

## Hábitos alimentares

globalização ou diversidade?

José Ângelo Wenceslau Góes

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.

# **Hábitos alimentares**

globalização ou diversidade?

---

José Ângelo Wenceslau Góes

## Hábito, cultura, tradição

Ao discutir os determinantes sociais da fome e desnutrição, Valente (1986) considera quatro aspectos essenciais na determinação dos hábitos alimentares: a disposição objetiva de certos produtos alimentares em condições específicas de clima, solo, chuva; influências culturais do processo de colonização; a classe social como modo de vida, delimitando as práticas e hábitos; a contínua produção de novos hábitos e práticas pela introdução de novos alimentos industrializados ou de alimentos não tradicionalmente utilizados para consumo humano, como a soja.

Assim, os hábitos alimentares, produzidos historicamente, se transformam em hábitos culturais que integram o modo de viver a vida deste grupo social ou povo. Não existem hábitos alimentares homogêneos em uma sociedade capitalista. Existem hábitos que, mesmo que desejados por todos, não podem ser transformados em práticas por amplos setores da população. E, além disso, existem hábitos que são específicos de certas classes sociais (VALENTE, 1986).

Cascudo (1967), no livro *História da Alimentação no Brasil*, destaca que existem certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos de tradição. A modificação desses usos dependerá do mesmo processo de formação: o tempo. Impõem-se a compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou a uma pregação teórica. A eleição de certos sabores que já constituem alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras cimentadas através de séculos não se transforma com facilidade.

Não existe alimento cujo significado derive exclusivamente de suas características intrínsecas, mas também das associações culturais que a sociedade lhe atribui. Conseqüentemente, ignorar essas questões culturais pode provocar o fracasso dos projetos de intervenção sobre as condutas alimentares da sociedade (CONTRERAS, 1995).

O papel do alimento em diferentes culturas, ou seja, norteamericana, hindu e a de Papua-Nova Guiné é discutido por Rozin (1998) com o intuito de demonstrar a variabilidade da função social e significado do alimento.

Para os americanos, o alimento tem duas funções principais, o de fornecer a nutrição e servir como fonte de prazer. O alimento é basicamente o que está no prato. Para a sociedade americana é indiferente a história particular do alimento, de onde ele vem quem preparou e o seu significado simbólico e social. Na Índia Hindu, o alimento é um, ou senão, o principal veículo da manutenção das condições sociais. A qualidade do alimento servido e as condições de servir são aspectos significativos. Membros de casta mais alta não podem aceitar alimentos preparados por membros de casta inferior. Em Papua Nova Guiné, a visão de mundo para os *Hua* é centrada no conceito de “nu”, uma “essência vital”, veiculada principalmente pelo alimento e responsável pelo crescimento e saúde. A essência vital está contida em todos os indivíduos e em todas as coisas contatadas por eles. Um indivíduo pode adquirir propriedades de uma pessoa pela ingestão de alimentos colhidos ou preparados por ele.

Garine (1995) alerta que o comportamento nutricional do homem deverá ser estudado não só do ponto de vista fisiológico e psicológico, mas também na sua concepção sócio-cultural, pois o homem é um ser social e seus costumes alimentares têm se desenvolvido no seio de uma cultura e varia amplamente de uma sociedade a outra. Apesar de parecerem óbvias, as relações entre comida, nutrição e fatores culturais, as regras que regem o comportamento alimentar, são difíceis de serem determinadas, necessitando de estudos rigorosos dos aspectos sócio-culturais envolvidos em cada caso, e assim evitar generalizações indevidas.

Geralmente, os indivíduos tendem a adotar os hábitos alimentares que pratica o grupo social a que pertencem. A unidade familiar tem um papel de grande importância no desenvolvimento dos hábitos alimentares dos indivíduos e que são difíceis de mudar, destaca Garine (1995).

Nos séculos XVII e XVIII, o que se procurava era, sobretudo uma afinidade de cultura de maneiras e de gostos. De gosto em todos os campos, inclusive na alimentação. Como as maneiras à mesa, os gostos alimentares mudaram ao longo dos séculos XVII e XVIII e a própria noção de gosto adquiriu nova importância, não só no tocante à mesa como em todos os setores. A carne de porco, por exemplo, “carne grosseira” de animal impuro, foi desaparecendo ou perdendo prestígio junto à nobreza. As orelhas em 1659; as costelas em 1660; a banha em 1667; os pés, vísceras, a barriga e até a simples carne de porco, a partir de 1670, conforme Flandrin (1991).

Contreras (1995) adverte que o interesse pela alimentação, orientado exclusivamente por uma preocupação dietética ou econômica, é ignorar fatores outros que têm um fenômeno tão complexo como o dos comportamentos alimentares de uma sociedade, pode provocar uma compreensão incorreta das condutas alimentares, assim como, provocarem o fracasso de determinadas atuações públicas seja no campo da saúde ou da economia. É crescente, contudo a percepção de que existe uma grande diferença entre comer, um ato social, e nutrir-se, uma atividade biológica. Isso tem desencadeado a produção de inúmeros trabalhos na área de nutrição que compreendem as mais diferentes áreas do conhecimento (BLEIL, 1998).

Geertz (1989) situa a cultura como teias de significados e sua análise, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, a procura do significado.

Assim sendo, Shack (1995) ressalta que a preferência alimentar não é individual. Independentemente da óbvia necessidade de manter a saúde física, considerações relacionadas com a etnicidade, status e prestígio, capacidade econômica, aceitação dentro de grupos sociais ou religiosos particulares, esnobismo alimentar, pressão publicitária e ajustes psicológicos são todos eles aspectos da cultura que desempenham papéis importantes na determinação das preferências alimentares.

Paloma Jorge Amado Costa, em seu livro *A Cozinha Baiana de Jorge Amado*, relata que, quando resolveu estudar a obra do pai, o escritor Jorge Amado, para fazer um livro de cozinha, deu-se conta da riqueza do material encontrado. Assim sendo, era necessária uma pesquisa mais rigorosa, ressaltando o problema da alimentação do ponto de vista antropológico ou sociológico ou mesmo, a interferência da comida nas relações entre as pessoas e no comportamento (COSTA, 2003).

No romance, *Cacau*, na composição do cenário, a carne seca, o feijão, a farinha, a fruta colhida no pé, a cachaça, a festa de São João se impuseram e começaram a abrir espaço para aquilo que é ao mesmo tempo necessidade, alegria, sonho, festa, urgência, amor, vida: o comer. Aprende-se lendo Jorge Amado que “comida não é feita apenas para alimentar: ela dá prazer ao ser vista, saboreada, cheirada e, sobretudo, é possível sonhar com ela, pois não se sonha só imagem, sonha-se cheiro, gosto e fartura” (COSTA, 2003).

A obra de Jorge Amado está repleta de passagens sobre a comida, o ato de comer, a preparação dos alimentos, as refeições servidas:

Em *Gabriela, Cravo e Canela*, o comer e o beber ganham nova dimensão, as referências aos pratos são mais detalhadas, cheiros, cores, texturas são de tal forma descritos que dificilmente o leitor consegue passar por determinados trechos sem encher a boca d'água. O amor à mulher e o amor à sua comida, o amor ao seu homem e o prazer de para ele cozinhar [...]. Em *a Tenda dos Milagres*, Pedro Archanjo chama de *Manual da Culinária Baiana* o seu livro de cozinha. Mais que um livro de cozinha é um estudo antropológico sobre o comer baiano [...]. Em *Tieta do Agreste*, a cozinha é apresentada em todo o esplendor: caças, pitus, carnes secas, cabritos, doce em calda [...]. É irresistível e Tieta não quer mesmo resistir; ela come, todos comem e com muito prazer [...]. Em *os Pastores da Noite*, Curió conhece uma moça cujo beijo tem gosto de moqueca de camarão [...]. Em *O Sumiço da Santa*, o beijo roubado por Patrícia ao padre Abelardo Galvão tem sabor de crime e de ambrosia. É todo um universo de encantamento, cor, cheiro e sabor (COSTA, 2003, p. 21-25).

Maciel (2001) destaca que a escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente. A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições, proibições, como estabelece distinções entre o que é considerado “bom” e o que é considerado “ruim”, “forte”, “fraco”, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas.

Fry (1982) cita a feijoada como um item cultural culinário que foi elaborado pelos escravos utilizando as sobras do porco desprezadas por seus senhores. Entretanto, mesmo sendo a origem do prato a mesma no Brasil e nos Estados Unidos, a diferença está no significado simbólico. Na situação brasileira, a feijoada foi incorporada como símbolo da nacionalidade, enquanto que nos Estados Unidos se tornou símbolo de negritude, no contexto de liberação negra. O que é no Brasil um prato nacional é nos Estados Unidos *soul food*.

Se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, Maciel e Menasche (2003) ressaltam que outros são quase desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem e ainda por razões de ordem cultural, que determinam certos hábitos alimentares. Entretanto,

além das práticas alimentares diversificadas, existem outras, encontradas em todo o país e em todas as classes sociais, como o consumo de feijão com arroz e da farinha de mandioca, combinação que se constitui na comida básica do brasileiro.

Canesqui (1988) salienta que os hábitos alimentares devem ser entendidos no conjunto de práticas de diferentes grupos sociais com o cuidado de não os particularizar nem isolar determinantes de ordem sócio-econômica e de natureza ideológica que modulam a própria produção, distribuição e o consumo em nossa sociedade. E desse modo, comportando especificidades e heterogeneidades conforme se realiza concretamente no modo de produção capitalista. Estudos nessa área não podem prescindir do conhecimento antropológico, sempre que se tenha em jogo ultrapassar a dimensão estritamente biológica da questão nutricional e alimentar.

Gilberto Freyre, no seu livro “Açúcar: Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil”, diz:

[...], pois a verdade parece ser realmente esta: a das nossas preferências de paladar serem condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos, os anos decisivos da nossa existência (FREYRE, 1997).

Os modelos de dietas tradicionais, quando transpostos para recomendações, acabam resumindo-se num elenco de alimentos recomendados perdendo-se, portanto, a alma de uma dieta tradicional. A estrutura culinária representa o modo com que os alimentos são usados, as formas de preparação, os usos de temperos, os produtos locais, entre outros aspectos relacionados. A adoção de alimentos de uma outra estrutura culinária é artificial enquanto recomendação, porque vem deslocada da cultura receptora, a qual sofrerá uma adaptação nesta direção, resultando num modo particular, diferente do original (GARCIA, 1998).

Garcia (1993) diz que as lanchonetes, principalmente os *fast food*, esvaziaram substancialmente os rituais associados à alimentação. Diminuiu o tempo dedicado à refeição: a colocação da mesa, a disposição dos utensílios. A própria variedade dos utensílios diminuiu em função das preparações. Devido às embalagens descartáveis, é com facilidade que

se desloca uma refeição para outros locais, para uma mesa de trabalho ou para frente de uma televisão. Isto pode ter levado a um enfraquecimento da consciência do ato de alimentar-se em função desses facilitadores à dispersão.

Jesus (2002), em sua tese de doutorado sobre “A Cozinha Baiana do Restaurante-Escola do SENAC, do Pelourinho-Bahia: Mudanças de Contexto e Atores” informa que enquanto a cozinha baiana institucional do Serviço Nacional do Comercial (SENAC) vive uma dúvida e incerteza de identidade, na cidade e no seu mercado, no cotidiano das ruas, a outra cozinha baiana ferve ao sabor de mudanças, redefinição da estrutura ocupacional e na inovação dos hábitos alimentares. Para o autor, as referidas mudanças estão associadas aos projetos de desfronteirização das cidades e da cultura, fenômeno observado com o processo de globalização articulado pelos países ricos.

Em um artigo sobre “A Culinária e a Tradição”, Maciel (2002), dentre outras abordagens, recupera a elaboração de doces e salgados em especial os “doces de tacho” — goiabadas, marmeladas, pessegadas — feitos em tacho especial, em geral de cobre (conhecido por alguns como “tacho de cigano”). Para a autora, recuperar o saber fazer da quituteira Dona Maria Cândida, é mais do que recolher suas receitas; é resgatar a memória de um tempo, de um modo de vida, de relações familiares e sociais. O dia de feitura desses doces era especial e envolvia toda a família. O trabalho era coletivo, implicava relações familiares. Adquiria, portanto, certo clima “festivo”, que se mantém na memória como lembrança agradável o que dá ao doce em si um sabor especial.

A alimentação envolve a emoção, o afeto, o sentimento e a memória. A “comida caseira” evoca aconchego, remete ao “familiar”, ou seja, ao próximo. É assim que um levantamento relativo ao patrimônio culinário vai muito além do mero recolhimento de receitas ou técnicas. É colocar essas pessoas em posições centrais, sujeitos da vida social que produzem essas manifestações culturais e portadores de saberes e fazeres e, como no caso de Dona Maria Cândida, sabores (MACIEL, 2002).

É ainda Maciel (2001) que destaca que a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões “comida de mãe” ou “comida caseira” ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou exotismo. Ambas



remetem ao familiar, ao próximo. Se o toque “caseiro” é o toque mais íntimo em oposição ao toque “profissional”, em série, não pessoal, o toque “da mãe” é uma assinatura, uma marca da comida, com lembranças pessoais.

Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região, é o de uso mais cotidiano. Ele pode representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas. No exemplo do Brasil, é o conjunto feijão com arroz a alimentação cotidiana, em todo o território nacional. No entanto, o “prato típico nacional”, aquele que é servido aos estrangeiros, apresentado como um símbolo da cozinha nacional, acima dos “pratos típicos regionais”, unificador, é a feijoada (MACIEL, 2001).

Dado ao seu tamanho, o Brasil apresenta uma significativa diversidade regional, derivada não apenas de seus aspectos físicos, mas também, das variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território. Cada região possui hábitos alimentares próprios e também pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários regionais. Exemplos: o acarajé e o vatapá baianos, o arroz com pequi goiano, o tutu e o pão de queijo mineiro, o churrasco gaúcho (MACIEL; MENASCHE, 2003).

Alguns desses pratos, sendo emblemáticos de suas regiões, são ao mesmo tempo, cotidianos, como é o caso do acarajé vendido nas ruas da Bahia. Já outros demarcam uma temporalidade fora do dia a dia, como o churrasco, no sul, que embora consumido em restaurantes especializados, que funcionam diariamente, é o prato preferencial de domingo em família (MACIEL; MENASCHE, 2003).

Garine (1987) salienta que as potencialidades alimentares são negligenciadas ou utilizadas para satisfazer outras exigências. O exemplo mais freqüente é o das populações hindus da Índia: o respeito à vida animal leva-as por motivos religiosos e filosóficos, a um vegetarianismo. As populações de pastores, que em princípio dispõem de leite e carne em abundância, costumam consumir pouco esses gêneros alimentícios. O rebanho destina-se sobretudo a outros tipos de satisfação diferentes das nutricionais, como por exemplo, o acesso ao casamento. O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence. Sua cultura define as opções sobre o que é comestível e as proibições alimentares que eventualmente o distingue de outros grupos humanos.

Para Petrich (1987), o universo ideológico criado e recriado em cada sociedade, no que diz respeito à alimentação, tem um papel relevante e se manifesta mediante a escolha dos alimentos, as técnicas de preparo e as regras de consumo. Para o camponês mexicano a possibilidade de substituir o milho, que constitui 80% de sua alimentação, por soja ou arroz é impossível. Isso se explica porque o milho representa, além do valor nutritivo, um referencial cultural fundamental: segundo a mitologia maia, o homem foi criado pelos deuses a partir da massa de milho. Outros materiais como a argila e madeira, se revelaram inúteis: os homens de barro e de madeira sucumbiram, e só aquele feito de milho sobreviveu para vencer a planta que, ao mesmo tempo, lhe deu origem e assegurou o alimento cotidiano. O alimento não é simplesmente um processo químico-biológico, mas também uma forma de comunicação direta com as forças sagradas. O indígena mexicano ainda reluta em vender seu milho porque considera que isto equivale a comerciar sua própria carne. Assim, o milho é cultivado apenas para consumo pessoal.

O milho é um marco de mexicanidade. Isso se deve a valores práticos, isto é, são alimentos nutritivos, o ambiente natural é propício a sua produção, dominam-se as técnicas de preparo, mas, fundamentalmente, ao conteúdo simbólico por meio do qual cada pessoa retira ao máximo de prazer de cada porção ingerida do alimento nacional. São esses modelos de interpretação e representação da realidade que fazem com que os mexicanos se considerem “homens de milho” (PETRICH, 1987).

As cozinhas regionais apresentam uma grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais, etc. Entretanto, alguns pratos sobressaem ficando associados mais intimamente com suas regiões de origem e seus habitantes, como é o caso do acarajé e vatapá à Bahia; baião de dois ao Ceará; tutu com lingüiça e o queijo à Minas; churrasco ao gaúcho. Esta diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões, reforçando assim as razões de ordem cultural que determinam certos hábitos alimentares (MACIEL, 1996).

Tendo como campo etnográfico o filme “A Festa de Babette”, Lima (1996) analisa o modo de vida de um grupo de luteranos dinamarqueses do século XIX e os embates emocionais em que se envolvem quando se expõem a outros estilos de vida. O filme narra a história de duas irmãs,

Martine e Felipa, vivendo numa aldeia litorânea, que quando jovens, viviam com o pai, fundador e profeta de uma seita luterana local. Após a morte do pai, as duas irmãs continuam a realizar o culto em sua casa, que permanece sendo o local de reunião dos fiéis. Ocupavam-se, além disso, da caridade cuidando dos pobres e envelhecem vivendo a escolha que fizeram quando jovens, ou seja, uma vida de austeridade em nome da fé que professavam.

No ano de 1871, chega à aldeia, Babette Hersan, que fugia da guerra civil francesa, e, por indicação de um amigo, pede emprego na casa das irmãs Martine e Felipa, onde fica por quatorze anos. Durante os preparativos de uma comemoração que as irmãs queriam fazer pelo centenário de nascimento do pai, Babette se oferece para fazer sozinha o banquete no dia do aniversário do pastor. As irmãs ficam cheias de temores com o resultado do jantar e todas as suas conseqüências para a religião, os fiéis, seus sentimentos, medos e culpas (LIMA, 1996).

Babette adquire os hábitos de simplicidade da casa, reduz-lhe as despesas, acrescenta gosto ao alimento que prepara. A comida e seus símbolos podem formar um campo semântico que recheia de significados as inúmeras relações entre um sistema de valores e a fisiologia do gosto de um grupo social particular. O que o banquete oferece é a gratidão de Babette que quer dizer-lhes que o ato de comer pode ser também uma epifania. A composição do banquete, em sua paisagem de cores, odores, sabores e temperaturas foi feita justamente para desencadear um máximo de deleite através do sentido da visão, olfato e paladar. O banquete de Babette subverte a ordenação dicotômica da cosmologia luterana entre o mundo corporal e espiritual e realiza a síntese entre os elementos sensíveis e os abstratos. Babette transpõe o tempo e junta amores perdidos, desfaz a oposição corpo-alma e reconcilia estilos de vida antes inconciliáveis (LIMA, 1996).

Segundo Freitas (1997), os grupos sociais na sociedade brasileira têm diferentes modos de concepção de alimentar o corpo, diferentes imagens, que se modificam na trajetória da história. Desde a casa grande e a senzala em regiões de cana, principalmente no Nordeste, às emigrações do século passado no Sul e Sudeste, até os dias atuais, são muitos os aspectos cognitivos que direcionam o ato alimentar seguindo tradições ou incorporando valores de outras sociedades.

No Japão, as refeições são cerimônias de grande importância, pois se acredita que são criadoras de vida e pensamento. A cerimônia do chá é um exemplo. O desenrolar do ritual é tranquilo e leva, em cada gesto, à evocação de uma tradição milenar, procurando fixar a importância da meditação, falta de pressa, amor ao detalhe, que levam à perfeição (ORNELLAS, 2000).

Oliveira e Thébaud-Mony (1996) consideram que as diferenças sócio-econômicas determinam em grande parte a diversidade alimentar, mas outros fatores podem também, atuar na evolução da alimentação. É preciso, portanto, termos o devido cuidado para evitar generalizações, sobretudo a partir de interpretações econômicas, que poderiam camuflar as características locais de adaptação ou mesmo a rejeição ao modelo de consumo dominante, assim como a permanência de certos hábitos próprios a cada cultura. Continuam as autoras defendendo o argumento de que não apenas a lógica da oferta, mas todos os fatores que determinam, seja a convergência, seja a diversidade dos comportamentos dos consumidores, em torno da alimentação no contexto da globalização, sejam observados.

Zaluar (2000), estudando o modo de vida de classes populares urbanas, salienta que a relação entre a pobreza e a alimentação escolhida não é apenas decorrente daquilo que o dinheiro pode ou não comprar, mas passa por inúmeras mediações de ordem ideológica e até mesmo psicológica. As escolhas alimentares são culturais e isso é comprovado pelo fato de que as crianças têm que ser socializadas nelas; têm que aprender a gostar delas, o que não se faz sem resistência.

Segundo Woortmann (1978), em todo o Brasil, e, ao que parece, em muitas partes da América Latina, opera um sistema de classificações funcionais de alimentos que informa em boa medida, os hábitos alimentares. Este sistema opera através de três pares de oposições: quente/frio; forte/fraco; reimoso/descarregado. Muitas prescrições e proibições alimentares são baseadas nesse sistema de classificações. O que ocorre, diz Magalhães (1995), é que esta divisão nem sempre pode ser explicada pelas pessoas. Elas sabem que este alimento, é quente e aquele é frio, mas não há uma racionalidade explicando isso. Inclusive, um alimento pode ser considerado quente em um lugar e frio em outro.

Maués e Maués (1980), estudando os tabus alimentares de uma comunidade de pescadores do litoral paraense — Itapuá — ilustram bem o sistema de classificação funcional dos alimentos:

[...] comer ou beber um alimento frio depois de se ter ingerido um alimento quente pode provocar conseqüências danosas, que vão desde uma simples dor ou um “escurecimento da vista” até uma doença mais séria como uma “congestão cerebral” [...] A fortidão do alimento encontra-se associada ao valor alimentício da comida, assim como ao alimento em estado natural. Assim, todo alimento “gordo” é mais forte pois a gordura é concebida como sinal de força e de propriedades nutritivas. Caso o animal se alimente de comida considerada forte, ele será também considerado alimento forte. Quando se quer “quebrar a fortidão” do peixe ou da carne salga-se o alimento e o mesmo é colocado ao sol para secar. A fortidão é também conhecida após a ingestão do alimento, com a sensação de saciedade, “empanzimento”, sentindo o peso da comida no estômago e arrotando a sua “fortidão” (MAUÉS; MAUÉS, 1980, p. 39-40).

O alimento é algo representado, isto é, aprendido cognitivamente e ideologicamente. Nem tudo o que pode ser comido ou que possa constituir alimento, é percebido como tal. O comer não satisfaz apenas as necessidades biológicas, mas preenche também funções simbólicas e sociais. Assim, por ideologia alimentar entende Woortmann (1978):

Um sistema cognitivo e simbólico que define qualidade e propriedade dos alimentos e dos que se alimentam, qualidades e propriedades essas que tornam um alimento indicado ou contra indicado em situações específicas, que definem seu valor como alimento, em função de um modelo pelo qual se conceptualiza a relação entre o alimento e o organismo que o consome e que define simbolicamente a posição social do indivíduo (WOORTMANN, 1978, p. 4).

## Terminologias

Encontramos na literatura diversas terminologias relacionadas à questão alimentar, quais sejam: práticas alimentares; comportamento alimentar; costumes alimentares; padrão alimentar; hábitos alimentares. Utilizaremos nesta investigação o termo hábito alimentar, buscando amparo nas contribuições de vários autores, em especial Pierre Bourdieu, para a fundamentação de hábito alimentar e seus significados culturais.

De Norbert Elias trabalharemos a questão da sociogênese e Clifford Geertz, o papel da cultura na vida social e no comportamento dos indivíduos e grupos.

Hábito, segundo Bourges (1988), é uma “disposição adquirida por atos repetidos, uma maneira de ser e de viver e que os fatores que determinam os hábitos são numerosos e pertencem tanto a fisiologia e psicologia do indivíduo como seu entorno familiar social e físico”.

Mead e Guthe, citado por Garine (1995), definiram os hábitos alimentares como o “estudo dos meios pelos quais os indivíduos ou grupos de indivíduos, respondendo a pressões sociais e culturais, selecionam, consomem e utilizam porções do conjunto de alimentos disponíveis”.

Woortmann (1978) entende por hábitos alimentares, “não somente os alimentos habitualmente consumidos, mas também as condições que fazem com que sejam habituais e consumidos, tais como condições de acesso à natureza, ao emprego e ao mercado”.

São chamados, ainda, hábitos alimentares “o consumo e o comportamento alimentares que tendem a ser estáveis” (GUBEL, 1984).

Bourdieu (1994, p. 20) conceitua *habitus* como:

[...] sistemas de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionar como estruturas estruturantes, isto é, como princípio gerador e estruturador das práticas e das representações que podem ser objetivamente “reguladas” e “regulares” sem ser produto da obediência às regras, objetivamente adaptadas a seu fim sem supor a intenção consciente dos fins e o domínio expresso das operações necessárias para atingi-los e coletivamente orquestradas, sem ser produto da ação organizadora de um regente.

Lins e outros (1987) simplifica o conceito acima como “um sistema de disposições duráveis adquiridas pelo indivíduo ao longo do processo de socialização”.

A palavra disposição parece particularmente apropriada para exprimir o que recobre o conceito de *habitus* (definido como um sistema de disposições): com efeito, ele exprime em primeiro lugar, o resultado de uma ação organizadora, por outro lado, uma maneira de ser, um estado habitual e, em particular, uma predisposição, uma tendência, uma propensão ou uma inclinação (BOURDIEU, 1994). Quando se considera que a prática se traduz por uma estrutura “predisposta a funcionar como

estrutura estruturante”, explicita-se que a noção de *habitus* não somente se aplica à interiorização das normas e dos valores, mas inclui os sistemas de classificações que pré-existem às representações sociais.

A palavra hábito vem do latim *habitus* e significa “disposição duradoura adquirida pela repetição duradoura de um ato, uso, costume” ( FERREIRA, 1986).

O conceito de *habitus* desenvolvido por Pierre Bourdieu, pode contribuir e é pertinente para o estudo das representações sociais. As experiências acumuladas ao longo da trajetória de um grupo produzem os esquemas de percepção, de pensamento e de ação que guiam os indivíduos, assegurando-lhes a conformidade e constância de certas práticas através do tempo. As ações humanas não são somente resultado de experiências acumuladas e de sistemas de disposições incorporadas, mas também como produto da ação dos indivíduos sobre si mesmos e sobre o mundo exterior (SOBRINHO, 2000).

As estruturas do *habitus* são fortemente marcadas pelas primeiras experiências que ocorrem no interior das manifestações familiares. Essas estruturas de origem irão constituir o princípio da percepção e da apreciação de toda vida ulterior. O do gosto, os conflitos, as preocupações, as lições de moral, manifestar-se-ão segundo tais experiências constituintes do *habitus* (GARCIA, 1993).

As diferentes posições no espaço social correspondem diferentes escolhas estéticas e estilos de vida distintos. Tais escolhas, feitas com base no *habitus* de classe, marcam claramente essas posições, impondo distâncias. Os bens e os modos pelos quais eles são consumidos atuam como marcas simbólicas de distinção, apontando quem é quem. Por meio delas, os sujeitos sociais se exprimem e, ao mesmo tempo, constituem para si mesmos e para os outros sua posição na estrutura social (BOURDIEU, 1999; LIMA, 1995).

Bourdieu (1999) informa que as condutas de preferências, e entre elas a alimentação, em geral, dependem do gosto individual, mas ao mesmo tempo são reconhecidas como ligadas à estratificação social.

As condições de existência condicionam o consumo de certos alimentos à lógica que Bourdieu chamou distinção. As necessidades de consumo seriam diferentes de acordo com as categorias sociais, mesmo com a elevação da renda (BOURDIEU, 1979). Graças às marcas de distinção,

os sujeitos sociais exprimem e ao mesmo tempo se constituem para si mesmos e para os outros sua posição na estrutura social (BOURDIEU, 1999).

## Comensalidade

Savarin (1995), em relação à origem do prazer da mesa, informa que as refeições começaram no momento em que a espécie humana cessou de se alimentar de frutos. O preparo e a distribuição de carnes, produto da caça, fizeram a família se reunir. Essas reuniões, limitadas inicialmente aos familiares mais próximos, estenderam-se gradativamente à vizinhança e amizade. O autor distingue o prazer da mesa com o prazer de comer:

O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que se satisfaz. O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstância, fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição. O prazer de comer, nós o temos em comum com os animais; supõe apenas a fome e o que é preciso para satisfazê-la. O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados (SAVARIM, 1995, p. 170).

Em relação a ritualização das refeições, Savarim (1995) descreve este processo no século XIX:

Um espírito em geral de convívio se expandiu por todas as classes da sociedade; as reuniões se multiplicaram, e cada um, ao regalar seus amigos, procurou oferecer-lhes o que tinha de melhor nas esferas superiores. Em consequência do prazer da boa companhia, adotou-se em relação ao tempo uma divisão mais cômoda, os afazeres ocupando o período que vai do começo ao fim do dia, e à noite sendo reservados os prazeres que acompanham e seguem os festins (SAVARIM, 1995, p. 277).

Mais que alimentar-se, conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas. Não apenas é escolhido “o que” se come, mas também o “como” (cru, assado, cozido, etc.). Outro aspecto é o “quando se come” e o “quê” (tanto na alimentação do cotidiano, como nas que marcam momentos especiais), prescrevendo o que, em determinada situação, pode ou não



ser consumido. É também de fundamental importância “com quem comemos”. Isto envolve partilha, comensalidade, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. Assim, a comensalidade, o “comer juntos, é o momento de reforçar a coesão do grupo, pois ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada”, afirma Maciel (2001).

Nas palavras de DaMatta (1998), no Brasil existem certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco e amizade que estiveram a serviço da boa mesa. O “cozido”, prato da nossa culinária que junta vegetais, legumes e carnes variadas, é um exemplo desses alimentos.

Outro alimento, de acordo com Maciel e Menasche (2003), é a “feijoada”, que tem um significado especial. Uma feijoada não é apenas feijão com arroz, ela é feijoada, um prato especial que exige muito mais tempo para fazer, em geral reservado às ocasiões especiais, com convite aos amigos, enfim, a feijoada implica comensalidade.

Ishige (1987), em seu artigo “*O homem, o comensal*”, enfatiza que uma refeição solitária perde seu sabor mesmo em se tratando de um refinado manjar. Todos pertencemos a um grupo social determinado que nos permite ter relações sociais, como comer juntos. As refeições feitas em comum reforçam o grupo, é um meio de comunicação que permite a cada um manifestar sua identidade dentro do grupo. Partilhar uma refeição é partilhar sensações, por isso em muitas sociedades, as celebrações rituais são acompanhadas por banquetes, ocasiões em que são reforçados os laços antigos ou criam-se novos. Quando repartimos a comida em torno da mesa, estamos nos aproximando. Por isso, em muitas culturas, a lareira e o forno onde se prepara a comida se convertem em símbolos da família.

Por outro lado, a utilidade da cozinha começa a ficar ameaçada pelos produtos prontos para consumir, pelos alimentos pré-cozidos e pelo hábito, cada vez mais freqüente, de se fazer refeições fora de casa do

tipo *fast food* ou *self services*. Máquinas automáticas substituem a mesa familiar, fornecendo um lanche rápido (ISHIGE, 1987).

Para DaMatta (1987) cada sociedade define a seu modo o que é comida, estabelece o que deve ser comido com regularidade, o que só deve ser comido de vez em quando e aquilo que jamais deve ser comido, sob pena de se transformar o comedor num animal ou monstro. No Brasil, evitamos comer “o pão que o diabo amassou”. Quando recebemos parentes, compadres e amigos na intimidade da nossa casa para um almoço de domingo escolhemos cuidadosamente o alimento a ser comido porque se sabe que ele ajuda a definir a situação social que se deseja criar. Convidado para uma “feijoada”, um “cozido” ou uma “peixada”, sei que tomarei parte de comensalidade altamente informal, onde deverá existir uma relação direta entre o que se come com quem se come e com o modo de comer. A variedade de ingredientes tipifica esses pratos e justifica o comer misturado com o que está na mesa; um estilo brasileiro que torna o hábito de comer idêntico ao ideal da “mistura” das pessoas que comem juntas e que devem também conjugar-se socialmente.

Por outro lado, com estranhos não nos importamos de tomar um “cafezinho”, ou comer um “sanduíche”, em pé, num “balcão”, caracterizando um modo de ingerir alimentos, onde a instrumentalidade — eu como para viver —, é certamente mais importante que os aspectos morais e simbólicos da comida. Mas, no alegre repasto com os amigos, essa boa e comedida norma burguesa fica invertida já que com eles — eu vivo para comer (DaMATTa, 1987).

Na lógica do “comer” e da “comensalidade” brasileiras há um notável esforço de conjugação dos aspectos universais da alimentação como valor nutritivo, capacidade de gerar energia e sustentar o corpo. Com suas definições simbólicas posto que “nem só de pão vive o homem”, o ato de comer tem uma enorme importância social. Tudo isso, continua DaMatta (1987), diz respeito ao que pode ser chamado, de acordo com Claude Levi-Strauss, de “comensalidade totêmica”, um sistema onde pessoas, ambiente, emoções, alimentos e até mesmo o modo de preparar a refeição devem estar em plena harmonia.

No Brasil, o modo tradicional de comer se combina com formas modernas e mais individualizadas de fazer uma refeição. Há o modo moderno, quando se come solitariamente um item culinário individuali-

zado como um hambúrguer em companhia de estranhos. E há também formas de comer tradicionais, quando esta anticomensalidade moderna é substituída pelos repastos coletivos, invocadores de uma intimidade que não se deseja perder. O estudo do caso brasileiro revela que tais estilos não são exclusivos. Num deles exprimimos nossa “modernidade”, no outro, indicamos como a comida deve ser saturada das relações pessoais. No caso do Brasil, há efetivamente uma “comida da rua”, impessoal e individualizada a contrastar com uma “comida da casa” que remete ao conjunto de elos sociais imperativos que dão forma e sentido à nossa vida (DaMATTA, 1987).

A obra gastronômica “A Fisiologia do Gosto”, de Brillat Savarin, escrita em 1826, indica que a alimentação é marcada de identidade. São do referido autor as sentenças:

Dize-me o que comes e te direi quem és; O universo nada significa sem a vida, e tudo o que vive se alimenta; Os animais se repastam, o homem come, somente o homem de espírito sabe comer; O prazer da mesa pertence a todas as épocas, todas as condições, todos os países e todos os dias; Os que se empanturram ou se embriagam não sabem comer nem beber; Quem recebe os amigos e não dá uma atenção pessoal à refeição que lhes é preparada não é digno de ter amigos (SAVARIM, 1995, p. 15-16).

No Rio Grande do Sul, o churrasco é a “especialidade local”. Não por ser uma comida do cotidiano, mas por estar associado à figura do gaúcho em que “comer” e “fazer” churrasco envolvem um grupo social, e não se refere apenas ao ato de assar a carne, mas sim, a uma organização social que se estabelece em torno do churrasco. O “fazer um churrasco” obedece a códigos, normas e comportamentos aceitos e reconhecidos por todos, o que leva a pensá-lo como um “ritual de comensalidade e de partilha”, destaca Maciel (1996).

A comensalidade é uma característica do comportamento alimentar humano. O primeiro grupo no qual o ser humano deseja partilhar sua refeição é a família. A célula social básica, a família, provavelmente se estabeleceu no dia em que um homem dividiu o animal que tinha caçado com uma determinada mulher e seus filhos (ISHIGE, 1987).

Comer é essencialmente uma atividade social e os alimentos, concebidos para serem compartilhados com outras pessoas, sua

preparação e apresentação, o modo de servir, etc., tudo isso expressa a forma em que os indivíduos de diferentes sociedades projetam suas identidades. A variedade de preferências, as aversões para determinados alimentos, proporcionam uma identidade, não só no sentido de expressar o pertencimento a um grupo, mas também o de chamar atenção em diversas circunstâncias sociais (CONTRERAS, 1993).

No sistema alimentar do “mundo clássico” — grego e romano — o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros é a comensalidade: o homem civilizado come não somente por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também, e sobretudo, para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação (MONTANARI, 1998).

Para Montanari (1998), o comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha — ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas —, mas também, pela comensalidade e pela função social das refeições. Os textos antigos, embora descrevam os banquetes dos deuses ou príncipes, referem-se também, às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos já servia para fortalecer amizade entre os iguais. Os mercados selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma “panela”.

A diferença entre França e Estados Unidos no que diz respeito ao consumo alimentar, segundo Lambert (1995), se dá pela diferença de concepções sobre as maneiras de se alimentar. Os americanos concebem o comer em qualquer lugar, a qualquer momento, ao contrário dos franceses, cuja imagem da alimentação é a “refeição”; uma concepção tradicional, isto é, o menu (uma “entrada”, um “prato principal”, um queijo ou uma sobremesa), acompanhado de uma ou várias bebidas, comido em casa, sentado à mesa, em família, em horas regulares. E todos os consumos alimentares que não entram neste quadro ideal, são considerados como “beliscar”.

Para Fernandez-Armesto (2002), as refeições feitas em horários certos fazem parte dos rituais mais antigos da humanidade. Os efeitos sociabilizantes do comer em grupo ajudam a nos humanizar. Os pequenos vínculos que unem as famílias são forjados à mesa. Hoje esta estabilidade corre perigo. A comida está sendo dessocializada. O fim das refeições

regulares implica dias desestruturados e apetites indisciplinados. A solidão da pessoa que consome *fast food* é incivilizadora.

Continua o autor informando que as pessoas ainda comem em casa, mas os horários das refeições foram fragmentados. Diferentes membros da família escolhem pratos diferentes para consumir em horários diferentes. Os horários das refeições foram modificados pra adaptar-se aos novos horários de trabalho. As pessoas comem ao mesmo tempo em que fazem outras coisas (FERNANDEZ-ARMESTO, 2002).

## Comportamento social e a alimentação

Elias (1994) ressalta que os manuais de civilidade recomendavam uma série de condutas à mesa, que pouco a pouco se tornaram mais refinadas e assim os instrumentos e procedimentos serviram como mediadores entre o estado de natureza e o estado de cultura. Os antigos modelos de refeições medievais e renascentistas evoluíram para uma nova composição com um pouco mais de ordem, método, limpeza e elegância (LIMA, 1995).

O comer está ligado à biologia da espécie humana como aos processos adaptativos empregados pelos seres humanos em função de suas condições particulares de existência, que variam no tempo e no espaço. Conhecer o modo de obtenção dos alimentos, quem e como são preparados, carrega uma quantidade considerável de informações sobre o funcionamento de uma sociedade (CONTRERAS, 1993).

Pontes (2001) informa que Norbert Elias, no livro “O Processo Civilizador”, mostra a existência de uma conexão forte entre as alterações da estrutura social e as mudanças no comportamento e nas emoções dos indivíduos. Daí a importância das fontes documentais que ele utiliza para analisar o processo civilizador no ocidente: Os Manuais de Boas Maneiras — uma fonte “menor” do ponto de vista literário, mas central para a apreensão dos processos sociais envolvidos na criação e difusão de novos modelos de comportamento e novas formas de expressão dos sentimentos.

Elias (1994) aborda historicamente como a humanidade ao longo do tempo, reflete sua estrutura social através dos costumes ou

comportamentos típicos do homem civilizado ocidental, dentre os quais as mudanças do comportamento à mesa.

Criados a princípio pelos membros das elites como forma de demarcar a sua diferença social, tais modelos de comportamento difundiram-se, paulatinamente, para segmento cada vez mais amplo da sociedade. Novas maneiras de se postar a mesa, de manejar o garfo e a faca, as mãos, o guardanapo; de lidar com cheiros, a comida, a sexualidade; de se comportar em relação aos outros; de expressar e controlar as emoções, os sentimentos; de se comportar, em espaços da casa e da rua, sedimentaram-se no decorrer dos séculos. Esses novos códigos de conduta são, a um só tempo, indicadores e expressões do comportamento civilizado ou serve de sinal de refinamento (PONTES, 2001).

A Idade Média, informa Elias (1994), deixou-nos grande volume de informações sobre o que era considerado comportamento socialmente aceitável. Neste particular, também, preceitos sobre a conduta às refeições tinham importância muito especial. Comer e beber, nessa época, ocupavam uma posição muito mais central na vida social do que hoje, quando propiciavam com frequência, embora nem sempre, o meio e a introdução às conversas e ao convívio.

Elias (1994) assinala mudanças nas práticas e sentimentos vinculados à forma de servir alimentos à mesa, como marca do processo civilizatório. A maneira como a carne era servida mudou consideravelmente da Idade Média até a época atual. Na classe alta medieval, o animal morto ou grandes partes do mesmo eram trazidos inteiros para a mesa (às vezes, no caso de aves, com as penas). O animal é trinchado à mesa. O trincho e a distribuição da carne são honras especiais. A tarefa cabe em especial ao dono da casa ou a hóspedes ilustres. Tal costume foi desaparecendo gradualmente com o processo civilizatório, sendo julgado repugnante.

O trincho, continua Elias (1994), em si não desapareceu, uma vez que o animal tem que ser cortado antes de ser comido. O repugnante, porém, é removido para o fundo da vida social, o açougue ou a cozinha. É característico do processo que chamamos de civilização esse movimento de segregação, este ocultamento “para longe da vista” daquilo que se tornou repugnante.

Savarim (1995) ilustra transformações ocorridas nas regras de comportamento à mesa, com uma série de passagens que foram se

modificando, à medida que novas formas de conduta foram sendo impostas:

Na casa que se vangloria dos mais belos costumes, domésticos distribuem aos comensais, no final da sobremesa, tigelas cheias de água fria, no meio das quais se encontra um copo de água quente. Então à vista de todos, mergulham-se os dedos na água fria, para dar impressão de lavá-los, e ingere-se a água quente, que é gargarejada com ruído e cuspidos no copo ou na tigela (SAVARIM, 1995, p. 316).

Ao cair em desuso, esta prática foi substituída por outra, em que uma ponta do guardanapo devia ser molhada na água morna perfumada com limão e passada nos lábios. Do mesmo modo os dedos deviam ser ligeiramente molhados e enxugados no guardanapo, ressalta Lima (1995).

Outro relato feito por Elias (1994) diz respeito ao uso do garfo à mesa. Analisando a utilidade do referido utensílio na Idade Média, o autor levanta explicações que vão desde o fato de ser “bárbaro e incivil” levar à boca com a mão a comida ou ser repugnante chupar os dedos ou ser visto em sociedade com os dedos sujos, ou ainda ser anti-higiênico comer com os dedos. Estudando nossos sentimentos em relação ao ritual do garfo, podemos ver com especial clareza que nossa escolha entre comportamento “civilizado” e “incivil” à mesa é o nosso sentimento de repugnância. O garfo nada mais é que a corporificação de um padrão específico de emoções e um nível específico de nojo. Por trás da mudança das técnicas à mesa ocorrida entre a Idade Média e os Tempos Modernos reaparece o mesmo processo que emergiu na análise de outras explicitações desse mesmo processo: uma mudança na estrutura de impulsos e emoções.

Estes são exemplos de como se formou nosso ritual diário. Se esta série fosse continuada até o presente, outras mudanças de detalhe seriam notadas: novos imperativos são acrescentados, relaxam-se outros antigos, emerge uma riqueza de variações nacionais e sociais, e se constata a infiltração na classe média, na classe operária e no campesinato do ritual uniforme da civilização. A regulação dos impulsos que sua aquisição requer varia muito em força. Mas a base essencial do que é obrigatório e do que é proibido na sociedade civilizada — o padrão da técnica de comer, a maneira de usar faca, garfo, colher, prato individual, etc.— estes permanecem imutáveis em seus aspectos essenciais (ELIAS, 1994).

Isso evidencia não só uma obsessão pela limpeza, como ainda um progresso do individualismo: o prato, o copo, a faca, a colher e o garfo individuais na verdade erguem paredes invisíveis entre os comensais. Na Idade Média, levava-se a mão ao prato comum, duas ou três pessoas tomavam a sopa num só utensílio, todos comiam a carne na mesma travessa e bebiam de uma única taça que circulava pela mesa; cada qual mergulhava seu pedaço de pão ou de carne em saleiros e molheiras comuns. Nos séculos XVII e XVIII, ao contrário, cada comensal é dono de um prato, um copo, uma faca, um guardanapo, etc. Tudo que é retirado das travessas comuns deve ser pego com os utensílios adequados e depositado no prato antes de tocá-lo com os próprios talheres e levá-lo à boca (FLANDRIN, 1991).

No Brasil, segundo Algranti (1997), nos primeiros séculos da colonização a organização familiar e a vida doméstica não poderiam deixar de ser influenciadas por alguns dos elementos que marcaram profundamente a formação da sociedade brasileira e o modo de vida dos seus habitantes: a enorme distância da metrópole a ser vencida pelas embarcações, levava a um atraso das frotas que podia deixar os colonos sem vinho, trigo ou sal durante meses; a falta de mulheres brancas, as índias assumiram seus lugares, ensinando a socar o milho, a preparar a mandioca, a trançar as fibras; a constante expansão do território e a precariedade de recursos, levaram a transformação de práticas e costumes, tanto no que se refere à família, como os padrões de moradia, alimentação e hábitos domésticos.

As refeições na maior parte dos lares no Brasil Colônia chamavam a atenção pela precariedade dos utensílios de mesa, tais como facas, colheres, pratos, etc. Em todas as classes sociais come-se com as mãos. Na Bahia cada engenho tem um forno de tijolo nos quais se coze muito boa louça. Certos luxos só nas residências abastadas de fazendeiros e comerciantes. O hábito de se comer sentado no chão não era exclusivo da colônia ou emprestado dos índios, pois ainda na primeira metade do século XVIII era comum, nas casas do reino, as esposas e filhos acompanharem a refeição do chefe da casa tomando de um prato e acomodando-se no chão próximo da mesa (ALGRANTI, 1997).

De acordo com Ortiz (1994):

Ocorre ainda uma dessincronização entre o tempo e o lugar no qual os alimentos são ingeridos. Se antes os membros da família se



sentavam regularmente à mesa, partilhando um momento em comum, hoje, cada um tende a coordenar seu tempo em função de suas próprias atividades. Há uma deslocalização do ato de comer. A instituição refeição se concentrava em lugares fixos (copa ou cozinha); as novas modalidades alimentares favorecem a mobilidade (restaurante, cafés, cantinas, automóvel, etc.). O ritmo da alimentação é pautado pelas exigências da sociedade. A refeição se desestrutura, se fragmenta (ORTIZ, 1994, p. 85).

## Considerações finais

Cascudo (1967), no livro *História da alimentação no Brasil*, destaca que existem certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos de tradição. A modificação desses usos dependerá do mesmo processo de formação: o tempo. Impõem-se a compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou a uma pregação teórica. A eleição de certos sabores que já constituem alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras cimentadas através de séculos não se transforma com facilidade.

Se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, Maciel e Menasche (2003) ressaltam que outros são quase desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem e ainda por razões de ordem cultural, que determinam certos hábitos alimentares. Entretanto, além das práticas alimentares diversificadas, existem outras, encontradas em todo o país e em todas as classes sociais, como o consumo de feijão com arroz e da farinha de mandioca, combinação que se constitui na comida básica do brasileiro.

Canesqui (1988) salienta que os hábitos alimentares devem ser entendidos no conjunto de práticas dos diferentes grupos sociais com o cuidado de não particularizá-los e isolá-los dos determinantes de ordem socioeconômica e de natureza ideológica que modulam a própria produção, distribuição e o consumo em nossa sociedade, comportando especificidades e heterogeneidades conforme realiza-se concretamente o modo de produção capitalista. Estudos nessa área não podem prescindir

do conhecimento antropológico, sempre que se tenha em jogo ultrapassar a dimensão estritamente biológica da questão nutricional e alimentar.

Como vimos, os modelos de dietas tradicionais, quando transpostos para recomendações, acabam resumindo-se a um elenco de alimentos recomendados perdendo-se, o que a alma da dieta tradicional. A estrutura culinária com a preparação, temperos, produtos locais, entre outros aspectos como o modo de comer, estão entranhados no modo de vida da cultura local. A adoção de alimentos de uma outra estrutura culinária passa a ser artificial, algo recomendado, porque vem de fora da cultura do indivíduo receitado. O deslocamento da cultura passa então, por uma adaptação resultando na diferença do original (GARCIA, 1998).

Dado ao seu tamanho, o Brasil apresenta uma significativa diversidade regional, derivada não apenas de seus aspectos físicos, mas também, das variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território. Cada região possui hábitos alimentares próprios e também pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários regionais. Como exemplos temos o acarajé e o vatapá baianos, o arroz com pequi goiano, o tutu e o pão de queijo mineiros, o churrasco gaúcho (MACIEL; MENASCHE, 2003).

As cozinhas regionais apresentam uma grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais, etc. Entretanto, alguns pratos sobressaem ficando associados mais intimamente com suas regiões de origem e seus habitantes, como é o caso do acarajé e vatapá à Bahia; baião de dois ao Ceará; tutu com lingüiça e o queijo à Minas; churrasco ao gaúcho. Esta diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, outro são praticamente desconhecidos pelas demais regiões, reforçando assim as razões de ordem cultural que determinam certos hábitos alimentares (MACIEL, 1996).

No Brasil, o modo tradicional de comer se combina com formas modernas e mais individualizadas de fazer uma refeição. Há o modo moderno, quando se come solitariamente um item culinário individualizado como um hambúrguer em companhia de estranhos. E há também formas de comer tradicionais, quando esta anti-comensalidade moderna é substituída pelos repastos coletivos, invocadores de uma intimidade que não se deseja perder. O estudo do caso brasileiro revela que tais estilos não são exclusivos. Num deles exprimimos nossa

“modernidade”, no outro, indicamos como a comida deve ser saturada das relações pessoais. No caso do Brasil, há efetivamente uma “comida da rua”, impessoal e individualizada a contrastar com uma “comida da casa” que remete ao conjunto de elos sociais imperativos que dão forma e sentido à nossa vida (DaMATTA, 1987).

A modificação no estilo de vida nas últimas décadas, principalmente na vida urbana, devido à industrialização, distribuição de alimentos, urbanização, marketing, tem influenciado os hábitos alimentares das populações. O consumo de alimentos industrializados, semi-prontos, a economia de tempo, a praticidade, têm colaborado para essas mudanças no ato de comer e da escolha alimentar. Dessa forma, a alimentação tradicional, baseada na refeição, vem disputando espaço com novas opções alimentares — os lanches.

Dentre as novas opções de alimentação, os *fast foods* aparecem como o principal fenômeno de consumo alimentar no mundo moderno. A população dos grandes centros está incorporando esses novos hábitos alimentares, típicos de países desenvolvidos, com prejuízos para sua saúde por substituir alimentos tradicionais como feijão, arroz, carne, farinha, verduras, cereais, a favor de produtos industrializados, ricos em gordura, sal, açúcar. O momento da refeição passa a ter outro ritmo para se adequar às novas exigências de um novo tempo na sociedade.

Garcia (1993) diz que lanchonetes, principalmente os *fast food*, esvaziaram substancialmente os rituais associados à alimentação. Diminuiu o tempo dedicado à refeição: a colocação da mesa, a disposição dos utensílios. A própria variedade dos utensílios diminuiu em função das preparações. Devido às embalagens descartáveis, é com facilidade que se desloca uma refeição para outros locais, para uma mesa de trabalho ou para frente de uma televisão. Isto pode ter levado a um enfraquecimento da consciência do ato de alimentar-se em função desses facilitadores à dispersão.

O *fast food* surge como prática dos tempos modernos. Isto significa a redefinição do significado da refeição. Até então, ela se constituía em verdadeira “instituição social”, agregando os modos de vida específicos dos grupos e das classes sociais. A refeição estruturada (entrada, prato principal, sobremesa) cede lugar a uma alimentação fragmentada.

Contrariamente à refeição tradicional, que se fazia em horários fixos, come-se agora em horas variadas (ORTIZ, 1994).

Estamos defendendo, de maneira conclusiva, a alimentação tradicional brasileira e a baiana, convivendo com a globalização do mundo e a diversidade das novas práticas alimentares, como o *fast food*, porém, conservando o seu espaço central, básico, no ato alimentar, na tradição de comer em família, em conjunto, em horas regulares, com entrada, prato principal e sobremesa.

## Referências

- ALGRANTI, L. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, L. de M. **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1997.
- BLEIL, I. S. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate**, v. 6, p.1-25, 1998.
- BOURDIEU, P. **La distinción: critério y bases sociales del gusto**. Madrid: Taurus, 1979.
- \_\_\_\_\_. **A economia das trocas simbólicas**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1999.
- \_\_\_\_\_. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (Org.). **Pierre Bourdieu: sociologia**. São Paulo: Ática, 1994.
- BOURGÉS, H. Costumbres, practicas y hábitos alimentarios deseables e indeseables. **Archivos Latinoamericanos de Nutricion**, v. 38, n. 3, p. 766-779, 1988.
- CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Rev. de Saúde Pública**, v. 22, n. 3, p. 207-16, 1988.
- CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Nacional, 1967. v. 1.
- CONTRERAS, J. **Antropologia de la alimentación**. Madrid: Eudema, 1993.
- \_\_\_\_\_. (Org.) **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995. (Estudi General. Ciències humanes i socials, 3).
- COSTA, P. **A comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor**. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- Da MATTÁ, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** 9. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.
- \_\_\_\_\_. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco.**, v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas).
- ELIAS, N. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. v 1.

- FERNANDEZ-ARMESTO, F. Ruínas do microondas. **Folha de São Paulo**, 20 out. 2002. Caderno Mais, folhas 4-6.
- FERREIRA, A. B. H. **Novo dicionário da língua Portuguesa**. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
- FLANDRIN, J. L. A distinção pelo gosto. In: RIÈS, Philippe; CHARTIER, Roger (Org.). **História da vida privada: da renascença ao século da luzes**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v. 3.
- FREITAS, M. C. Educação nutricional: aspectos sócio-culturais. **Rev. Nutrição PUCCAMP**, v. 10, n. 1, p. 45-49, jan. /jun.1997.
- FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- FRY, P. **Para inglês ver: identidade e política na cultura brasileira**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.
- GARCIA, R. D. Aspectos psicossociais dos hábitos alimentares da população brasileira. In: WORKSHOP INSTITUTO DANONE. 1998. Florianópolis. [Anais...]. Florianópolis-SC, 1998. Tema: Alimentação equilibrada para a população brasileira: pirâmide alimentar.
- \_\_\_\_\_. **Representações sociais da comida no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo**. 1993. Dissertação (Mestrado em Psicologia Social) – Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, 1993.
- GARINE, I. Alimentação, culturas e sociedades. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).
- \_\_\_\_\_. Los aspectos socioculturales de la nutrición. In: CONTRERAS, J. **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995. (Estudi General. Ciències humanes i socials, 3).
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.
- GUBEL, Marley de Assunção. “Fast foods”: fatores determinantes de consumo e adequação nutricional. **Revista Alimentação e Nutrição**, v. 5, n. 17, p. 57-68, mai./jun., 1984.
- ISHIGE, N. O homem o comensal. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).
- JESUS, E. V. **A cozinha baiana do restaurante escola do SENAC do pelourinho-Bahia: mudanças de contexto e atores**. 2002. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Pós-graduação em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2002.
- LAMBERT, J. L. À mesa! A cozinha do estatístico. In: BESSON, Jean-Louis (Org.). **A ilusão das estatísticas**. São Paulo: UNESP, 1995.
- LIMA, N. A festa de Babette: consagração do corpo e embriaguês da alma. **Horizontes Antropológicos**, v. 2, n. 4, p. 71-83, jan./jun., 1996.

- LIMA, T. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. **Anais do Museu Paulista**, v. 3, p. 129-191, jan./dez. 1995.
- LINS, D. et al. **Cultura e subjetividade: saberes nômades**. São Paulo: Papyrus, 1987.
- MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos**, v. 2, n. 4, p. 34-48, jan-jun. 1996.
- \_\_\_\_\_. Cultura e alimentação ou o que tem haver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-56, dez. 2001.
- \_\_\_\_\_. **A culinária e a tradição**. Rio Grande do Sul: MINC/CNRCP/FUNARTE/SPMAD, 2002. p. 27-35. (Série Encontros e Estudos, 4).
- \_\_\_\_\_. ; MENASCHE, R. **Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê?** 2003. Disponível em: [www.adital.org.br/asp2/noticia.asp?](http://www.adital.org.br/asp2/noticia.asp?) Acesso em: 12 out. 2003.
- MAGALHÃES, C. Comida de comer comida de pensar. **Cadernos de debate**, v. 3, p. 29-57, 1995.
- MAUÉS, M. M.; MAUÉS, R. **O folclore da alimentação: tabus alimentares da Amazônia**. Belém, 1980.
- MONTANARI, M. Sistemas alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- OLIVEIRA, S.; THÈBAUD-MONY, A. Modelo de consumo Agro-industrial: homogeneização ou diversificação dos hábitos alimentares? **Cadernos de Debate**, v. 4, p. 1-13, 1996.
- ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: UFSC, 2000.
- ORTIZ, R. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Braziliense, 1994.
- PETRICH, P. Homens de milho, homens de carne. **Correio da unesco**, v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).
- PONTES, H. Elias, renovador da ciência social. In: NEIBURG, F. ; WAIZBORT, L. (Org.). **Dossiê Norbert Elias**. 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2001.
- ROZIN, P. **Towards a psychology of food choice**. Bruxelles- Belgique: Institut Danone, 1998.
- SAVARIM, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.
- SHACK, D. N. El gusto catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. In: CONTRERAS, J. **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995. (Estudi General. Ciències humanes i socials, 3).
- SOBRINHO, M. D. Hábitos e representações sociais: Questões para o estudo de identidades coletivas. In: MOREIRA, A. S. P.; OLIVEIRA, D.C. (Org.). **Estudos interdisciplinares de representação social**. 2. ed. Goiânia: AB, 2000.

VALENTE, F. **Fome e desnutrição**: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: relatório final. Brasília: UnB, 1978. (Série Antropologia –20).

ZALUAR, Alba. **A máquina e a revolta**: as organizações populares e o significado da pobreza. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2000.