

---

MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estélio (Org.). *Temas em cultura e alimentação*. Aracaju: Editora da Universidade Federal de Sergipe: Fundação Oviêdo Teixeira, 2007. 116 p.

*Ellen Fensterseifer Woortmann*  
*Universidade de Brasília – Brasil*

A coletânea *Temas em cultura e alimentação*, organizada por Maria Eunice Maciel (UFRGS) e Estélio Gomberg (UFS) e publicada pela Editora UFS/Fundação O. Teixeira, reúne artigos que apontam para a diversidade do fenômeno e para o compromisso social da antropologia em desvendá-lo. O “bom para comer” torna-se objeto “bom para pensar”.

Tal como o parentesco, o tema da alimentação sempre esteve presente em toda a trajetória constitutiva do pensar socioantropológico. No entanto, ao contrário do primeiro, que sempre foi visibilizado e valorizado, a alimentação, ainda que presente, de fato pouca atenção mereceu; com frequência não ultrapassava o plano descritivo.

Desde outra perspectiva, na “Carta de achamento do Brasil”, um dos temas recorrentes da mensagem a El Rey de Portugal foi a descrição da variedade e quantidade de alimentos exóticos encontrados, e as potencialidades de produção dos alimentos tradicionais ibéricos. A rigor, praticamente todos os trabalhos escritos sobre o Brasil Colônia, passando pelos viajantes do século XIX e mesmo etnógrafos mais recentes, incluíam nos seus levantamentos um leque de descrições sobre a alimentação cotidiana dos “nativos”, até seus aspectos rituais mais exóticos.

Nas décadas de 1960 e 1970, antropólogos, hoje clássicos, tornam a alimentação objeto de análise eventual, via de regra no contexto das estruturas do fenômeno humano, das homologias das sociedades ou códigos que expressam estilos de pensar, por exemplo. No âmbito desse interesse crescente, os estudos sobre a alimentação se diversificam no Brasil e novas dimensões emergem nas discussões acadêmicas.

É nesse contexto que, na introdução do livro, Maria Eunice Maciel se propõe a apresentar

um conjunto de trabalhos que fornecem uma visão panorâmica mostrando a diversidade de temas e enfoques, enfim, das possibilidades que a alimentação pode nos dar como uma área de pesquisa dentro das ciências sociais e da antropologia em particular. (p. 7).

A coletânea é composta por seis artigos. Os primeiros quatro artigos remetem, desde perspectivas distintas, a dimensões tradicionais da memória alimentar, enquanto os dois últimos apontam para dimensões da modernidade urbana.

O primeiro artigo, de autoria de Ceres VÍctora e Daniela R. Knauth (UFRGS) e Cláudia C. B. Almeida (UFPR), num produtivo e muito bem apropriado diálogo entre a antropologia, a medicina social, epidemiologia e nutrição, centra-se em pesquisas qualitativas realizadas em 1999 para o Ministério da Saúde e a Organização Pan-Americana da Saúde. Mais especificamente o artigo analisa concepções das mães e práticas alimentares de crianças de zero a dois anos nas regiões Sul e Sudeste. As autoras apontam algumas questões fundamentais para o entendimento das concepções sobre alimentação infantil, no contexto do consumo de camadas populares. Dentre as questões destacam-se, por exemplo, o que é uma criança de zero a dois anos, a amamentação e concepções de sede e fome de recém-nascidos ou crianças.

Merece destaque a última parte do artigo, na qual são analisadas algumas representações sobre características e constituições da criança relacionadas a categorias alimentares tradicionais, etnoconcepções, tais como alimentos “carregados”, considerados “fortes”, “reimosos”, “duros”, “pesados” que inicialmente devem ser evitados e depois gradativamente introduzidos na alimentação infantil; essas categorias se opõem aos alimentos considerados “bons”, “fracos” ou “moles”.

O segundo artigo, de Maria Thereza L. de Arruda Camargo (USP/PUC), discute o uso de condimentos portugueses, africanos e asiáticos na comida de cultos afro-baianos e no cotidiano. Partindo de uma rápida retrospectiva sobre a origem das chamadas “especiarias”, a autora analisa criticamente alguns dos principais trabalhos de autores clássicos sobre o tema, destacando que

comidas rituais [...] saindo da esfera do sagrado, entram no universo do profano das casas brasileiras... e que, em razão inversa, a forte influência da culinária portuguesa sobre os costumes brasileiros desde os primeiros tempos do Brasil colonial, tenha chegado à mesa sagrada cultuada pelas religiões afro-brasileiras. (p. 36).

O terceiro artigo, de autoria de Maria Eunice Maciel, tem como tema central o chimarrão, que, juntamente com o churrasco, configura o binômio maior da identidade alimentar gaúcha. A autora inicia seu artigo apresentando uma retrospectiva sobre o papel do chimarrão, ou mate – “a bebida da hospitalidade” –, tal como visto por estrangeiros do século XIX, como Saint-Hilaire, e do século XX, como Lévi-Strauss. Em detalhes, a autora propõe que o

chimarrão não é um traço de diferenciação social, ele é ligado à imagem de ruralidade e tradição em oposição à modernidade e ao espaço urbano. (p. 45).

Discutindo categorias locais e aspectos rituais específicos e de preparo do chimarrão, o artigo aponta para elementos tradicionais ainda associados à lógica tradicional, até certo ponto não comercial. Maria Eunice Maciel aponta que, ao contrário da Argentina, onde já existe o fenômeno do bar *materia*, no qual o chimarrão é comercializado, no Rio Grande do Sul e em outros lugares para onde ele foi levado pelas correntes migratórias, o consumo deve se dar na “roda de chimarrão”, isto é, no contexto de um ritual público de descanso, tempo de entretenimento entre amigos e família.

Assim, desde outra perspectiva, o chimarrão possui uma dimensão hedonista inerente.

Com o artigo de Maria do Carmo Freitas e Paulo G. L. Pena (UFBA) “O mito da fome do sertão visita Salvador”, estabelece-se um forte contraste. Desdobramento da marcante tese da autora – da qual tive o prazer de fazer parte da banca de doutorado – agora com contribuições da medicina, o artigo discute algumas das principais concepções sobre a fome, tal como percebida no bairro de Pela, Salvador. Nele busca-se

compreender alguns dos significados da fome pelos famintos, os quais interpretam seus modos de viver em condições de extrema miséria. (p. 58).

Mais especificamente, os autores descrevem a “encarnação” do mito sertanejo do “Romãozinho”, tal como concebido em contexto urbano para explicar a desnutrição infantil endêmica. Esse mito, levado na bagagem das correntes migratórias de retirantes da seca, é parte do ideário cultural que oscila entre o real e o imaginário, o dentro e o fora do corpo do faminto.

Nesse quadro, variante da concepção do sertão, a fome, a desnutrição infantil é associada a um “espírito faminto” que adquire a forma humana ou animal e elege uma criança para penalizá-la com a desnutrição ou, em caso extremo, a morte. Romãozinho é caracterizado como o filho que roubou e comeu a carne do almoço do pai e, ao acusar injustamente a mãe de adultério, foi responsável pela sua morte, tendo sido por ela amaldiçoado. Metaforicamente ele se manifesta na forma de um vento, e é condenado a eternamente roubar, descarnar, “comer” a carne de crianças. Eventualmente ele pode ser afastado com rezas, promessas e banhos rituais.

Numa reinterpretção da versão do sertão, na Salvador atual, Romãozinho rouba o alimento das crianças para trocá-lo por por drogas.

Os autores concluem que, como Romãozinho,

a fome não é uma alegoria ou uma estrutura solta no vazio, mas uma formação interpretativa para validar, como conteúdo subjetivo, o objetivo de uma fome endêmica, tão conhecida no lugar. (p. 74).

O quinto artigo – e com ele retomando uma perspectiva menos impactante – é de autoria de Janine Helfst Leicht Collaço (USP/UnB). Ele se intitula “Restaurantes de comida rápida: notas sobre uma região do centro da cidade de São Paulo”.

O artigo resulta da combinação entre levantamentos históricos efetuados e pesquisa etnográfica sobre o contexto de crescente urbanização, o surgimento do “comer fora” e a proliferação das redes de *fast-food* no centro da capital. No entanto, descrevendo uma estimulante “caminhada” ou traçando um roteiro gastronômico, Janine chama a atenção para um fato interessante:

esse “centro” não pode ser entendido como uma área homogênea, pois é visivelmente parcelado em sub-regiões, cada qual concentrando particularidades que não transbordam os limites de certas ruas, avenidas ou praças, abrigando atores que se reconhecem e possuem formas particulares de agir e raramente transitam fora dessas fronteiras imaginárias. (p. 83).

No quadro dessas particularidades, a autora revela a presença de classificações locais, por sua vez associadas a públicos distintos, quanto a gênero, atividades profissionais, etc. Nesse sentido ela aponta que a escolha do

restaurante se dá pelo tipo de pratos servidos; a escolha pode atender a critérios mais sutis, tais como competição profissional, por exemplo.

Cabe destacar ainda que o contexto dessas classificações paulistanas de restaurantes de *fast-food*, remetem, via de regra, ao consumo alimentar de profissionais adultos, em contraste com outras, no qual essa forma de consumo alimentar está voltada para o público infantil e constitui uma forma de lazer, entretenimento.

O artigo apresentado por Mônica Chaves (USP), “Representações sobre o comer fora: um estudo em self-services mineiros”, está fundamentado em pesquisas realizadas em três cidades de diferentes portes, Carmelo, Uberlândia e Belo Horizonte.

O objetivo do artigo é o de observar o contraste entre os significados do “comer fora”, tal como percebido “pelos de dentro”, isto é, os consumidores, e os “de fora”, profissionais da área de saúde e da mídia.

A autora analisa a questão do consumo em *self-services*, distinguindo diferentes grupos de consumidores, que, por sua vez, atribuem significados distintos ao que é consumido. Assim, enquanto os legumes e verduras são consumidos pelos jovens “por pura obrigação”, para as gerações acima de 30 anos esses são os ingredientes importantes para uma alimentação saudável e equilibrada.

Por outro lado, ela aponta que

embora a higiene tenha sido destacada nas prioridades da maioria das pessoas, um olhar aprofundado sobre os relatos demonstra que essa não era uma preocupação que motivasse qualquer tipo de medo ou desconfiança de *habitués* em relação aos locais escolhidos para as refeições de rotina. (p. 109).

Concluindo, num aparente paradoxo, é destacada a importância atribuída pelos mineiros ao modelo doméstico de preparo do alimento: mesmo a comida servida aos frequentadores de *self-services*, deve ser “caseira”.