

Globethics Repository



Comida: alimento transformado pela cultura [Food: food transformed by culture]

This page was generated automatically upon download from the Globethics Repository. More information on Globethics see <https://www.globethics.net>. Data and content policy of Globethics Repository see <https://repository.globethics.net/pages/policy>.

Item Type	Article
Authors	Menasche, Renata
Publisher	Instituto Humanitas Unisinos - IHU
Rights	With permission of the license/copyright holder
Download date	2026-10-29 12:05:57
Link to Item	http://hdl.handle.net/20.500.12424/162822

restaurante oficial das Olimpíadas em 2004. A previsão era servir 280 mil Big Macs, 400 mil porções de Chicken Mc Nugets e 100 mil saladas para cerca de 300 mil clientes, entre esportistas e turistas. Tudo isso em apenas 17 dias. No Brasil, o McDonald's conta com 36 mil funcionários. De 2000 para 2002, o faturamento passou de R\$ 1,46 bilhão para R\$ 1,70 bilhão. Em 2003, foram atendidos, em média, 1,5 milhão de clientes a cada dia. Em 1999, quando a

rede completava 20 anos de Brasil, o número de restaurantes havia aumentado dez vezes, 400 unidades em todas as regiões brasileiras. O restaurante número 500 no Brasil foi aberto em Porto Seguro, na Bahia. Em 1985, o McDonald's Brasil alcançou o seu primeiro recorde mundial, a marca de 58.185 sanduíches vendidos em uma única loja, registrada durante o Rock'n Rio.

Comida: alimento transformado pela cultura

Entrevista com Renata Menasche

Renata Menasche é pesquisadora na Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro), professora na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS) e membro da Sessão Brasileira da International Commission on the Anthropology of Food (Icaf: icaf-br@portoweb.com.br – <http://icaf.brookes.ac.uk>). Graduada em Agronomia pela Universidade de São Paulo (USP), é mestre em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, pela UFRJ. Sua dissertação de mestrado intitula-se *Percepções e projetos: agricultura familiar em mudança - o caso da região de Santa Rosa, Noroeste do Rio Grande do Sul*. A professora é doutora em Antropologia Social, pela UFRGS, tendo sua tese o título *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. Renata é co-autora de **Gênero e agricultura familiar: cotidiano de vida e trabalho na produção de leite**. Curitiba: DESER/CEMTR, 1996; e uma das organizadoras de **Gênero e Agricultura Familiar**. São Paulo: SOF, 1998. Em entrevista concedida por e-mail à revista **IHU On-Line**, ela afirma que “a comida pode ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o ato alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. A fome e a sede são, assim, formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos”.

IHU On-Line – Em que medida é possível entender o ato de comer como uma manifestação cultural, com implicações históricas, antropológicas e sociológicas?

Renata Menasche – Talvez um bom ponto de partida para esta discussão seja a diferenciação entre alimento e comida, estabelecida por Roberto

DaMatta⁵ ao analisar o caso brasileiro: toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo o alimento é comida. Por isso, alimentos considerados iguarias por determinadas sociedades ou grupos sociais (e/ou determinadas épocas),

⁵ DaMatta, Roberto. *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*. O Correio da Unesco, Rio de Janeiro, 15(7), p.22-23, 1987. (Nota da entrevistada)

muitas vezes, são abominados por outros. Disso todos sabemos, basta observar a cara de nojo que muitos de nós fazemos ao assistir a uma reportagem na TV que mostre, por exemplo, como a carne de cachorro é apreciada em algumas regiões da Ásia, ou o prazer com que se deliciam populações esquimós ao degustar o fígado cru de uma foca. Do que dificilmente nos damos conta é que asco equivalente possivelmente seria provocado pelo mais saboroso de nossos churrascos entre considerável parcela da população da Índia, para quem a vaca é sagrada. Cada sociedade classifica, segundo seus valores, os alimentos que têm disponíveis, e nem toda a substância nutritiva será classificada como comida: o que se come, com quem se come, quando, como e onde se come... enfim, as escolhas, proibições e tabus alimentares são definidos pela cultura. A comida pode, assim, ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o ato alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. A fome e a sede são, assim, formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos.

IHU On-Line – Quais os principais significados contidos no ato de comer? Como se inter cruzam identidade social, imaginário e representações sociais na alimentação?

Renata Menasche – Como disse o pesquisador francês Claude Fischler⁶, o homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário. O

⁶ Fischler, Claude. *Présentation*. Communications, Paris, 31, p.1-3, 1979. (Nota da entrevistada). Claude Fischler é co-diretor do CETSAH (Centro de Estudos Transdisciplinares - Sociologia, Antropologia e História), pesquisador e membro da École des Hautes Etudes en Sciences Sociales. Integra a comissão científica da AFSSA, agência francesa de Segurança Alimentar. É um dos editores executivos da revista internacional *Appetite* e membro do conselho editorial da revista francesa *Communications*. (Nota da **IHU On-Line**)

ato alimentar implica, desse modo, em valoração simbólica. Qual a boa comida? O que se come em dias comuns, finais de semana, dias de festa? Que alimentos são considerados perigosos? Quais os alimentos tidos por saudáveis? Homens, mulheres, idosos(as), jovens e crianças: quem come o quê? Perpassada por aspectos simbólicos, as escolhas dos alimentos podem expressar o *status* de um indivíduo em uma sociedade. E isso aprendemos desde cedo. Ao recusar levar à escola um lanche caseiro, preferindo o produto industrializado; ou ao eleger como local preferido para refeições fora de casa a loja da rede de *fast food*, é essa a mensagem que a criança está buscando afirmar ante seus coleguinhas: sou “bacana” (essa não deve ser uma expressão que essa geração utilize) por comer esse tipo de alimento. Da mesma forma, a cozinha de um grupo social expressa sua identidade, o pertencimento ao grupo. Os que já viajaram e tiveram oportunidade de, em outras terras, ter contato com conterrâneos, sabem disso. Basta estar fora do Rio Grande do Sul para que um gaúcho se torne especialista em churrasco; assim como é condição suficiente estar no exterior para que muito brasileiro que até então jamais havia temperado um feijão se torne autoridade em feijoada. A alimentação é marcadora de identidade: somos o que comemos.

IHU On-Line – Em que sentido a comida pode ser vista como fenômeno social, especialmente no Brasil?

Renata Menasche – Dado o tamanho do País, 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, mas também pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários

regionais. Mas, à parte as práticas alimentares diversificadas, existem outras, encontradas em todo o País e em todas as classes sociais, representadas pelo consumo do feijão com arroz e da farinha de mandioca, combinação que pode ser considerada como constitutiva da comida básica do brasileiro, presente em seu cotidiano, mas também em momentos especiais, compartilhados com parentes, vizinhos e amigos: a feijoada. Ter em conta essa diversidade cultural é fundamental, ou, por mais bem intencionados que fossem, estariam destinados ao fracasso quaisquer programas destinados a melhorar a situação alimentar de populações carentes. Se, na alimentação, se traduz a identidade de um grupo social, temos que, no centro do debate sobre as políticas públicas voltadas para a superação da falta de comida, deve estar posta a idéia da eliminação da fome como inclusiva em uma perspectiva mais ampla que a da imperativa satisfação das necessidades biológicas. O combate à fome, para que tenha eficácia, deve, respeitando a diversidade, ser também construtor de cidadania.

IHU On-Line – Quais as principais influências da comida de outras nações nos pratos brasileiros?

Renata Menasche – É certo que o que hoje é denominada de "cozinha brasileira" é resultado de uma grande mistura de elementos, das mais diversas procedências. Sobre isso muito já se falou. Talvez mais interessante seria comentar os efeitos da presença relativamente recente entre nós das cozinhas de diferentes países, isso que podemos facilmente observar nas praças de alimentação de qualquer *shopping center* dos muitos que têm se disseminado nas grandes cidades brasileiras, ou a presença, nas gôndolas dos supermercados, independentemente da época do ano, de produtos originários não apenas de diferentes regiões brasileiras, mas de

inúmeros países, ou a expansão, no País e no mundo, que vêm tendo as grandes cadeias de *fast food*. Deveríamos, talvez, nos indagar se chegará um dia em que os povos dos diferentes pontos do planeta se alimentarão de modo idêntico. É bem verdade que o processo de globalização promove uma uniformização dos produtos consumidos, dos comportamentos alimentares e dos gostos. Entretanto, o que inúmeras pesquisas, realizadas em diversos países, vêm observando, é que concomitantemente a esse processo vem ocorrendo uma diversificação em escala local. Como mostra Canclini⁷, não se deve entender o global como substituto do local. A relação da globalização com as culturas locais e regionais não seria, então, apenas de homogeneização: as diferenças podem persistir, vindo a ser, muitas vezes, apropriadas pelo mercado. Talvez um bom exemplo desse processo seja a forma como a rede de *fast food* McDonald's incorpora, nos diferentes países, produtos e características locais. Na França, por exemplo, o sanduíche que é vendido em todo o mundo leva um queijo de fabricação local, apreciado pelos franceses, que levam muito a sério seus queijos. Mas lá, diferentemente do que ocorre aqui, esse sanduíche não poderá ser acompanhado por água de coco, ou seguido de uma sobremesa feita com maracujá. Dessa forma, a homogeneização dos modelos de consumo alimentar deve ser relativizada, uma vez que os elementos que têm em comum são, de fato, interpretados segundo as diferentes culturas, inserindo-se em estruturas fortemente marcadas pelas particularidades locais.

IHU On-Line – Quais as mudanças culturais introduzidas pelo microondas e pelo freezer?

⁷ Canclini, Nestor Garcia. *Consumidores e cidadãos*. Rio de Janeiro: UFRJ, 1997. 266p. (Nota da entrevistada)

Renata Menasche – Há alguns estudos interessantes que mostram como a introdução de equipamentos como esses transformaram hábitos e representações sobre a alimentação. Vou buscar destacar alguns aspectos a respeito. Sobre o freezer, gostaria de falar um pouco das mudanças decorrentes de sua introdução na vida de algumas comunidades rurais gaúchas que estudei. Antigamente, a carne mais consumida nessas localidades não era a bovina, e sim a suína (que se prestava melhor ao armazenamento, realizado à época em barris cheios de banha). Quando uma família abatia um boi, era um verdadeiro evento na comunidade: os vizinhos e parentes vinham ajudar, e a carne (que não podia ser conservada por muito tempo) era distribuída entre eles. Assim, naquele momento, todas as famílias envolvidas dispunham de carne fresca. Após algum tempo, o ritual de abate e distribuição de carne bovina, por meio do qual se renovavam as relações de sociabilidade da comunidade, seria promovido por outra família... e assim por diante. Com o advento da eletricidade, e mais especificamente do freezer, a possibilidade de armazenamento fez com que cada família rural passasse a consumir carne bovina quase que cotidianamente, deixando de ser realizada a troca entre vizinhos e parentes. Assim, a chegada do freezer alterou não apenas os hábitos alimentares daquele grupo, mas também as práticas de sociabilidade em seu interior. Não se trata aqui de avaliar se o uso de uma dada tecnologia é bom ou ruim, mas de buscar observar que tipo de mudanças pode causar, particularmente no que se refere às percepções em relação à alimentação.

O microondas

Com relação ao forno microondas, alguns estudos mostram (e também em minhas pesquisas com consumidores de Porto Alegre pude notar) uma forte

desconfiança em relação ao emprego desse equipamento, associada a elementos, como a rapidez do cozimento, o aquecimento dos alimentos do interior em direção ao exterior e a invisibilidade das ondas (que caracterizariam a ação do forno microondas como inversa ao modo de funcionamento dos fogões convencionais), e as restrições de emprego do equipamento por uma série de recomendações (como o não-emprego de metais e a não-introdução de ovos ou outros alimentos com cascas, sem que perfuradas, sob risco de explosão). Esse receio de absorção de alimentos tornados nocivos sem que o aparentem poderia ser associado à desconfiança existente em relação aos alimentos industrializados e aos hábitos alimentares modernos.

IHU On-Line – Quais as influências da alimentação com transgênicos na cultura e na saúde das pessoas?

Renata Menasche – É notório que o tema é polêmico, assim como sabemos que são ainda desconhecidos os possíveis efeitos dos alimentos e cultivos transgênicos na saúde e no meio ambiente. Assim, vou restringir-me a comentar rapidamente alguns dos aspectos que, em pesquisa realizada em 2003, durante a elaboração de minha tese de doutorado⁸, pude observar a respeito das percepções de moradores de Porto Alegre entrevistados a respeito dos alimentos transgênicos. Mas para isso faz-se necessário trazer algo de sua visão sobre o que poderíamos denominar de comida moderna. Embora o consumo de alimentos industrializados em geral, e pré-

⁸ MENASCHE, Renata. *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. 283f. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003. Disponível em: <http://sabix.ufrgs.br/ALEPH/file/bibdigital> (Nota da entrevistada)

preparados em particular, seja bastante difundido, muito poucos seriam os informantes que remarcariam a praticidade, facilidade ou economia de tempo decorrentes de sua utilização, a maioria preferindo ater-se a comentar o que percebem como seus efeitos negativos. Os produtos industrializados são por eles desqualificados, ao mesmo tempo que são afirmados como preferíveis os percebidos como naturais, associados a uma imagem idealizada do campo. No entanto, os mesmos alimentos produzidos pela indústria agroalimentar desqualificados nos depoimentos dos moradores de Porto Alegre entrevistados são por eles cotidianamente consumidos. Ao longo

da pesquisa, pôde-se observar que, para os consumidores entrevistados, os alimentos transgênicos são percebidos como incluídos em uma série de medos contemporâneos, vindo a ser associados a clone, radiação, vaca louca, mutação, má-formação fetal e câncer. Se é possível afirmar que entre a maior parte dos moradores de Porto Alegre entrevistados os alimentos transgênicos são objeto de rejeição, temo que essa opinião não necessariamente encontrará – do mesmo modo que ocorre com a dita comida moderna – correspondência em suas atitudes diante das prateleiras dos supermercados e à mesa.

O significado do alimento na família camponesa

Entrevista com Klaas e Ellen Woortmann

A importância da alimentação para a família camponesa é o tema da entrevista que segue, feita por e-mail, pela revista *IHU On-Line*, ao casal de professores Klaas e Ellen Woortmann, da Universidade de Brasília (UnB). Eles afirmam que “na alimentação camponesa, a quantidade e a diversidade são mais importantes do que a qualidade, isto é, a sofisticação. Isso ocorre porque a família camponesa produz a maior parte daquilo que consome, o que pode levar a uma dieta razoável, porém pouco variada e marcada pela sazonalidade”. Klaas leciona no Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília. É graduado em Geografia e História pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, mestre em Sociologia pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), doutor em Antropologia Social e Cultural pela Harvard University, dos Estados Unidos, com a tese *Marginal Men and Dominant Women: Kinship and Sex Roles Among the Poor of Bahia*, e pós-doutor pela University of Sussex, da Inglaterra. Klaas é autor de, entre outros, *Religião e Ciência no Renascimento*. Brasília: UnB, 1997; *O Trabalho da Terra: A Lógica e a Simbólica da Lavoura Camponesa*. Brasília: UnB, 1997; e *O Selvagem e o Novo Mundo*. Brasília: EDUnB, 2004.

Ellen Fensterseifer Woortmann ensina no Departamento de Antropologia da UnB. Graduada em História pela Unisinos, é mestre e doutora em Antropologia pela UnB, tendo sua tese o título *Colonos e Sitiantes: um estudo comparativo do parentesco e da reprodução social camponesa*. Ellen é autora de, entre outros, *A*