreensão de todas as consequências socioculturais do universo alimentar moderno e suas várias facetas no mundo contemporâneo.

Não é pensar no estudo ao estilo dos trabalhos monumentais das primeiras monografias antropológicas que procuravam captar a totalidade da cultura – projeto impensável no mundo atual –, mas sim caminhar na direção de uma análise que esteja centrada de maneira seletiva nas interconexões e confluências das dimensões sociais, simbólicas, econômicas e ecológicas, que constituem e dão sentido aos alimentos.²

Há alimentos que por sua ampla difusão mundial, por suas múltiplas interações e seu constante ir e vir entre as condições de produto, alimento e mercadoria, podem ser melhor entendidos sob esta perspectiva da interconexão, da hibridez, por meio da qual se faz possível compreender toda a sua significância sociocultural. Um destes produtos é o café, particularmente o café *gourmet* ou os cafés que se encontram sob uma certificação de origem. Estes tipos de café especiais são o tema central do presente trabalho e é por meio deles que me permito pensar na necessidade de observar o trânsito dos alimentos, desde as tradições culturais produtivas – na sua maioria contextualizadas nos países mais pobres do mundo –, até o seu consumo suntuoso, passando pelos fluxos dos mercados internacionais especializados, com vários “especialistas” e os complexos regimes de valor nos quais os cafés especiais se movimentam.³

² Pensar na alimentação sob esta visão holística nas ciências sociais, que integra produção e consumo não é novidade. Só para mencionar dois autores destacados, os estudos pioneiros de Igor de Garine (1972, 1987) e Sidney Mintz (1979, 1985) têm demonstrado seu grande poder explicativo sob esta perspectiva.

³ Talvez esta proposta se possa entender como a integração de alguns elementos-chave de uma das mais clássicas “gavetas” do saber antropológico: a antropologia econômica, com uma das “gavetas” mais recentes: a antropologia da alimentação.

Uma abordagem deste tipo implica, ademais, em um desafio metodológico dentro da antropologia clássica – como apresentam, hoje, muitos dos estudos dedicados às chamadas “sociedades complexas”. No mínimo, essa abordagem exigiria a possibilidade de um tipo de etnografia múltipla, com vários “chãos” etnográficos, que permitam dar conta dos diferentes cenários e interseções da dinâmica cultural que o mercado de café coloca. Mas, por enquanto, as ideias que apresento a seguir têm como espaço de reflexão e como motivação inicial a minha experiência de trabalho no projeto: “*Denominación de Origen en Café*” do *Instituto del Café de Costa Rica* (Icafe),⁴ sem todavia centrar-me unicamente nela. Procuro, fundamentalmente, fazer uma exploração dos significados sociais contrastantes do processo produtivo, do mercado e do consumo dos cafés especiais, pensados sob uma perspectiva antropológica. Mais do que uma discussão aprofundada e conclusiva, esta é uma proposta inicial de leitura que assinala possíveis rotas reflexivas sobre a temática do café, sobre sua história e seu mercado no mundo atual.

O CENÁRIO DO CAFÉ: A EXPANSÃO DE UM SABOR CULTURAL

O café é um desses produtos que, segundo Mintz (2001, p. 33), participou da difusão globalizante dos alimentos muito antes que se falasse de globalização. É uma planta originária da Etiópia, mas a propagação de seu consumo e a torrefação deve-se ao mundo árabe.⁵ Na segunda metade do século XVII institucionalizou-se seu consumo na Europa. Assim, junto com as ideias dos iluministas, apareceram também os primeiros cafés europeus, que emulavam os *Kaveh Kanes* da Meca, lugares onde as pessoas conversavam, escutavam música e consumiam café em excesso. Tanto na Europa quanto no Oriente, os primeiros cafés converteram-se em lugares um tanto

⁴ Este projeto foi financiado pela cooperação espanhola por meio da *Agencia Española de Cooperación Internacional* (AECI) e apoiado pela cooperação francesa, por intermédio do Centro de Cooperação Internacional em Pesquisas Agrônomicas para o Desenvolvimento (Cirad).

⁵ Há registros no Iêmen do consumo de café desde o ano de 500 d.C. No ano 1000 d.C., os árabes iniciaram seu consumo fazendo uma infusão com os grãos. Mas foi no século XIV que se deu o processo de torrefação com o qual o café adquiriu o aspecto que tem hoje (ABIC, 2006).

luxuosos, de certa suntuosidade e frequentados pelas diferentes elites da época (aristocratas, religiosos, militares, acadêmicos, literatos, músicos, etc.) (Pendergrast, 2002; ABIC, 2006). Essa condição ainda hoje se mantém nos cafés especializados em produtos *gourmet* no mundo todo.

Mas também o consumo do café ampliou-se ao resto da população, sobretudo com o processo de industrialização que popularizou a bebida no Ocidente, difundindo seu consumo junto com o próprio capitalismo e seu processo civilizatório, fazendo dele um alimento também proletário. Tal como o cataloga tão contundentemente Mintz, o café, o açúcar e o chá são alimentos “mata-fome” dos trabalhadores. Para esse autor, esses três alimentos foram historicamente “decisivos para a contribuição conjunta dos escravos caribenhos, dos indígenas camponeses e da classe trabalhadora europeia ao crescimento da civilização ocidental” (Mintz, 1979, p. 60, citado por Goody, 1995, p. 309).

Já no século XVIII, o café era um produto cultivado na África, Ásia e América Latina. Neste último continente, seu cultivo implicaria transformações profundas na economia, na ecologia e na política, sobretudo depois da segunda metade do século XIX (Pendergrast, 2002, p. 42). É devido a esta ampla difusão do consumo do café, que chega hoje a países como Japão e recentemente à China – que há três décadas não pareciam interessar-se pela bebida –, que se pode considerar o café como um dos alimentos etnicamente neutros ou neutralizados (Mintz, 2001, p. 35). Esta condição provoca constantemente recriações e ressemantizações sobre as práticas de preparação, os rituais sociais e os diversos contextos de seu consumo, que oscilam entre as particularidades culturais de cada sociedade e a homogeneidade da dinâmica global do Ocidente. Ainda assim, um dos aspectos que tem permanecido através do tempo e do espaço, o de maior significância em todos os lugares e todas as culturas, é o da absoluta preferência do consumo do café não por suas propriedades alimentícias, mas por suas propriedades sensoriais, concentradas no seu sabor e na sua condição de estimulante. Quando se vende e se compra café no mundo todo, mais do que um alimento, o que se vende e se compra é sabor e estímulo.

A preferência pelo sabor pode ser considerada de caráter universalista ou supracultural, já que, segundo os famosos estudos de Paul Rozin (1995; Cines e Rozin, 1982) sobre as aversões alimentícias, o sabor do café tem sido considerado como inatamente adverso e indesejável ao gosto do ser humano. Colocando-o assim, junto com a pimenta, o tabaco e o álcool, na condição

de alimentos que superaram o condicionante biológico, por meio das forças da cultura (Rozin, 1995, p. 103). O café foi gustativamente domesticado, fazendo do seu sabor e estímulo mais que uma condição natural ou biológica, um deleite puramente cultural.

No mercado contemporâneo, o discurso dos agentes que intervêm no processo industrial e comercial do café – os beneficiadores, os exportadores, os torrefadores e os distribuidores – está centrado nas características organolépticas do café, mais do que nas suas qualidades estimulantes. Essas últimas estão mais presentes no discurso dos consumidores, sobretudo no que se refere ao consumo do café da manhã e durante as horas laborais (Cines e Rozin, 1982).⁶ No entanto, para os consumidores *gourmet* o estímulo cede totalmente seu lugar ao sabor e ao aroma.

Portanto, além das flutuações da oferta e da demanda internacional do grão e das constantes especulações dos mercados futuros do café – emblematicamente encenadas nas bolsas de Nova York e Londres –, o preço do café está determinado pela qualidade do seu sabor, independentemente dos custos da produção. Qualidade que se define a partir do julgamento e das considerações organolépticas que os provadores – ou *catadores* – que os degustam, em vários momentos da cadeia produtiva e comercial, fazem sobre os diferentes cafés. Estas considerações organolépticas estão devidamente objetivadas e classificadas em escalas valorativas, formando o que poderíamos chamar de “esquemas conceituais de gosto”, baseados principalmente em quatro condições básicas: sabor, aroma, acidez e corpo.

Nestes esquemas, só são permitidas certas variações, mas sempre mantendo um padrão de qualidade, por isso o sabor-elite é dogmático. Por exemplo, a acidez pode ser muito elevada e isto não afeta sua qualidade, mas o amargor jamais pode ser elevado, deve ser sempre equilibrado ou leve, mas não ausente. Sendo assim, o café com sabor a mofo ou umidade é absolutamente desqualificado. Esses critérios gustativos são os determinantes do preço de todos os cafés no mundo, tanto dos especiais quanto dos convencionais, que também passam pelas mesmas avaliações (mas que

⁶ A condição de estimulante dado pela cafeína encontra-se em todos os cafés em diferentes concentrações, mas é totalmente independente da qualidade do sabor. Parece que por isto, essa condição não é tão determinante no mercado. Ademais, nas últimas décadas, se tem gerado uma grande controvérsia sobre as consequências negativas ou positivas da cafeína na saúde humana, o que provocou que na publicidade se deixasse de lado “o estímulo”, destacando-se mais o sabor e a sociabilidade que acompanham o consumo.

geralmente apresentam alguns “erros” no sabor, que darão uma condição de menor qualidade).

O CENÁRIO DO MERCADO: AS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM E AS DESIGUALDADES

As Denominações de Origem (DO), assim como as Indicações Geográficas,⁷ são certificações de qualidade e de origem utilizadas nos mercados de produtos agroalimentícios. Formam parte do conceito de propriedade intelectual, no sentido de que permitem a proteção do nome de regiões particulares que estão associadas a alimentos especiais, os quais devem sua qualidade e sua reputação ao vínculo com um território e uma cultura particular (Avelino *et al.*, 2006). As DO estabelecem uma relação direta entre as características do produto, o território (meio) e a cultura; o que em termos gerais denomina-se pela palavra francesa *terroir*. Assim, o mercado, por meio da DO, reconhece esta simbiose única entre natureza e cultura.

O conceito de DO surgiu na Europa, especificamente na França – devido à crise vinícola de meados do século XIX –, mas a ideia foi se expandindo e se regulamentando no âmbito internacional. Hoje, é um tema debatido e regulado pela Organização Mundial do Comércio (OMC).

Costuma-se dizer que as DO são processos *antimacdonaldização* do mundo, no sentido de que seu princípio gestor é a valorização dos alimentos a partir da sua diversidade, qualidade e autenticidade de origem. Com as DO, o mercado capitalista valora conhecimentos e tecnologias tradicionais, assim como gostos diferenciados, que não seguem os princípios dominantes da lógica capitalista global, nem da cultura de massas. Os produtos alimentícios com DO deixam de ser meras mercadorias anônimas e adquirem sua total condição de alimento particular. Parafraçando Marx, poderíamos dizer que neles se evidencia mais seu *valor de uso* do que seu *valor de troca*.

Estes alimentos, possuidores do selo DO, geralmente são considerados como produtos *gourmet*. Isso significa dizer que são alimentos investidos de uma aura especial dada pela sua autenticidade e particularidade, condição se-

⁷ Neste texto, estou incluindo as Indicações Geográficas dentro das Denominações de Origem, destacando, no entanto, que não são a mesma coisa, já que suas ênfases são diferentes. As Denominações de Origem são mais exigentes e amplas que a simples Indicação Geográfica, que só indica a procedência do produto.

melhante ao que Benjamin (1969) descreve para as obras de arte, quando diz que suas características as diferenciam das “cópias”. O mesmo pode-se dizer da massificação dos alimentos. São produtos com identidade e identificáveis por sua origem bem definida. Estão fortemente vinculados à tradição e por isso opõem-se à indiferença do moderno. Contêm, assim, uma forte carga simbólica e de distinção social para seus consumidores exclusivos (Bourdieu, 1979). Desta forma, o produto com DO não só reedifica sua condição de alimento, como também adquire certa complexidade simbólica.

As DO e, em geral, o mercado dos cafés especializados ou *gourmet*, têm sido consideradas como uma opção comercial alternativa para o mercado atual do café, que é profundamente desigual. Vários estudos especializados (Levin, 1996; Lingle, 1996; Lewin *et al.*, 2004) têm demonstrado que os cafés com estas características mantêm um melhor preço, são menos vulneráveis às crises do mercado e têm um crescimento constante da demanda. São produtos com valores e mensagens sociais incorporados, o que os faz menos sensíveis aos câmbios bruscos do mercado, mas também mais sensíveis às mudanças das narrativas que os sustentam. Todas essas condições motivaram a implementação do *Proyecto de Denominación de Origen en Café*, do qual participei.⁸

A desigualdade do mercado do café tem raízes históricas, já que a necessidade de seu consumo, a implementação de seu cultivo e o domínio de seu comércio são europeus, ainda que esse mercado tenha sido posteriormente compartilhado e, às vezes, dominado pelos Estados Unidos. No entanto, o lugar da produção e o aporte da mão de obra, (no início escrava) são predominantes nas regiões tropicais e subtropicais, as únicas aptas para o cultivo. Conforme o café consolidava-se como a bebida do Ocidente e fazia-se imprescindível tanto nos espaços domésticos como nos espaços laborais – tanto nos tempos de guerras, quanto nos momentos de ócio –, convertia-se num negócio altamente dominado pelos empreendimentos dos países consumidores (Pendergrast, 2002).

⁸ Fazer uma DO para café implica transformar um pouco a ideia original desta, no sentido de que o selo da certificação não vai para o consumidor final, mas para o distribuidor-torrefador no país importador. Já que o café historicamente é exportado semi-industrializado em grão verde, o consumidor final só poderia ter o selo da DO se o distribuidor-torrefador se submetesse aos vários controles do café, que asseguram que esse se embala absolutamente puro e sem misturas.

O café, então, é produzido principalmente no “terceiro mundo” – na sua maioria em países pobres –, mas são os países centrais que historicamente têm o controle da comercialização, determinando seu preço. E também determinando os padrões de qualidade do sabor e os valores culturais associados ao gosto e aos rituais da sua preparação e seu consumo, sobretudo dos cafés *gourmet*. Desta forma, o mercado mundial do café é um mercado desigual. Tanto simbólica como economicamente, há uma desigualdade na distribuição do capital econômico e na distribuição do capital social.

Só para se ter uma ideia atualizada da desigualdade econômica do mercado do café, alguns dados da última crise mundial – que se deu no final dos anos 1990 e se mantém até hoje – são muito ilustrativos. Em 1992, dos US\$ 30 milhões gerados pela indústria do café, os países produtores receberam US\$ 10 milhões. Dez anos mais tarde, em 2002, receberam menos de US\$ 6 milhões, num mercado que tem dobrado o seu volume (Intermón-Oxfam, 2002, p. 2).⁹ Boa parte das perdas destas crises é assumida pelo extremo mais débil da cadeia produtiva: os produtores familiares, que em âmbito mundial representam mais de 70% do total, em contraste às três transnacionais que controlam o mercado mundial do café (Kraft, Nestlé e Sara Lee). Esses produtores de café continuam tendo dividendos apesar da crise (Intermón-Oxfam, 2002, p. 3), por várias razões, entre elas pelos mecanismos de reserva do produto, pela manipulação da demanda e pela diminuição dos preços pagos aos produtores, o que contrasta com o aumento dos preços aos consumidores e com a diminuição da qualidade dos cafés.

O CAFÉ *GOURMET* E OS SABERES

Na Costa Rica, este panorama de desigualdade é algo semelhante, mas menos desalentador, porque o país tem dirigido sua produção ao melhoramento da qualidade do café como uma política governamental, fazendo com que 50% da produção de café seja vendido sob a categoria de cafés especiais e que a maioria do café exportado (85%) obtenha preços superiores

⁹ O mercado de café tem uma total ausência de regulação. A Organização Internacional do Café, até 1989, regulava parte do mercado, estabelecendo contingentes de exportação para assegurar a estabilidade dos preços. Mas as tensões e diferenças entre países provocaram a saída dos acordos dos Estados Unidos, o que motivou sua ruptura, gerando uma maior incerteza e uma eventual diminuição do preço do café (Intermón-Oxfam, 2002).

à média mundial (La Nación, 2007). Além disso, a distribuição dos ganhos é relativamente mais favorável do que no resto da América Central porque a participação dos pequenos e médios produtores é grande (65% da área de cultivo estão em suas mãos) (Icafe, 2005). Só num contexto como este, afetado pela crise, mas não desestruturado, poderia ser possível um projeto de DO que implica uma reorganização produtiva, uma ampla pesquisa técnica e uma importante inversão inicial. Ainda assim, e apesar do apoio financeiro e técnico da cooperação europeia, o projeto tinha algumas debilidades locais ou “nativas”, geradas pela percepção que os produtores têm de seu labor e de seu café, entre outras dificuldades político-econômicas geradas pela rígida cadeia de comercialização em que os produtores estão inseridos.

O projeto trabalhava em duas regiões do vale central da Costa Rica: Tarrazú e Valle de Orosi. Ambas com condições técnicas adequadas para uma DO, com cafés de alta qualidade, com tipicidades organolépticas particulares relacionadas aos seus *terroirs* (Avelino *et al.*, 2005),¹⁰ com tradições produtivas já centenárias, e um deles – o *café Tarrazú* – com uma fama bem estabelecida. Sem entrar em detalhes do trabalho antropológico do projeto, este – entre outras atividades – consistia em fazer os estudos etnográficos relativos à produção, à organização social e às condições dos produtores nas duas regiões, de utilidade tanto para a elaboração da solicitação legal da DO como para a implementação da mesma.

Os estudos centrados na produção foram denominados como etnografia produtiva (Román, 2005, p. 13), por meio dos quais pude compreender que os produtores entendem o café de uma forma bem diferente da qual o entendem o resto da cadeia produtiva e de consumo. Além disso, a organização conjunta (que se chama *Conselho Regulador*, na Espanha ou *Sindicato de Produtores*, na França) dos industriais – beneficiadores – com os exportadores, absolutamente necessária para implementar uma DO, implicava em uma aliança muito difícil de concretizar-se na região, já que estes grupos têm sido “adversários históricos” nas relações comerciais, que são bastante desiguais. É o caso dos produtores do Valle de Orosi, que não estão organizados em cooperativas e têm que vender seus cafés a estas empresas “beneficiadoras”,

¹⁰ Segundo os resultados organolépticos (Avelino *et al.*, 2005), o *café Tarrazú* tem um sabor achocolatado bem pronunciado, um aroma excelente, bom corpo e uma alta acidez. E o *café Valle de Orosi* tem um sabor floral-cítrico, bom aroma, bom corpo, uma acidez equilibrada e um levíssimo destaque do sabor amargo, que combina com seu sabor cítrico.

consideradas alheias à sua realidade rurais, sempre colocadas como símbolo de modernidade e consideradas oportunistas. Na maioria das vezes, os produtores discordam dos preços pagos, mas continuam na relação comercial por terem alternativas de venda muito limitadas.

Na outra região, em Tarrazú, ao existir uma ampla organização cooperativa dos produtores, a ideia da integração associativa é muito mais viável. Ainda assim, tal qual entre os produtores de Orosi, suas percepções e representações sobre o café discordam do conceito de uma DO. As representações destes dois grupos de produtores sobre o café estão relacionadas unicamente ao espaço produtivo. Eles não estabeleceram as conexões diretas entre as práticas agrícolas específicas e a qualidade do sabor, que é o elemento-chave na DO e nos cafés *gourmet*. Esses produtores dão algumas referências soltas, mas não os vínculos que um *terroir* supõe. Isso ocorre não porque não existam tais vínculos – já que têm sido comprovados tecnicamente – mas porque estão fora das suas considerações como produtores.

Eles, à primeira vista, reconhecem um bom cafezal, mas não sabem identificar a qualidade do café produzido em função de seu sabor, que é o que, em última instância, determina o valor comercial. Esses produtores têm muito claro que fazendo as coisas de determinada maneira, estão produzindo um bom café, porque o “beneficiador” aprova seu café e porque no preço pago não se tem muitas “penalidades” pela falta de qualidade, o que resulta em um relativo bom preço no contexto de desigualdade antes mencionado – sobretudo no Orosi, onde o café é menos famoso. Assim, o conceito de qualidade do café é dado, em última instância, pela relação comercial, pelo dinheiro e pela exigência do comprador, o ‘beneficiador’, no caso de Orosi, e as cooperativas, no caso de Tarrazú. Pode-se então dizer que o café que eles produzem é fundamentalmente uma mercadoria, antes que um alimento *gourmet* ou um produto especial, como deveria ser pensado para implementar uma DO. Sua cultura produtiva não parte de um conhecimento direto da relação entre prática agrícola e qualidade de sabor.

De fato, esses produtores não consomem o café produzido, e não porque não consomem café, já que o tomam diariamente – tanto na sua casa como no cafezal –, mas porque o café que eles consomem é o que compram no comércio local – um café de consumo nacional e geralmente de qualidade inferior. Este café sim é considerado por seu sabor como uma bebida e não tanto como uma mercadoria. Sobre este café os produtores podem falar das diferenças entre as marcas, sobre suas preferências e inclusive podem ter um

padrão de gosto, mas não do café que eles cultivam, porque este não é por eles consumido nem degustado. É como se o café consumido diariamente e o café produzido fossem duas categorias sem relação nenhuma.

Isto é uma diferença radical com as tradicionais DO na Europa, ou mesmo as da América Latina, de produtos mais “nativos”, como a tequila no México ou o pisco no Peru. Nesses casos, os produtores são também consumidores especializados de seus próprios produtos, e são degustadores com experiência, por isso facilmente relacionam os sabores com as suas práticas agrícolas. Ou seja, são produtores que detêm os conhecimentos práticos e vivências desde a produção até a preparação e o consumo, tendo assim os mesmos – ou pelo menos semelhantes – parâmetros e valorações gustativas dos consumidores finais.

Os produtores de café das duas regiões anteriormente referidas (Orosi e Tarrazú) não só desconhecem os gostos e conceitos de qualidade do mercado, como também têm ideias e percepções sobre como é o sabor de um bom café, muito diferentes das de seu público: os consumidores *gourmet*. Há uma espécie de “analfabetismo” de gosto dos produtores com relação à industrialização, aos juízos de sabor dos provadores especializados e aos critérios do mercado em geral, provocando uma desigualdade também cognitiva.

Por outro lado, – ainda que o processo de beneficiamento do café não fizesse parte do meu estudo, que se centrava na produção –, é interessante se fazer notar algumas observações sobre o mesmo, que, desde seu nome, já parece indicar a transformação de um produto da natureza em um bem de consumo. A industrialização do café está tecnicamente definida, conta com uma grande informação técnico-científica, assim como com muitos manuais de procedimento e uso de equipamentos (geralmente feitos nos principais países consumidores). Ainda assim, boa parte do que se faz ali se baseia nos conhecimentos não formais e empíricos dos encarregados ou administradores dos *benefícios*, que são os que em última instância tomam as decisões-chave do processo. Por isso, o processo de beneficiamento é um interessante espaço para uma pesquisa etnográfica, já que, à primeira vista, o que aparece como uma atividade industrial regida estritamente pelos princípios cartesianos da técnica é na verdade uma complexa mistura de conhecimentos experienciais e empíricos.

A cargo destes “especialistas da ciência do café” é que está a responsabilidade de manter as propriedades do grão, pois o processo de beneficiamento não afeta diretamente a qualidade do café, mas pode torná-lo pior por um

simples procedimento mal conduzido. A passagem do fruto cereja do café para o grão seco é um processo cuidadoso de limpeza, de separação, de uma manipulação cautelosa da umidade e secagem do grão – feito tanto com secadores artificiais quanto com o calor do sol. Os cuidados são extremos na industrialização, na qual se tem o controle absoluto das transformações e dos tempos, sendo o critério central um rigoroso cuidado com a não alteração do sabor.

Uma vez que o café é entregue pelo produtor, deixa de ser o produto-mercadoria e passa a ser um alimento especial, uma mercadoria *gourmet*. Há uma transformação física e nos regimes de valor social. É nesse momento que, conforme passa pelas diferentes etapas de processamento industrial, o café vai sendo ressignificado, adquirindo, por meio das provas de degustação, a condição de alimento-elite, ou mesmo de alimento convencional, se não passar nas avaliações predefinidas.

As salas de degustação, peças-chave nos *benefícios* e nas empresas exportadoras, são verdadeiros laboratórios de aromas e sabores, onde se exploram e se investigam, de maneira incomum, as amplas possibilidades perceptivas do paladar, do olfato, da visão e do tato. É um espaço totalmente ritualizado, com linguagens particulares, discursos técnico-sensitivos sobre os aromas e os sabores e onde constantemente os provadores lutam contra a subjetividade de seu próprio gosto. Eles têm que ser *experts* em identificar e classificar os múltiplos sabores, suas intensidades, suas combinações e, sobretudo, perceber suas “faltas” e “erros”. O provador de café é um classificador de percepções gustativas.

OS CONSUMIDORES ESPECIALIZADOS

Os consumidores de cafés *gourmet* ou cafés com DO centram sua atenção não no valor alimentício ou na condição estimulante do café, mas no seu sabor e autenticidade, na sua aura especial de pureza e originalidade. Assim, exigem cafés puros e vinculados a regiões particulares, isto é, *terroirs* específicos. Por isso, hoje os cafés *gourmet* mais famosos levam os nomes de seus lugares de produção, como no caso dos licores.

São consumidores suntuosos que compram, consomem e degustam o café pelo seu sabor especial, pela sua excelência e pelas valorações sociais e simbólicas associadas ao consumo dos produtos exclusivos, seguindo padrões de gosto e de distinção socialmente estabelecidos (Bourdieu, 1979). Ademais,

figurativamente a eleição por um produto com DO dá-lhes a ideia da liberdade de escolha individual, a opção de eleger num mundo padronizado, trivial e utilitarista. Como argumenta Mennell (1995, p. 345), a variedade e diferenciação são evidentemente partes intrínsecas dos valores da *haute cuisine* e dos produtos *gourmet*.

Mas o que explica em boa parte a relação entre certas práticas alimentares e o *status* social parece ser a valoração de se ter um gosto desenvolvido, o que significa ter papilas gustativas “domesticadas” ou refinadas, que saboreiam não apenas pela necessidade básica e biológica da sobrevivência, mas pela pura satisfação sensitiva. Há uma relação entre depuração dos sentidos e a diferenciação social. O objetivo é superar a condição das necessidades naturais de alimentação e elevar-se a uma condição de erudição dos sentidos. O fisiológico passa a um plano secundário, sendo substituído pela experiência cultural dos sentidos.

Por outro lado, esta domesticação dos sentidos tem toda uma ritualização de consumo associada, ou seja, a domesticação inicia-se desde a preparação do alimento. Quanto mais valorizado o café, mais se complexifica seu preparo e têm-se maiores cuidados para não “afetar” seu sabor. Os conhecimentos e as técnicas sobre a elaboração do café são bastante desenvolvidos, e existem várias maneiras de preparo com resultados e características diferentes. Há toda uma ciência, ou melhor, uma arte de preparação do café, que tem seus especialistas particulares: os *baristas*. Esses trabalham com uma série de variáveis: o tipo de café, o tipo de torrado do grão, os níveis da moagem, a temperatura da água, o equipamento e, o mais importante, o tempo transcorrido entre a preparação e seu consumo, porque o ideal é um café recém-torrado, recém-moído e recém-feito.¹¹

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cadeia produtiva e de consumo do café evidencia uma discordância e desigualdade não só econômica e simbólica, como também cognitiva e de percepção gustativa entre os diferentes grupos sociais e agentes que a

¹¹ Esta ritualização do consumo não é exclusiva do *gourmet*, mas está presente no consumo geral do café, associada aos múltiplos espaços e condições de seu consumo, que vão desde a intimidade familiar até o consumo individual nos lugares públicos.

conformam. A trajetória do produto, tanto espacial quanto por meio dos diferentes regimes sociais de valor, mostra o café numa variabilidade de condições ou estados – produto agrícola, mercadoria, simples alimento estimulante ou com sabor *gourmet* –, que evidenciam a heterogeneidade dos valores e dos saberes que são socialmente relevantes em cada momento, expondo como os alimentos na modernidade explicam mais do que apenas seu campo alimentar. Por isto, na medida em que se consiga estudar e contrastar essa discordância e desigualdade do café, assim como na medida em que se possam reconhecer as suas interações e relações, estar-se-á mais perto do entendimento da sua complexidade. Creio que isto só é possível quando desessencializamos a ideia dominante do mercado capitalista centrada na produção e nos atrevemos a misturar e a ultrapassar os limites das categorias analíticas do pensamento ocidental para atingir uma visão híbrida dos fenômenos culturais.

Estas tarefas são constitutivas da própria disciplina antropológica e serão mais bem realizadas nos contextos contemporâneos se nos aprofundarmos em etnografias abertas a estas interconexões, que acompanham a diversidade radical destes contextos. Assim, com o café, faz-se necessária uma interrogação etnográfica desde a particularidade dos sistemas produtivos (*terroir*), passando pelo beneficiamento, pelos saberes – e sabores – dos seus diferentes especialistas, até os novos espaços organizativos do mercado, como as DO e o consumo *gourmet*. Essa visão etnográfica, híbrida, mostra-nos os “novos” limites que se configuram entre a natureza e a cultura, e entre a universalidade e a particularidade, necessários para entender as sociedades contemporâneas e seu mundo alimentar.

REFERÊNCIAS

- ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café. *História do Café*. 2006. Disponível em: http://www.abic.com.br/scafe_historia.html.
- APPADURAI, A. *La vida social de las cosas*. México: Grialbo. 1991.
- AVELINO, J.; PERRIOT J. J.; GUYOT, B.; PINEDA, C.; DECAZY, F.; CILAS, C. Identifying *terroir* coffees in Honduras. *Plantations, recherche, développement*, Montpellier, p. 6-16, 2002.
- AVELINO, J.; BARBOZA, B.; ARAYA, J. C.; FONSECA, C.; DAVRIEUX, F.; GUYOT, B.; CILAS, C. Effects of slope exposure, altitude and yield on coffee qua-

lity in two altitude *terroirs* of Costa Rica, Orosi and Santa María de Dota. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85, p. 1869-1876, 2005.

AVELINO, J.; FONSECA, C.; ROMÁN, D.; ROMERO, S. *Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen: algunos fundamentos y metodologías con ejemplos de Costa Rica sobre Café*. San José: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFÉ), 2006.

BENJAMIN, W. A obra de Arte no tempo de suas técnicas de reprodução. In: BENJAMIN, W.; ADORNO, T.; GOLDMANN, L. *Sociologia da Arte*, IV. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1969.

BOURDIEU, P. *La Distinction*. Paris: Les Éditions de Minuit, 1979.

CINES, B.; ROZIN, P. Some Aspects of the Liking for Hot Coffee and Coffee Flavor. *Appetite*, 3, p. 23-34, 1982.

CONTRERAS, J. (Org.). *Alimentación y cultura, necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1995.

FISAC, R.; MOSCOSO, A. *Denominaciones de Origen y otros certificados de calidad*. Conferencia Centro de Investigación del Instituto del Café de Costa Rica, Heredia, 2005.

GARINE, I. de. The sociocultural aspects of nutrition. *Ecology of Food and Nutrition*, 1, p. 143-163, 1972.

_____. Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15 (7), p. 4-7, 1987.

GARINE, I. de.; VARGAS, L. A. Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. *Cuadernos de Nutrición*, Mexico, 20 (3), p. 21-28, 1997.

GOODY, J. Alimentación Industrial: hacia una cocina mundial. In: CONTRERAS, J. (Org.). *Alimentación y cultura, necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona. 1995.

ICAFE. *Resumen de Estadísticas Productivas*. San José: Icafe. 2005.

INTERMÓN-OXFAN. Comercio con Justicia. *Crisis del café: pobreza para 25 millones de familias*. Campaña España, 2002. Disponible em: <http://www.make-tradefair.com/es/assets/espanol/TRIPTICO%20CAFE.pdf>.

LA NACIÓN. *Café de Acosta logró \$2.135 por quintal en subasta electrónica*. Disponible em: http://www.nacion.com/ln_ee/2007/junio/22/economia1141199.html. 22/6/2007.

LEVIN, M. Marketing single origins. *Coffee & Cocoa International*, 23, p. 30-31, 1996.

LEWIN, B.; GIOVANNUCCI, D.; VARANGIS, P. Coffee Markets. New paradigms in global supply and demand. *Agriculture and Rural Development Discussion Paper*, 3. Washington: The World Bank. 2004.

- LINGLE, T. R. The growth of the specialty coffee industry. *Plantations, Recherche, Développement*, 3, p. 171-178, 1996.
- MENNELL, S. Disminuyendo los contrastes, aumentando las variedades. In: CONTRERAS, J. (Org.). *Alimentación y cultura, necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1995.
- MINTZ, S. W. Time, sugar and sweetness. *Marxist Perspectives*, 2, p. 56-73, 1979.
- _____. *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin, 1985.
- _____. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16 (47), p. 31-42, 2001.
- PENDERGRAST, M. *El Café, historia de la semilla que cambio el mundo*. Buenos Aires: Javier Vergara Editor, 2002.
- ROMÁN, D. Diagnóstico Inicial: Valle de Orosi y Cantón de Dota. *Proyecto Denominación de Origen en Café*. San José: Icafe, 2005.
- ROZIN, P. Perspetivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias. In: CONTRERAS, J. (Org.). *Alimentación y cultura, necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1995.

III
**Transformações contemporâneas
e consumo alimentar**

Ressignificações do tradicional e do *típico mineiro*¹



Mônica Chaves Abdala

INTRODUÇÃO

Nosso interesse pelo estudo da alimentação iniciou-se no mestrado, quando realizamos a pesquisa sobre a importância da cozinha na construção da imagem do mineiro.² Concluímos que a imagem de um *típico mineiro* opera tanto num plano interno como extrapola fronteiras regionais. A cozinha constitui um dos pilares centrais dessa imagem. A observação da pródiga exposição e a oferta de alimentos em ocasiões festivas e nos momentos mais corriqueiros do cotidiano estimulou nossa reflexão sobre a cozinha como espaço privilegiado de convívio e relações sociais.

A cozinha e a língua materna são universalmente reconhecidas como elementos centrais na pauta da identidade. No entanto, nem sempre esse elemento da identidade é selecionado para projetar uma imagem regional, como acontece em Minas Gerais. Imagem esta que é reconhecida tanto internamente como num plano externo ao estado.

A partir do final da década de 1980, preocupamo-nos em analisar mudanças nos hábitos alimentares e formas de sociabilidade de famílias mineiras que passaram a fazer refeições cotidianas fora do lar. Nossa hipótese inicial da pesquisa, que resultou em tese de doutorado, era que a substituição da alimentação em casa pela dos restaurantes *self-services*, locais escolhidos pelas famílias observadas em três cidades mineiras de diferentes portes, provocaria uma significativa mudança em relação ao que se convencionou chamar de alimentação *tradicional*

¹ Parte das reflexões apresentadas neste capítulo foram posteriormente desenvolvidas como capítulo do livro *Caleidoscópio de saberes e práticas populares*, organizado por Mônica Chaves Abdala e Maria Clara Tomaz Machado, publicado pela EDUFU em 2007, e em artigo publicado em 2011 na Revista História Questões e Debates nº 54.

² Referente ao estado brasileiro de Minas Gerais.

e *típica mineira*, assim como nas relações sociais. Para nossa surpresa, ao final do trabalho, percebemos que a presença da comida caseira e *típica* é referência simbólica para a escolha do restaurante e que o espaço escolhido é reapropriado como se fosse a casa, momento de reunião da família, como veremos.

Concluimos que o *self-service* foi uma fórmula nacional desenvolvida com a perspectiva de adaptação aos tempos atuais, mas como forma de ressignificar a tradição alimentar. Se, por um lado, as normas alimentares atuais impõem mudanças a partir de regras dietéticas ditadas por discursos médicos ou por razões estéticas, por outro lado, muitas famílias encontram na variedade desses restaurantes a possibilidade de retomar hábitos tradicionais que, muitas vezes, haviam se tornado impraticáveis nas refeições em casa. Portanto, o que parecia à primeira vista uma descaracterização de práticas e padrões tradicionais, afigurou-se como possibilidade de uma espécie de diálogo entre tradição e mudança.

Neste trabalho, elaboramos um estudo comparativo entre resultados de duas pesquisas realizadas em cidades mineiras, buscando observar o modo como as tradições alimentares permanecem ressignificadas. A primeira delas, anteriormente citada, analisou famílias que comem fora cotidianamente, a partir do final dos anos 1980. A segunda, entre o fim de 2006 e início de 2007, voltou-se para o estudo de práticas culturais populares na região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, enfocando a comida como fulcro de sociabilidade. Conclui-se que, desde os anos 1980, há relativa ausência do *típico* nas casas, praticamente restrito a finais de semana e ocasiões especiais, como as festas, ao mesmo tempo em que está mais presente em restaurantes variados – especializados em *comida mineira* e *self-services*. Como referência identitária, associada a uma forma de sociabilidade característica da casa, o *típico* e o *caseiro* tornaram-se elementos atrativos para as famílias que passaram a fazer refeições diárias fora de casa. Nas festas coletivas, como as comemorações de Folia de Reis, a presença de pratos tradicionais e *típicos* constitui aspecto fundamental. Por outro lado, as feiras de produtores familiares artesanais que observamos representam a persistência de saberes e modos de fazer e comercializar produtos alimentares tradicionais.³ As mesas dos restaurantes e das festas coletivas, assim como as feiras, constituem diferentes formas de ressignificações da tradição alimentar ancestral.

³ Devido às dimensões do artigo, não trataremos das feiras, que são abordadas no artigo *Saberes e sabores da cultura popular: tradições e inovações*, no prelo.

Iniciamos a discussão pela questão do *típico mineiro* para, em seguida, abordar a mesa da festa e do *self-service*.⁴

A COZINHA MINEIRA TRADICIONAL E TÍPICA

A compreensão da singularidade da cozinha mineira e da construção da imagem do *típico mineiro* a ela associada (Abdala, 1997) está relacionada ao estudo de tradições resultantes de conjuntos de fatores que combinam determinantes históricos e simbólicos, cujos elementos persistiram no decorrer dos séculos, desde o povoamento da capitania de Minas Gerais até as primeiras décadas do século XX, conformando padrões alimentares e de convívio caracterizados por uma *longa duração*.

As próprias condições históricas favoreceram longa permanência desses padrões, mantendo vivas as tradições, mesmo quando restritas a ocasiões especiais, como festas e reuniões de família.

Os cardápios mineiros, até as primeiras décadas do século XX, praticamente não têm alimentos crus, à exceção de algumas frutas. A culinária mineira resultou de uma permanente elaboração dos alimentos, em processos lentos, longos e ritualizados, servindo a uma verdadeira *domesticação* da natureza, com a qual os colonizadores europeus se depararam. Nos séculos XVIII e XIX, o processo culinário, transformando a natureza em cultura, delineou preceitos que representavam simbolicamente a necessidade de ordenação do próprio universo social, diferenciando *civilizados* e *selvagens* e demarcando diferentes grupos sociais, diante do etnocêntrico olhar europeu (Abdala, 1997).

A preferência por alimentos que passaram por processo de cocção era evidente, devido não só à necessidade de seguir preceitos alimentares, como também ao hábito de manter estoques, herdado de tempos de carestia vividos no período da mineração e cultivado como necessidade de estar sempre

⁴ Este trabalho foi inicialmente apresentado como comunicação na VII Reunião de Antropologia do Mercosul, em 2007, com a preocupação de dar corpo à sistematização de um conjunto de reflexões desenvolvidas ao longo dos anos 1990. Dessa forma, a novidade é a apresentação desse conjunto, sendo que cada uma das pesquisas já foi publicada isoladamente. Ao longo da discussão aqui realizada, reproduzimos partes do artigo *Da casa ao restaurante. Representações sobre o comer fora em Minas Gerais*, no prelo, que é uma versão do artigo em francês, de 2006.

prevenido para as visitas inesperadas, mesmo em tempos de fartura vividos nas fazendas.

As verduras eram sempre refogadas ou cozidas, as frutas predominavam em compotas. As carnes eram sempre fritas, assadas ou cozidas, muitas vezes, depois de terem sido salgadas ou defumadas. Os alimentos cozidos predominavam em relação aos assados, caracterizando maior aproveitamento e uma forma de economia que percebemos no *mexido*, nas farofas, nas sopas e em outros pratos que combinam alimentos, aproveitando sobras, partes menos nobres de animais e culturas de quintal. O cozido tem a conotação de alimento domesticado, ao mesmo tempo em que é adequado aos momentos de escassez de gêneros, pois tudo no alimento é aproveitado. O assado, por sua vez, é mais adequado às ocasiões especiais, não ao dia a dia, pois é acompanhado de perda do suco, é *aristocrata*, voltado para uma *exo-cuisine*, enquanto o cozido é popular, íntimo, representa uma *endo-cuisine*, conforme bem demonstrara Lévi-Strauss (1968).

Uma análise histórica dos pratos considerados *típicos* mostra que a maioria deles passa a compor a pauta alimentar desde o período de ocupação do território em busca do ouro, no final do século XVII e durante todo o século XVIII. Tais pratos passaram de geração em geração no decorrer dos séculos, chegando até os nossos dias, como feijão tropeiro, frango com quiabo, angu de fubá e de milho verde, couve, paçoca de farinha com carne, farofas, lombo e pernil assados, torresmo; carne de porco com cará, mandioca ou canjiquinha, arroz com galinha, tutu de feijão e doces em compotas.

O porco era fundamental na economia doméstica, pois dele tudo se aproveitava. Carnes de frango e de galinha também eram constantes no cardápio mineiro. O milho comparecia em todas as refeições predominando sobre a mandioca, desde o milho verde, cozido, assado, ou feito um mingau, ao fubá (angu, mingau, bolo, cobu, etc).

No século XIX, com o declínio da mineração e a dedicação às atividades agropecuárias, a vida se concentrou nas fazendas. Dessa forma, uma maior disponibilidade de gêneros possibilitou ampliação do receituário. Houve maior presença do arroz, da carne de vaca e do café, abundância de leite, queijos e ovos, com ampliação das quitandas e doces, a exemplo do pão de queijo e doce de leite.

Portanto, diferentes momentos históricos aos quais correspondem diferentes formas de sociabilidade originaram diferentes tradições que se combinam, compondo a alimentação tida como *típica* mineira. Tais tradições

do passado assumem importância na construção da identidade alimentando o *mito da mineiridade*⁵ que tem um vínculo com esse mesmo passado lembrado como glorioso.

Dessa forma, a cozinha do passado reúne elementos essenciais à permanência do *mito*. Presente na memória, como tradição, é permanentemente reavivada como *culinária típica*, com publicações e estabelecimentos especializados, campanhas na mídia, crônicas, discursos de políticos e memorialistas. A variedade de receitas, sabores e alquimias perde nitidez, reforçando a ideia de unidade, fundamental para a existência do *mito*. Pratos como os já citados, a exemplo do feijão tropeiro, frango com quiabo, lombo com tutu, pão de queijo, broa de fubá, doce de leite e uma grande variedade de compotas de frutas são alguns dos ícones associados à imagem do mineiro. Evocam a comunidade no passado, a mescla de sub-regiões, de tradição e inovação, numa verdadeira mágica que faz das várias Minas a *patriazinha*, como a chamou Guimarães Rosa.

Buscando recompor a urdidura do que se convencionou chamar de *tradicional e típico mineiro*, no decorrer dos séculos, percebemos hábitos que se referem a práticas costumeiras, tidas como *ideais*, reproduzidas de geração a geração como modelo “correto” e duradouro. Desde o início do século XX, a maior disponibilidade de renda e a maior variedade alimentar introduzida com a vinda de imigrantes estrangeiros europeus, e acentuada com a abertura de hipermercados na segunda metade do século, não parecem ter provocado ruptura nos padrões costumeiros. O cardápio básico permaneceu constituído de arroz, feijão, carne – predominando o frango e o porco –, mandioca, milho, farinha, couve e legumes cozidos, embora muitos pratos tenham sido, posteriormente, aí incorporados, como foi o caso da macarronada, do quibe, da *esfiha*, de verduras e legumes como tomate, repolho, alface, cenoura, brócolis, de enlatados como creme de leite, salsichas e maionese, entre outros. Houve, também, uma crescente influência dos discursos dietéticos, veiculados pela mídia, e do *marketing* de produtos industrializados, de consumo rápido. Entretanto, a referência ao modelo *idealizado* relativo à comida *tradicional e típica* permaneceu como forte elemento de identidade presente nos momentos especiais.

⁵ A concepção da *mineiridade* como mito foi desenvolvida por Arruda, em seu livro *Mitologia da Mineiridade* (1990).

De outro ângulo, até meados dos anos 1900, predominaram as refeições cotidianas realizadas em família, no interior dos lares. O banquete, a merenda, o cafezinho com quitandas mantiveram-se como pretextos de convívio e estabelecimento de relações sociais, acolhendo na casa quem vinha de fora, forma de hospitalidade herdada da tradição portuguesa. Nesse domínio, a mulher permaneceu como protagonista e seu papel não sofreu alterações substanciais, assim como o papel da cozinha. Ela continuou responsável pelos rituais que fundamentaram a eleição da hospitalidade e da afabilidade no trato, como traços do perfil do mineiro que se delineava. Também na rua, os locais onde se vendiam alimentos propiciaram o encontro, o convívio, tanto na sociedade setecentista, quanto na sociedade ruralizada do século XIX, na qual os contatos tornaram-se raros e difíceis (Abdala, 1997, p. 171).

Portanto, uma vez que a cozinha constituiu-se como pilar central na pauta da identidade mineira, nossa questão é: admitindo-se as inevitáveis transformações por que passam as manifestações culturais tradicionais, como pensar o sentido de continuidade das tradições no âmbito local?

Obviamente os hábitos tradicionais não permanecem com sua “pureza” original, mas é fundamental analisá-los porque desse modo é possível recuperar o fazer de cada coletividade, o sentido encarnado de sua identidade como coletividade.

Dessa forma, se é verdade que o local insiste em se reafirmar diante da possibilidade de homogeneização apontada pelo que Ortiz (1994) denominou *mundialização* da cultura, buscamos perceber como tal afirmação se faz presente na Festa de Reis, por meio da recuperação de modos de fazer tradicionais e até mesmo nas manifestações que têm a fórmula mais *globalizada*, como é o caso dos *self-services*.

RESSIGNIFICAÇÃO DAS TRADIÇÕES: À MESA DOS SANTOS REIS⁶

Em várias regiões do Brasil, dia 6 de janeiro é dia de Festas de Reis. Foliões e devotos se juntam a multidões de pessoas, atraídas pelas tradições populares, teimando em reafirmar memórias tradições e identidades. Na

⁶ A discussão aqui efetuada foi retirada do texto *Saberes e sabores da cultura popular: tradições e mudanças* (Machado e Abdala, 2007).

região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, as comemorações dedicadas aos reis magos tomam vulto em toda parte. Os preparativos iniciam-se meses antes, com o preparo dos doces, a engorda dos porcos, com frangos e vacas que os devotos doam por ocasião da festa e culminam com a procissão e o terço, no dia 6. Nove dias antes da comemoração, momento de apogeu – quando se destacam os aspectos religiosos –, famílias, foliões e amigos começam a organizar os preparativos finais, pois a festa atrai, em alguns casos, até milhares de pessoas. O banquete servido é o ponto alto para muitas pessoas que participam da comemoração, como reconhecem seus próprios foliões e organizadores. Este é o momento da comunhão, da retribuição generosa às graças recebidas durante o ano, das mesas fartas, em que o cardápio simboliza uma tradição alimentar ancestral que comporta poucas mudanças. As famílias e os amigos reúnem-se em forma de verdadeiros mutirões para a matança de porcos, galinhas, vacas ou para a preparação dos tachos de doces de leite, doces de frutas e o que mais for recebido como doação.

Diariamente, na saída do terço, os devotos e foliões reúnem-se em volta de mesas de quitandas variadas. Em cada casa que acolhe a folia o ritual se repete em volta da mesa, para os foliões e para os que recebem sua visita. As refeições geralmente são compostas por arroz com feijão, carne, frango, macarrão, cenoura e batata com carnes ou em forma de salada cozida. No dia da festa, aquela receita especial de macarrão com frango e as almôndegas constituem o prato principal. Consideradas mais práticas e duráveis, as almôndegas há muito substituíram as carnes e os frangos recheados das antigas festas, em que apenas parentes e pessoas próximas participavam. E, para finalizar, muitos doces.

Os doces preparados de véspera ou guardados ao longo do ano para a ocasião aparecem em seus variados sabores. As quitandas como pão de queijo, bolos, roscas, biscoitos de polvilho e broas de fubá também estão sempre presentes na casa do festeiro como na dos devotos por onde passa a folia, simbolizando o percurso dos reis, promovendo o encontro, a solidariedade e o reviver da fé cristã.

Essa é uma festa de tradição rural, que resiste nos rituais e no cardápio da “roça”, nas comidas e na fartura típicas⁷ das comemorações reproduzidas

⁷ Na Fazenda Mata dos Dias, onde realizamos a observação, as contribuições de devotos e festeiros são significativas, propiciando um verdadeiro banquete e mesas postas o dia todo para as pessoas que trabalham na organização da festa. Em alguns dos relatos que colhemos

nas memórias de viajantes do século XIX, de ensaístas, de poetas e de cronistas ao longo do século XX. Momento de abrir a casa, acolhendo os convidados na melhor hospitalidade. Tempo das longas preparações que levam horas, dias, das receitas de família que amarelaram nos cadernos, da matança do porco cheio da banha – que não pode faltar nas receitas –, como quando se aprendia com as avós, à beira do fogão de lenha e das fornalhas, que permanecem presentes nas festas rurais. E lá estão as velhas tias, iniciando as mais jovens no ponto e no tempero da rosca, das almôndegas, observadas por todos e tudo observando atentas. Pura reminiscência do passado revivido em toda sua força.

Hoje, os foliões não peregrinam mais a pé ou a cavalo. A moto ou o celular anunciam a chegada do caminhão que os conduz para as orações dos terços e para as refeições. O baile depois da festa nas fazendas dá lugar, nas cidades, a bandas e duplas sertanejas, atraindo turistas, mídia e um público que envolve milhares de pessoas. No entanto, longe dos holofotes, as preparações da comida, do presépio, dos enfeites, dos arcos conservam procedimentos tradicionais, como também observou Machado (2007).

É o momento de vivenciar a tradição, possibilitado pelos rituais da fé. No dia seguinte, retoma-se a rotina diária. A família mal terá tempo de se reunir no almoço, comendo muita salada e pouca gordura, nada de banha, pois aumenta os índices de colesterol! Na correria diária do trabalho para a casa, quem terá tempo para uma visita à velha tia ou à avó? Talvez um almoço aos domingos, dia de reunir a família e dar um descanso às donas de casa, nada de cozinha! Quem sabe um *self-service*?

TRADIÇÕES E ADAPTAÇÕES

A adaptação ao ritmo do mundo contemporâneo influiu na permanência ou não dos hábitos tradicionais no cotidiano, embora mantidos nas ocasiões festivas. Nesse sentido, desde os anos 1980, percebemos que o *típico* estava cada vez mais ausente na mesa cotidiana das casas, ao mesmo tempo em que notamos sua presença em restaurantes variados, onde as famílias que passaram a almoçar diariamente fora de casa reencontraram traços de

na região, no entanto, a situação não se revela tão farta e o tema da fartura aparece de maneira mais recorrente no passado e em áreas rurais, quando se contava, então, com doações e apoio dos fazendeiros.

sua tradição alimentar. Como pudemos notar, várias pessoas justificaram a escolha de um restaurante pela presença da *comidinha caseira* à qual estavam habituadas. Isso ocorre até mesmo nos casos em que o consumo efetivo envolvia opções diferentes. Dessa forma, a escolha de um lugar para refeições diárias tinha como referência a qualidade e a comida caseira – feijão, arroz, frango ao molho pardo, angu, torresmo, couve – mesmo se o consumo efetivo fosse de grelhados, saladas e frutas.

O rápido aumento do número de *self-services*, sobretudo em Belo Horizonte e Uberlândia,⁸ concerne a uma preferência de ordem cultural. Tudo indica que o congelador e o microondas, muito utilizados na Europa e nos Estados Unidos, não são páreos para a comida caseira *fresquinha* e *quentinha*, mesmo quando consumida em espaços públicos. As estatísticas relativas ao aumento do número de refeições feitas fora de casa e a presença marcante dos restaurantes por quilo e congêneres na paisagem urbana brasileira parecem indicar que o sanduíche e os pratos congelados não são as fórmulas privilegiadas nas mudanças de hábitos alimentares locais.

Para os frequentadores habituais que se tornaram seus defensores, há identificação do restaurante com o espaço da casa que se expressa na escolha da comida, na preferência por lugares que *lembram a casa da avó* ou, simplesmente, por espaços estabelecidos em casas, contrastando com salões amplos, tidos como *não aconchegantes* e pouco privativos; na demarcação de mesas especiais e, fator importante, na relação de proximidade e confiança estabelecida com os donos e, às vezes, com o próprio *staff*. Em contraposição à visão crítica, que ressalta a ausência de convívio e do ritual à mesa – que só poderia ser vivenciado entre amigos e familiares no espaço doméstico –, alguns consideram que o *self-service* pode propiciar o encontro da família à mesa do almoço, a possibilidade de educação alimentar e de bons modos à mesa, assim como o convívio e relações sociais para os que são *habitués*.

A importância do modelo doméstico de refeição pode ser particularmente evidenciada na preferência que os frequentadores de todo dia manifestam em relação aos locais que servem a *comidinha caseira* à qual estão acostumados. Isso se explica pelo fato de que, nas representações dos consumidores, em

⁸ A pesquisa que resultou na tese de doutorado *Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service*, defendida no Departamento de Sociologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (FFLCH/Usp) em 2003, foi realizada em três cidades mineiras de diferentes portes: Belo Horizonte, Uberlândia e Monte Carmelo.

casas é possível uma *verdadeira* refeição, que *alimenta mais e melhor*, enquanto o *snack*, entendido como lanches e comidas de *fast food*, aparece como *não refeição*, como transgressão à forma tradicional e estruturada de alimentação.⁹ Entretanto, as misturas e as escolhas atuais impõem mudanças em padrões tradicionais, como a preferência por alimentos cozidos, poucas verduras cruas, assados predominando nos finais de semana e festas, conforme observamos em nosso estudo anterior (Abdala, 1997). Assim, os pratos servidos nos restaurantes de comida rápida, em que, no dia a dia, mesclam-se as saladas cruas em abundância aos grelhados e assados e às massas especiais – com recheios –, e pouco arroz com feijão, como notam os nutricionistas, subsumem o simbolismo presente em períodos anteriores, transformando-o em mero sinal.

A fórmula do autosserviço rápido, prático e variado adaptou-se ao gosto local, servindo comida “de verdade”, mas as transformações são inevitáveis. Um bom exemplo é o da feijoada. Tradicionalmente servida com arroz, couve, farofa, laranja e, em Minas, com banana da terra frita, pode ser acompanhada também por *spaghetti*, *sushi*, frutas da estação, como morangos ou mangas e um pouco de salada de maionese.

Por outro lado, não falta lugar para uma receita *típica mineira*, comendo a variedade e as combinações desses pratos, que parecem representar a própria imagem de nossa sociedade, ansiosa pelo consumo veloz e permanente do “último grito da moda”, numa gama sempre variada de escolhas individualizadas, nem sempre coerentes e no fundo, limitada pelas ofertas do *dia*, como num restaurante *self-service*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observações relativas a hábitos e comportamentos alimentares, que havíamos feito em nosso estudo sobre a cozinha e a construção da imagem do mineiro, demonstraram a permanência da comida considerada *típica* como referência em crônicas, ensaios, memórias, assim como em ocasiões especiais, festas e reuniões de família – mesmo com as modificações nos padrões tradicionais da mesa cotidiana, influenciadas por mudanças na sociabilidade, por interferência de regras dietéticas *alternativas* ou de caráter médico e por uma

⁹ Inspiramo-nos nas observações de Rial, *Le Goût de L'Image: ça se passe comme ça chez les fast food* (1992).

ampliação do consumo de produtos industrializados. O *típico*, associado a uma *refeição normal* e aos alimentos tradicionais – como feijão, arroz, carne, legumes, saladas –, remete à tradição alimentar ancestral e contribui para a reafirmação da identidade do grupo. Daí sua importância e sua permanência nas festas, assim como sua presença nos restaurantes observados.

A mesa dos *self-services* aparece, pois, como forma de diálogo entre o tradicional e o moderno, que caracteriza de maneira privilegiada práticas cotidianas das camadas médias urbanas. No âmbito da cultura popular, observamos como tal diálogo efetiva-se nas práticas consolidadas nas Festas de Reis. Em ambos os casos, percebe-se a vitalidade das culturas locais que, no entanto, dialogam com as linguagens globais.

No que concerne às práticas culturais populares, para além da percepção da forma como configuram um nexo local-global e um diálogo entre tradicional e moderno, parece fundamental reconhecer sua dinâmica e, portanto, que não se resumem a vestígios do passado, que romanticamente pretende-se inventariar e preservar. Trata-se de favorecer o registro da memória e apreender “o sentido de continuidade no âmbito da cultura”, como afirma Cavalcanti (2005), sem cair na armadilha de tipificar uma cultura *supostamente autêntica* ou de atribuir à cultura popular o penhor da identidade da região.

Quanto ao *self-service*, ele representa um lugar e um tempo especial para comer, sobretudo para as camadas médias urbanas, reordenando a relação espaço-temporal contemporânea, nessa *geografia difusa* na qual se mesclam os códigos da casa e do restaurante – a rua. Aparecem como uma proposta diferenciada do comer fora porque combinam os princípios das grandes cadeias alimentares de refeições rápidas, praticidade e a força da imagem – aqui representada pela variedade disposta numa verdadeira *vitrine* – ao padrão doméstico de alimentação e de formas de convívio que recuperam o sentido, associado à refeição, de uma “(...) comunhão coletiva, de momento para congregação dos membros dispersos da família”, como observou Ortiz (1994), ou até de encontros de amigas, amigos ou colegas de trabalho. Durante a semana, a presença da família, dos idosos, ou mesmo de homens e mulheres que vivem sozinhos, que, até o início da década de 1990, faziam suas refeições em casa, ou o encontro cotidiano com as mesmas pessoas que adotam o hábito de frequentar regularmente os mesmos lugares – o que é muito comum no caso que observamos – são significativos no sentido de mostrar que, hoje, casa e rua mesclam seus códigos. Nesse sentido, lembramos a afirmação de Habermas: “Na mesma proporção em que a vida

privada se torna pública, a esfera pública passa a assumir ela mesma formas de intimidade” (1984, p. 187).

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.

_____. *Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service*. Tese (Doutorado em Sociologia). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

_____. La restauration hors foyer dans l'État brésilien de Minas Gerais. *Journal des Anthropologues*, Paris, n. 106-107, 2006.

ARRUDA, Maria Arminda do N. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1990.

CARVALHO, José Jorge. *O lugar da cultura tradicional na sociedade moderna*. Brasília: UnB, 1989. (Série Antropologia, n. 77).

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de C. *Culturas populares: múltiplas leituras*. Seminário Nacional de Políticas Públicas para as Culturas Populares. São Paulo/Brasília: Instituto Polis/Ministério da Cultura, 2005.

COLLAÇO, J. *Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa*. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

HABERMAS, Jurgen. *Mudança na estrutura social da esfera pública*. _____. *Mudança Estrutural da Esfera Pública*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984.

HALL, Stuart. *A Questão da Identidade Cultural*. 2.ed. Campinas: Unicamp/IFCH, 1998. (Textos Didáticos, n. 18 – I, II, III, IV).

LÉVI-STRAUSS, Claude. Petit traité d'ethnologie culinaire. In: _____. *L'origine des manières de table*. Paris: Plon, 1968.

MACHADO, Maria Clara T. *Ainda se benze em Minas Gerais*. XXIV Simpósio Nacional de História – Anpuh, São Leopoldo, 2007.

MACHADO, Maria Clara T.; ABDALA, Mônica C. (Org.). *Caleidoscópio de saberes e práticas populares*. Catálogo de produção cultural do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba. Uberlândia: Edufu, 2007.

ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994.

RIAL, Carmen S. M. *Le Goût de L'Image: ça se passe comme ça chez les fast food*. Thèse (Doctorat en Anthropologie Sociale et Sociologie Comparée). Université Paris, V René Descartes, Paris, 1992.

Os alimentos entre a reivindicação identitária e a reexotização da diversidade cultural. O caso da Quebrada de Humahuaca (Argentina)



Marcelo Alvarez e Glória Sammartino

INTRODUÇÃO

Este trabalho ensaia uma contribuição para o debate sobre a reorientação das políticas clássicas que visam estabelecer e promover o patrimônio, bem como sobre a incorporação de alimentos e refeições como recursos para o reposicionamento da diversidade cultural na gestão do desenvolvimento local, especialmente articulado com as práticas turísticas contemporâneas. Trata-se do início de uma reflexão compartilhada e crítica sobre o processo de ativação patrimonial alimentar, as suas repercussões socioculturais, econômicas e políticas – a mobilização de várias formas de reivindicação e autorreferência de coletividades sociais, a intervenção de “peritos”, a valorização de usos e saberes locais, a abertura de novos setores de mercado e atuação econômica – e as suas contribuições e limitações.

No contexto do fenômeno global mais intenso, o patrimônio parece ser o recurso por excelência para pensar, promover e fazer a gestão do reconhecimento da diversidade cultural. Assim, cada vez mais o patrimônio aparece incluído nos processos de formação de lugares, rotas, percursos e itinerários turísticos e de expressões, bens e produtos vinculados ao turismo, especialmente ao adjetivado como *turismo cultural*. O patrimônio, então, tem-se constituído tanto em um *ativo global* como em um *recurso local* que os organismos internacionais, governos, organizações não governamentais, operadores e grupos sociais diversos têm incorporado estrategicamente na formulação de projetos e planos de desenvolvimento. As recomendações e acordos promovidos pela Organização das Nações Unidas para a Educação,

Ciência e Cultura (Unesco) e por outras agências internacionais e regionais têm orientado a projeção de políticas de promoção da diversidade cultural e de proteção, conservação integralizada e sustentável e valorização do patrimônio cultural, associadas à geração de renda e à construção da cidadania. O que nos interessa mostrar aqui é a trama dos conflitos abertos pela pressão que exercem os fluxos turísticos sobre a mesma diversidade cultural e as suas expressões e reflexões a respeito dos embates que se estabelecem entre a dinâmica global e as práticas locais associadas. No que se refere ao desenvolvimento contemporâneo do turismo, a construção de produtos turísticos requer a identificação de locais, bens e práticas referenciais, nos quais o patrimônio, especialmente o adjetivado como *imaterial*, ocupa cada vez mais um lugar privilegiado.

Na medida em que aumenta a concorrência entre os destinos turísticos, a cultura local converte-se em uma crescente e importante fonte de recursos para a criação de novos produtos destinados a atrair turistas. Nesse contexto, os alimentos locais e as comidas regionais desempenham um importante papel, não apenas porque o ato de comer é central na experiência turística, mas porque a própria experiência gastronômica tem-se instalado como uma importante fonte de diálogo intercultural nas sociedades contemporâneas. Cada vez mais destacados nas mobilizações do turismo em massa, os viajantes da era pós-industrial mobilizam-se em direção a lugares diferenciados, exóticos e bem localizados.

De fato, o item básico do processo de criação de atrações turísticas atualmente é a definição e divulgação de *marcadores*. Esses são os atributos de uma determinada cultura e com os quais o patrimônio – além da sua carga simbólica e da sua capacidade intrínseca de se constituir em referência emblemática de uma cultura concreta – adquire um *valor agregado*: o da sua rentabilidade econômica por meio da recuperação e promoção das expressões culturais de determinadas zonas e sua reutilização como novas manifestações para a recreação e o lazer. O *patrimônio herdado* aparece como o objeto de atenção que marca as diretrizes de gestão de programas e ações relacionadas com o desenvolvimento local e com as ocupações turísticas. Não apenas centros históricos, locais arqueológicos e museus, mas também festas, cerimônias, rituais, práticas cotidianas, como a cozinha, e outros usos simbólicos são mobilizados como recursos no turismo e na promoção de indústrias centradas no aproveitamento do patrimônio cultural (em 1989, a Unesco incluiu as *artes culinárias* em sua definição operacional do patrimônio imaterial).

As práticas turísticas contemporâneas remetem a uma crescente valorização das identidades coletivas locais, acompanhada muitas vezes por um olhar nostálgico em relação ao passado que é, principalmente, recuperado, interpretado, recriado e processado por meio da gestão e do *marketing* cultural (Anico, 2005). De qualquer maneira, a emergência destes olhares recentes em relação ao passado tem encaminhado o desenvolvimento de gestões concretas destinadas a resgatar, destacar e ressignificar velhas e inovadoras expressões culturais, mediante processos de patrimonialização ou de alocação de valores associados a versões construídas da autenticidade e da tradição. E, como é sabido, os movimentos de patrimonialização e de construção social do patrimônio são regidos por mecanismos complexos. A patrimonialização supõe algo mais do que resgate e conservação: soma processos de seleção, fragmentação, descontextualização, modificação de usos e funções, adaptação e reinterpretação, orientados pelo papel que será atribuído a esse patrimônio, pelo espaço que vai ocupar e pelos interesses de agentes e instituições diversas (Espeitx, 2008). Se, usando as palavras de Barbara Kirshenblatt-Gimblett (1998), “o patrimônio é um modo de produção cultural no presente que tem como recurso o passado”, esse passado é modelado pelo presente do mesmo jeito que a tradição é agora assumida como “um ponto de vista que os homens do presente desenvolvem a partir de tudo aquilo que os precedeu; uma interpretação do passado em função de critérios rigorosamente contemporâneos” (Pouillon, 1975).

A patrimonialização conforma-se como uma maneira de adicionar valor a uma série de práticas, representações, expressões, conhecimentos e habilidades. Os processos de seleção patrimonial relacionam-se com uma valoração sobre um conjunto de referentes culturais, que são assumidos como elementos de diferenciação e coesão por diferentes grupos e agentes sociais. Isso define o conteúdo político desses processos, uma vez que permitem dar visibilidade e acentuar certas referências de algumas coletividades, bem como tornar invisíveis ou silenciar outras. Os alimentos caracterizados como *locais*, *tradicionais*, *produtos da terra* ou um prato específico também são frutos dessa construção social e formam parte de um patrimônio *ativo* (não mumificado) na medida em que constituem um complexo modificável pela ação de empréstimos, trocas, adaptações, novas preferências alimentares, práticas de consumo e interpelações da dimensão identitária.

Desde o início do inventário do patrimônio culinário francês – a cargo do Conservatório Nacional das Artes Culinárias (Cnac) sob a tutela

dos ministérios da Cultura e da Agricultura e do Programa *Locais Notáveis do Paladar (Sites Remarquables du Gôut)* e desenvolvido de forma conjunta pelos ministérios da Cultura, da Agricultura, do Meio Ambiente e do Turismo –, outros países europeus e também latino-americanos (Brasil, México, Guatemala, Colômbia) têm multiplicado os casos de ativação patrimonial de certos produtos e especialidades culinárias. Isso se deu por meio de ações de proteção jurídica como as Denominações de Origem e Indicações Geográficas ou registros e declarações culturais. Vincula-se à promoção turística daquilo que é do local e relativo ao desenvolvimento sustentável, tanto com a valorização da diferença cultural, quanto pela regeneração econômica. Inclusive em países como a Argentina, onde têm predominado modalidades turísticas baseadas em ativos naturais, os emblemas culturais (entre os quais se encontram diversas manifestações das cozinhas locais e regionais) estão ganhando espaço nas políticas culturais e nas estratégias empresariais do turismo (Alvarez, 2008).

De qualquer maneira, os produtos locais e as tradições culinárias das zonas anfitriãs agora são considerados, por diversos segmentos da cultura e do turismo, como um patrimônio a ser valorizado e como uma ferramenta para um desenvolvimento local que invoca a preocupação com o meio ambiente e com a sustentabilidade da biodiversidade, bem como a recuperação, defesa e promoção da relação entre as características dos produtos alimentares e sua origem – entendida na dupla dimensão geográfico-territorial e histórico-cultural – e a oposição à uniformidade de sabores e cozinhas.

Como lembra Espeitx (2008), nestes processos de patrimonialização intervém uma série de agentes com objetivos e interesses diversos e muitas vezes contraditórios e conflitantes. São os produtores ocupados com a recuperação de certos alimentos como alternativas produtivas, os elaboradores mobilizados pela manutenção e promoção de uma atividade econômica, as administrações dos governos locais ou nacionais que promovem políticas e ações destinadas a enfrentar problemas como a migração da população agrária, o desenvolvimento rural e local e a busca por novos produtos exportáveis, os gestores do patrimônio cultural interessados na preservação e reinterpretação daquilo que se constitui como núcleo emblemático de uma sociedade e os agentes turísticos envolvidos na criação de novos produtos, ofertas e destinos turísticos.

A mobilidade turística – escreve Urry (1990) – é um dos fatores que reconstituem a vida social de maneira complexa e desigual no processo de

globalização, a partir do significado dos objetos, dos sentidos, do tempo e do espaço. Esta mobilidade está definida pelo nível de atratividade de alguns produtos que geram sensações perceptíveis para os sentidos (visão, paladar, olfato, tato e audição). Desse modo, certos patrimônios – formas de vida rural, processos produtivos artesanais, gastronomia e pratos “típicos”, música, entre outros – são elementos de suporte para a produção de sensações, mas visam se constituir em produtos integrais, incorporando as atividades que estimulam a um ou a vários sentidos dentro de um marco de sustentabilidade.

Promover essas práticas turísticas implica em criar e recriar produtos que respondam a essa demanda por *produção de sensações*. De qualquer maneira, este *turismo especializado* (cultural, étnico, religioso ou gastronômico) requer que a diversidade cultural e as suas expressões sejam acessíveis na mesma localidade em que são produzidas, realizadas e celebradas (aldeias indígenas ou comunidades rurais), indissociáveis da dinâmica socioeconômica e política regional, nacional e global, ainda que adquiram relevância quando inseridas e promovidas no circuito internacional do turismo. Se a importância dada à localidade na formação deste *turismo especializado* e seu vínculo com o patrimônio imaterial vêm do reconhecimento cada vez maior da diversidade cultural, esta obtém um valor agregado, frequentemente associado à criação e recriação de *culturas exóticas*. Os atuais exemplos de *reexotização* constituem um dos mais importantes dilemas do turismo cultural em relação ao patrimônio cultural.

Nesse contexto, a transformação/adaptação do patrimônio alimentar convertido em recurso turístico implica aludir ao fato de que tanto os produtos como o próprio destino e os seus espaços cotidianos podem ser manipulados, reorientados, construídos e/ou adaptados para obterem a aprovação dos visitantes e atender às suas expectativas. Do mesmo jeito, a cultura é interpretada e reinventada em função de consumidores potenciais ou efetivos, o que abre espaço para uma manifesta contradição entre a construção de uma *cultura exibida* – na qual estão integrados os alimentos e as comidas – e a resistência a se transformar neste tipo de cultura paralelamente padronizada em sua diferença e exotismo (Lacarrieu, 2005).

Analisemos o caso da Quebrada de Humahuaca, no noroeste da Argentina, declarada Paisagem Cultural pela Unesco em 2003. A Quebrada de Humahuaca é um extenso vale montanhoso de 155 km de longitude localizado na Província de Jujuy. A maioria dos seus 28.000 habitantes – cujas atividades são baseadas na agricultura de irrigação, no pastoreio, no inter-

câmbio e em métodos e tecnologias tradicionais – reside nos povoados mais importantes de Tumbaya, Tilcara e Humahuaca, enquanto que o restante da população ocupa os arraiais menores de Volcán, Pumamarca, Maimará, Huacalera e áreas rurais dispersas.

Nesse espaço, é possível registrar a dinâmica global/local e o conflito cotidiano entre um complexo de tradições, que enterra as suas raízes no passado pré-hispânico (anterior à presença inca), e a modernidade. No centro da Quebrada, encontra-se o grupo de Tilcara, núcleo do estudo de caso iniciado em 2006. No seu mercado, nos encontramos com as vendedoras de comidas tradicionais – *humitas*, pamonhas e *empanadas* – junto a um posto que tanto oferece um lanche próprio do Peru, as *salchipapas* (salsicha fervida e batatas fritas entre dois pães com diferentes guarnições), como os internacionais hambúrgueres e os *argentinos* sanduíches de milanesa (de origem italiana). Ao mesmo tempo em que servem *api* morno ou quente (bebida feita de milho roxo moído com açúcar, fervida com pêssegos secos e canela), acompanhado de tortilhas. A poucos passos, é possível optar por frango assado ou por um “urbano” café da manhã com *croissants* ou torradas com manteiga e doces. Algumas quadras adiante, em torno da praça, estão os postos que vendem *choripães*, hambúrgueres ou sanduíches de milanesa, destinados especialmente ao público jovem. Há duas pizzarias no povoado e, ainda, os restaurantes que visam turistas e que incluem no seu cardápio pratos tão elaborados como *carne de lhama à pimenta com batatinhas andinas* ou *pastel de kiwicha*. Outros restaurantes, bem menos ostentosos e destinados aos habitantes locais ou turistas com menor poder aquisitivo, oferecem um único cardápio diário que consiste em uma entrada, um prato principal e uma sobremesa: pode ser sopa, com macarrão e frango, e de sobremesa *anchi*, ou então, de acordo com a época do ano, *locros* (sopa de batata) ou ensopadinho de batata lisa (batatinha de inverno).

De qualquer forma, esse conjunto de imagens ajuda a rastrear os diferentes componentes da alimentação oferecida na Quebrada, desde as primeiras presenças humanas datadas de aproximadamente 11.000 anos atrás (Reboratti, 2003). Como em outras regiões do mundo andino, a Quebrada de Humahuaca tem estado historicamente dominada pela presença do milho nas suas diferentes variedades (*pisngallo*, *roxo*, *capia*, *doce*, *culli*, *amarelo de oito*, etc.). Há ainda *quinoa*, batata, *ocas* e *ullucos*, feijão e abóbora, e nas partes baixas batata *yacón*, pimentão e amendoim. No passado pré-hispânico, eram também colhidos alfarroba, *churqui*, *achira*, *chanbar*, macaxeira, pi-

mentão *quitucho*, *tunas*, *pasacana*, amoras e “raízes”. Os alimentos de origem animal vinham quase que exclusivamente da caça e em menor proporção da pecuária das lhamas (Torres e Santoni, 1997).

Após a conquista, os espanhóis trouxeram consigo aveia, arroz, cevada e trigo. Entre os legumes trouxeram ervilhas, favas e lentilhas. De hortaliças trouxeram acelga, cebola, couve e cenoura; de frutas: lima, limão, maçã, marmelo, laranja e uva. Com os espanhóis vieram também alguns animais, entre eles, cabras, porcos, coelhos, gansos, galinhas e patos. Os diferentes alimentos foram se arraigando a partir da permanência e interação dos espanhóis com os grupos locais. Entretanto, a introdução destas espécies vegetais e animais, bem como a introdução de práticas agrícolas estrangeiras, contribuíram para a desertificação progressiva da Quebrada e da Puna.

Enquanto se apropriavam das terras, os conquistadores destruíram os sistemas agrícolas baseados no cultivo sobre terraços, canais de irrigação, diques e armazéns comunitários. Ao mesmo tempo, a empreitada ideológica foi implementada mediante uma perseguição tenaz contra as instituições aborígenes, a religião, a língua e os costumes ancestrais. Nesse contexto, foi decretada a proibição de cultivos “sagrados”, o que gerou um rompimento com o padrão alimentar anterior. A produção e o consumo (oculto) de espécies como a *quinoa* e o amaranto passaram a sofrer sorte diversa.

Atualmente, a produção agrária mantém uma grande relevância, tanto para a população, quanto por sua incidência na dinâmica socioprodutiva da região: são produtores familiares com exploração inferior a cinco hectares de superfície com irrigação. De qualquer maneira, tem-se registrado uma mudança nos tipos de cultivos predominantes: na década de 1940, as economias camponesas modificaram suas estruturas disponibilizando as terras para o cultivo de subsistência (milho, batata, trigo, etc.), para criação de animais destinados ao consumo e para os cultivos direcionados ao mercado (frutas, cereais e legumes). Atualmente, essas terras têm se transformado quase que exclusivamente em uma agricultura de hortaliças e flores. Essa mudança no tipo de produtos tem sido acompanhada pela difusão de novas práticas produtivas (como a expansão na utilização de agroquímicos e sementes de alto rendimento) e por uma clara orientação em direção aos principais mercados urbanos regionais, como San Salvador de Jujuy e Tucumán.

Nos últimos anos, tem se intensificado a substituição dos cultivos industriais de grãos (como o milho, o trigo e a aveia, assim como as frutas) por cultivos perecíveis e por não comestíveis – hortaliças e flores – que precisam

de altos insumos. Em resumo, os atuais produtores operam duas grandes categorias de cultivos: a) os cultivos de produtos originários da região andina (milho, batata, etc.) e b) as plantas oriundas de outros continentes. Entre estas últimas, temos que diferenciar entre aquelas inseridas na região no passado distante, as que passaram a fazer parte do sistema agrícola andino e do padrão alimentar regional (favas, trigo, ervilhas) e aquelas introduzidas há não muito tempo e diretamente relacionadas ao mercado (hortaliças).

E há menos de uma década, os produtores tradicionais vêm sendo confrontados com novos atores: os empresários advindos de outras regiões do país que esperam desenvolver e promover projetos destinados ao fluxo turístico. Estes empresários desembarcaram na Quebrada após a crise nacional de 2001, a depreciação da moeda, a declaração de Paisagem Cultural pela Unesco e a sua articulação com as rotas turísticas do mundo andino. O confronto entre produtores familiares e empresários tem colocado em cena uma série de conflitos que remetem a uma gestão utilitarista do turismo. De acordo com os seus promotores, essa gestão “gera riqueza e empregos, atrai investimentos que revitalizam patrimônios, cidades e povoados isolados, e impulsiona a produção artesanal e industrial local”. Já os outros segmentos entendem essa gestão como uma ameaça ao entorno físico dos locais, uma degradação de práticas, valores e estilos de vida dos anfitriões. Especialmente quando a atual valorização de festas, celebrações, rituais, comidas e mercados orienta o senso dos lugares e da vida dos seus residentes, em direção a um compromisso desmedido com a realização de “ações” para o turismo, fato que vem ocorrendo na Quebrada de Humahuaca.

A busca contemporânea do exotismo é satisfeita na expectativa de ter acesso e se deslumbrar com expressões culturais tradicionais, singulares, autênticas e com profundidade histórica. Nesta perspectiva, a conservação da autenticidade relacionada com uma tradição aparece como requisito indispensável de garantia de uma atratividade turística *de qualidade*. Mesmo que essa autenticidade seja reinventada pelos povoadores locais visando atender às expectativas estereotipadas dos visitantes. Por outro lado, omite-se o fato de que a continuidade histórica de festas, rituais e comidas não é outra coisa senão uma manifestação dinâmica de transformações pautadas pelo tempo e pelas mudanças sociais. Com muita frequência o que se procura é a experiência de contemplar *culturas vivas* ainda que não sejam outra coisa que *etnicidades reconstruídas*. É evidente como esse tipo de turismo é promovido pelo mercado turístico e pelas autoridades locais, sem muita reflexão a res-

peito dos conflitos e tensões na relação entre turismo e cultura e no vínculo entre turista e anfitrião. A entrada de turistas produz tensões, pois os anseios, expectativas e objetivos de uns e outros costumam ser díspares e antagônicos.

Na Quebrada, os processos de patrimonialização de alimentos e comidas constituem-se em um campo de disputa entre diversos segmentos locais e externos. Nesse campo, admitem-se diversos produtos e pratos que formaram parte da cultura alimentar tradicional e que estão de volta revestidos de *ancestralidade, autenticidade e exotismo*. É o caso da *quinoa*, considerada pelos grupos dominantes como *refeição de índios*, que esteve guardada para dentro das casas até que seu conhecimento ficasse na lembrança dos habitantes mais idosos. A partir da década de 1990, a *quinoa* começou a adquirir visibilidade por parte do mundo ocidental e são *redescobertas* as suas propriedades nutritivas e medicinais. A *quinoa* retorna pela mão de empreendedores que recuperaram a experiência de Peru, Bolívia e México, no resgate dos cultivos nativos. E mesmo que os habitantes pertencentes aos povoados originários tenham deixado, em sua grande maioria, de consumir *quinoa* há 50 ou 60 anos, alguns profissionais da saúde ainda se interessam em propor a reinstalação do seu consumo. Trata-se, como se vê, de um processo de recuperação cuja iniciativa ocorre por conta daqueles que possuem saberes especializados, em um contexto no qual se coloca em jogo a atratividade que geram os cultivos andinos, a partir das recomendações nutricionais e da declaração da Unesco.

Embora no mercado que frequentam cotidianamente os habitantes compreem produtos andinos como a *quinoa*, a aquisição deste cereal não é frequente. Quem os consome são turistas, inclusive cozinheiros argentinos reconhecidos, que passam pelo lugar. Dentre os motivos pelos quais deixou de ser cultivada e consumida pela maior parte dos habitantes estão, além de sua atribuição discriminante de *comida de índios*, a questão do tempo e do esforço que implica *sacudir, cortar e aventar*, enxugá-las várias vezes com água para retirar a *saponina* – que lhe dá sabor amargo – e separar o cereal de pedras ou de outras partículas não comestíveis. A migração em direção aos polos de trabalho em minas e cidades gerou o abandono de muitos dos “braços” necessários para as tarefas de cultivo e safra. Com o amaranto ou *kiwicha* não ocorre o mesmo. Apesar de não ser bastante consumido, é conhecido e permanece na lembrança dos adultos. O amaranto ou *kiwicha*, embora ainda seja vendido no mercado e exista uma cooperativa de produtores que o cultiva e comercializa, possui pouquíssima presença e visibilidade nos povoados. Na

verdade, ainda mesmo que não desconhecido pelos habitantes dos morros, ao vê-lo em fotografias o teriam reconhecido por seu nome aymara: *coi*.

Por outro lado, com as batatas aparece uma maior diversidade de representações e questões. Na Quebrada, as batatas são consideradas como *próprias* por parte dos habitantes e estão fortemente arraigadas à sua cultura alimentar, ainda que o restante dos tubérculos pertença às zonas mais altas da região andina. São classificadas basicamente em dois grupos: as batatas *da planície* e as *nativas*. As primeiras provêm da região dos pampas e são, como no resto do país, as mais consumidas. Embora os nutricionistas apontem as vantagens alimentares das batatas da zona, os habitantes preferem as *da planície* porque são notavelmente mais econômicas e de maior tamanho (são, de um modo geral, cerca de cinco vezes maiores que as *nativas*).

Entretanto, as espécies nativas são revalorizadas pelo turismo e pelos setores sociais que visam consumir produtos não massificados, com sabor *natural, verdadeiro*, sem aditivos químicos e com forte marca cultural revestida de excepcionalidade, tradição e exotismo. A raiz desses processos é que as batatas nativas ou *batatinhas andinas* começaram a encarecer e a ser objeto de empreendimentos comerciais. No que diz respeito ao milho, por se tratar de um cereal que, diferentemente da *quinoa* e do amaranto, nunca deixou de ser consumido, possui representações são mais ricas. Em todos os povoados da Quebrada, durante o verão se fazem notórios os milharais nos campos, bem como nos jardins das casas. Os restos de espiga, de diferentes cores e formas, uma vez secos, transformam-se em objetos decorativos para casas e lugares públicos e inclusive são vendidos a preços bem econômicos nas feiras de objetos artesanais. No noroeste, os indígenas conheciam 12 espécies diferentes, que cultivavam entre outubro e novembro e eram colhidas entre janeiro e fevereiro (Alvarez e Pinotti, 2000). Percebe-se, também, uma diferença, como com a batata, entre o milho que provêm do sul e o que se produz na Quebrada. Enquanto o primeiro é apreciado por seu gosto e pelo tamanho de seus grãos, o segundo, de grãos muito menores, é destinado, entre outros fins menos distintos, a alimentar galinhas.

Uma lista de comidas tradicionais compostas a partir da informação suprida pelos povoadores atuais da Quebrada envolve pratos tais como: ensopadinho de *quinoa*, *chanfaina*, cabeça *guateada*, ensopadinho de batata lisa, *carapulcra*, apimentado de frango, de bucho, churrasco, pastel de milho, *chilcán*, *tijtincha*, *anchi*, ensopado *majada*, *capias*, *guaschalocro*, *locro*, *humitas*, *tamales* (pamonhas) e *empanadas* (Elichondo, 1997; Cámara Hernández e

Arancibia, 2007). Com o aumento do fluxo turístico, de todos estes pratos somente os três últimos surgem em todos os circuitos de venda e são consumidos frequentemente como lanches rápidos ou entradas. Por outro lado, estas três elaborações e o *locro* formam o núcleo do patrimônio alimentar *regional*, promovido nos *folders* e guias turísticos da Quebrada e do noroeste argentino. De preparações emblemáticas, como as *humitas* e os *tamales*, emerge um saber tradicional específico: as primeiras são consumidas no verão e os segundos no inverno, quando os *verdaderos tamales* eram preparados com charque e farinha de milho cru. Atualmente, é frequente a substituição da farinha pela sêmola (de menor custo e fácil obtenção) e do charque por carne moída. E admite-se, ainda, o rompimento da sazonalidade, pois as pamonhas, embora não sejam as *verdaderas*, podem agora ser consumidas em qualquer época do ano, como as *humitas*, que eram próprias da época de safra dos milhos. Os habitantes locais admitem a falta de conhecimento por parte dos turistas sobre estas sutis, mas importantes, diferenças. Estes turistas, por sua vez, consomem o que lhes é proporcionado como um *lanche típico* (sem dúvida, a refeição que mais importa consumir). Outra sutil diferença é verificada entre as populações rurais e dos povoados: o mesmo nome de uma refeição poderia responder a preparações diversas como no caso da *tijincha*. De qualquer forma, essas preparações continuam sendo referências nas principais festividades e rituais como a da *Pachamama*, o Dia das Almas, a Semana Santa, o Carnaval de Compadres, o Carnaval de Comadres, os aniversários, e os encontros que ocorrem normalmente de portas adentro, aos quais os turistas não têm acesso.

Outros eventos, como feiras de produtores, a *assinalada*, a comemoração de virgens e santos diversos, ainda que possam incluir ocasionalmente alguns visitantes, tratam-se mais uma vez de reuniões entre habitantes locais. Em relação à *chicha*, – bebida bastante conhecida que é possível fazer com milho (a variedade mais conhecida), com amendoim, com maçãs e com alfarroba –, a ingestão da mesma é ainda reservada para as festividades, especialmente de carnaval, e também não costuma ser oferecida aos turistas.

Estas comidas que atualmente são elaboradas para as ocasiões especiais são as mesmas que formavam parte do padrão alimentar tradicional: são as comidas *de antigamente*, que devido à sua substituição por alimentos *cheios de modernidade* e pelos processos próprios da vida urbana, têm sido relevadas. Entretanto, integram as práticas que são atualizadas para as ocasiões festivas e são parte da *performance*.

A cozinha tradicional do noroeste argentino começou a se modificar especialmente a partir de meados do século XX, com o processo de industrialização do gênero alimentício, que chegou a influenciar inclusive em áreas rurais marginais. A indústria da farinha pôs à disposição não apenas dos habitantes urbanos, mas também das populações camponesas, pela primeira vez, alimentos produzidos em outras regiões, alimentos processados (enlatados, laticínios, frios, etc.) e todo tipo de pastas secas, em particular o macarrão.

Outro impulso, especialmente nas zonas urbanas, foi a incorporação massiva das tecnologias modernas para cozinhar, das quais se destacam a cozinha a gás, o liquidificador e a geladeira, que aceleraram os modos e ritmos da elaboração caseira de alimentos. Por outro lado, a mudança da economia tradicional para uma com base no mercado levou a privilegiar os cultivos industriais em detrimento dos cultivos de subsistência, o que fez diminuir a produção dos alimentos tradicionais no âmbito local.

Os habitantes rurais tiveram que completar sua mesa com os alimentos comprados na cidade e, portanto, próprios de padrões urbanos. Além disso, a escola teve sua própria incidência na mudança cultural do padrão alimentar porque, na medida em que o olhar que se teve durante muitos anos para os povos originários foi desqualificativo, as suas comidas também sofreram a discriminação e o estigma. Comer macarrão, arroz e polenta significava comer alimentos que remetiam à *modernidade* e à *civilização*.

Alguns habitantes adultos, maiores de 40 anos e que passaram parte de sua vida nos grandes centros urbanos no mesmo momento em que estavam em debate os movimentos de reetnização e retraditionalização, estão liderando um processo de reivindicação da identidade, que inclui a recuperação dos alimentos que comiam na sua infância, na casa paterna e materna. Voltaram a cultivar *quinoa*, amaranto, diversas variedades de milhos, batatas, *ocas* e *ullucos*, *yacón*, e outros produtos como pimentão, cebola, alho, abobrinha, chuchu e frutas. Além disso, elaboram charque, doces e marmeladas. A demanda mais direta desses produtos provém dos restaurantes de Tilcara, destinados ao turismo, onde podem ser encontradas tanto elaborações apresentadas como *cozinhas de autor*, baseadas em produtos nativos (pudim de *kiwicha* com vegetais refogados, milanesa de *quinoa* com batatas andinas, carne de lhama glaceada, crepes de *kiwicha*, recheios com creme de milho, lombos de lhama à pimenta com batatinhas andinas, lhama à laranja com batatinhas andinas crocantes, pudim de *quinoa*, maçã e nozes) como uma seção denominada *comidas regionais* que inclui: pamonhas, *humitas*, *empana-*

das, milanesa de lhama, *locro*, caçarola de cordeiro, queijo de cabra e batatas andinas. E há a seção *os tradicionais* que são na verdade os pratos da cozinha internacional: frango ao limão, costeleta, merluza, etc.

A maioria dos proprietários desses restaurantes não é de Quebrada. Alguns vieram de Buenos Aires e outros de San Salvador de Jujuy. Nas entrevistas aparece o fato de que os pratos mais solicitados pelos turistas são os que estão relacionados com a patrimonialização do mundo andino: os preparados com *quinoa*, amaranto, batatas andinas, cordeiro e lhama. Essas elaborações são denominadas *pratos de autor* e não possuem nenhuma relação com técnicas e receitas da cozinha tradicional, isto é, admitem a origem dos produtos nativos, mas não a forma de prepará-los. Assim, surge das vozes dos entrevistados a clara visualização da situação colocada a partir do auge do turismo e da busca por uma cozinha tão *exótica* quanto a paisagem.

Os produtos da terra e os pratos locais são consumidos por indivíduos que vivem em um período de modernidade alimentar e que, dessa forma, admitem as estilizações e adaptações próprias da produção destinada aos turistas, aos *estrangeiros*, bem como as traduções que permitem uma apropriação isenta de conflitos. Não são oferecidas as comidas tradicionais, mas aquelas que aos turistas podem chegar a parecer diferentes no seu exotismo, embora apresentadas de maneira que não se distanciem demais das tendências gastronômicas contemporâneas. Como já comentado, no contexto do turismo, a cultura é interpretada e reinventada em função da clientela potencial ou efetiva. No caso alimentar, observa-se uma reconstrução do produto, uma adaptação e uma estetização que vêm definidas pelas transformações nos comportamentos alimentares, pelos novos valores e representações que articulam as preferências e as práticas dos visitantes.

Como tem sido visto no panorama inicial, diferentemente desses restaurantes, no mercado de Tilcara a oferta culinária é outra. Desde muito cedo do dia é possível consumir tanto *empanadas*, *humitas*, como tortilhas fritas com *api*, como *salchipapas*, café com leite com *croissants* ou torradas. No horário dos *pratos fortes* tem-se: apimentado de frango, de língua ou bucho, acompanhados de arroz, *chuño* (fécula), cebola frita e frango assado. Nos finais de semana, churrasco de cordeiro com batatas fervidas e favas. Aqueles que frequentam o local para comer são os habitantes advindos do campo ou gente de outros povoados próximos, inclusive algum turista curioso, o que não constitui a regra. O mercado é praticamente o único local público no qual é possível consumir esses pratos, sentados em pequenas mesas com

toalhas emborrachadas, sob uma das galerias externas, com vista tanto para a rua como para as cozinheiras, que desenvolvem as suas práticas a um metro das mesas.

Por outro lado, diferente é a oferta de comidas em outros restaurantes de ambientação muito mais modesta do que os anteriores, cujos proprietários são de Quebrada e atraem tanto pessoas locais quanto turistas. De qualquer maneira, para a maioria dos habitantes, os *alimentos andinos* – devido, em parte, a seu custo, e em parte porque se perdeu o hábito de consumi-los ou, como no caso da lhama, porque nunca pertenceu à sua cultura alimentar – estão fora das suas elaborações. A seleção e adaptação que constituem a patrimonialização alimentar cotidiana apontam que o que é consumido diariamente pelos setores populares da Quebrada são comidas elaboradas com os produtos próprios que são possíveis adquirir em praticamente qualquer zona urbana do país. Na ingestão diária, aumentam ou diminuem as verduras, os laticínios, os carboidratos e a carne, de acordo com a camada social à qual pertencem.

Por fim, os modos com os quais os processos de patrimonialização da Quebrada de Humahuaca e os seus bens e expressões culturais incidem na alimentação e na cozinha têm proporcionado uma série de questionamentos que parecem estar abrindo uma verdadeira *caixa de Pandora*. Em relação aos preços, notam-se consideráveis aumentos dos produtos e comidas dirigidas aos turistas, o que também afeta indiretamente a todos os habitantes. Por outro lado, a maior parte da população mais antiga indica que a declaração da Unesco não tem ajudado a progredir de modo algum, exceto para aqueles que estão conseguindo gerar um aumento na economia doméstica, como é o caso das pessoas que se dedicam a preparar comidas com a marca de tradição para eventos especiais, das mulheres que elaboram *empanadas* e *humitas* para vender em diferentes pontos estratégicos de Tilcara; dos que vendem por encomenda *humitas* e pamonhas aos restaurantes e bares; dos elaboradores de queijo de cabra; dos poucos produtores que resolveram se dedicar a recuperar os cultivos e comercializar *quinoa*, amaranto e batatinhas andinas; e ainda daqueles que são empregados nos novos hotéis e restaurantes (propriedade de recém chegados), ocupando os postos subalternos de garçons, zeladores, encarregados de limpeza, peões, etc.

Fica claro, com o exemplo da Quebrada, a diversidade de segmentos e interesses postos em jogo nos processos de patrimonialização (incluídos os alimentos e pratos) e o fato de que a maior parte dos velhos habitantes locais

não pôde, até agora, influenciar no desenho dos produtos turísticos, existindo um consistente risco de manipulação, exploração e degradação daquilo que é cultural. Tudo isso poderia contribuir para um sucesso comercial de conjuntura, mas não necessariamente impulsiona a renovação de uma identidade coletiva apoiada na cultura, que se supõe parte do desenvolvimento. Agentes e agências da cultura e do turismo promovem os cultivos andinos e as comidas tradicionais para que possam exibir, celebrar e tornar produtiva a diversidade cultural, mas ao mesmo tempo exigem que se mascare ou apague todo sinal de desigualdade social.

Os novos usos do patrimônio demandam uma capacidade organizacional eficaz e eficiente para a qual é necessária uma contínua confrontação de ideias e objetivos, uma ativa participação de múltiplos segmentos locais e uma comprometida decisão política por parte dos governos locais e provinciais (García Canclini, 2005).

O caso do patrimônio alimentar coloca em perspectiva a necessidade de revisar a cultura e o turismo como partes de uma política de desenvolvimento. Isto implica repensar a forma pela qual as atividades turísticas são apresentadas, uma proposição estratégica para o desenvolvimento econômico, para a inclusão social, para a criação de empregos e para a celebração da diversidade cultural, não por meio do *exotismo*, mas por interações criativas e compreensivas entre pessoas e sociedades. Entre o Estado e o mercado e entre a cultura e o turismo, a participação das comunidades locais envolvidas, tanto na gestão e apropriação de benefícios como na interpretação dos bens culturais (e reconhecendo os seus interesses diversos), constitui uma resposta anunciada para fazer face ao conflito que surge.

REFERÊNCIAS

ALVAREZ, M.; PINOTTI, L. *A la mesa*. Ritos y retos de la alimentación argentina. Buenos Aires: Grijalbo, 2000.

ALVAREZ, M. *Las cocinas andinas en el Plata*. Biodiversidad, cultura y gastronomía. Buenos Aires: La Crujía, 2008.

ANICO, M. A pós-modernização da cultura: Patrimônio e Museus na contemporaneidade. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 11, n. 23, 2005.

CÂMARA HERNÁNDEZ, J.; ARANCIBIA, D. *Maíces Andinos y sus usos en la Quebrada de Humahuaca y regiones vecinas*. Buenos Aires: Facultad de Agronomía, UBA, 2007.

- ELICHONDO, M. *La comida criolla*. Memoria y recetas. Buenos Aires: Ediciones del Sol, 1997.
- ESPEITX, E. Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa. In: ALVAREZ, M.; MEDINA, F. X. (Ed.). *Identidades en el plato*. El Patrimonio Cultural Alimentario entre Europa y América. Barcelona: Icaria, 2008.
- GARCIA CANCLINI, N. Paranoicos versus utilitaristas. *Nexus*, Barcelona, n. 35, 2005.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. *Destination Culture: Tourism, Museums and Heritage*. Berkeley: University of California Press, 1998.
- LACARRIEU, M. 2005. Los flujos turísticos y el patrimonio inmaterial. *Nexus*, Barcelona, n. 35, 2005.
- POUILLON, J. Tradition: Transmission ou reconstruction. In: POUILLON, J. *Fetishe sans Fétichisme*. Paris: Maspero, 1975.
- REBORATTI, C. *La Quebrada*. Geografía, historia y ecología de la Quebrada de Humahuaca. Buenos Aires: La Colmena, 2003.
- TAPIA, M. *Cultivos Andinos Subexplotados y su aporte a la alimentación*. FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Oficina Regional para América Latina e Caribe, 1990.
- TORRES, G.; M. SANTONI. Los efectos de la conquista: modificación en los patrones alimentarios de la región del NOA, siglos XVI al XVIII. In: ALVAREZ, M.; PINOTTI, L. (Comp.). *Procesos Socioculturales y Alimentación*. Buenos Aires: Ediciones del Sol, 1997.
- URRY, J. *The tourist gaze*. Londres: Sage, 1990.

A experiência sensorial na degustação de vinhos: treinamento dos sentidos, discurso e construção de gosto



Patrícia de Gomensoro

INTRODUÇÃO

A alimentação humana há muito tempo entrou na pauta das ciências interessadas no estudo da sociedade e da cultura. A Antropologia, particularmente, tem se interessado pelo tema desde seu princípio, no século XIX, ainda que as formas de abordagem e o peso concedido às diferentes dimensões implicadas no ato alimentar tenham variado de modo considerável desde então (Mintz, 2001). Este trabalho tem como foco uma dimensão específica da alimentação, que tem se mostrado particularmente esquivada para a análise cultural: o gosto. Proponho-me a abordá-la tomando como base dados de campo coletados para minha dissertação de mestrado sobre a degustação de vinhos (Gomensoro Malheiros, 2006), bem como minha própria experiência anterior como aluna em um curso de degustação. Busco aqui reanalisar tais dados à luz de algumas propostas teóricas cunhadas para tentar dar conta desta dimensão.

Durante cerca de cinco meses, ao longo do ano de 2005, acompanhei um grupo de amantes de vinho em suas reuniões periódicas de degustação. Uma vez por semana, eu me dirigia à sede de um clube de degustação para amadores, na cidade de Porto Alegre (RS), para ao longo da hora e meia seguinte, observar um metódico ritual de experimentação de alguns exemplares da bebida e escutar as observações tecidas acerca deles por meus companheiros de mesa. Os encontros seguiam sempre um roteiro bem definido, que se iniciava por uma apresentação geral de cada vinho, proferida por aquele que havia se responsabilizado pela compra, prosseguia com a prova e a análise silenciosa e individual, e culminava com a discussão coletiva acerca das impressões e avaliações de cada degustador.

Na verdade, como cedo me dei conta, observar e escutar seriam somente uma pequena parcela do que me caberia naquele contexto. Desde os primeiros encontros que acompanhei, fui gentilmente instada a tomar parte ativa na degustação. Isso significava receber, no início da noite, algumas taças – e dar minha parte no rateio de cada vinho –, para contribuir, na segunda metade da sessão, com a animada discussão sobre a qualidade deles. Entre uma etapa e outra, buscava – de início, quase desesperadamente – encontrar nos vinhos ao menos uma fração daquela infinidade de elementos que, supostamente, era responsável por diferenciar de modo sensível um exemplar de outro, e garantir a cada um seu caráter único: um aroma de maracujá aqui, sabor de café e tabaco ali, uma tonalidade vermelho-rubi com tendência ao granada, que indicava uma evolução adequada.

Na época, eu estava especialmente interessada em etnografar o ritual da degustação, o modo como este se desenvolvia dentro de um tempo e um espaço especialmente alocados para este fim, concedendo especial atenção às regras de etiqueta, ao gestual, às posturas, aos objetos utilizados e ao relacionamento dos participantes uns com os outros. Tratando-se de uma pesquisa sobre degustação, evidentemente a questão do gosto esteve presente. Mas abordei-a, sobretudo, na perspectiva de um processo contínuo de definição de identidades e diferenças – em meio aos membros do grupo de degustação e destes com relação aos consumidores “leigos” –, que têm no manejo adequado das técnicas, no emprego de um vocabulário especializado, na demonstração de uma sensibilidade apurada, na posse e nos meios de aquisição ou exibição de conhecimento seus instrumentos privilegiados.

Neste trabalho, retomo alguns desses aspectos com o objetivo principal de ampliar as perspectivas de análise. O olhar agora será dirigido para o processo de formação do degustador de vinho para as transformações em sua sensibilidade, seus valores e seu modo de conceber a bebida – implicadas na participação sistemática nos encontros de degustação – e para a importância da dinâmica específica da atividade nesse processo.

O QUE É O GOSTO?

Antes de se examinar o universo dessa pesquisa, é importante definir melhor de que maneira a palavra *gosto* será utilizada aqui, uma vez que o

termo tem sido correntemente apropriado, dentro e fora das ciências sociais, para dar conta de uma série de aspectos diferentes. Será realizada uma brevíssima revisão de algumas dessas apropriações, que permitirá situar-se em meio a diferentes campos de conhecimento e correntes teóricas e esclarecer nossa posição.

A ambiguidade das palavras *taste* e *goût* (gosto, respectivamente nas línguas inglesa e francesa) e as dificuldades que essa ambiguidade acarreta para sua discussão teórica têm sido apontadas por diferentes autores (Fischler, 2001; MacBeth, 1997, p. 2). Em português, a dificuldade é a mesma, assim como a variedade de acepções encontrada na linguagem corrente, que abrange desde o “sentido do paladar” e a “sensação gustativa característica de determinadas substâncias”, isso é, o sabor, até uma “capacidade de apreciação crítica e subjetiva”, que opera não apenas na definição de preferências no domínio da alimentação, mas também em todo e qualquer discernimento estético, segundo o Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa.

Mesmo que se atenha à definição de *gosto* como paladar ou como um princípio de conformação de preferências estritamente alimentares, as dificuldades para sua operacionalização são ainda grandes. No primeiro caso, porque as sensações ordinariamente associadas ao paladar envolvem de fato mais do que a aptidão para sentir e discriminar os estímulos provocados pelo sabor dos alimentos na língua. Elas são o resultado de uma combinação complexa de informações que envolve concomitantemente a olfação, a percepção térmica, a estereognosia bucal e a percepção de texturas (Chiva, 1979, p. 107). Tentar definir o gosto apenas sob a perspectiva da gustação e da resposta às categorias básicas de sabor (salgado, doce, amargo ou ácido) significa, portanto, empreender uma redução considerável.¹

No que diz respeito à segunda definição, é preciso levar em conta que a discriminação de preferências (e aversões) envolve simultaneamente reações bioquímicas e posturas com relação a essas reações (MacBeth, 1997, p. 2) ou, em outras palavras, “julgamentos” por parte do sujeito com relação ao que é experimentado (Fischler, 2001, p. 90). Experiências com recém-nascidos, no campo da psicologia experimental, demonstraram o quão rapidamente as reações puras de agrado/desagrado provocadas pela estimulação gustativa inscrevem-se no contexto relacional e social do indivíduo, assumindo valores

¹ Também é importante lembrar que essas quatro categorias correspondem a uma convenção cultural ocidental (Fischler, 2001, p. 93; Le Breton, 2006, p. 331).

e tomando parte no sistema de comunicação entre o bebê e o grupo social que o cerca (Chiva, 1979).

Pesquisadores e teóricos do campo das ciências sociais e humanas têm se dedicado exatamente a tentar deslindar as complexas articulações entre indivíduo, sociedade e cultura, que se encontram na base do comportamento alimentar humano. Algumas das explicações mais influentes que tentaram dar conta das diferentes escolhas, aversões e preferências observadas nas distintas sociedades apoiam-se sobre a ideia de um sistema de regras e classificações – atuantes sobre a seleção dos alimentos e a avaliação de suas propriedades –, sobre uma estrutura de significados, sobre as possibilidades de combinação e preparo, sobre a escolha dos instrumentos utilizados, os modos de servir e as formas e contextos de consumo (Lévi-Strauss, 1965; Douglas, 1977; Barthes, 1979).

A despeito do enorme valor dessas investidas, sob inúmeros aspectos, pouco elas tiveram a contribuir para a compreensão dos processos de gênese ou transformação nas preferências, como destaca Mennell (1996), bem como sobre as imbricações entre a interpretação cultural e a percepção sensível envolvidas nesses processos. Com relação a este último aspecto, vale destacar as noções de *habitus* e gosto trabalhadas por Bourdieu (1984), uma vez que apresentam uma tentativa, como aponta Csordas (1988), de colapsar a dualidade corpo/mente. O *habitus* é definido pelo sociólogo francês como um princípio unificador e gerador de práticas e representações que, enraizado nas condições objetivas de existência, é capaz de gerar tanto práticas significativas quanto percepções significantes. Estreitamente relacionado a ele, o gosto individual assume a forma de uma cultura de classe corporificada: *embodied*, expressão de certa habilidade discriminante – a um só tempo estética e simbólica – que vai projetar sua influência ao longo de toda a vida do sujeito e em diferentes domínios, entre eles o da alimentação.

Contudo, é particularmente em sua projeção sobre o domínio alimentar que a mecânica de definição de gostos, proposta por Bourdieu, abre espaço para algumas críticas. Fischler (2001) chama a atenção para dois aspectos. Em primeiro lugar, apresenta-se o fato de que, na construção teórica *bourdiana*, o gosto é definido, sobretudo, dentro de uma perspectiva de transmissão e reprodução, que parece não admitir qualquer possibilidade de mudança desvinculada de uma mobilidade social individual ou da transformação na composição social.

Em segundo lugar, está o fato de que Bourdieu toma como princípio a visão do senso comum de que a família e a educação constituem os principais fatores na gênese e transmissão dos gostos alimentares. Por mais que seja bem comprovada a importância do contexto familiar e de sua cultura no recorte do repertório alimentar do indivíduo, Fischler esclarece que os conhecimentos atuais sobre a variação nas preferências, nas diferentes fases da vida, apontam não só para a provável inexistência de um efeito de “impressão precoce” sobre o gosto, como para uma forte plasticidade desse gosto frente a diferentes tipos de interação social (Fischler, 2001, p. 100).

Podemos agora esclarecer que, neste trabalho, o interesse direciona-se exatamente para essa possibilidade de remodelação das preferências individuais, bem como para as articulações entre a dimensão sensível e a dimensão intelectual ou simbólica, e entre a experiência individual e os valores coletivos. Em outras palavras, parte-se do princípio de que o gosto abrange tanto a *sensibilidade* quanto *princípios de classificação*, e que ambos encontram-se em permanente reconstrução, no nível individual e no nível coletivo.

Para dar conta desse interesse e dessa perspectiva, encontra-se um apoio particularmente consistente na concepção de gosto formulada pelo sociólogo francês Antoine Hennion (2005). Para este autor, o gosto – e mais especificamente o gosto em meio a amantes de um determinado tipo de atividade de lazer, como a degustação de vinhos ou a apreciação ou produção de música – pode ser compreendido e analisado como um “ato de apreciação”, uma “atividade performática” empreendida pelos amadores. Considerando que a atividade amadora compreende grupo de pessoas (coletivo), conjunto de dispositivos materiais e discursivos, modos de fazer, um vocabulário especializado, treinamentos e suportes concretos, é preciso debruçar-se sobre cada uma dessas instâncias mediadoras, assim como sobre a própria apreciação, para buscar compreender como são concomitantemente produzidos a *sensibilidade para a apreciação* e os *objetos apreciados*.

O “CAMINHO NATURAL” DO APRECIADOR DE VINHOS: VIAGENS, LITERATURA, CURSOS E REUNIÕES DE DEGUSTAÇÃO

Quando foi solicitado aos entrevistados desta pesquisa que relatassem sobre o princípio de seu interesse em vinhos e sobre os motivos que os levaram a participar de um clube de degustação – no caso, a Sociedade Brasileira de Amigos do Vinho do Rio Grande do Sul (SBAV/RS) –, quase todos eles responderam lançando mão de uma história de vida construída em torno do consumo da bebida, em que os primeiros contatos com a experimentação técnica apresentavam-se como uma espécie de *epifania*.

A maioria deles já consumia vinhos anteriormente. Ainda que o contato com a bebida, em quase todos os casos, fosse esporádico e restrito a encontros sociais, o vinho era parte de suas opções de consumo e um marcador bastante eficiente de ocasiões especiais. O que mudou radicalmente após o contato com a degustação foi a maneira de encarar a bebida, traduzida por um novo tipo de “interesse” e um novo acervo de preocupações. Conforme definiu um degustador, de início apenas “tomava-se vinho”, mais tarde passou-se a “procurar alguma coisa a mais nele, uma diferenciação de gosto, uma diferenciação de qualidade”.

A passagem de uma postura a outra se deu, para a maioria deles, a partir de uma entre duas vias principais: a estadia prolongada no exterior (especialmente na Europa) ou a realização de um curso de degustação, no Brasil. No primeiro caso, encontram-se os informantes com mais tempo de experiência na degustação, aqueles que começaram a interessar-se pelo vinho em fins dos anos 1970 e início dos anos 1980 – período em que seu consumo avançava, ainda que timidamente, entre as classes médias brasileiras e a bebida começava a frequentar com alguma regularidade as páginas de jornais e revistas (Cabral, 2005).

Essas viagens permitiram a esses consumidores travar contato com outra cultura gastronômica, em que o vinho figurava como elemento importante e habitual, assim como com uma variedade de rótulos e fontes bibliográficas especializadas então inacessíveis no Brasil. A experiência da degustação – ou, nas palavras de um dos informantes, de um modo de consumo *mais esclarecido* do vinho, pautado pelas técnicas e pela informação, e destinado a promover a percepção acurada entre as diferentes variedades da bebida – parece ter se desenvolvido, nesse tipo de caso, de modo gradual e autônomo.

Para os apreciadores que adentraram o “mundo do vinho” a partir dos anos 1990 – quando a estabilização da economia brasileira e a abertura às importações forneceram maior impulso ao crescimento no consumo de vinhos finos na classe média e, com ele, à ampliação na oferta de cursos, livros e produtos especializados voltados à degustação amadora (Cabral, 2005) –, a mudança se deu de modo diferenciado. Para a maioria deles, a degustação de vinho já era percebida, antes mesmo do contato direto com ela, como parte de um novo e fascinante universo “cultural”, rico em curiosidades históricas e geográficas, em peculiaridades técnicas e em excitantes possibilidades turísticas.

A participação em cursos de degustação seguiu-se, geralmente, a um contato prévio com livros e artigos sobre vinho, e ao estímulo de amigos ou colegas que já haviam aprendido a degustar. Esses apreciadores conheceram os clubes de degustação como um gênero de sociedade já relativamente consolidado no país, e cuja existência permitia uma continuidade “natural” ao tipo de apreciação de vinhos assimilada nos cursos.

O que reúne esses informantes hoje – e diferencia-os tanto de outros consumidores de vinho não afeitos à degustação quanto ao tipo de consumidor que eles mesmos foram um dia – é a importância concedida ao *aprendizado* do vinho, entendido como um processo ao mesmo tempo *necessário* e *interminável*. Mais do que um objeto de consumo “agradável” ou “sofisticado”, o vinho é percebido também como objeto digno de ser *estudado*. Sua fruição poderá ser tanto mais completa quanto mais informação se tiver sobre ele. E quanto mais bem preparados estiverem os sentidos do degustador para perceber as nuances que diferenciam um vinho de outro.

As informações sobre as técnicas de produção de vinho, os diferentes solos e climas das regiões vinícolas, as características das diferentes cepas de uva e sua influência nas propriedades da bebida – adquiridas com avidéz por estes informantes em revistas, livros e cursos – são um primeiro passo na direção desse “aprofundamento” na apreciação. Elas permitem que o apreciador novato comece a construir a ideia-chave de que “vinho não é tudo igual”, de que há diferenças fundamentais de qualidade e tipo que merecem ser reconhecidas.

Não obstante, é a experiência prática da degustação que opera a conversão definitiva do apreciador, na medida em que permite levar esta ideia a seu patamar mais importante, o da experiência sensível. Aprender a degustar permite *aprender a diferença por meio dos sentidos*.

A FORMAÇÃO DO DEGUSTADOR

A produção da sensibilidade no corpo

Sob o ponto de vista técnico, a degustação corresponde a uma análise organoléptica do vinho, isto é, uma análise de suas propriedades sensíveis, realizada por meio dos órgãos de sentido do degustador. Ela estrutura-se a partir de uma metodologia que determina quais propriedades deve-se buscar analisar, qual o instrumental necessário e as condições ideais para sua realização – tanto no que diz respeito ao ambiente quanto ao corpo daquele que degusta –, como manejar o instrumental e movimentar o corpo e, finalmente, quais os parâmetros básicos para julgar as propriedades percebidas (Gomensoro Malheiros, 2006).

A metodologia utilizada pelos participantes de sessões de degustação amadora (e divulgada nos livros de degustação dirigidos ao público leigo) é calcada na metodologia usada pelos enólogos profissionais, nas vinícolas. Neste segundo caso, o objetivo é avaliar as características do vinho em produção, detectar possíveis defeitos ou prever sua provável evolução (Manfroi, 2004).

Nas degustações amadoras, a motivação é outra. A ênfase encontra-se nas dimensões social e hedônica do encontro. A análise organoléptica é encarada como um meio de se “ampliar o prazer” que se pode ter no consumo do vinho, desdobrando-o em uma sequência de sensações e aprofundando-o pela atenção concentrada em cada uma delas. A degustação diferencia-se do consumo ordinário, em primeiro lugar, pelo esforço de concentração que ela demanda.

As categorias de análise do vinho encontram-se distribuídas, segundo a metodologia básica, em três dimensões sensíveis, que devem ser perscrutadas em uma ordem predeterminada. Em primeiro lugar, deve-se realizar o *exame visual*, que demanda observar no vinho a *intensidade* de sua cor ou sua *transparência*, a *tonalidade* de sua cor – o tom específico de vermelho, no caso dos vinhos tintos, de amarelo, no caso dos brancos ou de rosado, no caso dos roses –, os *reflexos* – a cor aparente na borda do vinho, não necessariamente de mesmo tom em relação à observada no *meio* da taça –, a presença ou não de gás (ou as bolhas, no caso dos espumantes), o grau de *limpidez* – ausência de partículas em suspensão –, e a *viscosidade* ou *fluidéz* da bebida.

Em seguida, empreende-se o *exame olfativo*, com a da percepção da *fineza* – a “delicadeza do conjunto aromático perceptível”, segundo definição

de Lona (2003); da *intensidade*, que corresponde ao *impacto* ou *força* com que os aromas penetram nas narinas; da *persistência* – o tempo em que os aromas permanecem nas narinas, avaliado pela contagem dos segundos –; e dos tipos de aromas apresentados, que podem ser *primários* – aromas que lembram cheiro de uva ou de certos tipos de frutas e flores –, *secundários* – que se assemelham a aromas de frutas, flores e vegetais – ou *terciários* – também chamado *buquê do vinho*, aromas mais complexos existentes apenas em vinhos envelhecidos, que podem lembrar o aroma de elementos como madeira, couro, pelica, etc.

Por fim, o *exame gustativo*, que corresponde à percepção, na boca, de propriedades como doçura, acidez, amargor, adstringência ou *tanicidade*, *sensação térmica* (de acordo com a temperatura em que o vinho é servido), *alcoolicidade* (sensação de calor na boca), *persistência* (durabilidade do gosto), *harmonia* (equilíbrio entre as diversas sensações gustativas, especialmente entre doçura, acidez, adstringência e alcoolicidade), *corpo* (variadamente definido como *estrutura*, *densidade* ou *força* das sensações gustativas), *retrogosto* (ou gosto percebido após o vinho ter sido engolido) e *complexidade* (capacidade de um vinho apresentar “aromas e paladares em diversos patamares de percepção” (Galvão, 1993)).

Para dar conta da caracterização das propriedades dos vinhos – que por si só já constituem um conjunto de termos bastante específicos –, os degustadores valem-se de um léxico particular. Assim, pode-se, por exemplo, definir um vinho adstringente como *áspero*, um vinho sem muito corpo como um vinho *aguado* ou um vinho harmônico como *redondo*.

As três etapas da degustação – visual, olfativa e gustativa – recebem sempre o suporte de um gesto convencionalizado, que visa favorecer a percepção das propriedades organolépticas por meio de certo manejo da taça. Primeiro, os degustadores observam o vinho com a taça ainda apoiada na mesa; em seguida, segurando-a pela haste, inclinam a taça levemente de modo a poder observar a bebida contra o fundo branco da mesa, ou alçam-na acima da altura dos olhos, de modo a poder observar o vinho contra a fonte luminosa do ambiente. Depois, cheiram a bebida uma primeira vez, levando a taça ao nariz e inspirando profundamente dentro dela, e uma segunda vez, após girar vigorosamente a taça e agitar a bebida, de modo a volatilizar os aromas. Por fim, provam o vinho em diversos goles lentos, retendo-o na boca durante algum tempo, antes de finalmente engoli-lo. Ao terminar o processo com um exemplar, passa-se imediatamente à taça seguinte, repetindo-se a mesma sequência gestual.

Interessa-nos observar aqui que as categorias de análise prescritas pela metodologia de degustação não correspondem, em sua maioria, a categorias usualmente acionadas pelos consumidores para avaliar ou descrever aquilo que comem ou bebem. Termos como *harmonia* ou *corpo* apontam para categorias específicas do universo da degustação de vinhos.

Mesmo quando correspondem a categorias acionadas em um universo gustativo mais amplo – caso, por exemplo, das avaliações de *doçura*, *acidez* ou *amargor* – elas remetem a parâmetros de análise que também lhes são particulares. Podemos esperar que um consumidor leigo seja capaz de descrever um vinho em termos desses aspectos, caracterizando-o como *muito doce* ou *ligeiramente amargo*. Mas sabemos que ele necessariamente empregará nessa análise as balizas de referência que utiliza para avaliar o sabor dos alimentos em geral, balizas essas derivadas da vivência em sua cultura alimentar mais ampla. Para os degustadores, contudo, avaliar um vinho quanto à sua doçura, por exemplo, implica – ao menos idealmente – em remeter ao universo gustativo *dos vinhos* e, logo, a parâmetros que lhes são próprios.

Julgares aspectos como *fineza* do aroma ou *corpo* do vinho, por outro lado, demanda saber previamente a que sensações eles correspondem – logo, demanda tanto conhecer os parâmetros específicos que fundamentam essas categorias quanto aprender a interpretar os estímulos sensoriais em função desses mesmos parâmetros.

O aspirante a degustador não será, portanto, capaz de perceber estas propriedades *sem que elas lhe tenham sido ensinadas*. Como o novato fumante de *marijuana*, descrito por Becker (1985), precisa primeiro conhecer o *sistema de categorias* empregado pelo grupo, para então *aprender a interpretar* suas próprias sensações a partir dele. A diferença entre os dois casos é que aqui o sistema já se encontra relativamente estabilizado e, ao menos nos cursos de degustação e nos livros, é explicitamente ensinado.

Essa capacidade de *interpretar as sensações* depende também de se dispor de certo estoque de memórias gustativas e olfativas. No caso das propriedades cujo referencial encontra-se fora do universo dos vinhos – como ocorre com os traços aromáticos e gustativos que remetem a flores ou a outros alimentos – seu conhecimento prévio a partir de outros suportes muitas vezes é suficiente para a identificação na bebida. Não por acaso este tipo de reconhecimento é quase sempre uma das primeiras habilidades desenvolvidas pelo aprendiz de degustador. O estoque desse tipo de memória também guarda a vantagem de poder ser adquirido ou ampliado por outros meios, para além

do contato com vinhos: livros e cursos de degustação costumam recomendar a incursão regular a feiras e mercados como parte do aprendizado.²

Aprendendo a reconhecer o “bom vinho”

Em sua análise do processo que leva ao consumo repetido da *marijuana*, mencionado anteriormente, Becker (1985) descreve três estágios fundamentais pelos quais deve passar o novato: a *aprendizagem da técnica* de fumo, a *aprendizagem da percepção dos efeitos* da droga, e a *aprendizagem do gosto* por esses efeitos, ou seja, sua *interpretação* como algo *prazeroso*. De modo mais ou menos análogo, pudemos observar que, no que tange ao aprendizado da degustação de vinho, é preciso passar, inicialmente, pela *assimilação da técnica de experimentação* da bebida e pela *construção de um corpo capaz de sentir e interpretar* adequadamente suas propriedades.

A terceira etapa corresponde à *assimilação de certos critérios e valores* que permitirão ao futuro degustador tecer *juízos* quanto às características dos vinhos e estabelecer seu próprio rol de *preferências* – o que significa que ele se tornará mais seletivo com relação ao prazer obtido no consumo, vinculando-o mais diretamente a certas propriedades e não a outras. Se a degustação, como mencionamos, é avaliada por estes apreciadores como um meio de se “ampliar o prazer” do consumo da bebida, ela é também um recurso importante para “qualificar” este prazer, uma vez que funciona como espaço de aprendizado e discussão acerca dos parâmetros que permitem o reconhecimento dos “bons vinhos”.

E o que vem a serem os “bons vinhos”? É preciso esclarecer que este tipo de definição, no universo da enofilia contemporânea, encontra-se fortemente vinculado a *padrões de qualidade* baseados em certas propriedades gustativas. Podemos mencionar como exemplo de características definidas como índices de qualidade, a “harmonia” ou “equilíbrio” e a “persistência” de gosto, também chamada de “alcance” (McCarthy e Ewing-Mulligan, 1999, p. 29). Esses padrões são estabelecidos e legitimados por autoridades reconhecidas no meio, como críticos, enólogos e jornalistas especializados, e a partir deles são emitidas avaliações sobre os vinhos lançados no mercado

² Outro recurso bastante comum é o treinamento do olfato por meio de amostras de aromas artificialmente produzidas, como mostra a caixa/livro *Le Nez du Vin*.

a cada ano. Essas avaliações são disseminadas para o público consumidor mais amplo por meio, principalmente, de artigos de jornal ou revista e guias de compras.³

Conforme apontaram as frequentes consultas a guias do gênero durante as sessões de degustação que acompanhei, as avaliações profissionais são tomadas como referência pelos degustadores em suas próprias classificações dos vinhos que experimentam. Especialmente para os menos experientes do grupo, os encontros representam a oportunidade de refinar a própria habilidade discriminante, por meio da assimilação de critérios de julgamento bem estabelecidos. O grupo de degustação funciona, portanto, como mediador entre o novato e um cabedal de valores, em circulação no coletivo mais amplo de enófilos, que permite certo tipo de qualificação – supostamente “mais objetiva” – dos vinhos.

Mas há outro lado da questão a se considerar: a despeito de seu apego à técnica profissional, a degustação amadora não se traduz, na prática, em uma busca por juízos “objetivos”, ou “imparciais” sobre os vinhos; ela é, sobretudo, um momento de lazer, em que boa parte do prazer dos participantes é extraída da busca de definição dos *parâmetros pessoais de preferência*, e de sua confrontação amistosa com as preferências dos outros. Os critérios de qualidade nem sempre correspondem aos critérios que circunscrevem essas preferências individuais, e talvez se possa dizer que as cotações oferecidas pelos especialistas entram aqui como apenas mais uma dentre uma série de informações e referenciais disponíveis – assim como as opiniões dos companheiros de mesa, as experiências anteriores de cada degustador com a bebida e, inevitavelmente, seu rol mais amplo de preferências e aversões alimentares. O peso que cada uma dessas instâncias carrega e seu grau de influência no gosto pelos diferentes vinhos varia de degustador para degustador.

Um indício bastante claro dessa variedade de influências encontra-se na fluidez da linguagem efetivamente utilizada entre amadores para descrever e justificar os exemplares mais e menos apreciados por cada um. À definição técnica dos vinhos, fundada no léxico proposto pela metodologia profissional de degustação como instrumento de objetividade – segundo a qual um vinho

³ Trata-se de um domínio complexo. Não foi nossa intenção, em nenhum momento da pesquisa, realizar uma análise pormenorizada das instâncias e processos de definição/legitimação dos critérios de avaliação dos vinhos, e não é nossa intenção realizar aqui uma discussão acerca dele. Mas é interessante observar, a despeito da simplificação necessária para a breve descrição que fazemos, que estes parâmetros estão sujeitos a questionamentos e revisão, tanto quanto a autoridade daqueles que os sustentam.

pode ser, por exemplo, descrito como *aveludado*, *chato* ou *harmônico* e isso ser facilmente compreendido em meio à comunidade de degustadores –, costumavam se somar analogias e metáforas de referencial mais ou menos particular. Assim, enquanto em um dos encontros um degustador justificou sua preferência por determinado vinho pelo fato de seu aroma lembrar “os aromas natalinos”, um segundo participante optou por destacar outros dois exemplares, um deles pelo perfil “aristocrático” garantido pela estrutura “encorpada”, o outro pelo gosto que lhe remetia “ao desabrochar da primavera”.

Como podemos observar, embora essas avaliações permaneçam recordadas pela percepção das unidades de análise definidas pela metodologia da degustação – traços aromáticos, corpo do vinho, etc. –, essas são *significadas* a partir de um universo de valores que extrapola em muito o da própria degustação. O que há é uma *bricolagem* de referências individuais e coletivas, postas em jogo por uma dinâmica que tem por fundamento exatamente a reflexividade acerca da sensibilidade e dos gostos de cada um. Na medida em que as discussões sobre os vinhos permitem aos participantes propor, atualizar ou renegociar critérios de avaliação – o que, é necessário ponderar, é mais factível para certos tipos de critérios do que para outros –, elas permitem também a (re)elaboração consciente dos parâmetros que guiam as preferências individuais quanto aos vinhos.

É preciso destacar que a prática da degustação amadora é assumida por estes consumidores, ao mesmo tempo em que como atividade de lazer, como uma via importante para a sua instrumentalização frente a um mercado percebido como cada vez mais amplo e variado em termos da oferta de rótulos de vinho. Tanto nos discursos dos informantes como nos textos dos livros de iniciação à degustação, uma das principais justificativas tecidas para o aprendizado e a realização contínua da atividade é a capacitação do consumidor ao exercício de escolhas mais “adequadas”, na medida em que se aprende não apenas a reconhecer os vinhos de qualidade, mas concomitantemente, a reconhecer as próprias preferências.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: A CONSTRUÇÃO DO VINHO COMO OBJETO DE APRECIÇÃO

O que resulta de todo este processo de aprendizado da degustação é a produção conjunta tanto de certo modo de “beber vinho” – pautado pela

percepção atenta e crítica de suas propriedades sensíveis – e de uma sensibilidade específica que o permite, quanto de uma maneira particular de conceber a bebida. Conversar com degustadores implica escutar infinitas vezes que o vinho não é uma bebida como outra qualquer, é uma bebida “complexa”, que exige circunstâncias, instrumentos e conhecimentos específicos, além de uma sensibilidade bem treinada, se desejamos alcançar completamente o prazer que ela tem a oferecer.

Embora os próprios degustadores apressem-se em esclarecer que o recurso às técnicas não é fundamental para que se usufrua das qualidades agradáveis do vinho, e que não passa de esnobismo sem sentido lançar mão delas fora dos ambientes de degustação, também reconhecem que, uma vez convertidos à nova postura, torna-se difícil voltar a olhar para o vinho do modo como haviam olhado alguns anos antes. Segundo definiu um degustador, “conforme você vai evoluindo, quanto mais você vai bebendo, as suas papilas gustativas vão ficando mais atíçadas”, e em consequência “muda a sua relação com o vinho”, ele “deixa de ser só uma bebida agradável, para ter mais coisas encorpadas em si”.

Para escapar da dupla armadilha de buscar apreender este tipo de afirmação como uma mera questão de *crença* dos envolvidos em um efeito *apenas simbólico*, ou, por outro lado, como o puro reconhecimento de atributos *intrínsecos ao objeto*, convém retomar a perspectiva do gosto proposta por Hennion. Observado como um “ato de apreciação”, produzido em reflexo a uma “prática corporal coletiva, instrumentalizada e regrada por métodos permanentemente rediscutidos” (Hennion, 2005), o gosto aparece – inclusive sob o ponto de vista do prazer e dos efeitos experimentados – como um modo de vinculação sujeito/objeto altamente tributário de suas condições particulares de realização. E estas condições englobam tanto o uso de instrumentos e de técnicas de consumo específicos quanto a existência de certa disposição para apreendê-los; tanto a presença de um corpo preparado e sensível quanto de uma comunidade com valores e referenciais em comum; tanto um mercado variado em sua oferta quanto uma postura particular com relação à possibilidade de escolher e estabelecer preferências em meio a ele.

A partir destas inúmeras relações, torna-se possível compreender o gosto pelo vinho como um processo – conduzido na longa duração – em que são coproduzidos os vinhos como objetos portadores de diferenças cada vez mais elaboradas, e seus apreciadores, na qualidade de consumidores cada vez mais aptos e desejosos de perceber essas diferenças.

REFERÊNCIAS

BARTHES, Roland. Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In: FORSTER, R.; RANUM, O. (Ed.). *Food and drink in history*. Baltimore: John Hopkins University Press, 1979.

BECKER, Howard. *Outsiders: études de sociologie de la déviance*. Paris: Métailié, 1985.

BOURDIEU, Pierre. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. Londres: Routledge, 1984.

CABRAL, Carlos. *Presença do vinho no Brasil: um pouco de história*. São Paulo: Editora de Cultura, 2005.

CHIVA, Matty. Comment la personne se construit en mangeant. *Communications*, n. 31, 1979.

CSORDAS, Thomas. Embodiment as a paradigm for Anthropology. *Ethos*, 18, p. 5-47, 1988.

DICIONÁRIO HOUAISS DE LÍNGUA PORTUGUESA. Disponível em: <<http://houaiss.uol.com.br>>. Acesso em: 10 maio 2007.

DOUGLAS, Mary. Culture. Structures of gastronomy. In: RUSSELL SAGE FOUNDATION. *The Future and the past: essays on programs and the annual report 1976-1977*. Nova York: Russell Sage Foundation, 1977.

FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob, 2001.

GALVÃO, Saul. *Tintos e brancos*. São Paulo: Ática, 1993.

GOMENSORO MALHEIROS, Patrícia de. *Saber beber, saber viver: estudo antropológico sobre as representações e práticas em torno do consumo de vinho entre degustadores, na cidade de Porto Alegre*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2006.

HENNION, Antoine. *Pour une pragmatique du goût*. Centre de Sociologie de l'innovation, 2005. Disponível em: <<http://www.csi.ensmp.fr/>>. Acesso em: 20 abr. 2007.

LE BRETON, David. *La Saveur du monde: une anthropologie des sens*. Paris: Métailié, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. *L'Arc*, n. 26, 1965.

LONA, Adolfo Alberto. *Vinhos: degustação, elaboração e serviço*. Porto Alegre: AGE, 2003.

MACBETH, Helen (Org.). *Food, preferences and taste: change and continuity*. Oxford: Berghahn, 1997.

MANFROI, Vítor. *Degustação de vinhos*. Porto Alegre: Editora da Ufrgs, 2004.

MCCARTHY, Ed; EWING-MULLIGAN, Mary. *Vinho: série para dummies*. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

MENNELL, Stephen. *All manners of food: eating and taste in England and France from Middle Ages to the present*. Chicago: Illinois, 1996.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n. 47, p. 31-41, out. 2001.

IV

Histórias e etnografias do comer

Usos simbólicos e usos emblemáticos dos alimentos na poesia de Gregório de Matos



Claude G. Papavero

INTRODUÇÃO

A preparação de uma tese em antropologia social induziu-me a examinar as referências metafóricas a alimentos incluídas na obra poética de Gregório de Matos. A escassez da documentação sobre o tema da dieta alimentar dos colonos portugueses estabelecidos em Salvador (BA) transformou a obra do poeta num ponto de partida para a análise dos procedimentos alimentares soteropolitanos durante o último quartel do século XVII. Os versos do autor seiscentista contêm efetivamente numerosas alusões aos hábitos alimentares dos colonos que residiam na capital do Brasil, naquela época, e em seus arredores imediatos. Algumas circunstâncias levantadas no decorrer da investigação afiguraram-se interessantes, como o fato de Matos escrever poemas destinados ao público local, em lugar de informar forasteiros que nada sabiam sobre o território. Isso proporciona ao leitor atual um acesso inesperado aos valores que norteavam os consumos alimentares e aos problemas sociais que afligiam os colonos, em razão da queda dos preços do açúcar que estava ocorrendo no mercado internacional.

Os dados recolhidos nos poemas foram confrontados com informações encontradas em textos de outros autores do mesmo período e nas Atas da Câmara Municipal de Salvador. Para fins de análise, foi utilizada a primeira edição completa dos poemas, uma coletânea que James Amado organizou e publicou em 1968. *A Crônica do viver baiano seiscentista feita em verso pelo Doutor Gregório de Matos e Guerra: fielmente copiada de manuscritos anônimos daquele tempo e disposta como melhor pareceu a um curioso de nome James Amado.*

Com as informações pertinentes recolhidas e com a investigação do contexto histórico e literário da escrita poética, foi, então, possível perceber

que as metáforas alimentares serviram a Matos como recurso de estilo para debater os problemas vigentes no espaço colonial e representam realmente um instrumento de análise apropriado. O poeta valeu-se de pequenos gestos cotidianos para exemplificar ideais acalentados, descrevendo o espaço social da colônia e compondo um retrato de valores morais apreciados. O termo simbólico, no caso, aplicou-se aos hábitos alimentares e aos ingredientes comestíveis encarregados de representar metaforicamente as ideias e os valores vigentes na sociedade colonial.

GREGÓRIO DE MATOS E SUA ARTE POÉTICA

O poeta barroco Gregório de Matos e Guerra, nascido em Salvador (BA) em dezembro de 1636, e morto em Olinda (PE) em novembro de 1696, apresentava-se como um autêntico *mazombo* (colono português nascido no Brasil). Membro nato da elite colonial lusa, consciente da hierarquia que separava a *nobreza da terra* dos descendentes de pessoas com sangue impuro: negros, mulatos, mouros, cristãos-novos ou de colonos lusos que viviam do trabalho das próprias mãos. O pai do autor, também chamado Gregório de Matos, e Pedro Gonçalves de Matos, seu avô viúvo, tinham desembarcado em Salvador nas primeiras décadas do século XVII. Na colônia, Pedro de Matos firmou-se rapidamente como um bem-sucedido empreiteiro de obras, desposando em segundas núpcias uma viúva, Maria da Guerra, cuja filha, também Maria da Guerra, foi dada em casamento ao pai do poeta.

Segundo o licenciado Manuel Pereira Rabelo, primeiro biógrafo a relatar a vida do poeta, os pais eram ricos lavradores de cana:

[...] possuíam com outras fazendas um soberbo canavial na Patatiba, fabricado com perto de cento e trinta escravos de serviço, que repartia a safra por dous engenhos: cujo rendimento supria largamente os gastos de um liberal tratamento de caridade com os pobres (Rabelo, 1968, p.1690-1691).

O licenciado teve oportunidade de interrogar pessoas que conheceram o poeta e recolheu diversos rumores que ainda circulavam por Salvador em meados do século XVIII, produzindo uma interessante “vida do excelente poeta lírico, o doutor Gregório de Matos Guerra” (Rabelo, 1968).

Gregório de Matos, o terceiro filho do casal, teria sido enviado ainda adolescente a Lisboa. Ingressou em 1652 na Universidade de Coimbra, onde

se tornou doutor em leis. Diplomado em 1661, casou-se com Michaela de Andrade, filha de uma família de letrados influentes na magistratura. Exerceu diversos cargos na magistratura portuguesa. Advogado bem-conceituado parece ter conseguido introduções na corte lisboeta onde, segundo consta, suas sugestões – por ocasião da deposição do rei D. Afonso VI, da anulação do casamento do rei deposto com Maria Francisca Izabel de Sabóia e do casamento do novo rei, D. Pedro II com a princesa – foram muito apreciadas.

Encarregado pelo rei de verificar as contas do poderoso governador do Rio de Janeiro, Salvador Correia de Sá e Benevides, Matos teria recusado a incumbência. Tal desobediência somada ao sucesso de um poema satírico, *Marinículas*, que ridiculariza um cortesão importante, teriam interferido em sua ascensão na carreira da magistratura. Em 1678, o poeta enviuvou sem ter tido mais que uma filha ilegítima. Em 1681, ao ser preterido na nomeação para um cargo de desembargador de vara cível, o autor obteve de D. Gaspar Barata de Mendonça, primeiro arcebispo do Brasil, um lugar garantido na nova relação eclesiástica, criada naquele momento em Salvador. O rei permitiu a nomeação e Matos, recebendo a tonsura e pronunciando votos menores, foi provido de um cargo leigo a serviço da Igreja. Quando o arcebispo adoentado pediu demissão sem jamais ter ido à colônia, Matos apressou-se em tomar posse do cargo. Chegou ao Brasil no início de 1683. O licenciado Rabelo citava, a propósito desse caso, versos de um amigo do poeta, Tomás Pinto Brandão:

Procurei ir-me chegando / a um Bacharel Mazombo, / que estava para a Bahia
/ despachado, e desgostoso: / de lhe não darem aquilo, / com que rogavam
a outros, / pelo crime de Poeta / sobre Jurista famoso (Rabelo, 1968, p. 1695
a 1697).

O novo arcebispo, Frei João da Madre de Deus, desembarcou em maio do mesmo ano. Ao constatar a conduta demasiadamente livre do poeta, exigiu que este recebesse as ordens sacras e usasse sempre a batina. Matos não assentiu ao requerimento que lhe proibira de *conversar* com as moças. Foi demitido em meio a intrigas promovidas por alguns padres e frades, que se tornaram alvos de suas sátiras mordazes.

Fernando da Rocha Peres (1983), historiador empenhado no estudo da vida e da obra de Gregório de Matos, localizou um documento datado de 1661 no qual o autor afirmava ter desembarcado em Lisboa em 1650,

“sendo menor de treze para quatorze anos” e estar então com 25 anos. O documento permitiu rechaçar as dúvidas de alguns estudiosos sobre a existência real do autor, que preferiram atribuir a uma coletividade de letrados seiscentistas soteropolitanos os poemas encontrados em diversos códices apógrafos conservados em bibliotecas brasileiras e portuguesas.

O *corpus* volumoso de poemas satíricos, cômicos ou líricos atribuídos a Gregório de Matos apresenta a circunstância peculiar de ter sido preservado graças a transcrições de ouvintes. Não se conhece registro autoral algum dos poemas com os quais o autor descreveu a sociedade colonial de sua época, seja em razão do degredo para Angola – que silenciou as críticas dirigidas a um governador da colônia e evitou as veleidades de vingança de um filho dessa autoridade – seja pelo rancor da esposa contra os malefícios da arte de versejar que trouxe dissabores à família, seja em função da vida boêmia do autor.

Os poemas coligidos, organizados sob forma de códices, circularam em Salvador, a despeito do exílio imposto ao autor. Testemunham o agrado com o qual o público da Bahia acolheu os versos, conferindo aos poemas uma credibilidade que transcende o plano da autoria individual. Entretanto, a leitura da obra requer conhecimentos prévios sobre o tipo de literatura produzido no período. Diversas controvérsias apaixonadas surgiram em torno do valor poético da obra, a partir de meados do século XIX, quando alguns poemas inéditos de inspiração lírica e sacra foram publicados e os manuscritos começaram a ser analisados.

Acusações de plágio foram endereçadas aos poemas de Matos. Segundo João Adolfo Hansen (2004) e João Carlos Teixeira Gomes (1985), essas acusações foram decorrentes do fato de que os autores seiscentistas desejavam ser apreciados pela engenhosidade da linguagem, antes que pela originalidade. Esses versos foram julgados por críticos dos séculos XIX e XX, que valorizavam a originalidade dos temas apresentados e a expressão pessoal dos sentimentos. Nos séculos XVI e XVII, versejar implicava em elaborar versões engenhosas de temas conhecidos, incorporar referências cultas à mitologia clássica grega e latina, mencionar eventualmente as escrituras sagradas ou referir-se a poemas considerados obras-primas. Por outro lado, Matos também compôs paródias de poemas, cujo estilo erudito transpôs para pastiches de cunho popular. Traduziu ainda versos de autores espanhóis.

Na prática, Gregório de Matos foi um homem de seu próprio tempo, influenciado pela maneira de versejar de grandes poetas ibéricos, mais

do que um predecessor de movimentos culturais de tempos vindouros. Quevedo,¹ sobretudo, mas também Gôngora,² constituíram para ele modelos apreciados de poetas. Ele procurou manter-se fiel a preceitos de verificação e decoro apropriados aos diversos gêneros de poesia que praticou. Vangloriava-se efetivamente de possuir um domínio técnico invejável da arte poética, afirmando:

[...] que algum diga carrancudo, / quando escrevo para todos, / que não falo em cultos modos, / mas em frase corriqueira! / Boa asneira” (Matos, 1968, p. 511, vol. II).

Uma indagação levantou celeuma peculiar entre os estudiosos. Qual foi o lugar que o poeta ocupou no espaço social da colônia? Os motivos que impeliram um letrado empobrecido a escrever versos mordazes e obscenos contra muitos conterrâneos foram considerados por autores, como Varnhagen, a vingança de um marginal rancoroso. Discutiu-se também a questão dos empréstimos poéticos à cor local encontrados nos versos. Pedro Calmon (1983, p. XIII), por exemplo, explicitou:

Para conhecer e entender costumes e usanças de Portugal seiscentista e do Brasil no segundo século de sua formação, adoçados pelo açúcar do engenho ou aquecidos pelo fogo da batalha, ter-se-á de ler o que sobre eles cantou, resmungou e pilheriou o mais ousado acusador público, o mais engraçado motejador noturno, o mais livre, liberto, libertino dos trovadores que erraram por Lisboa, Coimbra, Bahia, Angola e Recife, fazendo dançar a mofina realidade ao som da viola bulhenta.

Autores, como Lúcia Helena (1982), viram na arte poética de Matos uma manifestação precoce de ideais nativistas. A estudiosa considerou as críticas do poeta contra dois dos seis governadores que administraram a colônia entre 1683 e 1694, como queixas endereçadas a todas as autoridades portuguesas. Defendeu a hipótese de que Matos, longe de criticar apenas indivíduos, estaria empenhado *freudianamente* em devorar a imagem da

¹ Francisco Gomez de Quevedo y Villegas (1580-1645), escritor e poeta. Autor de tratados políticos, de versos satíricos e de um romance picaresco.

² Luis de Gongora y Argote (1561-1627), poeta espanhol do período barroco. Seu estilo lírico e suas metáforas requintadas fizeram escola.

metrópole lusa assimilada como uma autoridade paterna, atitude que anteciparia o ideal da antropofagia cultural modernista.

METÁFORAS E METONÍMIAS SIMBÓLICAS NA OBRA DO AUTOR

Os poemas de Gregório de Matos, sublinhando o caráter desfrutável dos alimentos, valeram-se frequentemente de ingredientes comestíveis para ridicularizar os adversários do poeta ou para elaborar trocadilhos. As metáforas e metonímias serviram-lhe de veículos de expressão engenhosa, demonstrando sua argúcia e retratando a situação colonial. Em meados dos anos 500 ou 600, tal procedimento não constituía nenhuma novidade. O poeta espanhol da primeira metade do século XVII, Francisco de Quevedo, cuja arte Matos admirava, também recorria a metáforas jocosas associando sentimentos e alimentos. No poema *Baile de los nadadores* o refrão assinalava:

Los amores, madre, / son como güevos, / los pasados por agua / son los más tiernos. / Leandro en tortilla, / estrellada Hero; / los pobres perdidos, / los ricos revueltos. / Los celosos fritos, / asados los necios, / los pagados dulces, / los sin blanco güeros (Quevedo, 1948, p. 136).

Recorrendo à metonímia (recorte de parte de um todo, tomado como representação desse todo), Matos criticou, sobretudo, a aparência extravagante de indivíduos, cujos defeitos físicos sugeriam a existência de taras morais, procedimento poético ibérico usual.

Chica, por exemplo, uma crioula ciumenta e infiel, mereceu do poeta um retrato feroz: “Cada pé junto / forma a peanha, / onde se amanha / a estátua do pernil, / e do presunto” (Matos, 1968, p. 1121).

Quanto ao clérigo, cujas intrigas prejudicaram Matos, uma descrição caricatural de seu rosto encarregou-se de apresentá-lo como um “fardo de arroz, que por larga e comprida, é ração de um elefante vindo da Índia” (Matos, 1968, p. 281, vol. II).

Outro colono fez jus a um retrato ainda mais estapafúrdio de sua fisionomia: “Vosso pai vos amassou, / porém com miséria tanta, / que temeu a natureza, / que algum membro vos faltara. / Deu-vos tão curto o nariz, que parece uma migalha” (Matos, 1968, p. 1309, vol. VI).

Mas a maioria das censuras que Matos dirigiu aos soteropolitanos foi expressa por meio de metáforas, comparações entre elementos distintos criando imagens de impacto, de modo a ilustrar ideias abstratas a partir de procedimentos concretos: “O ladrão mata a porcada e o Fisco come os presuntos” (Matos, 1968, p. 366, vol. II). Em muitos versos, o efeito cômico residiu justamente nas aproximações insólitas efetuadas entre atividades nobres e hábitos corriqueiros, as brincadeiras apresentadas continham, na maioria dos casos, implicações de teor moral.

Com efeito, versado em leis e em teologia, letrado e magistrado em Portugal e impossibilitado de exercer cargo semelhante no Brasil (os monarcas da dinastia de Bragança não designavam soteropolitanos para o cargo de desembargadores da Relação³), Matos valeu-se de seu talento para a composição poética e fez questão de demonstrar um conhecimento apurado das regras dessa arte e sua engenhosidade vivaz e honrosa.

Recorrer ou não a metáforas, alusivas a procedimentos de alimentação, dependeu do tipo de inspiração que presidia a escrita. Em poesias de inspiração sacra, lírica ou encomiástica (tecendo loas a algum personagem importante), as metáforas do autor permaneceram elegantes, apresentando flores, metais, pedras preciosas ou pérolas e incluindo, quase que somente, menções ao pão e ao vinho, alimentos consumidos durante a eucaristia. Mas em compensação, nos poemas em que brilhava a verve satírica do autor ou naqueles nos quais sua imaginação burlesca tinha livre curso, um leque amplo de referências a ingredientes comestíveis fez-se presente. Lembavam, por vezes, que os procedimentos da nutrição iniciados com alegrias do paladar, prolongavam-se através dos processos da digestão e da rejeição de excrementos:

[...] alerta meu Capitão, / que há Puta que dá pinhão / com rebuço de arará:
/ vosso Primo mangará, / que nesta matéria bole, / diz, que quem tal purga
engole, / e no cagar tanto atura, / já não será rapadura, / porque foi jalapa
mole (Matos, 1968, p. 386, vol. II).

Importantes procedimentos de manutenção da saúde, vinculados aos saberes da medicina humoral hipocrática, serviram ao poeta de temas metafóricos para expressar os males que afligiam a sociedade colonial: “O senhor

³ No Tribunal de Justiça.

João Teixeira / Mendonça de quando em quando / na cadeia está purgando / humores de ladroeira” (Matos, 1968, p. 366, vol. II).

Existiu certo nexos lógico entre os poemas satíricos e os poemas burlescos do autor. Se as sátiras de Matos criticaram acerbamente condutas que infringiam os códigos da hierarquia social *mazomba* e as prerrogativas pertencentes às elites, seus poemas burlescos descreveram, apesar do tom um pouco irônico e ligeiramente provocativo, um ideal positivo de vida colonial. Num soneto referente à Ilha de Itaparica, por exemplo, Matos inseriu uma comparação simbólica entre a pesca da baleia e a sedução das jovens do lugar, cuja condição de boas preias e textura branda convinham melhor à descrição dos recursos saborosos que o lugar oferecia à gula do que à descrição dos *fretes* pretendidos.

Ilha de Itaparica, alvas areias, / Alegres praias, frescas deleitosas, ricos polvos, lagostas deliciosas, / Farta de putas, rica de baleias. / As putas tais, ou quais não são más preias, / pícaras, ledas, brandas, carinhosas (Matos, 1968, p. 1522, vol. VI).

Nem todas as metáforas encontradas na obra de Matos, no entanto, tiveram o mesmo peso simbólico. Muitas delas repousaram sobre figuras de estilo vagas, sem raízes óbvias com a realidade colonial, ou sobre ditos populares, como por exemplo, “a casca é prisão das frutas”, “a pipa é prisão do vinho e da água fugitiva” ou, ainda, “a galinha põe os ovos e põe os cornos a puta” (Matos, 1968, p. 337, vol. II).

Os trocadilhos irônicos, frequentes na escrita poética de Matos, fundamentavam-se geralmente num uso de duplos sentidos facilmente decifrados: “Enxugai, Beleta, o pranto, / em riso se torne a queixa, / comei cajus, e voltaí, / que a minha fruta está certa” (Matos, 1968, p. 1442, vol. VI).

Por vezes, o duplo sentido configurava apenas uma mera brincadeira de linguagem:

Levou um livreiro a dente / de alfices todo um canteiro, / e comeu, sendo livreiro, / desenquadradamente: / porém eu digo que mente, / o que nisso o quer culpar; / antes é para notar, / que trabalhou como um mouro, / que o meter folhas no couro / também é enquadrar (Matos, 1968, p. 1220, vol. V).

Impressiona a preponderância das metáforas associando sexo e comida nos poemas de Matos. Versos falsamente inocentes continham alusões pi-

cantes. Muito solicitada, uma moça resolveu tomar banho antes se entregar. Matos dedicou-lhe os seguintes versos:

Lavar a carne é desgraça / em toda a parte do Norte / porque diz, que dessa sorte / perde a carne o sal, e graça/ [...] / Se me quereis dar a sopa, / dai-ma com todo sainete.” (Matos, 1968, p. 765, vol. IV).

As igrejas e as irmandades religiosas, que floresceram na cidade nos séculos XVII e XVIII, ofereceram um dos poucos palcos da vida social frequentado por ambos os sexos. Segundo afirmou Schwartz (1979, p. 194):

Os principais passatempos da população urbana parecem ter sido sexo e religião. [...] De fato, entre 1650 e 1750 essa religiosidade encontrou uma forma de expressão na intensa atividade arquitetural.

Excetuando-se os pecados da carne considerados com grande indulgência pela população masculina, desde que as filhas e as mulheres não pusessem a perder a honra da família, as metáforas de Matos serviram, sobretudo, para vituperar vícios que a igreja condenava e infrações aos parâmetros hierárquicos de um estilo de vida local cristalizado após um século e meio de colonização portuguesa em Salvador. A avareza de muitos colonos, esfaimados de prestígio, de riquezas e de honras, mas que se conduziam de maneira pouco honrosa, enfurecia especialmente o poeta. Eram homens “Que tais com gula que espanta, / se o mundo fôra guisado / o comeram de um bocado” (Matos, 1968, p. 507, vol. II) ou então, que por vontade própria economizavam comendo carne de baleia como os escravos ou saladas de pepinos sem limão nem pimenta (Matos, 1968, p. 430-431).

A honra *mazomba* exigia, segundo Laima Mesgravis (1983), que nunca se tivesse vendido o trabalho das próprias mãos, que não se possuísse ascendentes, pais ou avós, que teriam exercido alguma profissão manual e que se vivesse gastando os bens possuídos de forma perdulária. Os colonos abastados desejavam avidamente ser reconhecidos como “homens bons” para desfrutarem das vantagens sociais desse *status* privilegiado.

De volta à terra natal após uma ausência de 30 anos, Matos, que provavelmente idealizara o cenário de sua juventude, desembarcou em plena crise econômica geradora de mudança social. *In loco*, constatou o papel das riquezas amealhadas por contingentes de mestiços alforriados e de pequenos comerciantes, que não satisfaziam aos requisitos para integrarem a nobreza

da terra. O poeta passou então a se arvorar em porta-voz das elites proprietárias de terras e das tradições *mazombas* ameaçadas pela queda dos preços do açúcar no mercado internacional, pelas secas, pelas epidemias mortíferas que atingiram duramente a mão de obra escrava e, ainda, pela ação inescrupulosa de homens que desembarcavam prontos a fazer fortuna a todo custo.

A falta de ética nas práticas comerciais e nas demais atividades profissionais resultava em trapaças e improbidades e, no caso dos funcionários do tribunal de justiça, em letrados vendendo a justiça para que nunca lhes faltasse pão e vinho à mesa:

Que falta nesta cidade ... Verdade / Que mais por sua desonra ... Honra / Falta mais que se lhe ponha ... Vergonha / ... Quem faz os sírios mesquinhos? ... Meirinhos / Quem faz as farinhas tardas? ... Guardas / Quem as têm nos aposentos? ... Sargentos ... (Matos, 1968, p. 31-32, vol. I).

A imagem do mercador, ratinho de dentes afiados engolindo tudo que pudesse, apresentava grande vigor: “mas tenho o meu pesarzinho / de ser mercador ratinho / quem é filho de Lisboa”. O desrespeito dos clérigos aos votos de castidade, seus abusos no exercício do poder que o estado sacerdotal lhes conferia e, sobretudo, sua ignorância também afetaram profundamente o poeta: “É grande coimbiense, / sem jamais pôr pé em Coimbra, / e sendo ignorante sabe / mais que galinha” (Matos, 1968, p. 283, vol. II).

D. Quixote, personagem de Cervantes, o fidalgo da triste figura, transformou-se debaixo da pena de Matos em protótipo de aventureiro esfaimado, em pícaro inescrupuloso como os comerciantes lusos que desembarcavam no cais de Salvador, preocupados em descobrir como assegurariam as próximas refeições. Quixotes, na obra de Matos, eram os estudantes que furtavam a “carne à ama”, subentendendo-se repastos de cama ou de mesa. Matos mostrou-se especialmente mordaz ao vituperar homens de origens modestas que aspiravam a ocupar lugares de destaque na colônia:

Mas que o pobre que não tem, / que comer, ou que gastar, / nem tem sangue, nem solar, / seja soberbo também: / que não tenha um só vintém, / e se inche como pírum, / conhecendo cada um, / que fora a mãe taverneira! Boa asneira (Matos, 1968, p. 494, vol. II).

E como vós sois doente / de fidalgos frenesis, / por ficar enfidalgado / toda a mofa heis de rustir. / O que trareis de vestidos! / Uns assim, outros assim: /

sereis o molde das modas, / e o modelo dos Turins. / A conta disto me lembra,
/ quando em Marapé vos vi / vestido de pimentão / com fundo de flor de Li
(Matos, 1968, p. 896, vol. IV).

Semelhantes metáforas compuseram um retrato do espaço social da colônia, tal como o autor concebia que deveria ser e não tal como se mostrava efetivamente.

USOS SIMBÓLICOS E EMBLEMÁTICOS DOS ALIMENTOS NOS POEMAS DO AUTOR

Apesar de recorrer, às vezes, a provérbios ou a frases feitas, Matos extraiu, sobretudo, da vida cotidiana pequenos gestos, cujos significados eram bem conhecidos dos colonos:

[...] ao nosso Abade Ledesma / pregando na freguesia, / ouvi dizer em um dia / (e é rifão dos mazombos) / que a carne é, que cria os lombos / e não o peixe de água fria. / Mandai-me de carne um pouco / as galinhas, e as posturas
(Matos, 1968, p. 1534, vol. VI).

Os esforços dos colonos para ascenderem na hierarquia social podiam ir precisamente na contramão dos valores que as elites rurais, dependentes do trabalho dos pés e das mãos de seus escravos, consideravam nobres. Quando propunha alusões a saberes compartilhados com seus conterrâneos, as comparações do poeta criavam imagens surpreendentes. Condutas inadequadas dos colonos deram lugar a uma multiplicidade de metáforas, facilmente decifradas por pertencerem à vida cotidiana, renovadas de poema em poema. Ora comer carne de baleia caracterizou condutas *mofinas*, ora foram pepinos sem limão e pimenta que surgiram debaixo da pena do poeta, ora o autor satirizou homens que ceavam parcas saladas de chicória e azeitonas, ou que não ceavam e não tinham vigor para as atividades amorosas.

Em torno de certos temas, as imagens se multiplicavam. Matos recorreu a diversos vegetais de formato oblongo e de consistência branda para qualificar o órgão sexual masculino: nabos, quiabos, carás, mangarás ou pepinos. Frutas como figos, peras e marmelos, vez ou outra, designaram os seios das moças cortejadas. Porém, as vaginas não mereceram tanta diversidade, foram apenas vasos ou olhas, vasilhas capazes de receber e cozinhar

ingredientes comestíveis. Os cajus, por exemplo, desempenharam um papel especialmente relevante, transcendendo amplamente as questões materiais do consumo alimentar colonial. Cajueiros cresciam espontaneamente nas ilhas do Recôncavo ou na orla marítima soteropolitana. A frutificação das árvores ocorria nos meses mais quentes do ano, de novembro a janeiro. Carregavam-se de drupas maduras e coloridas – cujo suco refrescante e acidulado era muito apreciado – e de frutos: as castanhas que assavam e substituíram as amêndoas e as nozes das receitas de origem lusa.

Os colonos gostavam dessas frutas e não encarregavam apenas os escravos de sua colheita. Ir aos “cajus” era uma atividade que proporcionava aos colonos excursões alegres e bucólicas. Na volta para casa, as frutas eram confeitadas e mandavam-se cestinhas com belos cajus para homenagear amigos próximos. Brites, comadre do vigário da Madre de Deus, motivou brincadeiras equívocas de Matos ao comer um caju enviado ao poeta. A fruta cobiçada substituiu nos poemas a maçã edênica. Quando a moça, talvez para se desculpar, enviou outro caju ao autor, desencadeou uma nova série de brincadeiras em torno do assunto:

Se comestes por regalo, / Brites, o caju vermelho, / tomastes mui mau conselho, / e temo, que heis de amargá-lo: / no pomo há de ter abalo / toda a vossa geração, / pois vós sem comparação / gulosa à Eva excedestes, / quando só por só comestes, / sem dar parte a vosso Adão (Matos, 1968, p. 935, vol. IV).

Gregório de Matos versejou diversas excursões aos cajus. Num desses poemas, a brincadeira, talvez na sequência de outra imaginada durante o passeio, desenvolveu uma metáfora de sabor jurídico comparando os excursionistas a meirinhos:

Todos saímos com vara, / como meirinhos do campo / sobre os pobres dos cajus / prendendo e executando. / Indo a eles uma tarde, / prendemos quase um balaio, / outros deixamos pendentes, / que é o mesmo que enforcados. / Os maduros se prenderam, / que era a ordem que levamos, / mas os verdes se enforcaram, por serem cajus velhacos (Matos, 1968, p. 604-605, vol. III).

Quando Matos satirizou categorias de colonos, cuja presença em Salvador considerou como ameaça aos códigos de conduta instituídos, as metáforas se tornaram recorrentes. Reiteradas de poema em poema, elas adquiriram uma força emblemática negativa virulenta. Em lugar de criarem

apenas imagens ridículas, passaram a articular comparações obrigatórias entre colonos desqualificados e alimentos desabonadores. A substância dos alimentos desprovidos de nobreza procurou representar a própria substância das pessoas satirizadas. Os insultos raivosos do poeta atingiram um amplo contingente de escravos alforriados, cujos efetivos começavam a contar nas atividades da capital, e mulatas ou mulatos designados como “fidalgos de pernil tostado” ou “putas de torresmo”.

Porém, o exemplo mais característico de transformação emblemática de ingredientes comestíveis foi o caso dos preparos indígenas. Entre os gêneros da dieta dos índios tupi, apenas a farinha de mandioca e as pimentas, adotadas respectivamente como mantimento básico e como condimento predileto dos colonos lusos, escaparam ao repúdio de Matos contra as iguarias nativas. A farinha de carimã, em compensação, ocupou um lugar paradigmático nos poemas. Obtinha-se essa farinha a partir de raízes de mandioca fermentadas por alguns dias em água corrente. Secavam-nas posteriormente e, depois de piladas, a farinha resultante era transformada em mingau pela adição de caldos ou de água:

[...] se lhe fala um branco em fretes / co'a donzelice o derrenga: / e depois que a muita arenga / a tem convencido já, / lhe responde, que ela irá, / e indo, ela manda dizer, que pelo Padre beber / pisando está carimá. // Maldito seja tal caldo / e tal mingau de aratus, / [...] / Ela a manipuba fede, / ela fede a carimá [...]. (Matos, 1968, p. 1471, vol. VI).

Por intermédio de nomes estranhos aos ouvidos lusos, a maioria dos preparos alimentares indígenas foi criticada. Matos aproveitou o ensejo para fazer pouco da nobreza da terra, descendente dos primeiros colonizadores e de suas esposas nativas, apelidados desdenhosamente de “Adãos de Massapé” (Matos, 1968, p. 841, vol. IV): “A linha feminina é carimá / Moqueca, piti-tinga, caruru / Mingau de puba e vinho de caju pisado num pilão de Pirajá” (Matos, 1968, p. 840, vol. V).

Em meados do século XVI, nem o jesuíta Fernão Cardim, nem colonos como o senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa sentiam-se diminuídos ao saborear alimentos indígenas. Seria difícil, todavia, determinar se o desprezo do poeta em relação à dieta nativa constituía uma idiossincrasia pessoal, ou se um ostracismo coletivo surgiu em meados da segunda metade do século XVII, à medida que diminuía as ameaças possíveis de índios tupi

ao domínio luso da costa brasileira. Era pouco provável que a transformação do consumo de iguarias nativas em provas de inferioridade social fosse retomada com tal insistência, se vituperar as iguarias indígenas não tivesse ecoado favoravelmente entre as elites coloniais. De outra forma, o tom jocoso dos insultos com os quais Matos zombou de mamelucos e de mulatos seria dificilmente explicável.

Matos permitiu-se até imputar como tara de sangue ao governador Antônio de Souza de Meneses o fato de descender do célebre Caramuru. Este velho militar foi apelidado de o *Braço de prata*, cujos procedimentos desagradaram a muitos colonos. Posteriormente, Matos repetiu a mesma acusação ousada contra o governador Antônio Luís da Câmara Coutinho. Outro caso de uso emblemático de alimentos contra inimigos residiu nas críticas de Matos a certa mulher, que teria tomado um caldo de feijões na ceia e passado mal na igreja, em plena quinta-feira da Semana Santa. Feijões e outros grãos cozidos com carnes bovinas proviam efetivamente as refeições sabáticas dos cristãos-novos judaizantes (em espanhol as próprias vagens e feijões chamavam-se judias). Segundo Omegna (1969, p. 39), a Inquisição, sabedora do costume, vigiava os deslizes. Cristãos-velhos de boa estirpe abstinham-se de associar carnes aos caldos de grãos. O próprio Matos especificava: “para os dias de peixe / caldo ... de grãos” (Matos, 1968, p. 1093, vol. V). Uma alusão à localidade palestina de Siquém, no mesmo poema, não deixava margem à dúvida, confirmando a intenção agressiva:

Diz que a mulher da buzeira / na cachoeira nasceu, / e assim quando a dor lhe deu, / vazou como cachoeira: / Mas a gente a quem mal cheira / a cebolinha cecém, / disse que era de Siquém, / e outra ali se confrangia / ou judia ou não judia / não me cheira a mulher bem (Matos, 1968, p. 1344, vol. VI).

A fixação estereotipada em alimentos representativos, da qual Matos favoreceu-se para ridicularizar mamelucos, mulatos e cristãos novos, traz à memória um ensaio de Peter Fry referente à feijoada brasileira, prato de âmbito nacional, que o estudioso constatou ser também um *soul food*, comida típica de negros norte-americanos sulinos (Fry, 2005, p. 145-166). Semelhante lembrança permite avaliar a amplitude da reviravolta cultural que a aceitação da feijoada representou. Sua promoção a alimento especialmente apreciado, no qual a maioria dos brasileiros reconhece um consumo emblemático, surpreende quando confrontada à repulsa dos colonos lusos seiscen-

tistas em relação a um ingrediente comestível considerado flatulento, bom apenas para identificar hereges e alimentar marujos na travessia do Atlântico ou escravos em terra e no mar. Como bem sublinhou Câmara Cascudo: “Comia o indígena feijões e favas mas, ao deduzir-se dos registros dos séculos XVI e XVII, não constituíam preferência ou aquela atração irresistível que a farinha de mandioca provocava” (Câmara Cascudo, 1983, p. 494). O autor acrescentava ainda: “No Brasil as referências atestam a existência dos feijões e das favas, mas não sua popularidade” (Câmara Cascudo, 1983, p. 492).

O contingente dos comerciantes lusos, dos mestiços e dos cristãos-novos, crescendo à sombra das elites, talvez esteja associado a esse processo, assim como as medidas promulgadas pelo Marquês de Pombal, na segunda metade do século XVIII, quando aboliu o caráter infamante do trabalho manual e as diferenças de *status* social entre cristãos-novos e cristãos-velhos. O fenômeno alimentar estudado indicou, por conseguinte, a relevância dos fatores que transformaram feijões em mantimento básico da dieta alimentar.

REFERÊNCIAS

CALMON, Pedro. *Vida espantosa de Gregório de Matos*. Rio de Janeiro/Brasília: José Olympio/INL, 1983.

CÂMARA CASCUDO, Luiz da. *História da alimentação no Brasil*. Vol. II. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1983.

FRY, Peter. *A persistência da raça: ensaios antropológicos sobre o Brasil e a África austral*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

GOMES, João Carlos Teixeira. *Gregório de Matos, o Boca de Brasa: um estudo de plágio e criação intertextual*. Petrópolis: Vozes, 1985.

HANSEN, João Adolfo. *A sátira e o engenho: Gregório de Matos e a Bahia do século XVII*. 2.ed. São Paulo: Atelier Editorial/Unicamp, 2004.

HELENA, Lúcia. *Uma literatura antropofágica*. Rio de Janeiro: Cátedra/Instituto Nacional do Livro/MEC, 1982.

MATOS, Gregório de. Crônicas do viver baiano seiscentista. In: AMADO, James (Org.). *Obras completas de Gregório de Matos*. Vol. VII. Bahia: Janaina, 1968.

MESGRAVIS, Laima. Os aspectos estamentais da estrutura social do Brasil colônia. *Estudos Econômicos*, n. 13, p. 799-811, 1983.

OMEGNA, Nelson. *Diabolização dos judeus e presença dos sefardins no Brasil colonial*. Rio de Janeiro: Record, 1969.

PERES, Fernando da Rocha. *Gregório de Mattos e Guerra – uma re-visão biográfica*. Salvador: Macunaíma, 1983.

QUEVEDO, Francisco de. *Antologia poética*. Buenos Aires: Espasa – Calpe Argentina, 1948.

RABELO, Manuel Pereira de. *Vida do excelente poeta lírico, o doutor Gregório de Matos Guerra*. In: AMADO, James (Org.). *Obras Completas de Gregório de Matos*. Vol. VII. Bahia: Janaina, 1968, p. 1689-1721.

SCHWARTZ, Stuart B. *Burocracia e sociedade no Brasil colonial*. São Paulo: Perspectiva, 1979.

A comida nas histórias da “colônia”: um estudo etnográfico das mudanças alimentares entre famílias rurais de Maquiné (Rio Grande do Sul, Brasil)¹

• • •

Mariana Oliveira Ramos

INTRODUÇÃO

Em decorrência das variadas problemáticas relacionadas à alimentação contemporânea – desde os problemas relativos à fome e à subnutrição, até aqueles relacionados aos riscos alimentares, ao sobrepeso e às diversas enfermidades associadas à má-nutrição –, é crescente o número de pesquisadores e profissionais oriundos de diferentes áreas que se dedicam a investigar a alimentação como um objeto transdisciplinar, estreitamente vinculada à história dos povos e seus processos de desenvolvimento.

Consolida-se um “olhar totalizador sobre o ato alimentar” (Contreras e Gracia, 2005), que concebe a alimentação como um elemento histórico-dinâmico, envolto em uma rede complexa de sentidos e de processos sociais de ordem econômica, cultural, ecológica e política.

Atualmente, a complexidade da ordem social dominante reverbera na alimentação influenciando a *disseminação global de um modelo alimentar² referenciado pela “dieta ocidental afluyente”* (Diez Garcia, 2003, p. 484), caracterizada por um aumento no consumo de alimentos industrializados e

¹ Esse artigo apresenta parte de minha dissertação de mestrado em Desenvolvimento Rural (Ramos, 2007). O trabalho teve a orientação das professoras Renata Menasche e Tatiana Engel Gerhardt e encontra-se disponível na íntegra no sítio eletrônico: <<http://www.ufrgs.br/pgdr>>.

² “Modelo alimentar pode ser definido como as características alimentares e nutricionais de uma população, incluindo as peculiaridades de sua estrutura culinária, de modo a permitir identificar tais características como parte da cultura de um povo ou nação” (Diez Garcia, 1999 *apud* Diez Garcia, 2005, p. 279).

por uma redução no consumo de alimentos frescos e regionais. No caso do Brasil, Mondini e Monteiro (1994) demonstraram a substituição da banha, toucinho e manteiga por óleos e margarinas; uma redução no consumo de tubérculos (mandioca e batata-doce), de cereais e de feijão; assim como o aumento no consumo de laticínios.

Estudos como esse demonstram mudanças na alimentação que estão relacionadas com a modernização e industrialização da produção agropecuária. No que tange ao consumo, apontam valores presentes nas escolhas alimentares, como a praticidade, a *economia de tempo* (Mülbach, 2004) e a busca do *status* atribuído ao consumo de alimentos símbolos de um modo de vida moderno (Diez Garcia, 2003).

Tais mudanças fazem parte de um contexto de *modernidade alimentar* – fenômeno social relacionado, dentre outras questões, à opacidade do sistema alimentar, ao rompimento de barreiras geográficas e sazonais na oferta de alimentos, à flexibilização (ou desaparecimento) de estruturas em torno das refeições e ao crescimento da insegurança em relação aos componentes dos alimentos entre os consumidores (Poulain, 2004; Contreras e Gracia, 2005; Fischler, 1995).

Essa forte tendência de industrialização das dietas destaca aspectos qualitativos no desafio histórico de superação da fome, hoje discutido nos termos do direito humano à alimentação adequada, da soberania alimentar e da segurança alimentar e nutricional. Tais aspectos qualitativos fazem avançar o debate acerca do acesso ao alimento na quantidade e continuidade necessárias aos indivíduos e grupos, agregando questões de ordem ambiental, cultural e nutricional em relação ao alimento.

Desse modo, foram incorporados à pauta de discussão os modelos de produção agropecuária, a produção para o autoconsumo, a reprodução social de agricultores familiares e sua autonomia, reforçando a importância da manutenção de saberes e práticas agrícolas e alimentares tradicionais. Nesse sentido, a construção da segurança alimentar e nutricional, recentemente definida por lei no Brasil,³ passa a abranger a proteção e a promoção

³ A recente Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan) a define como “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis” (Brasil, 2006).

da diversidade cultural e da agrobiodiversidade, salvaguardadas, em grande medida, por populações tradicionais, dentre as quais podemos compreender grupos de agricultores familiares.

Nesse sentido, é importante ter clareza que as mudanças alimentares estão associadas às mudanças culturais. Woortmann (1985) mostra que em qualquer sociedade, os alimentos são não apenas comidos mas também pensados e é assim que podemos afirmar que a comida possui um significado simbólico. O autor fala de algo mais do que nutrientes.

A comida fala de laços familiares e comunitários, expressa visões de mundo, ensina a sociabilidade, orienta processos de cura, diferencia socialmente, demarca territórios e estabelece identidades. Os cultivos, alimentos e formas de preparo que carregam estes diferentes sentidos variam de acordo com a cultura de cada grupo social, a qual orienta seus saberes e práticas alimentares.

A adoção de novas práticas, criadas pela indústria alimentar e marcadas pelo excesso de produtos artificiais, em detrimento do consumo dos produtos regionais e com forte tradição cultural, tem sido discutida como uma tendência das mudanças alimentares, mais fortemente nos países do norte do que nos países do sul, nos quais ainda verifica-se uma diversidade cultural e de dietas (Diez Garcia, 2003; Bleil, 1998; Oliveira e Thebaud-Mony, 1996). Essa tendência evidencia o processo de globalização cultural e disseminação da *dieta afluyente* (Diez Garcia, 2003), demonstrando como os contextos e culturas locais encontram-se cada vez mais interligados a questões e a acontecimentos situados fora das fronteiras físicas das localidades.

Muitos dos resultados da investigação que fundamenta este artigo demonstram essa permeabilidade de fronteiras, de acontecimentos e de valores por meio das mudanças nas práticas alimentares e agrícolas registradas. O estudo enfocou as transformações no meio rural relacionadas à modernização da agricultura. Foi desenvolvido no município de Maquiné, litoral norte do Rio Grande do Sul. Teve por objetivo registrar mudanças nos saberes e práticas alimentares de agricultores familiares, assim como apreender significados destas mudanças na perspectiva do cotidiano dessas famílias. Como o processo de modernização de agricultura repercutiu no cardápio cotidiano das famílias rurais? De que formas estas mudanças são percebidas? Quais saberes e práticas alimentares antigos permanecem ou, pelo contrário, estão cada vez mais se tornando raros?

METODOLOGIA

Segundo Geertz (1997), etnografar, mais do que observar, registrar e analisar, implica no empreendimento de *entender o entendimento do outro*, para o quê o pesquisador deve se aproximar, vigilante de seu próprio olhar, do meio e modo de vida do *outro*.

Para realizar a pesquisa, instalei-me em uma das comunidades rurais do município de Maquiné, a Linha Pinheiro. Durante os nove meses de trabalho de campo, a pesquisa orientou meu dia a dia, dedicado a observar e registrar aspectos do cotidiano das famílias de pequenos agricultores com quem convivia.

Relatos de 30 agricultores e agricultoras de diferentes idades, incluindo alguns jovens e merendeiras de três diferentes escolas, foram registrados nesse período. Algumas de suas falas participam da construção do texto e, quando citadas, os nomes usados são fictícios.

Além da etnografia, também foram realizadas entrevistas semiabertas, na forma de histórias de vida, e entrevistas coletivas. As primeiras com agricultoras e agricultores de maior faixa etária (em 2006, época do trabalho de campo, os informantes tinham entre 65 e 80 anos de idade). As segundas foram feitas com Clubes de Mães do município, localizados nas comunidades da Prainha e do Ribeirão, aos quais cheguei a partir do apoio da extensionista de bem-estar social da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) de Maquiné.

Os dados foram analisados conforme a Técnica de Análise de Conteúdo, proposta por Minayo, que se estrutura na ordenação dos dados, classificação temática destes (construção de categorias) e análise final (Minayo, 1994).

MAQUINÉ – LOCALIZAÇÃO, ASPECTOS HISTÓRICOS E AGRICULTURA

Localizado no litoral norte do Rio Grande do Sul, a cerca de 150 km da capital Porto Alegre, Maquiné situa-se em uma área de grande interesse para a conservação ambiental, no limite sul do remanescente de Mata Atlântica no Brasil, uma região de transição entre a planície costeira e as encostas da Serra Geral, cujas altitudes máximas atingem até 900 metros.

É um município novo – emancipou-se de Osório, cidade vizinha, em 1992. Os primeiros registros de ocupação humana da área, todavia, datam

de 6.000 anos atrás, quando grupos indígenas começaram a viver na região, inicialmente nas regiões próximas às lagoas e rios (Gerhardt, 2002).

Os primeiros brancos a passarem pela região foram os bandeirantes, em torno de 1600. Depois deles, chegaram os portugueses estancieiros com negros escravos e famílias de açorianos vindos de Laguna, por volta de 1835 – as quais iniciaram o sistema de policultivo na região. Somente a partir de 1886 chegaram os colonizadores alemães, poloneses e italianos, nessa ordem (Gerhardt, 2002). Hoje, a Festa da Polenta e do Vinho (festa típica do município, que ocorre de dois em dois anos) e o trabalho de recepção de turistas e de produção deucas, pães, bolachas, *chimias*, vinhos, queijos e salames, feitos principalmente por famílias de descendentes de colonos italianos, contribuem para a construção de uma identidade italiana para o município.

Maquiné é essencialmente agrícola. Tem 622 km² de área e uma população de 7.304 habitantes, sendo que a maior parte desta população (5.379 habitantes, 2/3 do total) encontra-se na área rural, conforme os dados do último censo brasileiro, realizado no ano 2000 (IBGE, 2001). A densidade demográfica do município é baixa – a média é de 11,9 hab/km², enquanto a do estado do Rio Grande do Sul é de 38,2 hab/km², segundo dados da Fundação de Economia e Estatística do Estado do Rio Grande do Sul (FEE), para o ano de 2005.

Sua estrutura fundiária é fortemente marcada pela presença de pequenas propriedades: segundo o Censo Agropecuário 1995/1996 (IBGE, 1996), quase 70% dos estabelecimentos têm área inferior a 20 hectares (ANAMA/ UFRGS, 2000).

Ainda que a maior parte da população do município esteja localizada na zona rural, espalhada nas diferentes *linhas*,⁴ o número de habitantes nessa área tem diminuído, a exemplo do que ocorre no Brasil como um todo desde 1970.

Em 1970, o Brasil possuía cerca de 93 milhões de habitantes, dos quais 52 milhões localizavam-se em área urbana e 41 milhões em área rural. Trinta anos depois, o Brasil abrigava cerca de 170 milhões de pessoas, 138 milhões em área urbana e 32 milhões em área rural, uma expressão numérica do volumoso êxodo rural ocorrido no país naqueles anos, inclusive em Maquiné.

⁴ *Linha* é como os moradores locais chamam as estradas municipais, que adentram os vales formando as comunidades rurais. Correspondem em grande medida aos *bairros* de Antonio Candido (1987).

Nesse município, a distância entre a população urbana e rural também só vem aumentando. Em 1996, aproximadamente 6.000 dos cerca de 7.000 habitantes do município residiam na área rural. Já no ano 2000, apesar de o número total de habitantes ter permanecido praticamente inalterado, a população rural reduziu para um pouco mais de 5.000 pessoas (IBGE, 2001).

Na Linha Pinheiro, onde morei, diferentes depoimentos lembram essa saída das famílias. Homens e mulheres comumente contrapunham em suas falas a paisagem de hoje (na qual a mata predomina nos morros) com o tempo em que as lavouras ocupavam quase que totalmente as mesmas áreas. A redução no número de escolas e de alunos, assim como a presença de ruínas de moinhos, é outra evidência de um passado populoso nas comunidades rurais do município. Hoje, tem-se que caminhar longas distâncias entre uma casa e outra.

Esse êxodo, na época sentido por sua intensidade, revela-se contínuo e constante, na medida em que hoje os jovens que podem vão embora – na maior parte dos casos, incentivados pelos pais que desejam outro trabalho e futuro para os filhos, tendo em vista a penosidade, a baixa valorização e a insuficiência da renda obtida com a agricultura.

Antigamente, todavia, a possibilidade de sair estava menos colocada, uma vez que a autossuficiência construída a partir da terra herdada ou adquirida era a sobrevivência possível.

Dentre a diversidade de situações de vida encontrada entre as famílias que permanecem trabalhando com a agricultura em Maquiné, a maior parte daquelas registradas nesta investigação praticam (ou praticaram, no caso daqueles que já se aposentaram) uma agricultura de encosta, pois possuem propriedades longas e estreitas, que se estendem desde o acesso à água (margem do rio, principalmente) até o topo do morro. Gerhardt (2002), ao descrever a evolução dos sistemas agrários na região do município, define a agricultura de encosta como parte do manejo *colonial-tradicional*, ainda praticado por muitas famílias do município, nas diferentes localidades (ANAMA/UFRGS, 2000).

A agricultura tradicional praticada por essas famílias hoje é parecida com aquela realizada por seus antepassados. Principalmente, em relação a três aspectos, um dos quais, polêmico. O primeiro deles é o baixo uso da motomecanização. As famílias dependem, em grande medida, do uso de tração animal nos trabalhos agrícolas. Dona Elisa, 80 anos, que nasceu, cresceu e criou seus 11 filhos na colônia, comenta que “sem os bois não dava...”.

O segundo aspecto refere-se ao fato de praticarem uma agricultura e uma criação de animais diversificada, organizada de modo a atender boa parte das necessidades alimentares da família. O terceiro e polêmico aspecto trata da técnica de corte-queima-pousio de capoeiras para a implantação das roças – as queimadas – que passaram a ser proibidas por lei.

Em suas narrativas, os agricultores e agricultoras contam como tal proibição promoveu mudanças no cultivo do milho, do feijão e *em tudo* – antes plantados nos morros e hoje nas *terras fracas de baixo*, onde *até adubo tem que comprar*. Ao falar sobre isso, dona Rafaela lembra, em meio a resmungos, de um tempo de fartura colhida nas “roças de morro”. Um tempo, segundo ela, com menos conforto, mas em que “se passava menos aperto”. Colhia-se muito, comprava-se pouco e conseguia-se bom preço pelo que se vendia.

Atualmente, muitas famílias deixaram de produzir uma diversidade de itens alimentares e passaram a comprar muito mais do que anteriormente. A oferta local de alimentos cresceu, desvinculando o *comer* da necessidade do plantar e colher para uma série de itens. Aumentou a importância da renda no acesso a alimentos básicos para as famílias, como a farinha de trigo e o arroz. O dinheiro passou a figurar mais centralmente na garantia da subsistência alimentar das famílias, “[...] em parte, porque [os alimentos] não são mais produzidos domesticamente, [...]; em parte, também, porque a mudança social traz consigo mudanças de hábitos alimentares, transformando o que antes era ‘iguaria’ em ‘mantimento’” (Woortmann, 1978, p. 18).

MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS NO COMER DAS FAMÍLIAS RURAIS

Foram investigados os alimentos que compõem e compuseram as principais refeições das famílias (café da manhã, almoço e jantar):⁵ carnes, leite e derivados, verduras, frutas, tubérculos e feijão. Pode-se apontar como mudanças identificadas dentre estes grupos, de uma forma bastante sintética: o aumento no consumo de carne (especialmente de gado); o desprestígio, confusão e, conseqüentemente, o abandono em relação ao

⁵ O texto integral da dissertação, em especial o capítulo quatro, traz informações a respeito das mudanças ocorridas em cada um destes grupos de alimentos. Para mais informações, consultar “Histórias de roças e de cozinhas: mudanças na *comida do gasto*” (Ramos, 2007).

consumo da banha de porco; o desuso de preparações culinárias (como a coalhada e a puína, dois derivados do leite); a redução no conhecimento e no consumo de hortaliças e frutas silvestres (caruru, agrião do banhado, serralha, bacupari, guabiroba, entre outros) e a incorporação de uma série de alimentos industrializados no cardápio cotidiano (como sucos em pó, margarina, biscoitos, farinha e açúcar refinados, refrigerantes, molhos e temperos prontos).

Algumas dessas mudanças alimentares despertaram elementos interessantes para a discussão, como a aproximação de valores urbanos e do discurso médico-oficial na orientação tanto da produção quanto do consumo alimentar das famílias; implicações da produção industrial de alimentos na desarticulação e desvalorização da produção artesanal; formas de relação e de uso com os espaços de onde provêm (ou provinham) os alimentos, dentre outras. Todavia, somente as mudanças que ocorreram em relação aos cereais produzidos e consumidos pelas famílias, especialmente o milho e o trigo, serão mais densamente debatidas nesse artigo, pois repercutem, de diferentes maneiras, em implicações da modernização agrícola na alimentação cotidiana.

Uma dessas implicações é decorrente da substituição de sementes crioulas – como o milho-cunha – por variedades híbridas introduzidas.

Nós plantava o cunha, porque não tinha esse milho hiba primeiro. Antigamente nós não tinha. Começamos a conhecer esse milho hiba de uns anos pra cá só.

[Quantos anos será?]

Óia eu acho que tá fazendo uns 30 e pouco ano já.

[E tem pouca gente que tem o cunha hoje?]

É, tem pouca gente.

[A senhora tem o cunha?]

O meu rapaz ele planta sempre o cunha.

[Pro gasto?]

É, a farinha é melhor. Porque a farinha do milho hiba a polenta fica ressequida.

[...] Eu não sei fazer polenta de milho hiba.

[Ela não fica boa?]

Não fica. Ela fica boa tu tá fazendo ela, tá misturando, tá cozinhando, mas tu despejo ela... pode tá bem molinha, mas tu despejo ela fica seca. E o cuscuz também não presta. [...] Eu quando vou comprar eu já pergunto a farinha do que que é.

Ainda que dona Rafaela afirme produzir farinha de milho-cunha, sua narrativa conta que também compra um pouco da farinha que consome. Por essa razão, certamente ela se vê obrigada a consumir farinha de milho híbrido, uma vez que é muito difícil encontrar a farinha de cunha para comprar. As sementes híbridas de milho, introduzidas juntamente com os adubos sintéticos e agrotóxicos durante o incentivo à modernização da agricultura local, contribuíram também para mudanças na alimentação das famílias, ao produzirem uma farinha *menos liguenta*, incapaz de atender ao paladar local. Essa questão soma-se a outras para explicar uma das mudanças alimentares identificadas entre as famílias: a redução no consumo de preparações à base de farinha de milho (polenta, cuscuz, pães, biscoitos, bolinhos), que foi acompanhada por um grande aumento no consumo de farinha de trigo.

Além da redução na qualidade da farinha de milho (em textura e sabor), questões de ordem econômica e simbólica parecem ter contribuído para o desprestígio do milho. A queda no preço da farinha de trigo no mercado é um deles. Seu Mário, agricultor aposentado, conta que começou a abandonar o cultivo do trigo há cerca de 20 anos, pois “com o preço baixo da farinha pronta no mercado deixou de compensar plantar o trigo e ter toda a trabalhadeira do plantio à moagem”.

Outro fato também relacionado às mudanças no consumo de farinha de milho e de trigo diz respeito à diversificação das trajetórias e projetos de vida entre as famílias de agricultores presentes no município. Algumas se modernizaram, compraram ou arrendaram terras de várzea, passando a trabalhar com o cultivo intensivo de verduras para abastecer a capital do estado (uma das principais atividades econômicas atuais do município). Outras se mudaram para o centro da cidade e desenvolvem trabalhos distintos da produção agrícola, especialmente o comércio e o transporte de mercadorias. Entre essas famílias, há quem afirme que “só comia polenta quando era pobre”, retirando do cardápio não só a farinha de milho, mas um símbolo do meio rural que não desejam reafirmar. Um símbolo que lembra como a autossuficiência alimentar no passado era a sobrevivência possível.

Por outro lado, entre famílias de agricultores tradicionais, assim como entre aqueles que retornaram à colônia depois de terem ido para a cidade em busca de trabalho, a polenta e outras comidas à base de milho permanecem frequentes à mesa, por simbolizarem um passado de luta e uma história de conquista de dignidade que admiram.

Os valores contraditórios em torno do consumo de milho, que parecem estar relacionados com as trajetórias e projetos de vida das famílias que permanecem no meio rural, estendem-se a outros alimentos (como a banha e a carne de porco) que simbolizam um modo de vida não mais desejado por alguns.

Hoje, “[...] os jovens só querem saber de pão”, comentava dona Marisa durante uma das entrevistas coletivas, quando conversávamos a respeito do que havia mudado na alimentação das famílias rurais. Dona Marisa comentava que criara seus filhos fazendo grande uso de tubérculos como o inhame, o taiá, a batata-cará e a araruta. “As crianças logravam os porcos e comiam os inhames cozidos com melado”. Produtos à base de farinha de trigo (pães, massas, biscoitos) substituíram preparações antes feitas tanto com farinha de milho quanto com tubérculos (aipim, batata-doce, cará, inhame) nos cafés da manhã, almoços e jantares.

O arroz, terceiro cereal bastante consumido pelas famílias, ontem e hoje, também deixou de ser plantado pela maioria das famílias etnografadas.

Ainda que diversas mudanças tenham sido identificadas, os cardápios registrados (cotidiano e passado) demonstraram também a permanência de estruturas há muito descritas entre grupos de agricultores familiares: relações de hierarquia e gênero na organização do trabalho familiar em torno do alimento (Zanetti e Menasche, 2007; Menasche, 2004; Woortmann, 1985; Heredia, 1979), participação da sazonalidade na constituição das pautas alimentares e manutenção de técnicas artesanais de produção e processamento de alimentos para o autoconsumo e comercialização local – ainda que pressionadas por exigências da legislação sanitária.

Além disso, permanecem também os saberes desenvolvidos pela necessidade de aproveitar integralmente os alimentos de que se dispõe. O desperdício, de tempo, energia ou recursos é frontalmente contrário à lógica camponesa (Woortmann e Woortmann, 1997).

A circulação de alimentos entre as famílias (ainda que mercantilizada em algumas situações) – prática antiga e atual – é responsável pela manutenção da sociabilidade que delimita e estrutura a comunidade. Nessa circulação o alimento oriundo *do gasto* desempenha um papel fundamental na manutenção dos laços e da identidade comunitária, tendo assim um importante significado simbólico. Como coloca Brandão:

Entre lavradores cuja atividade econômica está quase toda dentro dos limites da produção diária e sazonal de comida para a família, o alimento e tudo o

que envolve o acesso a ele aparecem como agentes reguladores entre o homem e o seu mundo. Praticamente todo o seu trabalho é dirigido a obter *alimentos* para uma dieta *cujos ingredientes produzem, conservam ou comprometem as suas condições pessoais de presença em esferas sociais de relações entre produtores de alimentos* (Brandão, 1981, p. 148, grifos meus).

O mesmo alimento que circula, oriundo da produção para o autoconsumo, também possui um relevante significado nutricional, pois garante o acesso a uma variedade alimentar, que dificilmente seria comprada, caso não fosse colhida ou ganhada. É o que parece acontecer com muitas frutas, hortaliças, amendoim e pipoca.

Apesar dos significados simbólicos, nutricionais e econômicos da produção para o *gasto*, o processo de modernização agrícola fez com que itens destinados à venda passassem a ser priorizados, e que a produção para o autoconsumo sofresse reduções (Gazolla, 2004). O que a pesquisa demonstrou é que essa redução na produção para o autoconsumo vem ocorrendo de diferentes formas e que são acompanhadas por mudanças na percepção dessa produção, relacionadas com as transformações nas relações simbólicas entre os agricultores, o alimento e seu mundo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: A IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO PARA O AUTOCONSUMO

Além de questões em torno da autonomia dos agricultores familiares, o fato do *gasto ter deixado de compensar* sugere que critérios econômicos, relacionados à queda no preço dos alimentos, contribuíram para uma desvalorização também no plano simbólico da relação dos agricultores com sua alimentação e com seu espaço de vida. Nesse sentido, parece possível sugerir que indivíduos e famílias passaram a ceder a exigências de qualidade que antes figuravam como prioridade no consumo de determinados alimentos e incorporaram simbolicamente os alimentos industrializados e comprados.

Terhorst e Schmitz (2007), investigando mudanças na produção de porcos na região do Vale do Taquari (RS), apresentam um conflito entre seus informantes de mais idade e outros mais jovens, no que diz respeito à percepção do alimento desejado:

[...] apesar da forte resistência à alteração das tradições e dos hábitos alimentares constatado entre os representantes das gerações mais antigas, verifica-se que, entre as novas gerações, algumas vezes o apelo ao consumo de produtos industrializados passa a ser associado à qualidade e sanidade dos produtos (Terhorst e Schmitz, 2007, p. 70).

E citam a fala de um informante de 25 anos:

O salame é outra história! A produção é diferente. O salame é produzido mais no interior, a mortadela é industrializada. Eu não gosto de salame por causa do gosto. Tu não sabe se onde eles fazem tem higiene ou não tem [O produto industrializado é mais garantido pela questão da higiene?] Qualidade melhor” (Terhorst e Schmitz, 2007, p. 70).

Para os autores, a conquista do paladar dos agricultores familiares poderia representar a última fase da transição de sistemas produtivos, verificada não só na suinocultura, mas na produção de alimentos em geral (como também sugere o desaparecimento da coalhada em Maquiné, relacionado à recusa no consumo por gerações mais novas). O interessante dessa observação é atentar para mais uma forma como a modernização da agricultura estaria chegando às mesas dos agricultores familiares: as preferências de sabor – critério que, conforme os dados etnografados, figura como elemento importante nas escolhas alimentares, assim como na definição do que as famílias entendem por uma *comida boa*.

A conquista do paladar, o desuso do milho, dos tubérculos, da banha de porco e da fruta nativa participam dos valores que se formaram em torno do alimento e dos modos de vida que as famílias rurais escolhem para si, e que, muitas vezes, situam-se entre um rural “atrasado” e uma “modernidade desejada”.

É assim que, por um lado, agricultoras de mais idade afirmam que “caldo de galinha de casa fica amarelinho e o outro nem faz cor”, ou que não sabem “fazer polenta de milho hiba porque fica ressequida”, identificando qualidades na comida do gasto e na *comida de antes*, que não encontram na semente ou nos alimentos comprados hoje e que também compõem (importante ressaltar) seus cardápios diários.

Por outro lado, essas mesmas agricultoras oferecem margarina a uma visita que chega para um café da tarde e compram o leite de caixinha para não ter que cuidar de uma vaca todos os dias, demonstrando o desejo de uma vida mais prática e mais “moderna”.

Assim, é possível perceber nas mudanças identificadas na alimentação, desdobramentos do processo de modernização da agricultura e do mundo rural locais, tanto em um plano material (os alimentos em si e as condições de acesso a ele), quanto em um plano simbólico (as percepções em torno desse alimento).

Contreras e Gracia (2005) alertam que problemas atuais (ainda que antigos) em torno da segurança alimentar dos diferentes grupos sociais exigem que o avanço tecnológico e do mercado mundial sobre os sistemas alimentares locais e regionais sejam discutidos, de modo a incorporar às pesquisas e ações em torno da alimentação, questões de ordem social, ambiental e de saúde humanas relacionadas ao *comer*. Nesse sentido, merecem especial atenção os múltiplos e importantes significados que envolvem a *conquista do paladar* dos agricultores e a atual estranheza por parte dos jovens frente a alimentos que muito participaram dos pratos e receitas de seus ancestrais próximos, como o milho, o cará, o inhame e as hortaliças espontâneas.

A segurança alimentar pensada no contexto investigado poderia servir-se do registro dos saberes e práticas alimentares e agrícolas feito para ações de educação alimentar, de valorização da história e cultura local e outras iniciativas que visem o desenvolvimento e a saúde das comunidades locais.

REFERÊNCIAS

AÇÃO NASCENTE MAQUINÉ/UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural; Prefeitura Municipal de Maquiné. *Caracterização do meio rural do município de Maquiné/RS*: subsídios para um desenvolvimento rural sustentável. Relatório de pesquisa. Porto Alegre, 2000.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher, comer*: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRASIL. Presidência da República. *Lei n° 11.346*, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <<https://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos/LOSAN%20-%20Lei%2011.346%20de%2015%20de%20setembro%20de%2020061.pdf>>. Acesso em: 28 fev. 2007.

BLEIL, Susan Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debate*, Campinas, v. VI, p. 1-25, 1998.

CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito*. 7.ed. São Paulo: Duas Cidades, 1987.

CARNEIRO, Maria José. Ruralidade: novas identidades em construção. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, v. 11, p. 53-75, out. 1998.

CONTRERAS, Jesus H.; GRACIA, Mabel A. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez. 2003.

_____. A antropologia aplicada às diferentes áreas da nutrição. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora da Fiocruz, 2005, p. 275-286.

DÓRIA, Carlos Alberto. Mandioqueiros, trigueiros e comunistas: lobby do trigo perpetua, no Brasil, a dualidade histórica do alimento popular e das elites. *Trópico*, São Paulo, 18 set. 2006. Disponível em: <pphp.uol.com.br/tropico/html/textos/2783,1.shl>. Acesso em: 30 mar. 2007.

EMPRESA BRASILEIRA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. *Estudo de situação do município de Maquiné*. Maquiné, 1996. Mimeografado.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anamgrama, 1995.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA DO RIO GRANDE DO SUL. Estimativa da população, por município, faixa etária e sexo, Rio Grande do Sul. Disponível em: <http://www.fee.tche.br/sitefee/pt/content/estatisticas/pg_estimativa_populacao.php?ano_pesquisa=2006>. Acesso em: 10 mai. 2006.

GAZOLLA, Marcio. *Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas: uma análise a partir da produção de autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

GEERTZ, Clifford. *O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa*. Petrópolis: Vozes, 1997.

GERHARDT, Cleyton. *Agricultores familiares, mediadores sociais e meio ambiente: a construção da “problemática ambiental” em agroecossistemas*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2002.

HEREDIA, Beatriz Maria Alásia de. *A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo Agropecuário 1995-1996*. Dados Gerais: Rio Grande do Sul. 1996. Disponível em:

<<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/agric/default.asp?t=1&z=t&o=11&u2=1&u3=1&u4=1&u5=1&u6=1&u1=34>>. Acesso em: 10 mai. 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo Demográfico 2000*. Amostra: Primeiros resultados. 2001. Disponível em: <<http://htthwww.sidra.ibge.gov.br/cd/cd2000pra.asp?0=6&i=P>>. Acesso em: 10 mai. 2006.

MAQUINÉ. Prefeitura Municipal. Secretaria Municipal de Agricultura e Turismo. *5ª Festa da Polenta e do Vinho*: histórias e receitas. Cucina Italiana. Maquiné, [2004].

MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa*: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

_____. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, Bogotá, n. 53, p. 25-36, 2004.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). *Pesquisa social*: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 1994.

MONDINI, L.; MONTEIRO, C. A. Changing diet patterns in Brazil (1962-1988). *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 28, n. 6, p. 433-439, 1994.

MÜLBACH, Ramona. *Plantar, pescar... cozinhar e comer*: estudando o sabor local. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas). Programa de Pós-graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004.

OLIVEIRA, Silvana Pedrosa; THEBAUD-MONY, Annie. Modelo de consumo agro-industrial: homogeneização ou diversificação dos hábitos alimentares? *Cadernos de Debate*, Campinas, v. IV, p.1-13, 1996.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

RAMOS, Mariana Oliveira. *A “comida da roça” ontem e hoje*: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

TERHORST, Karin Inês Lohmann; SCHMITZ, José Antônio Kroeff. De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre os agricultores familiares do Vale do Taquari. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa*: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

WOORTMANN, Klaas. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. *Série Antropologia*, Brasília, v. 20, p. 1-183, 1978.

_____. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Série Antropologia*, Brasília, v. 50, p. 1-43, 1985.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: Editora da Unb, 1997.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

Restaurantes: classificações e diálogos entre lógicas no cenário da capital paulista¹



Janine Helfst Leicht Collaço

INTRODUÇÃO

Atualmente, falar de restaurantes parece bastante fácil. Afinal, comer fora é um hábito com o qual temos alguma intimidade, adquirido principalmente nas últimas décadas, quando nos deparamos com um crescimento expressivo da oferta de restaurantes aliado a dificuldades em manter uma alimentação doméstica como tínhamos costume. Esse fato é decorrente de uma série de fatores interligados: obrigações diárias de trabalho, estudo ou família; dificuldades de circulação nos grandes centros, além da falta de tempo para organizar as compras e alimentação da casa. E, assim, definem-se novos hábitos estimulados pelo crescimento das refeições fora de casa que estabelecem, inclusive, novos limites entre o doméstico e o público.²

Nesse contexto, o restaurante desempenhou um papel na disseminação de sabores e saberes, atingindo pessoas de distintas origens, classes, gênero, idades e etnias. Contudo, comer fora oferece dois lados de uma mesma moeda: os avanços da sociedade e da economia, porém com drásticas transformações no *comer*, abrindo um leque de questões que abordam a perda de tradições, problemas de saúde, influência da mídia, movimentos identitários, etc. Os restaurantes, a variedade de produtos, estabelecimentos e opções, assim como a ampliação do acesso a essas novas formas de consumo multiplicaram as chances de escolhas, mas também as tornaram mais complexas, causando a necessidade de lidar com várias informações em um

¹ Este texto foi formulado a partir da palestra realizada no XVIII Congresso da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), em 4/8/2006, em Brasília (DF). Outra versão está em Collaço e Del Pilla, 2008. No entanto, o presente texto incorporou várias questões que não foram contempladas anteriormente e agora são aqui abordadas.

² Para esta discussão, consultar também Abdala (1999).

cenário particularmente assustador. É aquilo que Fischler (1990) denominou de *cacofonia alimentar*, com resultados evidentes nas representações e discursos do *comer* contemporâneo que se articulam às ideias e escolhas em um mosaico que contempla vários planos de interpretação.

Comer, então, ultrapassa o abastecer o corpo de nutrientes e energia, pois esse lado utilitário está inserido em uma lógica cultural que dialoga e cria suas percepções. E, ao focar o universo dos restaurantes, esse aspecto torna-se fundamental para conduzir a investigação, pois o restaurante, embora permeado por uma lógica instrumental, não deixa de estar inserido em um determinado ambiente, mesmo que seu modelo tenha sido introduzido de fora – aspecto apontado na análise de restaurantes de comida rápida em Collaço (2003). Os dados levantados ao longo deste trabalho e na pesquisa de doutorado (Collaço, 2009) reforçaram o argumento de Fischler (1990), em que o restaurante é hoje um lugar privilegiado para observar mudanças ao introduzir novas cozinhas. Mas, além disso, os restaurantes devem ser vistos como lugares em que se presenciavam novas sociabilidades e possibilidades de observar como o imaginário local lida com aquilo que vem de fora. Como a lógica comercial dialoga com a lógica cultural. O restaurante é parte de um intrincado jogo de relações em que várias perspectivas são justapostas e moldam ideias do *comer*, do espaço em que transcorre o evento, da percepção do tempo, do que é comestível ou não, etc.

Dessa perspectiva, é preciso rever como se coloca a questão da homogeneização alimentar, pois se os produtos estão cada vez mais industrializados e uniformizados, não se pode ignorar o fato de que as escolhas estão mais flexíveis e combinadas de formas variadas. E se a indústria introduz uma limitação em torno da necessidade de padronização e massificação, por outro lado as opções de consumo conheceram uma multiplicação que permite ao *comer* várias possibilidades. O alimento do universo doméstico é desdobrado para o consumo no ambiente público descortinando novas hierarquias e estruturas em torno dos alimentos, refeições, lugares e tempos. Comer em casa deixa de ser quase a única opção de consumir alimentos, e os restaurantes, assim como outros estabelecimentos similares, expandem as possibilidades da refeição, em um diálogo em que indústria, geração de informações e circulação de pessoas se misturam e intensificam a complexidade, ainda mais no contexto urbano.

Comer fora de casa transformou-se em uma prática cotidiana, sobretudo no Brasil nas últimas décadas, inicialmente observada com maior vigor

nos grandes centros urbanos e, posteriormente, difundindo-se por outros centros menores, segundo apontou Abdala (2002). Nesse novo contexto, *comer* adquiriu significados distintos, segundo foi detectado em Collaço (2003), pois pode ser um evento motivado pela necessidade ou pelo divertimento. Voltar para casa para realizar refeições é um evento particularmente complicado em função dos obstáculos cotidianos (tempo, trânsito, etc.). Comer fora nesse momento adquire um sentido, assim como sair para um restaurante no fim de semana revela uma percepção diferente, estimulando a produção de significados revistos à luz de elementos concretos dispostos aos comensais.

Uma investigação mais detalhada em torno dos restaurantes pode revelar parte do imaginário ligado ao alimento, assim como dinâmicas culturais e sociais de uso do tempo e do espaço do *comer* a partir de um olhar sistemático. *Comer* é uma forma de pensar sobre si e dialogar com o mundo. O restaurante expõe publicamente os elos dessa prática e nos permite, a partir dessa perspectiva, interpretar as ideias do mundo como é percebido e vivido. Os encontros culturais promovidos com maior vigor, a partir dos fluxos globais, têm colocado essa questão mais em foco, sobretudo sob a perspectiva do alimento e dos restaurantes. Vale lembrar que as classificações dos restaurantes, assim como sua difusão pelo mundo, levantam elementos para abordar a questão da mudança, mostrando que as dinâmicas reais são ricas e instigantes.

RESTAURANTES: ORIGENS, DESDOBRAMENTOS E ALGUMAS CLASSIFICAÇÕES

Os primeiros restaurantes remontam há séculos, embora só tenham ficado célebres em meados do século XIX. Nessa época, comer fora era uma atividade que se resumia em dois opostos: destinada à população menos favorecida, ou àquela que podia sentar-se em um estabelecimento ao longo de horas para saborear uma sequência de pratos com os mais requintados preparos. Nesse caso, necessidade e lazer eram motivações separadas do ponto de vista social e com uma divisão hierárquica praticamente intransponível, com limites claros e precisos.

Segundo Kumin (2003), a exposição pública do *comer* sempre esteve presente, o que mudou foram o espaço e a forma dos vínculos ali estabeleci-

dos. Na verdade, o restaurante adquiriu grande vigor no mundo contemporâneo em função da disseminação do espaço público como apropriado para o *comer*, pois estabelecimentos que serviam refeições além da esfera doméstica existiam desde muito antes da concepção do restaurante moderno do fim do século XVIII e início do século XIX.³

Mas não há dúvida que, mesmo diante de tantas outras trajetórias paralelas, a França teve um papel preponderante na difusão da noção de restaurante, cujo nome tem até sua origem semântica na palavra *restaurants*, espaços de saúde onde eram servidos caldos restauradores. Prato considerado medicinal à época, consistia em uma sopa obtida após horas de cocção, um produto líquido e quase transparente que se acreditava concentrar todas as qualidades positivas dos ingredientes.

Ao lado dos *restaurants* conviviam outros estabelecimentos como as *traiteurs*, organizadas sob supervisão das corporações de ofício que, ao perderem a força de seu controle comercial, abriram espaço para a concepção moderna do restaurante, pois alguns estabelecimentos começaram timidamente a disponibilizar outros produtos além daqueles que estavam oficialmente autorizados a comercializar. Ao abrir esse precedente, a variedade nos cardápios cresceu, assim como a clientela dos estabelecimentos que passaram a abrigar a classe emergente daquele momento, a burguesia.⁴

Aliado a esse fato, a vida pública, a partir de meados do século XIX, ganhou reforço pelos novos contornos das ruas e comércio. Sair de casa, fazer compras, passear em galerias ou nas novas avenidas e sair à noite foram práticas incorporadas ao dia a dia, e solicitaram novos códigos para facilitar o convívio social, já que as diferenças ficaram expostas de modo mais direto. Circular em meio a desconhecidos, observar vitrines e sentar para um café em algum estabelecimento precisavam de comportamentos adotados em público, distintos daqueles exercidos na esfera doméstica.

O restaurante, diante desse panorama, adquiriu um novo significado gerado a partir das mudanças abruptas que se instauraram não só em Paris, mas em outras capitais europeias, abrindo um campo fértil para desdobrar a forma de consumir alimentos no espaço público. O *comer* fora de casa

³ Esse ponto também é lembrado por Mennell (1996), quando comenta sobre o comer fora inglês do fim do século XVIII.

⁴ Spang (2000) analisa a questão detalhadamente, mostrando como a Revolução Francesa foi usada mais como instrumento mítico da difusão desse tipo de estabelecimento.

ganhou visibilidade, porém, ainda restrito às camadas favorecidas, fato que só mudará em meados do século XX.

Nesse sentido, ao longo dos anos 1950, emergiram dois caminhos distintos para a maior acessibilidade ao restaurante e sua popularização. O primeiro foi a intensificação do turismo na Europa – com a decorrente cristalização das cozinhas regionais, estimulando o surgimento de pequenos estabelecimentos voltados ao crescente fluxo turístico, sobretudo a partir do fim da Segunda Guerra Mundial – e a melhoria de condições para a circulação de viajantes em automóveis, permitindo incorporar o hábito de viajar por via terrestre.⁵ O segundo surgiu nos Estados Unidos com o *fast food*, um novo tipo de estabelecimento que abriu às camadas menos favorecidas a possibilidade de realizar refeições fora de casa e inaugurar essa prática como lazer familiar.⁶ Descortina-se um novo mundo de sabores e práticas. O segmento de restaurantes começou a partir daí a multiplicar suas opções, estimulando negócios de todos os tipos.

Em outros continentes, as mudanças foram mais lentas, como no Japão, onde até hoje o comer fora não é uma forma de lazer constituída entre as famílias. Na verdade, muitos estabelecimentos servem refeições rápidas e populares, assim como os restaurantes sofisticados atendem grupos de classes privilegiadas, em geral altos executivos. No entanto, é curioso notar que já existiam restaurantes no Japão desde o século XVII, conforme notou Cwiertka (2003) – mais de 600 estabelecimentos em meados do século XIX, embora não fossem muitos os restaurantes que ofereciam culinárias estrangeiras, estas vistas com desconfiança e aceitas com muita resistência. Dessa forma, comer fora de casa já era prática conhecida e difundida, mas mudou a percepção do evento.

No Brasil, são escassos os dados sistematizados em torno da trajetória dos restaurantes. Há menções de hotéis e estalagens para viajantes, assim como descrições de elegantes confeitarias, contudo comer fora de casa ganhou maior notoriedade a partir dos anos 1950.⁷ Nesse momento, exis-

⁵ Consultar Laferté (2002) sobre essa questão, ao analisar o processo de constituição de uma cozinha regional da Borgogne, França.

⁶ Curiosamente este fenômeno também está ligado ao uso do automóvel, pois muitos restaurantes e que são hoje redes de *fast food*, foram no início *drive thru*, isso é, as pessoas pediam e comiam sua refeição no carro.

⁷ Deborah Carvalho (2005) e, de maneira geral, o grupo de História da Alimentação da Universidade Federal do Paraná, vêm desenvolvendo um trabalho pioneiro nessa questão sob

tiam estabelecimentos sofisticados, alguns oferecendo jantares dançantes e serviço à americana (bufês), assim como lanchonetes, mais tarde *fast foods*, como o Bob's, na cidade do Rio de Janeiro. Mas, sem dúvida, um momento marcante foi o surgimento dos restaurantes por peso, os “quilos” (Abdala, 2003), nos anos 1980. Não se sabe ao certo se foi uma invenção local, mas provavelmente resultado de uma adaptação do sistema de bufê que já existia por aqui, correspondendo ao imaginário local em torno da alimentação que valoriza a fartura e a individualidade, elementos considerados importantes e contemplados por esses estabelecimentos.

O diálogo entre o que vem de fora e o local, assim como a lógica comercial e a lógica cultural é dado por outro exemplo, os *fast food*. Desde a chegada do McDonald's no fim dos anos 1970 – que se instalou na principal via pública da cidade de São Paulo, a Avenida Paulista – muitas redes já tentaram a sorte no país. Algumas com maior aceitação que outras, mas vale lembrar que a globalização econômica não necessariamente é uma sobreposição às dinâmicas locais. Esse ponto reforça o argumento que a lógica instrumental não se sobrepõe à cultural, um aspecto que já havia sido revisto por Sahllins (1997), ao pensar na questão dos encontros culturais, nas resistências, nas dissoluções, lembrando que a mudança não é para ser lamentada e, sim, pensada como o fulcro da atividade cultural e sua fonte de enriquecimento. Os casos mais notórios foram as redes KFC (*Kentucky Fried Chicken*) e Arby's. O primeiro vendia frango frito cortado em porções, e o segundo sanduíches de carne mal-passada, e não conquistaram o paladar local, apesar de sua força comercial.⁸

Além disso, segundo Van Otterloo (2001) em seu estudo sobre restaurantes chineses e de comida da Indonésia em Amsterdã (Holanda), é preciso considerar as trajetórias de comidas e suas implicações para distintos grupos, locais, classes, gênero, idade, etc., afetando as percepções do *comer*. Um restaurante é apenas parte desse intrincado jogo de relações em que várias perspectivas convivem juntas moldando ideias sobre o espaço, o tempo, a comida, o ambiente, o serviço, etc. Os restaurantes podem adquirir distintos sentidos – de acordo com o ponto de vista de quem é produtor e consumidor

orientação do professor Carlos Roberto Antunes.

⁸ Esse caso está mais detalhado em Collaço (2003), em que analiso as redes instaladas fora de praças de alimentação em *shopping centers* e suas dificuldades de atrair clientes, assim como aquelas que não conquistaram o paladar dos comensais locais.

desse estabelecimentos e no contexto em que está ancorado. Depende disso uma visão do micro ao macro, um olhar de perto e de longe, para entender as tessituras próprias do objeto analisado.

Conforme visto em Collaço (2003), as classificações dos restaurantes são bastante fluidas, especialmente ao levar em conta que não se apoiam em um único eixo de classificação. No caso dos *fast food* de praças de alimentação, não existia uma pré-disposição negativa com relação aos estabelecimentos, o que havia era uma percepção negativa ou positiva do evento em função da articulação entre motivação e expectativa. Os limites de uso do espaço são flexíveis, assim como a percepção da refeição, criando entre os produtores e comensais classificações nem sempre compatíveis entre si.

Nesse sentido, vale lembrar algumas categorias utilizadas para classificar roteiros em guias turísticos e roteiros de restaurantes que costumam desdobrar as categorias em: gastronômicos, regionais, rurais, de hotel, de turismo, etc. Essas classificações nem sempre condizem com o imaginário do comensal, que possui outras formas de perceber os espaços e formalizar suas escolhas, em geral em relação aos tempos da família, das comemorações, do lazer, do trabalho, da semana, do fim de semana.

São observadas diferenças profundas na forma de organizar os restaurantes. Alguns exemplos mostrarão que mesmo se falando de um conceito – restaurante –, é preciso uma abordagem a partir das mediações locais. Os Estados Unidos, hoje um dos países que mais inspiram estabelecimentos semelhantes no exterior, grosso modo, os organizam como: *fast foods*; *all can you eat*; temático; *coffee shops* ou cafeterias; bistrôs; cafés; restaurantes gastronômicos; pizzarias; *delicatessens*. A orientação que emerge nessa classificação é na variedade de restaurantes, mas não em suas opções de cardápio, contrabalanceadas pela enorme quantidade de alimentos. A sofisticação será maior ou menor quando a exclusividade de uma escolha permitir.⁹ Por outro lado, comer fora de casa formalmente é uma opção que convive ao lado

⁹ A classificação dos restaurantes na Austrália é bastante próxima àquela encontrada nos Estados Unidos, de modo que não será avaliada neste momento. Outra ausência é a classificação dos tipos de restaurantes na Itália, apesar de conduzir uma pesquisa em torno desse assunto na cidade de São Paulo, apenas um interlocutor, proprietário de um restaurante, comentou sobre a classificação dos estabelecimentos nesse país e que, segundo sua percepção, é escalonada pelo preço e pela comida que servem descrevendo *trattorias* – restaurantes de comida barata; *osterias* – restaurantes populares; *ristorantes* – é o mais sofisticado de todos e *pensionies*, a forma mais simples de realizar uma refeição fora de casa. Como não pude verificar essas informações, preferi não discuti-las neste texto.

das inúmeras opções de *take away* (levar a compra) e consumi-la em vários espaços que não são necessariamente formais, muitas *delis* (*delicatessens*) oferecem esta opção. Comida e divertimento também aparecem juntos na categoria dos restaurantes temáticos em que a seleção de um tema organizará o ambiente, a decoração, a comida, o serviço, os uniformes e podem ser os mais variados (esportes, cinema, carros, motos, selva, um tipo de comida em particular, etc.). Os restaurantes ligados a etnias também são comuns. Muitos estão ainda predominantemente em bairros das comunidades e ligados aos fluxos imigratórios, outros já estão mais incorporados, como os italianos, e outros são menos privilegiados, como cubanos, costa-riquenhos, coreanos, etc.

Na Inglaterra, as classificações são: *fish and chips*; *roadside dinner* ou *service station*; *steakhouse*; *pub*; restaurante gastronômico; restaurantes étnicos; bistrôs ou pizzarias. Aqui, os *fast food* encontraram bastante aceitação, embora já houvesse uma prática de comida rápida representada pela comida de rua, o peixe com batatas (*fish and chips*) que não desapareceu, mas adquiriu uma característica de “típico”, descolando-se de suas raízes operárias e da extrema pobreza, já que era a refeição daqueles que não possuíam um lar apropriado.

Outra presença marcante são os restaurantes étnicos, nos quais entram os italianos, ao contrário do que ocorre em outros países, fato talvez devido à imigração recente desse grupo no país. No entanto, restaurante étnico não necessariamente é somente popular, alguns são extremamente sofisticados, servem comidas para um público predominantemente cosmopolita. Os *pubs* (bares) são os únicos que oferecem refeições após as 22h, em geral pratos de origem caseira.

A França, sem dúvida, nos mostra uma ampla variedade. Temos um grande número de restaurantes ditos gastronômicos em comparação a outros países. São os estabelecimentos “três estrelas” ou os que aspiram obtê-las, e que constam em guias como *Michelin*, *Gault & Millau*.¹⁰ Seriam espécies de *embaixadores* da gastronomia francesa, mostrando o que há de melhor e reforçando o imaginário do país e sua ligação à comida.

O bistrô é uma categoria que varia bastante, embora o conceito central seja oferecer boa comida a preços mais acessíveis que os estabelecimentos sofisticados. Mas, na França, também há variações: os que mantêm um

¹⁰ Ao invés de estrelas, são chapéus de cozinheiros que classificam os restaurantes.

padrão tradicional, decorados à moda antiga, de propriedade familiar e os contemporâneos, geralmente restaurantes de propriedade de *chefs* que trabalham em restaurantes gastronômicos. Ainda existem as *brasseries*, embora nada lembrem suas origens produtoras de cerveja, oferecem, hoje, refeições rápidas a preços acessíveis. Os cafés são outra instituição de grande importância no país. Ali, além de poder tomar uma bebida quente, são lugares de encontro, conversa, para ver e ser visto e consumir alguns pratos rápidos.

O Japão oferece outro tipo de classificação. Há os denominados *ryotei* que possuem cardápio fixo, preços altos, com ingredientes da estação e supostamente sem influências estrangeiras. Oferecem ingredientes fresquíssimos e cada prato servido é altamente elaborado, seja de alimentos crus ou quentes. O *resutoran* que oferece pratos variados de comida japonesa, mas também pratos de cozinhas estrangeiras: internacional, indiana, chinesa, turca etc. Nessa categoria, entram os lugares para beber, que diferem pelo tipo de bebida que servem (*izakaya* – bebidas de origem japonesa como o saquê, além do uísque; *ba* – bebidas consideradas ocidentais, como vinhos e coquetéis).

Os estabelecimentos intermediários são denominados *ryoriya*, em geral são pequenos e servem refeições de modo que não são nem os mais sofisticados, nem os mais populares. Seus pratos são preparados de uma maneira particular (cozidos, fritos, sopas etc.). Os *esunikku*, que adotam estilos ocidental e japonês, acabam confundindo conceitos, por isso muitas vezes não agradam os frequentadores.

Na Tailândia, emergem os restaurantes *padang*, *live sea food*; os *coffee shops* entre outros. Os primeiros adotam uma culinária regional específica, mas servem de um modo curioso, uma variedade enorme de pratos trazidos à mesa, uma espécie de mistura de bufê e quilo sem balança, em que a lógica do antigo serviço à francesa emerge.¹¹ Todas as opções de pratos são dispostas à mesa e são selecionadas pelo comensal, pagando apenas pelo que consumiu. Não há cardápio, os pratos são expostos em pirâmides em uma vitrine e a produção é feita fora do estabelecimento, já que normalmente os espaços apenas acomodam mesas e cadeiras para atender os clientes.

¹¹ O serviço à francesa, antes da introdução do serviço à russa, era composto basicamente da disposição de inúmeros pratos à mesa para que cada comensal se servisse. É distinto do serviço hoje entendido como *à francesa*, que na verdade era russo e no qual cada comensal é servido individualmente. Há também o serviço americano ou bufê, em que os pratos são dispostos em um balcão ou cômoda e o comensal se serve. Consultar Visser (1998).

O restaurante que serve comida fresquíssima é o *live sea food*. É comum em mercados, onde as pessoas escolhem seus peixes e frutos do mar, coloca-os em um carrinho e os leva para uma espécie de estação de grelhados para prepará-los. Estes possuem similares em Portugal e na Espanha, embora não utilizem carrinhos para levar os peixes até o estabelecimento desejado, já que a escolha é normalmente feita em tanques do próprio restaurante.¹² No caso tailandês, existem barracas de peixes e frutos do mar separadas dos locais em que se preparam, fazendo com que as pessoas circulem pelo lugar.

Os *coffee shops* são semelhantes aos estabelecimentos encontrados em praças de alimentação, só que a concentração dos restaurantes não ocorre em uma praça de *shopping center*, mas na rua. O material decorativo, como mesas e cadeiras, pertence a cada estabelecimento, ao contrário das praças de alimentação, onde o espaço da refeição é comum para todos os restaurantes. Nestes estabelecimentos, predomina a comida de origem malaia.

No Brasil, as classificações nos oferecem outro universo. O *self-service* (conveniência) é um estabelecimento de comida rápida que oferece autoatendimento e farta disposição de comida. O pagamento pode ser pelo peso do prato ou por um preço fixo, nesse caso também é conhecido por *buffet*. Temos também as churrascarias divididas em rodízios e *de corte*. No rodízio, o cliente sentado à mesa é servido continuamente pelos garçons que trazem à mesa vários tipos de cortes e carnes, além de dispor uma vasta opção de frios e saladas, alguns também oferecem pratos quentes, petiscos, etc. Esse sistema também é usado para pizzas, sorvetes e cozinhas que não foram moldadas nesse parâmetro (comida espanhola, italiana, etc.). A churrascaria difere da categoria anterior por não oferecer a carne no sistema rodízio, serve *cortes* de carne que são selecionados no cardápio.

Outra peculiaridade local são as lanchonetes. Algumas extremamente sofisticadas denominadas hoje de *hamburguerias*. Além de hambúrgueres, oferecem lanches e refeições rápidas, muitas frequentadas por famílias e pelo público jovem. As lanchonetes menos sofisticadas, também chamadas de *bar*, são estabelecimentos que servem refeições e lanches rápidos de cunho popular e oferecem o prato feito, mais conhecido como “PF”.

¹² Em São Paulo, tanques com peixes oferecidos aos clientes são poucos, mas existem. No entanto, estão ligados à cozinha espanhola (*Don Curro*, no bairro de Pinheiros) ou à cozinha japonesa (alguns na Rua da Graça, no bairro da Liberdade). Deixa-se ao comensal a responsabilidade de selecionar o peixe que deseja, um funcionário do restaurante o retira e o prepara exclusivamente para aquele comensal.

Recentemente, além da influência das redes de *fast food*, entraram os modelos de restaurante gastronômico e bistrô. O primeiro não é muito representativo no Brasil, são poucos devido à manutenção de custos elevados e mão de obra extremamente especializada. Os bistrôs respondem pelos consumidores de camadas médias urbanas que costumam sair para comer fora de casa como lazer. Existe também o restaurante tradicional, oferecendo “cozinha internacional” com alguns toques italianos.

Outra particularidade local é a cantina, estabelecimento comum na cidade de São Paulo e nos estados da região sul, ligados à comida italiana. Costumam servir pratos fartos e no sul é comum encontrar nas cantinas o sistema de rodízio de massas e carnes, além das *galeterias*, onde é servido o *galeto* (pequeno frango assado na brasa). As cantinas são estabelecimentos que ficaram conhecidos pela fartura de seus pratos, bons preços e pelo ambiente familiar, muitos dos quais com grande movimento nos finais de semana, especialmente nos domingos.

Ainda temos a pizzaria, hoje já presente em todo país e que em São Paulo adquiriu uma conotação local específica, associada ao contexto urbano e ao estilo de vida de seus habitantes. No geral, no Brasil funcionam à noite e caracterizam um espaço de convívio entre amigos e familiares, além de terem surgido pequenos estabelecimentos para entrega. Outro empreendimento que emergiu há alguns anos é o restaurante popular, estabelecimento mantido por administradores em parceria com governos federais, estaduais ou municipais e oferece refeições por preços módicos (R\$ 1,00), geralmente localizados em áreas de grande circulação de pessoas provenientes de camadas menos favorecidas e que precisam de uma oportunidade para se alimentar com “comida” (arroz, feijão, carne e salada).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De modo bastante amplo e sem aprofundar a descrição, as classificações de restaurantes observadas revelam particularidades que podem parecer estranhas ou próximas aos nossos olhos. A interpretação do espaço e da refeição que ali transcorre dialoga entre vários níveis que não apagam os laços entre o social e o individual. O restaurante não se limita a servir apenas *boa comida* ou ser um lugar de *performance*.¹³

¹³ Finkelstein (1989); Warde & Martens (2000); Abdala (2001); Collaço (2003).

No Brasil e na Tailândia, um eixo visível é a abundância, porém respondem de maneiras distintas a essa percepção. Alimento fresco é uma categoria de enorme importância no Japão e na Tailândia (também em Portugal e na Espanha, mas de maneiras particulares) e levada extremamente a sério, a ponto de se consumirem peixes quase vivos. Comida vinda de fora é uma categoria percebida negativamente no Japão, pois restaurantes que servem cozinha “estranha” não eram bem vistos, atitude que está mudando lentamente, especialmente com a aceitação das sobremesas ocidentais com muito açúcar. Os Estados Unidos oferecem eixos concentrados na quantidade de comida servida no prato (e menos na quantidade de opções) e na valorização da refeição familiar. Na Inglaterra emerge uma distinção de classes bastante acentuada entre os estabelecimentos agudamente hierarquizados, inclusive espaços populares, como os *pubs*, que servem refeições que remetem ao espaço doméstico.

No Brasil, a forma de lidar com o alimento por meio de peso e rodízio revelam uma relação com a noção de fartura e estendem-se aos produtos e culinárias trazidos de fora subvertendo gramáticas culinárias que não foram moldadas nessa lógica.¹⁴ Além disso, a questão da proximidade da casa e da ideia de reconhecimento parece permear também as escolhas alimentares, de modo que os estabelecimentos organizam-se para atender esse viés.

Outro aspecto interessante da dinâmica culinária em nosso país diz respeito à pizza. O significado de comer pizza aqui está associado a um programa noturno de cunho social, um fato que deixa muitos visitantes de fora perplexos ao não encontrarem pizza servida no horário do almoço, pois para muitas pessoas de outros países isso representa uma alternativa para refeições ao longo do dia. Outra particularidade são os inúmeros petiscos e refeições servidas em bares ou botecos que também podem ser definidos como *comida rápida*, assim como o “PF”, uma forma muito popular ainda hoje de oferecer refeições aos trabalhadores. Também surgiram as opções de *pratos do dia* ou *menu executivo*. São pratos mais rápidos e preços mais

¹⁴ Para uma discussão mais ampla sobre este assunto, consultar Harris (1997), Contreras e Arnáiz (2005). Inclusive, por ocasião do II Congresso Brasileiro de Gastronomia, realizado em Brasília (DF), em agosto de 2006, um dos palestrantes proveniente da Espanha, observou curioso uma placa que informava “rodízio de paella” e me perguntou do que se tratava. Expliquei-lhe um pouco nossa forma de classificar o alimento e sua oferta em restaurantes. Ele respondeu que estava em dúvida se seria “comida espanhola”.

baixos do que as opções que constam normalmente no cardápio – que são oferecidos nos restaurantes mais tradicionais.

Há também a oscilação no eixo temporal com relação ao restaurante, como os *self-service*, que não atendem à noite ou nos finais de semana, já que a imagem desses estabelecimentos está associada à rapidez, à obrigação, à comida da semana. Essa postura difere dos restaurantes mais sofisticados, que transitam melhor entre a necessidade e o lazer. Muitos oferecem refeições para quem trabalha ou está a negócios durante o almoço e à noite abrem suas portas também a famílias, amigos, casais, etc. Na França, por outro lado, os restaurantes gastronômicos em geral não abrem nos finais de semana e pouquíssimos abrem aos sábados e domingos.

Isso se deve ao fato, segundo observou Rial (1996), de que na França há uma inversão em relação, pois no fim de semana a refeição nesse país é preferencialmente feita em casa, junto da família e ao contrário do Brasil, quando é normalmente o dia de passear e comer fora. Assim, quando a refeição é em família, no fim de semana, no Brasil muitos optam por uma cantina, *fast food* ou rodízio. Contudo, esta escolha dependerá ainda das combinações que consideram o tamanho da família, idade dos filhos, o motivo dessa refeição (comemoração, saída simplesmente como programa, ausência de mão de obra doméstica no fim de semana) ou disponibilidade econômica, pois o uso de um mesmo espaço pode ter distintos significados. Comer em uma cantina no almoço de domingo pode ser um passeio eventual, um costume habitual, um festejo. Da mesma maneira, a visita a uma lanchonete *fast food* não necessariamente é um hábito cotidiano.

As mudanças que ocorreram na sociedade contemporânea refletem novas formas de convívio e sociabilidade e os restaurantes se inserem nas novas dinâmicas urbanas, modernas e industriais, proporcionando um espaço para a expressão pública do *comer*, que ainda está sujeita as flexões temporais e ao gosto dos comensais.

Desse modo, o alimento cria uma intrincada rede de significados que se apresentam de distintas formas em função do evento, do gosto, da motivação e o restaurante se adapta e é adaptado por essas condições. Não basta servir uma excelente cozinha, o espaço tem que ser apropriado à expectativa do comensal, que busca atender sua motivação e sua noção de refeição ideal para aquele evento.

E a questão da homogeneização do gosto vai ficando mais complexa, pois se por um lado temos uma oferta padronizada e distanciada entre produtor e consumidor, por outro, a flexibilização dos espaços do *comer* criou

outras formas de mostrar a diversidade de sabores. Não se pode ignorar que espécies vegetais e animais estão ameaçadas pelas grandes monoculturas, mas a dinâmica instrumental tampouco se impõe integralmente à vida moderna. Válvulas de escape existem e os restaurantes vêm mostrando isso e reforçando a constatação de que a manifestação cultural resiste à lógica comercial.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica. Self-services: espaços de uma nova cena familiar. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 6, n. 6, jan./jul. 1999.

_____. *Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service*. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Sociologia da Faculdade de Filosofia, Letras, Ciências Humanas/FFLCH, Universidade de São Paulo, 2002.

ASHKENAZI, Michael; JACOB, Jeaniffer. *The Essence of Japanese Cuisine*. Surrey: Curzon, 2000.

BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa. *Sociology on the menu*. New York: Routledge, 1997.

BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris: Gallimard, 1979.

CARVALHO, Deborah. *Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba*. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, UFPR, 2005.

CONTRERAS, Jesus; ARNÁIZ, Mabel Gracia. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

COLLAÇO, Janine H. L. Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa – representações do comer em restaurantes de “comida rápida” em praças de alimentação de *shopping-centers*. Dissertação de Mestrado apresentada ao Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – FFLCH da Universidade de São Paulo, 2003.

_____. Novidade, variedade e quantidade: os encontros e desencontros nas representações do comer. *Revista Mneme*, v. 3, 2004a.

_____. Restaurantes de Comida rápida, os *fast foods*, em praças de alimentação de *shopping-centers*. *Revista de Estudos Históricos*, n. 33, 2004b.

_____. *Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.”

COLLAÇO, Janine H. L.; DEL PILLA, Nancy. *Cortes e Recortes*. V. 2. Brasília: Senac, 2008.

CWIERTKA, Katarzyna. Eating the homeland: Japanese expatriates in The Netherlands. In: CWIERTKA, Katarzyna; WALRAVEN, Boudewijn. *Asian food: the global and the local*. Honolulu: University of Hawaii Press, 2001.

_____. Eating the world: restaurant culture in early Twentieth Century Japan. *Journal of East Asia Studies*, 2 (1), 2003.

DAMATTA, Roberto. *A Casa e a rua*. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *Caderno Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 13, jul./set. 1997.

DOUGLAS, Mary. *Implicit meanings*. London: Routledge & Kegan Paul, 1975.

FINKELSTEIN, Joanne. *Dinning out*. New York: New York University Press, 1989.

FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.

FORJAZ, Maria Cecília. Lazer e consumo cultural das elites. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 3, n. 6, fev. 1988.

GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

HARVEY, David. *A condição pós-moderna*. Lisboa: Edições Loyola, 2001.

HARRIS, Marvin. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial, 1997.

JACOBS, Marc; SCHOLLIERS, Peter (Ed.). *Eating out in Europe*. New York: Berg Publishers, 2003.

KANT DE LIMA, Roberto. Cultura do desperdício ou política da opulência? In: EIGENHEER, Emílio Maciel (Org.). *Razes do Desperdício*. Rio de Janeiro: Iser, 1993.

KÜMIN, Beat. Eating out before the restaurant. In: JACOBS, Marc; SCHOLLIERS, Peter (Ed.). *Eating out in Europe*. New York: Berg Publishers, 2003.

LAFERTÉ, Gilles. La production de identités territoriales à usage commercial dans l'entre-deux-guerres en Bourgogne. *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, n. 62, 2002.

LANGLE, Henry-Melchior de. *Le petit monde des cafés et débits parisiens au XIXe. Siècle*. Paris: Puf, 1990.

MAGNANI, José Guilherme C.; TORRES, Lilian de Lucca (Org.). *Na metrópole*. São Paulo: Edusp, 2000.

MENNELL, Stephen. *All manners of food*. Illinois: University of Illinois Press, 1996.

MURCOTT, Anne. On the social significance of the 'cooked dinner' in South Wales. *Social Science Information*, v. 21, n. 4/5, 1982.

ORTIZ, Renato. *Cultura e Modernidade*. São Paulo: Brasiliense, 1991.

- PITTE, Jean-Robert; LEMPS, Alain. *Les restaurants dans le monde à travers les âges*. Paris: Gallimard, 1990.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de L'alimentation*. Paris: Puf, 2002.
- RIAL, Carmen. *Fast food: a nostalgia da estrutura perdida*. *Horizontes Antropológicos*, n. 4, 1996.
- SAHLINS, Marshall. O 'pessimismo sentimental' e a experiência etnográfica: porque a cultura não é um 'objeto' em vias de extinção. In: *Mana*, Rio de Janeiro, vol. 3, número. 1, Rio de Janeiro, 1997.
- SPANG, Rebecca. *The Invention of the restaurant*. Harvard: Harvard University Press, 2000.
- VAN OTTERLOO, Anneke. Chinese and Indonesian restaurants and the taste for the exotic food in Neatherlands: a local-global trend. In: CWIERTKA, Katarzyna; WALRAVEN, Boudewijn. *Asian food: the global and the local*. Honolulu: University of Hawaii Press, 2001.
- VISSER, Margareth. *O ritual do jantar*. Rio de Janeiro: Campus, 1998.
- WARDE, Alan. *Consumption, food and taste*. Londres: Sage, 1997.
- WARDE, Alan; MARTENS, Lydia. *Eating out*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.
- WATSON, James L. *Golden Arches East*. California: Stanford University Press, 1997.

Autores



Claude G. Papavero: Licenciada em Ciências Sociais pela Universidade de São Paulo, mestre e doutora em Antropologia Social pela mesma Universidade. [São Paulo, Brasil] E-mail: papavero@usp.br.

Denia Román Solano: Graduada em Antropologia pela Universidad de Costa Rica, mestre em Antropologia Social pela Universidade de Brasília, doutoranda em Antropologia Social pela Universidade Federal de Santa Catarina. [Florianópolis, Brasil / San José, Costa Rica] E-mail: denia_rs@yahoo.com.

Evander Eloí Krone: Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial pela Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, mestre em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. [Porto Alegre, Brasil] E-mail: evanderkrone@gmail.com.

Gilza Sandre-Pereira: Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, mestre em Saúde Pública pela Escola Nacional de Saúde Pública da Fundação Oswaldo Cruz, doutora em Anthropologie Sociale et Historique pela Université de Toulouse II - Le Mirail, professora do Instituto de Nutrição Josué de Castro, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. [Rio de Janeiro, Brasil] E-mail: gsandre@ufrj.br.

Gloria Sammartino: Antropóloga, professora da Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires. [Buenos Aires, Argentina] E-mail: gloriasammartino@gmail.com.

Hugo Menezes Neto: Graduado em História pela Universidade Federal de Pernambuco, mestre em Antropologia pela mesma universidade. [Recife, Brasil] E-mail: hugomenezes@hotmail.com.

Janine Helfst Leicht Collaço: Doutora em Antropologia pela Universidade de São Paulo, professora da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás. [Goiânia, Brasil] E-mail: janinecollaco@terra.com.br.

Jesús Contreras: Licenciado em Filosofia, doutor em Filosofia, catedrático da Universitat de Barcelona. [Barcelona, Espanha] E-mail: contreras@ub.edu.

Luis Hernán Santarsiero: Licenciado em Sociologia pela Universidad Nacional de la Plata, mestrando em Ciencias Sociales pela Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO Argentina), doutorando em Ciências Sociais pela Facultad de Humanidades y Ciencias de La Educación de la Universidad Nacional de La Plata, bolsista do Centro Interdisciplinario de Metodología de las Ciencias Sociales. [La Plata, Argentina] E-mail: luissantarsiero@gmail.com.

Mabel Gracia Arnaiz: Doutora em Antropologia Social, professora titular da Universitat Rovira i Virgili. [Tarragona, Espanha] E-mail: mabel.gracia@urv.cat.

Marcelo Alvarez: Antropólogo, pesquisador do Instituto Nacional de Antropología, responsável pelo Programa “Alimentación, Territorio e Identidad. El patrimonio cultural alimentario argentino”, membro do Comitê Assessor Internacional do Programa “Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad” da Universitat Oberta de Catalunya, membro da Comissão Internacional de Antropologia da Alimentação (ICAF-Argentina). [Buenos Aires, Argentina] E-mail: gastrososofos@yahoo.com.

Mariana Oliveira Ramos: Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina, mestre em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, técnica da Associação Ação Nascente Maquiné e pesquisadora do Núcleo de Pesquisa em Desenvolvimento Sustentável e Mata Atlântica, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. [Maquiné, Brasil] E-mail: maria-na_avati@yahoo.com.br.

Miriam Bertran: Graduada em Nutrição pela Universidad Autonoma Metropolitana-Xichimilco, mestre em Antropologia Social pela Universidad Iberoamericana, doutoranda em Antropologia Social e Cultural pela Universidad de Barcelona, professora da Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco. [México, México] E-mail: mbertran@correo.xoc.uam.mx.

Mônica Chaves Abdala: Doutora em Sociologia pela Universidade de São Paulo, professora do Departamento de Ciências Sociais, da Faculdade de Artes, Filosofia e Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia. [Uberlândia, Brasil] E-mail: mcabdala@ufu.br.

Patrícia de Gomensoro: Graduada em Comunicação Social/Jornalismo pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, mestre em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. [Porto Alegre, Brasil] E-mail: pgomensoro@yahoo.com.br

Renata Menasche: Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, professora do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas, e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, membro da Comissão Internacional de Antropologia da Alimentação (ICAF-Brasil). [Pelotas / Porto Alegre, Brasil] E-mail: renata-menasche@pq.cnpq.br.

Sebastián Careno: Doutor em Antropologia pela Universidad de Buenos Aires, pesquisador da Sección de Antropología Social, Instituto de Antropología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires/Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. [Buenos Aires, Argentina] E-mail: sebastian.carenzo@gmail.com.

A **Série Estudos Rurais** constitui-se de uma coleção de publicações que tem como objetivo divulgar estudos, pesquisas e obras científicas na forma de livro que focalizem temas adscritos à problemática da ruralidade e do desenvolvimento no campo das Ciências Sociais. Pretende contribuir para a compreensão dos processos rurais a partir de uma ampla variedade de enfoques analíticos, recuperando interpretações do passado e oferecendo análises sobre os temas e perspectivas emergentes que caracterizem o estado da arte das discussões sobre o desenvolvimento rural nas Ciências Sociais. A **Série Estudos Rurais** resulta de uma parceria da Editora da UFRGS com o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, ambos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. As normas para publicação na **Série Estudos Rurais** estão disponíveis em www.ufrgs.br/pgdr (em "livros").

Comissão Editorial: Dr. Sergio Schneider (Coordenador e Editor, PGDR/UFRGS), Dra. Leonilde Sêrvolo de Medeiros (CPDA/UFRRJ); Dr. Jalcione Pereira de Almeida (PGDR/UFRGS), Dr. Walter Belik (IE/UNICAMP), Dr. Sergio Pereira Leite (CPDA/UFRRJ), Dra. Maria de Nazareth Baudel Wanderley (UFPE), Dr. Gutemberg Armando Diniz Guerra (NEAF/UFGA), Dra. Marilda Menezes (UFCG), Dr. Paulo Dabab Waquil (PGDR/UFRGS), Dr. Alfio Brandenburg (UFPR), Dr. Fábio Dal Sóglio (PGDR/UFRGS), Dr. Eric Sabourin (CIRAD).

1. **A questão agrária na década de 90 (4.ed.)**
João Pedro Stédile (org.)
2. **Política, protesto e cidadania no campo: as lutas sociais dos colonos e dos trabalhadores rurais no Rio Grande do Sul**
Zander Navarro (org.)
3. **Reconstruindo a agricultura: idéias e ideais na perspectiva do desenvolvimento rural sustentável (3.ed.)**
Jalcione Almeida e Zander Navarro (org.)
4. **A formação dos assentamentos rurais no Brasil: processos sociais e políticas públicas (2.ed.)**
Leonilde Sêrvolo Medeiros e Sérgio Leite (org.)
5. **Agricultura familiar e industrialização: pluriatividade e descentralização industrial no Rio Grande do Sul (2.ed.)**
Sergio Schneider
6. **Tecnologia e agricultura familiar (2.ed.)**
José Graziano da Silva
7. **A construção social de uma nova agricultura: tecnologia agrícola e movimentos sociais no sul do Brasil (2.ed.)**
Jalcione Almeida
8. **A face rural do desenvolvimento: natureza, território e agricultura**
José Eli da Veiga
9. **Agroecologia (4.ed.)**
Stephen Gliessman
10. **Questão agrária, industrialização e crise urbana no Brasil (2.ed.)**
Ignácio Rangel (org. por José Graziano da Silva)
11. **Políticas públicas e agricultura no Brasil (2.ed.)**
Sérgio Leite (org.)
12. **A invenção ecológica: narrativas e trajetórias da educação ambiental no Brasil (3.ed.)**
Isabel Cristina de Moura Carvalho
13. **O empoderamento da mulher: direitos à terra e direitos de propriedade na América Latina**
Carmen Diana Deere e Magdalena León
14. **A pluriatividade na agricultura familiar (2.ed.)**
Sergio Schneider
15. **Travessias: a vivência da reforma agrária nos assentamentos (2.ed.)**
José de Souza Martins (org.)
16. **Estado, macroeconomia e agricultura no Brasil**
Gervásio Castro de Rezende
17. **O futuro das regiões rurais (2.ed.)**
Ricardo Abramovay
18. **Políticas públicas e participação social no Brasil rural (2.ed.)**
Sergio Schneider, Marcelo K. Silva e Paulo E. Moruzzi Marques (org.)
19. **Agricultura latino-americana: novos arranjos, velhas questões**
Anita Brumer e Diego Piñero (org.)
20. **O sujeito oculto: ordem e transgressão na reforma agrária**
José de Souza Martins
21. **A diversidade da agricultura familiar (2.ed.)**
Sergio Schneider (org.)
22. **Agricultura familiar: interação entre políticas públicas e dinâmicas locais**
Jean Philippe Tonneau e Eric Sabourin (org.)
23. **Camponeses e impérios alimentares**
Jan Douwe Van der Ploeg
24. **Desenvolvimento rural (conceitos e aplicação ao caso brasileiro)**
Angela A. Kageyama
25. **Desenvolvimento social e mediadores políticos**
Delma Pessanha Neves (org.)
26. **Mercados redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**
John Wilkinson
27. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável (5.ed.)**
Miguel Altieri
28. **O mundo rural como um espaço de vida: reflexões sobre propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade**
Maria de Nazareth Baudel Wanderley
29. **Os atores do desenvolvimento rural: perspectivas teóricas e práticas sociais**
Sergio Schneider e Marcio Gazolla (org.)
30. **Turismo rural: iniciativas e inovações**
Marcelino de Souza e Ivo Elesbão (org.)
31. **Sociedades e organizações camponesas: uma leitura através da reciprocidade**
Eric Sabourin
32. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**
Renata Menasche, Marcelo Alvarez e Janine Collaço (org.)

Tipologia utilizada no texto: Adobe Garamond 11/13

Off set 75g

Impresso na Gráfica e Editora Copiart – Tubarão/SC

Editora da UFRGS • Ramiro Barcelos, 2500 – Porto Alegre, RS – 90035-003 – Fone/fax (51) 3308-5645 – editora@ufrgs.br – www.editora.ufrgs.br • Direção: Sara Viola Rodrigues • Editoração: Luciane Delani (Coordenadora), Alice Hetzel, Carla M. Luzzatto, Cristiano Tarouco, Fernanda Kautzmann e Rosângela de Mello; suporte editorial: Alexandre Giaparelli Colombo, Jaqueline Moura e Jeferson Mello Rocha (bolsistas) • Administração: Najára Machado (coordenadora), Aline Vasconcelos da Silveira, Getúlio Ferreira de Almeida, Janer Bittencourt, Jaqueline Trombin, Laerte Balbinot Dias, Maria da Glória Almeida dos Santos e Valéria da Silva Gomes.