



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
SISTEMA DE BIBLIOTECAS DA UNICAMP
REPOSITÓRIO DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA E INTELLECTUAL DA UNICAMP

Versão do arquivo anexado / Version of attached file:

Versão do Editor / Published Version

Mais informações no site da editora / Further information on publisher's website:

<https://econtents.bc.unicamp.br/omp/index.php/ebooks/catalog/book/59>

DOI: 0

Direitos autorais / Publisher's copyright statement:

©2009 by IPES. All rights reserved.

DIRETORIA DE TRATAMENTO DA INFORMAÇÃO

Cidade Universitária Zeferino Vaz Barão Geraldo

CEP 13083-970 – Campinas SP

Fone: (19) 3521-6493

<http://www.repositorio.unicamp.br>



Capítulo 6

**Comentários Sociológicos da
Cultura Alimentar**



MARCO ANTONIO BETTINE DE ALMEIDA

PROF. DR. EM EDUCAÇÃO FÍSICA
ESCOLA DE EDUCAÇÃO FÍSICA E ESPORTE DE RIBEIRÃO PRETO
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

GUSTAVO LUIS GUTIERREZ

PROFESSOR TITULAR EM INTERRELAÇÕES DO LAZER NA SOCIEDADE
FACULDADE DE EDUCAÇÃO FÍSICA – UNICAMP

ROBERTO VILARTA

PROFESSOR TITULAR EM QUALIDADE DE VIDA, SAÚDE COLETIVA E
ATIVIDADE FÍSICA
FACULDADE DE EDUCAÇÃO FÍSICA – UNICAMP

A alimentação pode ser entendida por inúmeras perspectivas, como ilustram os capítulos deste livro que tratam da Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. Os estudos, apesar de independentes, são complementares porque abordam a questão de maneira ampla, buscando respostas sociais, econômicas, nutricionais, pedagógicas e políticas para o problema da alimentação.

Podemos exemplificar essa pluralidade apresentando algumas perspectivas, como os estudos econômicos que buscam compreender as relações entre a oferta e a demanda, o abastecimento, os preços dos alimentos e a renda das famílias (DUTRA, 2004); a nutricional que enfoca as características

dos alimentos indispensáveis à saúde e ao bem-estar do indivíduo (MENEZES, 2001); a social, voltada para as relações entre a alimentação e grupo social, classes e estruturas de poder, os ritmos e estilos de vida (MENASCHE e MACIEL, 2003); a cultural alicerçada no gosto e hábitos, as tradições culinárias e as repulsões, os ritos e as formas de apresentar o alimento (MINTZ, 2001).

Todas essas perspectivas reunidas revelam a importância dos fatores sociológicos na determinação do tipo de consumo alimentar da população e as preocupações políticas que estão em voga quando o assunto é a condição, o acesso e a qualidade do que as pessoas comem. Daí a importância de uma abordagem multidisciplinar para a compreensão da situação alimentar. No entanto, percebemos que estudos desse porte são uma minoria no campo de conhecimento de Qualidade de Vida e Cultura Alimentar, carecendo de abordagens que consigam dar conta do fenômeno de maneira abrangente.

Esse é o grande desafio dos capítulos que compõem este livro, atingir a pluralidade sem perder a especificidade. Além disso, no contexto atual, deve-se enfatizar o caráter dinâmico e diversificado dos modelos de consumo, ou seja, a maneira como se constroem e evoluem as formas de se alimentar ao longo do tempo.

A Estética do Saudável

A questão da alimentação no Brasil ganhou relevância acadêmica principalmente após os estudos sobre a fome de Josué de Castro. A influência de Castro reverberou em outras áreas, como a das artes audiovisuais, consagrando filmes de Glauber Rocha com o Cinema Novo e a Estética da Fome, influenciando meios teatrais e musicais. Podemos recordar a tropicália, Gilberto Gil e Caetano Veloso, bem como os sambas de protesto de Chico Buarque que tratam do tema.

A estética da fome foi transformada pela estética da gula. Hoje nos causa maior impacto a versão cinematográfica e documental de obesos mórbidos, do que as cenas gritantes das crianças na Somália da década de 1990, durante os duros

anos de Guerra Civil. Isso mostra que o conceito de alimentação e de preocupação alimentar é socialmente construído, bem como a estética do saudável. Será que nos acostumamos a visualizar modelos vítimas da anorexia e bulimia, com as roupas da última moda, transformando o sentido do que seja um corpo saudável?

Passados os estudos da fome e sua estética, bem como a transformação do saudável nas artes, o conceito de Cultura Alimentar ganha contornos mais complexos do que constatar a presença, ou ausência, de alimentos. Hoje se fala em segurança alimentar e nutricional como um direito humano que deve ser garantido pelo Estado. Implica na garantia a todos de alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (COLLAÇO, 2003).

O conceito também prescreve práticas alimentares saudáveis, de modo a contribuir para uma existência digna num contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana. A essa definição somam-se outros aspectos como: (a) soberania alimentar – frente aos fluxos de ampliação dos *fast foods* pelo mundo, que, por vezes, substituem as comidas típicas que possuem um valor nutricional historicamente construído e muitas vezes contêm nutrientes que se adaptam às particularidades regionais; (b) a defesa da sustentabilidade do sistema agro-alimentar, baseado no uso de tecnologias ecologicamente sustentáveis – utilização de recursos que agridam menos o meio ambiente, discutindo a questão da necessidade de produção de alimentos *versus* os problemas de distribuição e acesso; por fim, (c) a questão da preservação da Cultura Alimentar – hoje se consolida a comida *light* como monocultura alimentar, a idéia é introduzir novos hábitos sem perder as características culturais, descobrindo os motivos daquele alimento e reconstruindo as necessidades populacionais.

Acesso *versus* Hábito Alimentar

Podemos aprofundar o tema de Cultura Alimentar ao discutir a importância dos “sistemas alimentares” como uma resposta à necessidade de se analisar a alimentação em função dos processos de produção e de consumo, assim como de todas as etapas intermediárias, no contexto da sociedade num sentido mais amplo (MESSER, 1995).

Fazendo uma rápida exposição deste programa, podemos entendê-lo como a não redução da alimentação a números calóricos, e sim sua contextualização dentro do universo maior do educar para se alimentar, conduzindo o processo num meio cultural particular, que vai desde a produção até o consumo do alimento (MINTZ, 2001). Trata-se, portanto, de considerar todos os determinantes do consumo alimentar, a partir das relações estabelecidas entre os diferentes agentes sociais participantes da cadeia alimentar: produtores, distribuidores e consumidores. Dessa forma, as especificidades locais, inclusive culturais, também seriam levadas em conta no estudo dessas relações e na definição de estratégias no campo da alimentação.

Mesmo com as novas mudanças de hábitos, não podemos esquecer que o ato de comer é construído culturalmente, e que sempre foi mediado por regras dietéticas, com múltiplas origens e finalidades, muitas vezes elaboradas a partir de diversas formas de saber, como o conhecimento científico, o senso comum e as religiões (CANESQUI, 1988).

Nesse sentido, podemos compreender a cultura alimentar como um sistema simbólico, ou seja, um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam o comportamento humano quando o assunto é comer (BRANDÃO, 1981). Esses símbolos e significados são partilhados entre os membros do sistema cultural, assumindo um caráter público e, portanto, não individual ou privado.

A Cultura Alimentar é formulada, principalmente, por meio da atividade prática e do interesse utilitário (COLLAÇO, 2003). Atividade prática abarca desde as condições objetivas para a produção do alimento até as possibilidades de adquiri-lo, seja pela troca através de moeda, seja pelas con-

dições corpóreas para colher o alimento. O interesse utilitário é o valor simbólico que determinado agrupamento dá ao alimento. Portanto, a Cultura Alimentar é definida por meio das pressões materiais impostas pelo cotidiano e também pelo sistema simbólico, numa relação entre facilidade de adquirir o alimento *versus* o valor cultural que ele possui em determinada sociedade.

Para exemplificar essa afirmativa, podemos apontar os estudos (MINTZ, 2001) que abordam as mudanças alimentares em virtude da aquisição material e acesso aos bens. Grupos populacionais da Ásia e África que tiveram maiores condições financeiras ao longo do tempo foram paulatinamente substituindo sua base alimentar de tubérculos, para cereais e, posteriormente, incorporaram na sua dieta a carne (MINTZ, 2001).

Por isso é complicado apontar as questões culturais e simbólicas como únicos componentes da Cultura Alimentar. A incorporação de hábitos e os alimentos adquiridos a partir das facilidades materiais foram culturalmente determinados de acordo com as tradições do lugar. Pode-se dizer que a dieta de uma determinada população relaciona-se com os símbolos compartilhados pelo grupo e suas condições materiais de obtenção dos alimentos. Ou, utilizando os termos da Qualidade de Vida, a alimentação é resultado de uma relação entre as Condições de Vida (acesso) e Estilo de Vida (símbolos).

Caráter Simbólico do Alimento

Podemos interpretar as regras que constituem o sistema simbólico como parte integrante do mundo das reações espontâneas, e portanto incorporadas pelo sujeito social, onde se constroem os hábitos alimentares. As regras que constituem o sistema simbólico são, em sua formulação, partes da construção racional do homem e possuem uma nítida intenção de disciplinar o comportamento humano para a vida em comunidade.

À luz dessas afirmações, pode-se apontar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade

lhe atribui (LÉVI-STRAUSS, 1973). Nesse caminho, vale dizer que essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é. Símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam aspectos da sociedade que se pretende analisar.

A construção da linguagem pelo alimento não é de difícil visualização. Nos banquetes de Platão o estar à mesa é tão importante quanto os Discursos do Amor Platônico; as Feiras na Idade Média, e ainda hoje em muitos locais do Brasil, são importantes pontos de encontro tanto para o comércio quanto para as festas; para a Religião Cristã podemos lembrar o milagre dos pães e a transformação do corpo de Cristo na Última Ceia, imortalizada no quadro de Leonardo Da Vinci. São pequenos exemplos de como há cultura e símbolos em torno do alimentar-se.

Um outro aspecto da cultura alimentar refere-se ao que dá sentido às escolhas e aos hábitos alimentares: as identidades sociais. Sejam as escolhas modernas ou tradicionais, o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e à nossa identidade social. Desse modo, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular (COLLAÇO, 2003).

Por exemplo, gafanhotos, na cultura urbana paulista, seriam insetos e nada mais que isso. Serpentes são para dar medo, bem como os escorpiões. Na Cultura Alimentar da Ásia, estes seres podem possuir um significado muito diferente.

A Combinação Simbólica entre a Religiosidade e o Alimento

Não é demais afirmar que aprendemos desde cedo a incorporar gostos, alimentos e tipos de comida, e esse aprendizado, apesar de individual, insere-se no contexto cultural mais amplo. A comida e o comer assumem uma posição importante na construção das teias sociais de relacionamento de cada comunidade, influenciando a vida cotidiana. Esse aprendizado, inserido em diferentes grupos sociais, determina a valoração dos diferentes alimentos, qualificando-os pelo sabor, gosto, estética e, muitas vezes, pelo preço. Define, também, o momento particular de consumir determinado alimento, sequências de pratos, melhores receitas e dias específicos para comer esse ou aquele alimento. Em cada data comemorativa um prato, em cada região do planeta, é o mais indicado para se servir à mesa.

Essas questões de Cultura Alimentar são tão complexas que estudos de grupos sociais são feitos de forma longitudinal, analisando inclusive aspectos religiosos, considerados pelos antropólogos como importante aspecto de formação da Cultura Alimentar (SAHLINS, 1979). As grandes religiões monoteístas, por exemplo, sempre se preocuparam, em seus livros sagrados, com estabelecer tabus alimentares, delimitando o que os seguidores podem ou não comer. Regras dietéticas estão presentes na Bíblia, no Levítico e no Deuteronômio, classificando os animais em puros e impuros, permitidos ou proibidos para consumo. Assim, se fossemos da religião judaica poderíamos comer animais que têm unha fendida dividida em duas e que ruminam, como boi, ovelha, cabra; mas não comeríamos aqueles que só apresentam uma dessas características, como camelo, lebre, porco, com unha fendida mas que não são ruminantes. Essa lista segue com os que vivem na água, são comestíveis aqueles com barbatanas e escamas, mas são imundos os que não têm essas duas características (TOPEL, 2003).

Discute-se se as proibições de consumo de determinados alimentos pretendem proteger o “organismo biológico” do indivíduo ou, ainda, defender o “organismo social” dos membros de determinado grupo religioso fixando suas identidades

em contraponto às identidades de outros grupos religiosos (SAHLINS, 1979). A resposta a essa questão parece simples: tanto os alimentos tendem a proteger o indivíduo e seu bem estar, quanto à comunidade. Marshal Sahlins, ao discutir o consumo de carne de porco pela religião judaica, apresenta tanto a dificuldade de digestão da carne, como a dificuldade de criação do porco dada a escassez de água e impurezas próprias do animal.

Essas regras dietéticas têm um caráter prático, fundado no conhecimento das propriedades dos alimentos, como também fazem parte de um sistema simbólico mais amplo, ancorado na idéia de sagrado (LÉVI-STRAUSS, 1973).

Com o tempo a opção por determinados alimentos em detrimento de outros acaba por construir, no grupo, a formação do gosto. O que se come afeta na maneira dos indivíduos conceberem e classificarem as qualidades do gosto, formando preferências pelos sabores (doce, amargo, salgado, picante etc.). Assim, a textura e o sabor constituem, em boa medida, o que é familiar nos alimentos e o que pode influir na aceitação de novos alimentos. As características visuais, como a cor, forma e aparência de conjunto, também afetam a aceitabilidade e as preferências alimentares, pois configuram aspectos do simbolismo alimentar (MINTZ, 2001).

Sobre essa dimensão simbólica, Bourdieu (1983) afirma que as pessoas e os extratos sociais se distinguem pela maneira como as pessoas usam os bens materiais e simbólicos de uma sociedade, dando sentido ao mundo social. Por esse motivo é importante compreender os aspectos da Cultura Alimentar para construir formas de intervenção na dieta de determinada sociedade ou indivíduo.

Quanto à sociedade, sublinha-se a preocupação com o respeito à preservação da cultura alimentar de cada povo. Nesse sentido, cada país deve ter condições de assegurar sua alimentação, sem que lhe seja imposto um padrão alimentar estranho às suas características e tradições. Essa concepção surge como uma reivindicação feita por grupos que percebem suas práticas alimentares ameaçadas pelos efeitos da globalização. Entre os efeitos nocivos, destaca-se a perda da soberania desses países em decidir o que produzir e comer. Também é denunciada a

tendência global à massificação do gosto alimentar, observada a partir da preferência dos consumidores por produtos industrializados em detrimento dos produtos *in natura*.

Quanto ao indivíduo, cabe desenvolver a busca por dietas e formas de intervenção na alimentação de maneira a contemplar as características essenciais da sua Cultura Alimentar, principalmente quanto à preservação dos sentidos (olfato, tato, paladar e visão) que os alimentos estimulam. Portanto, o ato da busca, da escolha, do consumo, assim como as proibições do uso de certos alimentos, dentre todos os grupos sociais, são ditados por regras sociais diversas, carregadas de significados. Aprender a especificidade cultural dessas regras sociais, as quais precisam ser explicadas em cada contexto particular, é de extrema importância, pois o alimento constitui uma linguagem.

Referências

- BOURDIEU, P. *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.
- BRANDÃO, R. *Plantar, colher e comer*. Rio de Janeiro: Edição Graal, 1981.
- CANESQUI, A. Anthropology and eating. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v.1, n.22, p.207-216, 1988.
- COLLAÇO J. Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora. Campos – *Revista de Antropologia Social, Paraná*, v.1, n.4, p.171-194, 2003.
- DUTRA R. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. Campos – *Revista de Antropologia Social*, v.1 n.5, p.93-110, 2004.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Les structures élémentaires de la parenté*. 2ª ed. Paris: Mouton; 1973.
- MENASCHE R, Maciel M. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. *Revista Democracia Viva*. Especial Segurança Alimentar 16. Rio de Janeiro: Ibase; mai-jun, v.3, n.7, 2003.
- MENEZES. *Segurança alimentar: um conceito em disputa e construção*. Rio de Janeiro: Ibase, 2001.
- MESSER, E. Perspectivas antropológicas sobre a dieta. In: CONTRE-

- RAS, J. (org.). *Alimentação e cultura*. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995.
- MINTZ S. Comida e antropologia. Uma breve revisão. *Cadernos de Ciências Sociais*, v.16, n.47, p.31-41, 2001.
- SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar; 1979.
- TOPEL, M. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. *Horiz Antropol*, v.1, n.9, p.203-222, 2003.