

|  |
|--|
| MANUSCRITO: <u>Crônicas</u>              |
| TÍTULO <u>Comida não é só para comer</u> |
| TOTAL DE PÁGINAS: <u>03</u>              |
| DATA: <u>01-01-1973</u>                  |

1973

Comida não é só para comer

(uma abordagem antropológica da alimentação)  
Igor de Garine

Igor de Garine é um destacado etnólogo francês e especialista da FAO em hábitos alimentares. A matéria que apresentamos ao leitor de 2001 foi resumida de um trabalho seu publicado recentemente pelo bimensário europeu "Ceres".

Depois da última guerra mundial, a alimentação humana tornou-se um ~~tema~~ tema favorito dos diversos especialistas das agências internacionais de desenvolvimento. Sobre este tema elaborou-se muita especulação e fez-se muita experiência: quase todo projeto de assistência econômica dedica alguns parágrafos aos recursos alimentícios, os quais seria desejável melhorar, e aos hábitos alimentares, os quais seria não menos desejável mudar e moldar de acordo com um padrão nutricional "científico". A alimentação humana é, porém, uma área da pesquisa onde ainda nos esperam algumas surpresas. Os especialistas que se aprofundaram no estudo dos hábitos alimentares vêm descobrindo um quadro su mamente complexo, passível de ser encarado sob três perspectivas: biológica, psicológica e cultural. É esta última que discutiremos aqui.

Os hábitos alimentares, em sua complexidade, correspondem ao que Marcel Mauss definiu como "fatos sociais totais", isto é, traços culturais influenciados pela gama complexa das atividades de uma sociedade-técnicas, econômicas, sociais, jurídicas e religiosas.

A nossa sociedade industrial, em sua extraordinária expansão, tende a colocar os problemas de alimentação em termos de sociedade de massa em uma escala mundial. Esta tendência leva as vezes a ~~uma~~ uma extrapolação apressada de definições, válidas para o Ocidente industrializado e urbanizado, mas que não se aplicam a sociedades rurais tradicionais, de características distintas e com uma escala de valores e de determinantes bem diferentes. Se cedermos a esta propensão ao simplismo que tem certos planejadores, arriscamos cair naquele tipo de subjetivismo em que incorrem certas escolas psicológicas que tomam o cidadão urbano como representativo da "natureza humana universal".

Julgamento Subjetivo-

Desde 1943, Margaret Mead vem insistindo na inclusão de uma dimensão sócio-cultural na análise dos hábitos alimentares. Ela assim definiu o estudo destes costumes: análise das configurações adotadas por indivíduos ou grupos, submetidos a determinados fatores sociais e culturais, na escolha, no consumo e na utilização de certas partes de um dado universal disponível de produtos comestíveis.

Alguns nutricionistas gostariam de nos convencer de que a alimentação pela alimentação é a preocupação primordial dos seres humanos. É verdade que há exemplos de sociedades que tem de recorrer a toda a habilidade meramente para sobreviver em um ambiente hostil, mas mesmo nessas condições varia muito a importância ~~atribuída~~ assumida pelo alimentar-se e bem comer.

O que é difícil para o ocidental perceber é que em toda sociedade, região ou tribo existe uma elaborada gastronomia, uma cozinha com preferências e regras alimentares complexas. E varia enormemente a importância que cada uma atribui às diversas características físicas dos alimentos e aos seus sabores. Assim, uma sociedade que tem dificuldade em descrever o conceito "doçura" pode ter um riquíssimo vocabulário definindo os diversos estágios da conservação da carne, secamento do peixe ou fermentação da cerveja. De acordo com a escola estruturalista da antropologia, os contrastes entre certas qualidades dos alimentos (por exemplo os conceitos de comida crua, cozida e estragada) revelam os fatores básicos, de oposição e complementação, que determinam o funcionamento de uma sociedade. Neste sentido, uma dada cozinha é como uma língua, alinhando símbolos de alcance bem maior do que o próprio valor formal. Citando Lévi-Strauss, a cozinha é um processo civilizatório, em que o grupo social é obrigado a integrar alimentos naturais ou não domesticados em uma cultura, estruturando uma forma bem definida, que contribui para a codificação das suas relações com o mundo."

A Lógica dos Tabus

Com efeito, cada sociedade determina o que ela considera como passível de servir de alimento. Sociedades distintas, vivendo no mesmo ambiente e-



ecológico e dispõe das mesmas técnicas, farão escolhas diferentes. No Senegal come-se quase todas as partes do baobá, enquanto que no Cameroom, nenhuma. No Chad temos o exemplo de quatro tribos que vivem na mesma região, que ~~mas~~ plantam variedades diferentes de cereais, usam o feijão de modo diverso, e caçam dos hábitos alimentares umas das outras. É o ridículo servindo de fronteira geográfico-alimentar.

Os estudos antropológicos dos tabus e interdições dietéticas de muitas sociedades primitivas nos dão uma análise dos fatores religiosos e sócio-culturais que determinam os hábitos alimentares. Toda sociedade humana, inclusive as de modelo mais arcaico, é basicamente uma organização complexamente estruturada. Os tabus, a regulamentação dietética, contribuem para que os indivíduos e os grupos definam seu lugar no sistema mais amplo, esclarece o seu status no mundo.

#### A Necessidade de uma Integração

No nível metafísico podemos, de modo similar, interpretar os tabus ligados aos ciclos biológicos e aos períodos cruciais na vida do indivíduo. Os tabus, que geralmente se institucionalizam por rituais sociais, confirmam a integração do indivíduo não só em seu grupo mas também no mundo, no cosmos. Nascimento, desmama, infância, puberdade, gravidez, parto, amamentação, menopausa, morte—esses acontecimentos frequentemente são realçados por determinados hábitos alimentares, segundo o sexo do indivíduo.

Atos, como obedecer a uma proibição alimentar, participar de uma refeição ritualizada ou aceitar um presente na forma de alimento confirmam a integração do indivíduo, em seu grupo social. Nas sociedades tradicionais antigas só os estranhos, os débeis mentais e os escravos eram isentos dos regulamentos dietéticos. Os que infringiam a lei eram excluídos da sociedade.

A comida também é um fator de suma importância nos contatos humanos. As refeições dão aos membros de uma família a oportunidade de reunião e comunicação. Especialmente em sociedades agrícolas onde os homens e as mulheres desempenham tarefas diferentes. A refeição em comum representa uma dematização grupal que reconfirma, várias vezes por dia, as interrelações formadas pelos costumes.

Nestas condições se concretizam as relações entre homens e mulheres, entre casais, entre jovens e velhos, etc. Esta função unificadora e a atmca fera especial existente nas refeições no nível grupal de família tendem a desaparecer em nossa sociedade industrial, onde se come frequentemente fora do círculo familiar, e onde é comum a nostalgia pela grande mesa posta na casa dos pais ou avós.

#### Prestígio e Extravagância

As festividades dos homens são quase sempre ocasiões para refeições cerimoniais ou para presentes em forma de alimento, tudo segundo as regras dos costumes. Nestas oportunidades o intercâmbio de comida entre grupos ou í indivíduos têm um importante papel social. A função desses presentes é estabelecer laços sociais entre os indivíduos ou grupos.

A maior parte das sociedades ~~traxológicas~~ tradicionais são totalmente avessas ao nosso conceito moderno de que o ideal econômico é a acumulação de riquezas. Para elas a comida deve ser distribuída: a não repartição do alimento vai contra a sua própria essência.

Outro aspecto, presente em celebrações, é o competitivo, com o anfitrião tudo fazendo para deslumbrar os hóspedes. Nas comunidades rurais européias havia esta tradição, em festas de batismo ou casamento. Um sem número de estudos etnológicos nos mostram esta tendência sempre presente de esbanjar em uma festa recursos alimentícios enormemente superiores aos consumos normais do grupo.

Outro ponto a notar é o efeito do choque cultural devido a transição para uma economia de mercado, com a adoção de hábitos alimentícios de fora do grupo como recurso de prestígio. Assim as comidas tradicionais, prescritas pela tradição, religião ou mitologia, são substituídas por novos pratos, representando uma nova mitologia. Podemos encontrar reflexos disto em grupos sociais já relativamente integrados na sociedade industrial. E até que ponto o que observamos em relação a introdução de novos produtos por modernas técnicas mercadológicas se diferencia do exemplo daquela tribo animista da África Central em cujas oferendas aos deuses um pesquisador constatou a recente presença de vinho tinto e açúcar em cubos?

#### O Ritmo da Natureza e o Ritmo da História

Nas sociedades tradicionais (como nas sociedades rurais ocidentais de 50 anos atrás) a dieta variava segundo a oscilação anual do ciclo ecoló-



lógico e agrícola. Os alimentos tem uma natureza religiosa, são dádiva dos deuses. Daí se originaram ritos e tradições como as ofertas das primícias - cuja função é dessacralizar a colheita para torná-la consumível pelos homens.

Mas alguém pode perguntar, por que preocupar-se com estes costumes de regiões subdesenvolvidas, se estes povos tendem, de qualquer forma, adotar estilos ocidentais? Que adianta penetrar o mistério destes hábitos? Ao invés de preocupar-se em preservar folclores não seria melhor apressar as mudanças, introduzindo os benefícios da indústria de alimentos paralelamente às etapas naturais de monetarização daquelas economias?

Uma possível resposta é que os mesmos princípios que atuam nos folclores "estão presentes mesmo na assim dita civilização, como qualquer mercadologista ou sociólogo poderão confirmar. Por exemplo, o Instituto Francês de Saúde e Pesquisa Médica em recente enquete sobre os fatores de preferências de alimentos na França, concluiu que: "Regras tradicionais, com raízes no passado distante e cristalizadas durante o último século determinam a composição tanto da comida do dia a dia como dos pratos preparados em festividades".

Como estas regras não são de fácil descrição e quantificação, foram silenciosamente ignoradas pelos planejadores.

Na sociedade industrial, a presente crise de valores que afeta o desenvolvimento econômico, a luta contra a pressão do anonimato urbano, a preocupação com a pureza do ambiente natural, são sinais de mudanças que guardam alguma relação com as alterações advindas de choques culturais. O terceiro mundo, que inicialmente se entregou a um frenesi de ocidentalização, começa a se voltar para uma autenticidade tradicional, para um nacionalismo alimentar com reflexos econômicos.

A reflexão sobre os problemas dos hábitos de alimentação é um bom exercício para a derrubada da mentalidade de especialização estreita e para a restauração de um humanismo em tudo o que diz respeito e possa ser incluído no conceito de planejamento.