

A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico

Ligia Amparo da Silva Santos

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

FREITAS, MCS., FONTES, GAV., and OLIVEIRA, N., orgs. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura* [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p. ISBN 978-85-232-0543-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico

Ligia Amparo da Silva Santos

Considerações iniciais

O objetivo deste texto é situar os principais temas relacionados à alimentação e nutrição na trajetória do pensamento antropológico clássico. Para tanto, são feitas breves considerações sobre as principais vertentes da antropologia clássica – culturalista, funcionalista, funcionalismo-estrutural, e estruturalismo – posteriormente uma apresentação sobre o tema proposto dentro de cada vertente, centrando nas obras e/ou autores representativos.

Revisitando a trajetória da antropologia, pode-se considerar que o princípio da perspectiva antropológica se dá com a descoberta do chamado mundo novo que proporcionou o contato com novos povos e a conseqüente reflexão sobre o outro. Contudo, o seu marco em termos da constituição de uma disciplina autônoma só irá ocorrer no século XIX conformando uma espécie de “ciência dos povos primitivos” (LAPLANTINE, 1994).

A principal teoria explicativa deste período era a do evolucionismo o qual trazia o método comparativo para classificar as sociedades das mais simples para as mais complexas. Em outras palavras, as sociedades chamadas primitivas representavam, uma espécie humana idêntica, porém em ritmos evolutivos desiguais. Lewis Morgan foi um dos autores mais representativos desta teoria distinguindo três estágios de evolução da humanidade – selvageria – barbárie – civilização. Este foi um momento de grande impulso na constituição da disciplina embora tenha tido uma série de críticas das quais algumas abordaremos mais adiante.

A vertente culturalista e o comportamento alimentar

Esta tem como o principal instaurador Franz Boas (1858-1942), que embora não tenha elaborado uma teoria antropológica de fato, instituiu uma nova escola na qual formou uma geração de antropólogos americanos, dentre estes Ruth Benedict e Margareth Mead.

Franz Boas foi o primeiro a tecer críticas mais elaboradas sobre a origem e reconstituição de estágios de desenvolvimento da humanidade defendendo a necessidade de conhecer cada cultura antes de qualquer comparação com outras. Ele discordava da relação raça e cultura – ou

seja, as teorias biológicas como explicativas da cultura – entendendo que qualquer tentativa de explicar as formas culturais nas bases puramente biológicas estava fadada ao fracasso (BOAS, 1940).

A vertente culturalista resgata a noção de cultura, considerando que todos os fenômenos culturais são resultados de acontecimentos históricos e que cada cultura deve ser compreendida pelo seu micro espaço sociogeográfico no qual cada indivíduo se situa, e também pelos meios que estes indivíduos desenvolvem sua cultura material. Esta defesa não necessariamente significou uma ruptura com o evolucionismo, mas sim uma nova modalidade desta. A importância da história e o interesse pelo indivíduo proporcionaram grandes elaborações sobre o desenvolvimento e o progresso da humanidade.

Esta vertente preconizava identificar não só a dinâmica da sociedade existente, mas também como elas se construíram sob dois pontos de vista: a inter-relação entre os vários aspectos das formas culturais e entre o meio cultural e natural, e a inter-relação entre o indivíduo e a sociedade (BOAS, 1940). Esta formulação também expressa uma preocupação com a dimensão ecológica.

Em suma, a grande preocupação da vertente culturalista é a diversidade das culturas, relativizando as condutas e costumes. Os estudos são basicamente conduzidos a partir da observação direta dos comportamentos individuais mais do que do funcionamento das instituições. Busca então evidenciar as personalidades culturais bem como as suas produções.

Analisaremos aqui a questão alimentar dentro desta vertente em duas obras emblemáticas das antropólogas Ruth Benedict e Margareth Mead: *O crisântemo e a espada* e *Sexo e temperamento*, respectivamente.

O crisântemo e a espada e o comportamento alimentar dos japoneses

No livro “Padrões de Cultura”, Ruth Benedict, em consonância com a vertente culturalista, demonstrou o interesse pelos costumes que existem nas diferentes culturas, assim como os seus processos culturais. O objetivo por ela traçado era o de compreender o modo como essas culturas se transformam e se diferenciam além das diferentes formas que se exprimem. Em outras palavras, qual seria o papel que o costume

desempenha no que se experimenta na vida diária e no que se crê. A autora entende que a história da vida individual é uma acomodação aos padrões de forma e de medida tradicionalmente transmitidas na sua comunidade de geração para geração.

Em sua obra clássica, *O crisântemo e a espada*, Ruth Benedict descreve a cultura japonesa, suas maneiras e costumes da vida diária no período da segunda guerra mundial. Por estar em guerra, este trabalho foge da tendência metodológica centrada no trabalho de campo e é construído a partir de uma reunião de fontes secundárias das mais variadas possíveis: filmes, entrevistas, revistas, trabalhos acadêmicos, noticiários de rádio, dentre vários outros. Neste livro, a autora discorre sobre as contradições que constituem a personalidade do povo japonês que vigora um culto popular do esteticismo, notado na arte do cultivo dos crisântemos, ao mesmo tempo em que se dedicam ao culto da espada. O seu discurso, como analisa Geertz (1989), é marcado por “uma justaposição do perfeitamente familiar e o selvagem exótico de forma que ambos trocam de lugar”. Expõe assim o relativismo cultural, ponto importante da vertente culturalista. A autora traz um relato formalmente narrativo no qual expõe uma visão estética da conduta humana japonesa traduzindo as suas percepções, crenças, valores e práticas em um contexto em que adquire sentido dentro da lógica japonesa de pensar, agir e sentir.

Assim, dentre os vários aspectos da vida cotidiana japonesa, a autora aborda, no bom estilo culturalista, aspectos sobre o comportamento alimentar dos japoneses em dois momentos: no capítulo 9, *Sobre o círculo dos sentimentos humanos* e no capítulo 12, *A criança aprende*. Benedict discorre sobre vários elementos das práticas corporais dos japoneses destacando os prazeres - tais como o banho quente e o sono - que eles proporcionam como também a dimensão da disciplina que os envolvem. Trata da surpreendente combinação de um código de ética dos preceitos japoneses, extremos em obrigações pautadas na doutrina budista, ao lado do acolhimento com relação aos prazeres dos cinco sentidos. Os japoneses compreendem os prazeres como bons, são apreciados e devem ser cultivados. Ressalta que em poucas culturas os prazeres são ensinados - assim como são os deveres - tal como na cultura japonesa. Sobre o comer, o comportamento japonês é bem traduzido no trecho subsequente:

Comer, tal como o agasalho e o sono, tanto é um repouso abertamente desfrutado como prazer, quanto uma disciplina imposta para adquirir-se têmpera. Como forma de lazer, os japoneses demoram-se em refei es com infindáveis pratos, durante as quais uma colher de chá de alimento vem de cada vez e a comida   apreciada tanto pelo aspecto, quanto pelo sabor. Mas a disciplina, por outro lado,   exigida. Rápido comer, rápido defecar, os dois reunidos constituem uma das mais altas virtudes japonesas.

[...]

Comer   necessário para conservar a vida, portanto deve ser da forma mais breve possível. As crianças, em especial os meninos, contrariamente   Europa, não são obrigados a comer devagar e sim o mais depressa possível. Nos mosteiros da f  budista, onde os sacerdotes estão sob disciplina, na ora o de graças antes das refei es, pedem eles para lembrarem-se de que a comida   apenas um remédio. O intuito   de que os que se estão calejando devam desprezar a comida como prazer e consider -la apenas uma necessidade (GEERTZ, 1989, p. 155).

Entendendo as práticas alimentares como uma expressão da cultura, os trechos acima anunciam a contrariedade que a autora se refere na cultura japonesa permeada pelo prazer e pela disciplina no comer. A autora ainda refere que, de acordo com as idéias japonesas, “privar-se da comida constitui uma oportunidade de se demonstrar que se pode ag entear firme” e, como os samurais “segurar os palitos nos dentes”.

Enfrentando-se a absten o de alimento obt m-se uma força através da vitória do espírito e não uma diminui o ocasionada pela falta de caloria e vitaminas. Os japoneses não aceitam a correspondência equivalente demandada pelos americanos entre a nutri o e as forças corporais. Deste modo,   que a rádio de Tóquio, durante a guerra, cabia divulgar ao povo que a calistenia tornaria a gente faminta de novo forte e vigorosa (GEERTZ, 1989, p. 155-156)

No capítulo 12, a autora trata das práticas de socializa o dos beb s e das crianças que culminam nas razões pelas quais os japoneses não podem suportar o ridículo. Dentre estas práticas, as alimentares como as de amamenta o, desmame, introdu o a novos alimentos e a socializa o da criança   mesa são abordadas. Benedict revela que as mães japonesas não v em o seio como apenas fonte de alimento:   prazer

e comodidade. Afirma que as mães japonesas estão convencidas que é um dos maiores prazeres fisiológicos que o bebê aprende a logo compartilhá-lo com a mãe.

A orientação governamental de desmamar as crianças com oito meses de idade foi uma tentativa de quebrar a tradição de não desmamar as crianças até que venha um novo bebê. O argumento era que a criança com longo tempo de amamentação tornar-se-ia fraca. As resistências apresentadas foram interpretadas pelos japoneses como um comodismo das mães, pois elas se satisfaziam com isso e teriam desejo de continuar. Dessa forma, as mães eram culpabilizadas pelo não êxito da instituição desta nova prática.

Além disso, Benedict traz informações sobre os japoneses não possuírem alimentos especiais para crianças desmamadas precocemente. Quando isso acontece são oferecidos água do cozimento do arroz passando então do leite materno para a dieta adulta uma vez que o leite de vaca não faz parte da dieta japonesa. Neste momento, Benedict parece adotar uma posição de “defesa” desta prática na medida em que critica as limitações das orientações governamentais. Neste sentido, para a autora, a cultura alimentar é compreendida, justificável e lógica no contexto do qual emerge. Mais adiante, descreve o processo de introdução à cultura alimentar da família:

[...] as crianças são geralmente desmamadas logo que sejam capazes de entender o que lhe digam. No colo da mãe, à mesa da família, durante as refeições, foram-lhes servidos bocados de comida; agora, passam a comer mais. Algumas crianças passam a ter problemas de alimentação nesse período, o que é compreensível sendo eles desmamados devido ao nascimento de outro bebê. As mães costumam a oferecer doces, no intuito de se livrar dos pedidos de aleite. Há as que passam pimenta nos bicos dos seios. O que todas, porém fazem é provocá-los, assegurando-lhes que se desejam ser amamentados estão se revelando simples bebês (GEERTZ, 1989, p. 220).

Assim, pode-se observar que o tema eleito sobre alimentação é o comportamento alimentar dos japoneses, descrevendo-os e comparando-os, em muitos momentos, com a cultura alimentar ocidental. A autora relativiza as práticas não-ocidentais do comer focalizando a lógica que as regem integrado ao contexto cultural a que estão imersas. Trata então de como os japoneses comem, o que pensam sobre o comer, como

amamentam, e introduz novos alimentos na dieta infantil, dando certa historicidade no processo de construção do hábito alimentar, a transmissão da cultura alimentar pelas gerações - e conseqüentemente, na construção da personalidade japonesa. O aprender a comer engloba o aprender a ser japonês. Traz então uma importante contribuição para o campo da alimentação e nutrição trazendo uma visão mais ampla sobre o comer e refutando a sua compreensão biológica, como apenas uma fonte nutricional.

Sexo e temperamento: o comportamento alimentar do povo Arabesh.

Na obra *Sexo e temperamento*, Margareth Mead (1976) demonstra o resultado da sua investigação sobre em que grau as diferenças temperamentais entre os sexos eram inatas ou culturalmente determinadas. Mead concebe que as diferenças sexuais são construções sociais, originalmente irrelevantes das diferenças sexuais de natureza biológica. Trata-se de uma obra importante para as posteriores elaborações sobre gênero. Para tanto, a autora traz o relato de três sociedades primitivas em que agrupou as suas atitudes sociais em relação ao temperamento em torno dos fatos realmente evidentes das diferenças sexuais.

Nos capítulos sobre o povo Arabesh, a questão do alimento/alimentação percorre com grande relevância a construção da autora trazendo diferentes aspectos. Ela conclui que, para este povo: “o mundo é uma plantação que deve ser lavrada para que o inhame e os cachorros cresçam, os porcos e, acima de tudo, as crianças possam crescer” (MEAD, 1976, p. 142).

Desta questão derivam muitos outros traços culturais. O relacionamento pai e filho, por exemplo, tem como uma de suas bases a gratidão entre o alimento dado e o alimento recebido. Esta relação é bastante forte como uma fala que Mead traz na sua monografia: “Criei você. Cultivei inhames, lavrei o sagu, cacei a carne, trabalhei pela comida que fez o seu corpo. Por isso tenho direito de falar-lhe dessa forma.” (MEAD, 1976, p. 94).

Mead refere-se ao papel do alimento na sua argumentação sobre a existência de regras que regem a diferenciação de papéis sexuais nesta sociedade a qual traduz como:

As regras que governam o crescimento são muito simples. Existem dois bens incompatíveis no mundo: as associadas ao sexo e as funções reprodutivas das mulheres; e os associados com o alimento, crescimento e as atividades masculinas de caça e plantio, que devem sua eficácia a auxílios sobrenaturais e a pureza e aspectos de sangue masculino dados pelo crescimento. Deve-se evitar que estes dois bens entrem em contato muito íntimo. (MEAD, 1976, p. 40).

No decorrer dos capítulos, Mead trata da divisão sexual do trabalho no que tange à produção e o consumo de alimentos: cozinhar o alimento cotidiano, trazer lenha e água, capinar e transportar são atividades femininas, enquanto que cozinhar o alimento cerimonial, carregar porcos e toras pesadas, caçar e cultivar inhames são tarefas masculinas. No plantio de taro e bananas, os homens fazem a limpeza inicial, a derrubada das árvores e a cerca. Às mulheres, são atribuídas as funções de plantar, mondar e colher, mas na plantação do inhame tal função cabe inteiramente aos homens, não descartando um pequeno auxílio feminino. As estas cabem ainda transportar a colheita.

A autora traz também alguns tabus relacionados com a alimentação: mulheres menstruadas ou em parto têm o sangue considerado como perigoso para a aldeia e afastadas das obrigações relacionadas ao alimento. A entrada na adolescência também demanda observar certas práticas como evitar comer carnes e beber água fria até que germinem no depósito de inhame, um período de tabu que se prolonga quase um ano.

Outro ponto é a participação no Buanyin que é uma relação recíproca de oferecimento de presentes entre pares de homens, membros de clãs diferentes e de preferência pertencentes à organização dual oposta. É o momento que se treina a firmeza que um grande homem deve ter. Dentro do contexto de troca de alimentos é que o Buanyin é compreendido.

Mead identificou que a distribuição ideal de alimentos é que cada pessoa coma alimento plantado por outrem, caça morta por outrem. Há problemas com a moralidade daqueles que comem animais abatidos por ele mesmo. Ainda ressalta que não há encorajamento para formar excedentes, eles são estimulados a dar um *abullu*.

A autora ainda refere-se às práticas de alimentação na qual o povo Arabesh entende, na interpretação de Mead, que o ideal é que as crianças

aprendam mais e mais a ingerir alimentos sólidos, procurando o seio materno menos pelo alimento e mais por mera afeição, insegurança ou dor. A alimentação é algo que se dá de forma longa e agradável: “toda a nutrição se transforma em ocasião de grande afetividade e é, inclusive, um meio pelo qual a criança desenvolve e mantém a sensibilidade a carícias em todas as partes do corpo” (MEAD, 1976, p. 66).

No processo do desmame, as mães: “untam os bicos dos seios com lama, dizendo a criança com todas as fortes expressões mímicas de nojo, dizendo que se trata de fezes” (MEAD, 1976, p. 60).

Pode-se perceber que a abordagem alimentar realizada nesta obra segue uma direção similar à anterior no que tange a ênfase descritiva dos comportamentos alimentares do grupo estudado, com a estreita relação entre cultura e personalidade. No entanto, Mead parece ir um pouco além da anterior abordagem, dando algum grau de ênfase à dimensão ecológica, assim como, sendo tema central do livro, a questão de gênero.

De tal modo, Mead coloca a alimentação no centro das relações sociais estabelecidas pelo povo Arapesh. A sua abordagem alimentar se estende à produção, distribuição e consumo dos alimentos, embora sem uma análise do seu funcionamento dentro da organização social. Trata-se de uma descrição de como se dá a inserção de mulheres e homens neste processo. Mead também traz os temas sobre tabus alimentares, a correlação de magia e agricultura e o significado a alimentação na construção corporal, temas estes que farão parte de uma parcela significativa da produção antropológica sobre alimentação e nutrição.

A vertente funcionalista e o sistema alimentar

Nesta, a antropologia britânica é marcada pela radical crítica ao evolucionismo. Esta crítica paira principalmente na arbitrariedade das categorias utilizadas para comparar as sociedades em itens culturais tomados como elementos autônomos e separados do seu contexto cultural. Estes elementos são reagrupados de acordo com as categorias tomadas de sua própria cultura, o que fragmenta a realidade que, na perspectiva funcionalista, deve ser vista em sua totalidade e os seus elementos só adquirem de acordo com a posição que ocupa dentro do sistema social (DURHAM, 1986).

A preocupação central da antropologia britânica, seja qual for a sua vertente, é o estudo da organização dos sistemas sociais em detrimento dos comportamentos culturais dos indivíduos tão presentes na antropologia clássica americana. Esta preocupação deixa à margem a dimensão histórica (assim como a do indivíduo) tendendo ao sincronismo. Outro fator importante é a ênfase na pesquisa empírica e no trabalho de campo, inaugurando um novo método de investigação e interpretação.

Em se tratando de um novo método de investigação antropológica, não se pode deixar de fazer referência ao seu principal fundador Bronislaw Malinowski (1884-1942). A publicação da sua principal obra *Os argonautas do Pacífico Ocidental*, trouxe uma revolução para a antropologia no que diz respeito à forma de compreender o homem e a sua cultura como também à forma de “fazer” antropologia. Do ponto de vista metodológico, o trabalho de Malinowski se fundamenta na convivência intensa com os nativos como elemento importante para compreender a sua cultura.

Durham (1986) caracteriza esta obra como a criação da imagem viva e humana de um povo completamente diferente de nós, no qual os seus costumes que pareciam estranhos se tornaram compreensíveis. Os chamados selvagens saem da condição de fósseis vivos para se tornarem homens.

Em relação à vertente funcionalista, a realidade social é compreendida como um sistema. Totalidade, integração e inter-relação funcional são conceitos centrais no funcionalismo em sua análise da cultura. Este vertente não se propõe a explicar a diversidade e a convergência dos fenômenos como na culturalista, procura sim observar o que há de geral nas particularidades. Assim, a dimensão comparativa não é central no funcionalismo.

Quanto à cultura, esta se traduz em um conceito amplo que engloba tecnologia e relações sociais ordenadas. As regras sociais, os rituais, as crenças são produtos da vida humana em sociedade que sintetiza uma multiplicidade de aspectos. Afasta-se então da mera concepção de um conjunto de manifestações.

Assim, os elementos culturais fazem parte de sistemas definidos próprios da cultura o que expressa o postulado da integração funcional. O conceito de função aparece como “um instrumento que permite a reconstruir, a partir de dados aparentemente caóticos, os sistemas que

ordenam e dão sentido aos costumes nos quais se cristalizam o comportamento dos homens” (DURHAM, 1986). Dessa forma, o trabalho de campo baseado na observação direta tendo uma “aculturação” do observador irá se constituir em “uma assimilação das categorias inconscientes que ordenam o universo cultural investigado” (DURHAM, 1986).

Contudo, a vertente funcionalista - particularmente na elaboração de Malinowski - expressa um reducionismo biologizante na medida em que compreende que a satisfação das necessidades humanas é o que constitui a instrumentalidade da cultura, assegurando assim a sua racionalidade. Em outras palavras, os homens só podem satisfazer as suas necessidades, sejam as básicas - nutrição, proteção e procriação - ou as derivadas destas, dentro da cultura.

Em suma, o funcionalismo se propõe a focalizar algumas instituições específicas procurando chegar ao todo através das partes diferentemente do culturalismo que se propõe a descrever os costumes de uma cultura. Posto estas premissas, iremos identificar a abordagem alimentar em duas obras centrais de Malinowski, bastante representativas desta vertente: *Os argonautas do Pacífico Ocidental* e *The coral gardens and their magic*.

Os argonautas do pacífico ocidental e a lavoura dos nativos das ilhas trobriand

Conforme já referido anteriormente, esta obra é um marco na história da constituição da disciplina antropológica pela sua inovação na forma de compreender o homem, particularmente aqueles chamados de nativos, assim como em uma nova forma de fazer antropologia, baseada em um trabalho de campo intensivo. Malinowski desenvolveu a sua experiência etnográfica nas ilhas Trobriand, procurando compreender “por dentro” a lógica desta sociedade. A centralidade da obra não é uma descrição dos trobriandeses e nem tampouco a análise especializada dos aspectos que a compõem. Malinowski analisa os trobriandeses e todos os aspectos vistos a partir de uma única instituição, o *Kula*.

O *Kula* significa um sistema de troca intertribal que é realizado pelas comunidades em um circuito fechado. A *Souvala* (colar de contas) e o *Mwali* (pulseiras), que seguem em direções opostas, são elementos

centrais no *Kula*. A partir desta instituição, emerge vários outros aspectos da vida trobriandesa que são estudados por Malinowski. O *Kula* se desenvolve dentro da lógica da reciprocidade que permeia a ética do relacionamento dos trobriandeses. Envolve ainda trocas secundárias, fundamentais na reprodução da sociedade.

Malinowski (1976) afirma que a vida tribal é permeada pelo “dar e receber”, todas as cerimônias, atos legais e costumeiros são acompanhadas por este princípio. Este se constitui em um dos principais instrumentos da organização social, do poder do chefe e dos laços de parentesco e afinidade. Nesta obra, o autor traz uma importante abordagem sobre a questão alimentar no capítulo 2, *Os nativos das ilhas Trobriand*, descrevendo aspectos geográficos e da vida dos trobriandeses e dando destaque à atividade agrícola. Estes aspectos se configuram como importantes na sua organização social, permeando toda a vida tribal. A atividade agrícola traz a perspectiva da totalidade no momento em que se relaciona com outros aspectos da vida trobriandesa.

Após descrever as características geográficas e territoriais da ilha Trobriand, o autor destaca que é na lavoura que os nativos dedicam as metades de suas vidas e é onde eles centralizam grande parte das suas ambições. Ressalta que a compreensão da atitude dos nativos frente ao trabalho agrícola tipifica o modo que eles realizam qualquer trabalho. Em verdade, destaca que os trobriandeses chegam a produzir o dobro do que eles precisam para se alimentar. Eles ainda despendem muita energia e tempo em questões estéticas dedicando-se a trabalhos que, a princípio, ele chama de “não utilitários” ornamentais. Tais tarefas estão estritamente conectadas com cerimônias de magia. Malinowski define a magia como um sistema especial:

Dou o nome disso de sistema porque o feiticeiro tem de executar uma série de ritos e encantamentos no campo, paralelamente ao trabalho de cultivo e, de fato, dá início a cada fase do trabalho da lavoura e marca cada novo estágio de desenvolvimento da plantação (MALINOWSKI, 1976, p. 55).

A magia então impõe um conjunto de trabalho extra, estabelecendo regras e tabus que regulam não só o trabalho dos homens, mas também as forças da natureza. Aparentemente, o que parece ser um trabalho não utilitário representa um elemento de importância econômica para os nativos.

Outro ponto importante abordado é a distribuição dos alimentos. Quase toda a produção da colheita não é destinada ao produtor direto e sim para a família da sua irmã, o que está correlacionado com o sistema de parentesco nas ilhas Trobriand. Apesar dos poucos benefícios utilitários com a sua lavoura, o tamanho e qualidade da sua colheita são uma questão de prestígio social e riqueza. A existência de exhibições cerimoniais, tal como o *kayasa*, demonstra que a produção de alimentos cumpre mais do que o papel de satisfazer as necessidades vitais, todavia corresponde a “um complexo sistema de deveres e obrigações, de forças tradicionais, de crenças religiosas, ambições pessoais e vaidade” (MALINOWSKI, 1976, p. 57).

O alimento, em particular o inhame, a principal cultura trobriandesa, também desempenha o seu papel no *Kula*. O inhame é comercializado em algumas ilhas que se localizam em distritos inférteis tendo assim menos dedicação à lavoura do que à produção artesanal. Aqui o autor ainda utiliza a questão alimentar como exemplo nas críticas que elabora sobre o homem econômico, que caracteriza a economia primitiva como formas rudimentares de transação e comércio que não desempenham qualquer papel fundamental na vida tribal. Situa então a economia primitiva não como uma simples procura de meios de subsistência ressaltando que:

[...] a vida tribal inteira é permeada por um constante “dar e receber”; que todas as cerimônias, todos os atos legais e costumeiros são acompanhados da troca de presentes e contra-presentes; que a riqueza dada e recebida constitui um dos principais instrumentos da organização social, do poder do chefe e dos laços de parentesco e afinidade (MALINOWSKI, 1976, p. 131).

Dessa forma, os alimentos são considerados não apenas uma fonte nutricional ou de qualquer outra utilidade. A exposição dos seus estoques também representa prestígio social e expressão de riqueza conforme já dito anteriormente.

O autor também se refere ao processo de armazenagem dos alimentos. Novamente a magia é uma instituição importante para fazer com que os alimentos durem muito tempo - a *vilamalya*. Na verdade, esta magia atua menos sobre os alimentos do que sobre os próprios habitantes das aldeias regulando, de certa forma, o consumo dos trobriandeses. Tal

fato tende a impulsionar os trobriandeses a consumir mais frutas silvestres e menos o inhame.

Malinowski ainda aborda aspectos referentes à preparação da comida, destacando os tabus e os hábitos de comer. Os trobriandeses geralmente comem em pequenos grupos, geralmente nos círculos de suas famílias, mas o ato de comer em si é estritamente individual. O elemento central das festas se encontra menos no ato de comer em si do que na exibição e preparo cerimonial dos alimentos: “o ato de comer, porém, é um acontecimento casual; os nativos comem em suas cabanas, ou então assam um pedaço de carne que vão comê-lo na estrada, ou enquanto andam pela aldeia” (MALINOWSKI, 1976, p. 134).

Traz ainda referências sobre a quantidade de alimentos ingeridos no qual os trobriandeses destacam uma expressão típica: “- vamos comer e comer até vomitar”:

Naturalmente, como todos os animais, humanos ou não, os trobriandeses consideram o ato de comer como um dos maiores prazeres da vida, que, entretanto, continua a ser um ato individual: nem o ato em si nem o sentimento a ele associado foram socializados (MALINOWSKI, 1976, p. 135).

Mais adiante destaca:

É esse sentimento indireto, mas na realidade arraigado, como é óbvio, no prazer da alimentação, que constitui o valor do alimento aos olhos dos nativos [...]. O valor não é resultante da utilidade ou raridade, intelectualmente combinada, mas sim o resultado de um sentimento que se desenvolve ao redor das coisas que, satisfazendo necessidades humanas, são capazes de provocar emoções (MALINOWSKI, 1976, p. 135).

Malinowski procura destacar o que os trobriandeses apreciam mesmo que é a admiração coletiva da qualidade e quantidade dos alimentos e o conhecimento da sua abundância, chegando a sugerir a existência de prazer em ver os tubérculos apodrecer. O simples ato de comer, aqui parece ser secundarizado, e está mais próximo à natureza dos humanos em satisfazerem as suas necessidades humanas.

Vale relembrar que a teoria funcional traz este elemento na sua essência. Parece considerar o ato de comer como uma simples necessidade humana de caráter biológico ou psicológico, utilitarista, sendo que o que

interessa são as construções culturais em torno desta necessidade para explicar o sistema. Em um momento do texto, o próprio Malinowski manifesta o não detalhamento das práticas do comer para não entrar no que ele poderia denominar de “psicologia social do ato de comer”.

Em suma, Malinowski ressalta a existência de um “culto ao alimento” entre os nativos. Os alimentos constituem o objeto principal da maior parte das suas cerimônias públicas. Embora não seja a centralidade da obra, Malinowski traz um papel fundamental da alimentação, melhor seria da agricultura, na vida dos trobriandeses. Não procura descrever os costumes e hábitos alimentares deste povo e sim focalizá-la como uma instituição específica que se articula com um todo. Contudo, esta elaboração ficará mais evidente em uma obra posterior, em que segue alguns comentários.

The coral gardens and their magic: a produção de alimentos como uma instituição

É nesta obra, a última da sua produção etnográfica, que Malinowski apresenta um progresso na formulação teórica e integração do material empírico. Na verdade, o material trabalhado e o tema não são novos, contudo, é uma obra considerada original por procurar resolver os problemas da integração da cultura (DURHAM, 1973).

Preocupado com os problemas da economia primitiva - já demonstrada na obra anterior - Malinowski aprofunda o estudo sobre o trabalho agrícola e os ritos agrários nas ilhas Trobriand. Procura demonstrar a importância da agricultura que se inscreve na totalidade social dos trobriandeses, tocando em vários outros aspectos que não da produção de alimentos. As atividades relacionadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos como também o seu significado refletem a constituição tribal (LAPLANTINE, 1994). É, através destes aspectos, que Malinowski conclui ser um modo privilegiado de apreender o funcionamento da estrutura.

Segundo Durham (1973), nesta obra as bases para a elaboração do fato social total se apresentam - aprofundada por Mauss posteriormente. Demonstra ainda a integração do tempo natural e do tempo social com a ordenação das estações e das divisões do ano que são mediadas pelas atividades sociais às quais o trabalho agrícola fornece o fundamento.

Durham (1973) ressalta que esta elaboração lembra uma obra posterior, “Os Nuer” de Evans-Pritchard.

Por fim, o brilhantismo da sua monografia anterior, “Os Argonautas do Pacífico Ocidental”, parece ofuscar a importância desta produção antropológica. No que tange a questão alimentar, esta obra parece ser fundamental por aprofundar aspectos do tema, tendo a produção de alimentos como a instituição central da obra na qual os outros aspectos se correlacionam.

Podemos então observar que a abordagem sobre a alimentação nestas obras de Malinowski diverge da vertente abordada anteriormente. Enquanto na primeira valoriza a descrição dos comportamentos alimentares comparando-os com outras culturas, nesta a centralidade é a função que a produção de alimentos desempenha na cultura trobriandesa, deixando expresso o não interesse pelos comportamentos alimentares de fato. Contudo, vale destacar que a dimensão descritiva perseguiu a obra de Malinowski apesar da sua proposição teórica.

O funcionalismo estrutural e sistema alimentar estrutural-ecológico

Enquanto Malinowski se tornou a principal referência na inovação do trabalho de campo na antropologia britânica, Radcliffe-Brown (1881-1955) foi um dos fundadores do funcionalismo estrutural. Esta vertente guarda diferenças em relação ao funcionalismo de Malinowski, criticando-o pelo abandono do método comparativo.

Radcliffe-brown compreendia a antropologia como o estudo indutivo dos fenômenos sociais com o objetivo de descobrir leis gerais adotando os métodos das ciências naturais. Chama atenção a forte influência do pensamento durkheimiano na elaboração de Radcliffe-Brown.

O método comparativo é restituído por Radcliffe-Brown, porém diferia do método comparativo do século anterior. Considerando a cultura como um sistema integrado, propunha que, ao invés de comparar elementos culturais isolados de diferentes regiões, deveria comparar sistemas culturais totais. Para tanto, era fundamental classificar sistemas culturais em tipos realizando o estudo comparativo entre culturas do mesmo tipo (MELLATI, 1979). É dessa forma que poderia se atingir o objetivo da antropologia social que era a descoberta de princípios ou leis

universais que regem as sociedades humanas. Assim, o autor traz uma distinção do que seria uma explicação histórica de uma comparação teórica, objetivo da antropologia social.

Ao modo das ciências naturais, a antropologia social é classificada como uma ciência dos sistemas sociais. Compreendendo que um sistema é composto por unidades que mantêm relações entre si, um sistema social possui como unidades os seres humanos individuais e as relações entre elas são sociais. Embora considerasse que certos aspectos do sistema social, tais como religião, economia, dentre outros, poderiam ser estudados separadamente, compreendia que a sua plena significação só se daria quando fossem correlacionados como os outros aspectos do sistema social (MELLATI, 1979).

O tema cultura que, segundo Mellati (1979), pouco aparecia nas elaborações de Radcliffe-Brown, era conceituada como a descrição dos modos padronizados de se comportar: de pensar, de sentir e de agir. O autor compreendia que não poderia existir uma ciência da cultura por ser esta uma característica de um sistema social. O seu estudo estava englobado nesta ciência dos sistemas sociais.

Mellati (1979) refere-se a não clareza da definição de organização social, muitas vezes citada em seus trabalhos, entretanto, parece que este termo é usado como sinônimo de estrutura social. Estrutura social é definida como uma sorte de fatores ordenados, arranjos das partes ou componentes. A unidade da estrutura social é composta pelas pessoas e a pessoa é um ser humano não considerado como um organismo, porém como posição ocupada na estrutura social. A forma estrutural refere-se às relações concretas observáveis e que são mutáveis.

No que tange a questão alimentar dentro desta vertente, foi escolhido uma obra de um dos seus mais importantes seguidores, Evans-Pritchard, “Os Nuer”. Trata-se não só de uma obra bem representativa desta vertente, mas também traz uma importante abordagem sobre o tema.

Os “nuer” e o gado dentro da estrutura social

Trata-se de um povo do Sudão Meridional que habita uma região pantanosa entre os dois rios que desembocam no Nilo. A essência do livro é um tema que sempre preocupou Evans-Pritchard: a possibilidade

de existência de uma organização social com uma estrutura político-econômica que funciona adequadamente e que, contudo, dispensa as instituições tão importantes para o mundo ocidental.

Em suas conclusões, Evans-Pritchard revela ter tentado fugir da tradição descritiva com ausência de um corpo teórico procurando atingir a certo grau de abstração de análise. Procura então descrever os fatos em relação a uma teoria e como exemplificação desta subordinando a descrição à análise. Contudo, Clifford (1998) ressalta que, apesar da defesa da abstração científica, residem na sua obra descrições de acontecimentos na qual se realiza “uma união subjetiva de análise abstrata com experiência concreta”.

Nos primeiros capítulos do livro, o autor despende páginas descrevendo o papel do gado e a sua importância nos diferentes aspectos da vida dos *Nuer*. Afirma que as instituições políticas, tema principal do livro, não podem ser compreendidas sem que se leve em conta o meio ambiente e os meios de subsistência. Por conseguinte, ele dedica uma parte especial para descrever a região onde vive os *Nuer* e de como eles provêm suas necessidades vitais. Demonstra assim a existência de um sistema político coerente com a ecologia.

Sobre a estrutura dos *Nuer*, Evans-Pritchard considera a existência de um sistema social dentro de um sistema ecológico. Traz também considerações sobre os conceitos de espaço e tempo como determinados pelo ambiente físico. O tempo ecológico e o tempo estrutural são pensados em função das atividades e de suas sucessões, da estrutura social e das diferenças estruturais do que em unidades puras de tempo.

Em se tratando da relação com o gado, os *Nuer* são eminentemente pastoris, embora cultivem sorgo e milho, e também se utilizem da pesca e de alguns animais silvestres em determinados momentos. Contudo, consideram a horticultura como um pesado encargo. Eles têm prazer de cuidar do gado e assim encaram o mundo como um boiadeiro.

O gado é propriedade das famílias, está no centro da vida familiar e, de certa forma, ele participa dos numerosos relacionamentos entre os segmentos sociais. Estão envolvidos, por exemplo, nas negociações de matrimônio, em situações rituais e nas disputas legais. A união de matrimônio é realizada através do pagamento em gado e todas as fases do ritual são marcadas pela transferência ou sacrifício do mesmo.

A importância do gado na vida e pensamento *Nuer* pode também ser exemplificada pelos nomes próprios: os homens são chamados pelos nomes que dizem respeito à forma e cor dos seus bois favoritos, e as mulheres recebem os nomes dos bois e das vacas que elas ordenham. É o bem mais prezado dos *Nuer*, logo, a fonte de alimentos essencial e a posse social mais importante. Assim, sempre o gado desempenha um papel de destaque no ritual. Dessa forma, o gado não somente possui utilidade para a alimentação e nutrição, mas também um valor social genérico sob outros aspectos.

Evans-Pritchard também faz uma extensiva descrição sobre a dieta dos *Nuer*. Leite e sorgo constituem as suas principais fontes de alimentos. No período de escassez, as pessoas dependem de peixe, raízes selvagens, frutas e sementes, mas principalmente leite de seus rebanhos. O gado, embora tenha muitos usos, ele é útil principalmente pelo leite que fornece. Quanto ao leite, por exemplo, o autor descreve meticulosamente os processos de ordenha do leite, o processo de fabricação dos seus subprodutos - queijos, coalhos - e como estes são consumidos. Sobre o leite, ele traz a seguinte elaboração:

O leite é consumido de vários modos. O leite fresco é bebido, especialmente por crianças, e é também consumido em mingau de sorgo. Leite fresco é bebido por adultos principalmente no calor da estação seca, quando uma bebida refrescante é apreciada, e a comida é escassa. Parte do leite é guardada, e logo, com grande rapidez no tempo quente, azeda e engrossa, condição em que é muito apreciado. Os *Nuer* gostam de sempre ter uma cabaça de leite azedo para o caso de aparecerem visitas. Parte do fornecimento diário é guardado no fabrico de queijo, e, se há várias vacas em lactação, pode ser que uma delas seja reservada para essa finalidade" (EVANS-PRITCHARD, 1978, p. 32).

Embora tenham interesse pela carne de gado cozida ou assada, eles não o criam para o corte, mas frequentemente os sacrificam para cerimônias. A prática de matar os bois somente pela carne não é bem aceite pelos *Nuer*. Eles acreditam que o boi possa lançar alguma maldição em algumas ocasiões. Entretanto, qualquer animal que morra de morte natural é comido.

Os *Nuer* extraem sangue do pescoço do gado que constitui em um suplemento da alimentação em acampamentos de estação de seca é mais

comum nas vacas do que nos bois. O processo de sangria é detalhadamente descrito pelo autor. Outras fontes alimentares são também utilizadas, pois, segundo o autor, os *Nuer* demandam uma economia mista porque nenhuma fonte única da alimentação basta para mantê-los vivos. Considera que a atividade predominante na produção de alimentos de cada estação é determinada pelo ciclo ecológico.

Os rios abundam de peixes comestíveis, que complementam grandemente a dieta dos *Nuer* na estação da seca e permitem que eles sobrevivam nos anos em que as safras são destruídas ou há epidemias de gado. A caça não é explorada intensivamente embora a terra seja muito rica. Comem todas as carnes, exceto os carnívoros bem como recusam todos os répteis menos crocodilos e tartarugas. Eles acham vergonhosos que os adultos a comam exceto em períodos de escassez. Não criam aves domésticas e demonstram uma repugnância à idéia de comê-las. Por consequência, os *Nuer* também não consomem ovos. Na maioria dos anos, frutas selvagens, sementes e raízes não constituem itens importantes na dieta dos *Nuer*, considerando que a região também não oferece muitas possibilidades.

Demonstra que a variação de suprimento de alimentos durante o ano inteiro e sua insuficiência para a vida em todas as estações é, assim determinada pelo ciclo anual de mudanças ecológicas. Evans-Pritchard ainda apresenta uma tabela de consumo relativo dos alimentos de acordo com a sazonalidade. Essa sazonalidade traz períodos de escassez que estão presentes nos costumes e pensamento dos *Nuer*. O autor traz uma das histórias que ilustra tal fato:

O Estômago do Homem tinha uma vida independente no mato e se alimentava de pequenos insetos assados pela queima da relva, pois 'o Homem não foi criado com um estômago. Este foi criado separado dele'. Um dia, o Homem estava caminhando pelo mato e encontrou ali no Estômago, e colocou-o em seu lugar atual para que ele ali se alimentasse. Embora, quando vivia sozinho, ele ficasse satisfeito com pequenas quantidades de comidas, agora está sempre com fome. Não importa quando ele coma, está logo ansiando por mais (EVANS-PRITCHARD, 1978, p. 96).

O autor destaca também a divisão sexual do trabalho no cuidado com os animais como também o importante papel da presença dos

alimentos nas cerimônias principais: casamentos, ritos de iniciação e cerimônias religiosas; assim como nas guerras, que são realizadas nos períodos de abundância.

Em suma, a questão central de abordagem sobre a relação dos *Nuer* com o gado é demonstrar a sua efetiva participação na estrutura social enquadrada como um pano de fundo ecológico. Como o próprio autor ressalta:

Os *Nuer* precisam ter uma economia mista nas relações ecológicas dadas. A atividade predominante na produção de alimentos de cada estação é dada pelo ciclo ecológico. Os diferentes elementos da dieta, portanto possuem um relacionamento ecologicamente determinado uns com os outros e tais relacionamentos podem ser traçados de modo grosseiro (EVANS-PRITCHARD, 1978, p. 94).

Embora não pareça ser a proposta do autor, o livro também traz uma extensiva descrição do processo de produção, distribuição e consumo dos alimentos dos *Nuer*, bem como os seus múltiplos significados.

Evans-Pritchard segue uma linha dentro da ecologia cultural, neo-evolucionista examinando as interferências entre o sistema cultural e o sistema ecológico no qual o sistema alimentar se encontra permeado por estes sistemas. Indubitavelmente, a sua elaboração tem influenciado inúmeros estudos sobre a alimentação e nutrição de comunidades, seja nas abordagens antropológicas estrito senso, ou seja, na utilização da antropologia como recurso metodológico. Esta concepção de sistema, em particular do sistema alimentar, ainda predomina fortemente nas produções neste campo nos dias atuais.

O estruturalismo e o universo alimentar simbólico

Esta corrente emerge no bojo escola francesa, de tradição intelectualista, representando uma renovação metodológica no campo da antropologia. A discussão sobre o estruturalismo nos remete a discutir a elaboração do grande precursor desta vertente: Claude Lévi-Strauss.

A sua obra tem uma grande relevância na história da antropologia, destacando a sua contribuição sobre os sistemas de parentesco, os mitos e o pensamento selvagem como também sobre a etnografia americana. Somam-se também as contribuições na filosofia, cujo tema central é

basicamente o lugar que o homem ocupa na natureza, englobando as reflexões sobre as sociedades não europeias e a crítica às instituições ocidentais; e na estética com as suas elaborações sobre a música, pintura e poesia dos povos indo-americanos (PAZ, 1977).

Dentre as diferentes e diversificadas influências que teve o pensamento de Lévi-Strauss – a exemplo do marxismo, psicanálise, geologia, budismo, dentre outros – não se pode deixar de destacar o papel da lingüística, haja vista que ele próprio considerava a antropologia como um futuro ramo da lingüística. Parte do pressuposto que a linguagem representa a transição da animalidade para a humanidade, significando a existência do pensamento simbólico. Segundo Leach (1970), Lévi-Strauss se propõe a explicar o conteúdo não verbal da cultura como um sistema de comunicações.

O autor compreende que cada sistema é como uma linguagem que pode ser traduzida à linguagem de outro sistema. A estrutura é entendida como um sistema em que cada um é regido por um código que permite o antropólogo a decifrá-lo. Destarte, Levi-Strauss procurou aplicar o método estrutural da lingüística à antropologia.

Leach (1970) elenca as principais idéias de Lévi-Strauss das quais se podem destacar: a) as estruturas do pensamento primitivo estão presentes em nossa mente moderna; b) baseia-se na busca das propriedades fundamentais tendo como principal ponto a idéia de que tudo que é fundamental e universal deve constituir a essência da natureza humana. Assim sendo, o argumento fundamental do estruturalismo, para Leach, é que “o que sabemos sobre o mundo externo é apreendido pelos nossos sentidos. Os fenômenos têm características que lhe atribuímos por causa do modo que operam e de que modo o nosso cérebro está organizado para interpretar os estímulos”.

Leach (1970) ainda traça algumas linhas de como se organiza o método estruturalista: a) definição do fenômeno em estudo como uma relação entre dois ou mais termos; b) a construção de uma tabela de permutas possíveis entre esses termos; c) adoção desta tabela como objeto geral de análise. O objetivo geral é descobrir como as relações que existem na natureza são usadas para gerar produtos culturais que incorporam essas mesmas relações. A idéia não é identificar as semelhanças e diferenças culturais, como tão bem o faz a abordagem culturalista, pois

entende que os elementos universais da cultura humana só existem ao nível das estruturas, e não ao nível do fato manifesto.

Dessa forma, pode-se compreender que a partir desta abordagem, a base das estruturas é regida por leis universais, logo, é a mente humana que classifica e organiza o mundo. Leach (1970) critica esta idéia, pois sugere que, em alguns momentos, a mente tem uma autonomia própria, tendo um funcionamento independente do indivíduo.

Em suma, o estruturalismo adota uma posição intelectualista na qual se observa um desprendimento da própria realidade vivida. A realidade empírica funciona muito mais como um campo de experimentação teórica do que uma realidade para ser conhecida. Paz (1977) traz uma advertência de que o estruturalismo não pretende explicar a história, o fato, o mito, Lévi-Strauss compreende a história como uma das variantes da estrutura.

O estruturalismo e o triângulo culinário

A comida perpassa o pensamento de Lévi-Strauss de uma forma vigorosa, particularmente nas suas elaborações sobre o mito. Para ele, o mito não trata de um simples conto de fadas, uma história falsa, mas sim de uma mensagem, cuja estrutura pode ser decifrada. Ou seja, a tarefa é decifrar o sistema de relações que o determina e que não é diverso de outros mitos. A forma de operação do mito não difere da lingüística baseando-se na lógica. O mito é um idioma que “se comunicam entre si por meio dos homens sem que estes saibam”.

A cozinha como uma atividade que separa e une o mundo natural e o humano é uma elaboração central no pensamento levi-straussiano. Paz (1977) coloca que a cozinha junto com o tabu do incesto como homólogos à posição da linguagem nessa tradução da natureza para a cultura. A cozinha traz a mediação entre o cru e o podre, o mundo animal e vegetal, o comestível e o não comestível, assim como o tabu do incesto traz a mediação entre a endogamia e a exogamia, por exemplo. Paz ainda acresce a essa interpretação metafórica que:

O sentido último de todas estas metáforas é a morte. Cozinha, tabu do incesto e linguagem são operações do espírito, mas o espírito é

operação da morte. Embora a necessidade de sobreviver pela alimentação e pela procriação seja comum a todos os seres vivos, os artifícios com que o homem enfrenta esta fatalidade o convertem em um ser à parte. Sentir-se e saber-se mortal é ser diferente: a morte nos conduz à cultura. Sem ela não haveria nem artes nem ofícios: linguagem, cozinha e regras de parentesco são mediações entre a vida imortal da natureza e a brevidade da existência humana (PAZ, 1977, p. 45).

O triângulo culinário então representa uma das generalizações culturais com base na lingüística na qual se observa que não existe sociedade humana que não processe uma parte do seu suprimento alimentar cozinhando-o, assim como não existe uma sociedade humana sem língua falada. O alimento cozinhado pode ser concebido como alimento fresco e que foi transformado por meios culturais, enquanto que o apodrecido é o alimento fresco e cru transformado por meios naturais (LEACH, 1970).

Vale ressaltar que tal elaboração baseia-se nos triângulos vocal-consoante elaborados por Jakobson (o qual foi uma referência para Lévi-Strauss) no campo da lingüística. Ressalta-se ainda a importância da figura recorrente do triângulo nas elaborações de Lévi-Strauss.

Assim, como a criança interioriza pelos processos mentais as oposições binárias da língua, também se pode construir um triângulo culinário para representar as oposições binárias transformado/natural, cultura e natureza as quais são interiorizadas na cultura humana em toda à parte.

Leach ainda traz os principais modos de cozinhar elaborados por Lévi-Strauss, que formam um conjunto estruturado:

Assar é um processo em que a carne é colocada em contato direto com o agente de conversão (fogo), sem a mediação de qualquer aparelho cultural, ou do ar, ou da água; o processo é apenas parcial - a carne assada é só parcialmente cozinhada. Cozer é um processo de fervura que reduz o alimento cru a um estado decomposto semelhante ao apodrecimento natural, mas que requer a mediação de água e de um recipiente - um objeto da cultura. Defumar é um processo de lento, mas completo cozimento; realiza-se sem a mediação de qualquer instrumento cultural, mas com a mediação do ar (LEACH, 1970, p. 32).

Aqui se destaca que, em relação aos meios, assar e defumar são processos naturais enquanto que o cozer, que utiliza a fervura, é um

processo cultural. No entanto, em relação aos produtos finais, o alimento defumado pertence à cultura ao modo que o alimento assado e fervido pertence à natureza.

A categoria de alimentos comestíveis e não comestíveis é uma distinção cultural e não realizada através dos instintos como entre os animais. Considera a existência de padrões alimentares diferenciados, entretanto aponta a existência de uma espécie de sistema classificatório das categorias alimentares que também possuem níveis diferentes de prestígio social. Lévi-Strauss observa que diferentes culturas escolhem os alimentos de maneira muito semelhante. Tem-se alimentos mais apropriados – como também os proibidos – para os homens, outros para mulheres, para crianças; para os enfermos; outros só para ocasiões cerimoniais. Leach traz a constatação do autor que afirma existir em diferentes culturas o elevado status que possui o assado em contraste com o cozido.

Em suma, pode-se considerar que os homens não têm porque cozinhar os seus alimentos, eles o fazem por razões simbólicas para demonstrar que são homens e não animais. Assim o fogo e a cozinha são símbolos básicos pelos quais a cultura se distingue da natureza. A culinária é, universalmente, o meio pelo qual a natureza se transforma em cultura.

Assim, sendo fiel ao seu pensamento estruturalista, Lévi-Strauss busca demonstrar nesta construção sobre a culinária que os processos de preparação de alimentos e as categorias de alimentos a que eles estão associados são elaborados estruturalmente por toda à parte. Em outras palavras, constata a existência de princípios universais nestas estruturas alimentares.

Inúmeros trabalhos no campo da alimentação e nutrição foram elaborados a partir da perspectiva estruturalista. As classificações alimentares baseadas nas categorias polares – a exemplo de quente/frio, forte/fraco, reimoso/descarregado –, estudo dos tabus, ideologia alimentar, prescrições e proibições alimentares, ainda correlacionando estes sistemas alimentares com o sistema orgânico e também com categorias cosmológicas têm preenchido uma considerável parte das produções científicas neste campo.

Contudo, esta busca pelas regularidades cognitivas que ordenariam as classificações alimentares não ficaram à margem das críticas. Canesqui

(1988) ressalta que um modelo etno-científico tradicional não dá conta de explicar as fontes que os produzem e a sua historicidade.

Em estudos recentes sobre a dieta, a perspectiva estruturalista tem influenciado na tentativa de responder questões como qual é o limite da animalidade e a humanidade quando se trata da dieta, gostos e preferências alimentares. Por exemplo, os sociobiologistas demonstram que a predisposição do gosto doce é inata, geneticamente codificado, mas a partir de quando se diferenciam estes gostos.

Considerações finais

O presente texto teve como objetivo focalizar na literatura antropológica clássica mais significativa as abordagens referentes à alimentação e nutrição. Parte do princípio de que a iluminação dos caminhos percorrida traz contribuições para a compreensão da produção científica atual neste campo.

Observou-se que, embora não seja a alimentação um tema explicitamente central nas obras apresentadas, este é um tema recorrente com uma diversidade de abordagens e uma pluralidade de enfoques e subtemas ocupando um importante espaço nas culturas dos povos estudados como nas obras dos autores trabalhados. Dessa forma, seria fundamental aprofundar-se em estudos que dimensionem a perspectiva alimentar dentro da antropologia.

Em um breve olhar, chama a atenção que as diferentes abordagens aqui vistas: comportamento alimentar, o sistema alimentar - a produção, distribuição e consumo dos alimentos - e o universo alimentar simbólico; são abordagens que estão presentes, muitas vezes de forma simultânea sobrepondo os enfoques, nas produções antropológicas sobre o tema na atualidade.

Além disso, estes estudos contribuem para demonstrar que as práticas alimentares são mais do que práticas banais que fazem parte do cotidiano dos indivíduos. Elas são dimensões que trazem em si um conjunto de informações sobre as diferentes formas de ser, pensar e agir de uma sociedade. Isso contrapõe a inconsistência da abordagem alimentar e nutricional apenas sob o ângulo biologicista, ainda hegemônica nas produções ainda incipiente sobre o tema.

Referências

- BENEDICT, R. **O crisântemo e a espada: padrões da cultura japonesa**. São Paulo: Perspectiva, 1972.
- _____. **Padrões de cultura**. Lisboa: Livros do Brasil, [197?].
- BOAS, F. **Race, language and culture**. Chicago: The University of Chicago, 1940.
- CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Rev. Saúde Pública**, v. 22, n. 3, p. 207-16, jun. 1988.
- CLIFFORD, J. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1998.
- DURHAM, E. **A reconstrução da realidade: um estudo sobre a obra etnográfica de Bronislaw M. 1973**. Tese (Livre Docência) - Departamento de Ciências Sociais da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.
- _____. (Org.). **Malinowski**. São Paulo: Ática, 1986.
- EVANS-PRITCHARD, E. **Os Nuer**. São Paulo: Perspectiva, 1978.
- GEERTZ, C. **Interpretação das culturas**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1989.
- LAPLANTINE, F. **Aprender antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- LEACH, E. **As idéias de Lévi-Straus**. São Paulo: Cultrix, 1970.
- LEVI-STRAUSS, C. A noção de estrutura em etnologia. In: LEVI-STRAUSS, C. **antropologia estrutural II**. Rio de Janeiro: Tempo Universitário, 1975.
- MALINOWSKI, B. **Os argonautas do pacífico ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1976.
- MELLATI, J. C. **Radidcliffe-Brawn**. São Paulo: Ática, 1979.
- MEAD, M. **Sexo e temperamento**. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- PAZ, O. **Claude Lévi-Strauss ou o novo festim de Esopo**. São Paulo: Perspectiva, 1977.