

Flavia Cupolillo Yamagata¹

João Felipe Rammelt Sauerbronn²

Alimento e comida: reflexões sobre história do alimento,
consumo e significados

*Food and eating: reflections on food history,
consumption, and meanings*

RESUMO

A alimentação é um tema que vem atraindo o interesse de diversas disciplinas. Além das preocupações com a alimentação saudável e com distúrbios alimentares, recorrentes em estudos no campo da saúde, o consumo de alimentos tem atraído a atenção de pesquisadores do campo do marketing e dos estudos de consumo. As conversas sobre preparação de pratos e o compartilhamento de fotos de pratos finalizados inundam a mídia e as redes sociais e motivam pesquisadores a procurarem compreender mais profundamente a alimentação. Sendo assim, novas perspectivas estão sendo incorporadas às pesquisas sobre práticas de consumo de comida. O objetivo do presente ensaio teórico é dar luz a alguns aspectos da história social da alimentação e aos conceitos de alimento e comida. Consideramos importante explorar essa discussão como forma de construir uma compreensão mais profunda a respeito dos aspectos simbólicos e culturais do consumo de comida.

Palavras-chave: estudos de consumo; alimento e comida; história da alimentação; história da alimentação no Brasil

ABSTRACT

Food is a subject of studies that has been attracting the interest of several disciplines. In addition to concerns about healthy eating and eating disorders, recurrent in health studies, food consumption has attracted the attention of researchers in the field of marketing and consumer studies. Discussions about preparing dishes and photo sharing of finished dishes flood the media and social networks and motivate researchers to seek to understand food consumption more deeply. Thus, new perspectives are being incorporated into research on food consumption practices. The objective of this theoretical essay is to shed light to some aspects of the social history of food and the concepts of food and nutrition. We consider important to explore this discussion as a way of building a deeper understanding of the symbolic and cultural aspects of food consumption.

Keywords: consumer studies; food consumption; food history; food history in Brazil

1 Mestre em Administração pela EBAPE/FGV (Fundação Getúlio Vargas, 2007) e Doutoranda em Administração na UNIGRANRIO – PPGA. E-mail: flaviacupolillo@gmail.com

2 Professor Adjunto do PPGA da Unigranrio. Doutor em Administração pela EBAPE/FGV-RJ (2007), Mestre em Administração Pública pela EBAPE/FGV-RJ. E-mail: joao.sauerbronn@gmail.com

1 INTRODUÇÃO

O alimento, a comida e a alimentação se tornaram temas de estudos recorrentes dentro das ciências sociais. A alimentação é fator primordial na rotina dos seres humanos, não exclusivamente por suprir as necessidades básicas, mas, também, porque está intrinsecamente ligada a identidades culturais. Recentemente o consumo alimentar também passou a ser um ponto tratado com mais preocupação no campo da saúde pública, uma vez que distúrbios alimentares, relacionados a transtornos de ordem física ou psíquica, têm se tornado mais frequentes na sociedade contemporânea (ABREU et al., 2001). Para Canesqui (2005), o consumo de alimentos ilumina a interdependência entre o homem biológico, o homem social e o homem cultural.

O trivial ato de comer e seus cumprimentos de ordem fisiológica podem passar despercebidos por quem consome a comida. No entanto, a alimentação é permeada de desejos e emoções (ROSSI, 2014), carregada de memórias e significados (CASCUDO, 2011) e tem movido indivíduos em direções diversas associadas à saúde, estética e entretenimento (TEIXEIRA; SAUERBRONN; LODI, 2015). Cada vez mais pessoas se engajam mais profundamente com práticas de consumo de alimentos das mais diversas, desde a busca por dietas saudáveis até conversas sobre como preparar, executar e consumir pratos, compartilhando fotografias de pratos finalizados e troca de experiências culinárias.

Desde o trabalho de Lévi-Strauss (2004), originalmente publicado em 1964 como o primeiro volume da obra "Mitológicas", até a expansão das ciências sociais do alimento e a criação de campos específicos como a sociologia do alimento (MURCOTT, 1983; MAURER; SOBAL, 1995; CAPLAN, 1997; BEARDSWORTH; KELL, 1997; WARDE, 1997) e a antropologia do alimento (MESSER, 1984; MINTZ; DU BOIS, 2002; TIERNEY; OHNUKI-TIERNEY, 2012), observa-se um crescente interesse da academia pela alimentação (CUPOLILLO; SAUERBRONN, 2017). A comida atraiu a atenção de acadêmicos e do público em geral porque serve como uma forma universal de se alcançar uma ampla extensão de práticas culturais (WATSON; CALDWELL, 2005).

O interesse público pela comida cresceu a partir da década de 1990, quando presenciamos a proliferação de grande diversidade de programas de TV com conteúdos culinários, documentários de viajantes expondo as peculiaridades das cozinhas por eles visitadas e debates sobre saúde, alimentos e consequências para o corpo. Ao mesmo tempo, livros de receitas figuram como produtos editoriais relevantes e a discussão acerca da alimentação toma conta das redes sociais (CUPOLILLO; SAUERBRONN, 2017). Na sociedade contemporânea, podemos observar que o alimento ocupa posição de destaque na vida das pessoas e nos mercados e que novas perspectivas estão sendo incorporadas às práticas de consumo: novas relações entre as pessoas, novos produtos, novas interpretações da comida.

No presente ensaio teórico, apresentamos uma breve história social da alimentação com o objetivo de explorar a relação que existe entre a alimentação e a sociedade, com seus mitos, cultura e estruturas. Seguimos, assim, o que Flandrin e Montanari (2015) denominam como uma nova história da alimentação. Tal pro-

posta se baseia em aspectos de ação e do pensamento humano que possibilitem a compreensão do papel e da importância da alimentação, assim como sua posição estratégica no sistema de vida e de valores das diversas sociedades (FLANDRIN; MONTANARI, 2015). Acreditamos que tal discussão possa servir como suporte para melhor compreensão de aspectos simbólicos e culturais do consumo de comida.

No trajeto proposto, retomamos também a discussão iniciada por DaMatta (1984) acerca da dimensão cultural e da distinção entre alimento e comida. Segundo DaMatta (1984), enquanto a comida incorpora o intelectual ao sensível e integra nutrição e cultura, o alimento é compreendido como aquilo que tem aspectos estritamente nutricionais, que é ingerido pelas pessoas para que se mantenham vivas. Ainda que recentemente tenhamos identificado um aumento da importância das informações nutricionais, proteicas e energéticas dos produtos comestíveis, há de se compreender o ato de 'comer significados' e formas de compartilhamento destes significados (MACIEL; CASTRO, 2013).

2 BREVE HISTÓRIA SOCIAL DA ALIMENTAÇÃO

A presente seção traz uma revisão de literatura focada na apresentação de uma breve história social da alimentação. O intuito dos autores é desvelar a relação existente entre alimentação e sociedade, com seus mitos, cultura e estruturas sociais ao longo do tempo. Seguimos aqui a proposta de Flandrin e Montanari (2015) que observam a história da alimentação sem deixar de lado aspectos de ação e do pensamento humano. Tal proposta não pretende se distanciar da história tradicional da alimentação, mas reconhece o papel e a importância do tema, assim como sua posição estratégica no sistema de vida e de valores das diversas sociedades. De acordo com Flandrin e Montanari (2015), não se pode assegurar a autoria e invenção de alimentos e comidas, mas é possível compreender que existem forças que alteram as formas de consumo de alimentos, incluindo modos de preparo e gostos (FLANDRIN; MONTANARI, 2015).

Para Montanari (2009), a cozinha representa a cultura de quem a pratica e pode ser percebida como um celeiro de identidades de grupos. Dessa forma, podemos associar noções de identidade e troca à cozinha (MONTANARI, 2009). De acordo com Santos (2005), a cozinha deve ser compreendida como um espaço destinado à elaboração de alimentos, dando sabor e sentido ao mesmo. Além disso, são refletidos nas cozinhas aspectos da intimidade familiar e relações de gênero ou de geração, uma vez que a cozinha é um espaço repleto de relações sociais.

Na antiguidade, saúde e longevidade estavam intimamente relacionados com os hábitos alimentares. Assim, o apetite maior era sinal de saúde enquanto a inapetência representava doença (BRESCIANI, 2015). Segundo Bresciani (2015) a alimentação contava com um cardápio variado que era baseado em trigo e cevada, mas incluía cebola, alho e alho-poró cultivados em hortas, assim como peixes, carnes e laticínios, os quais eram produzidos a partir de animais de criação. A cozinha da antiguidade também incorporava plantas e especiarias, o que a aproximava da prática medicinal daquele tempo (BRESCIANI, 2015). Segundo Bresciani (2015), os alimentos

eram assados ou cozidos no fogo ou em fornos de terracota que se encontravam no interior das residências. Nos palácios, havia espaço para cozinha, despensa e depósitos de alimentos.

De acordo com Piponnier (2015), o fogão e a mesa sempre foram dispostos em locais separados do espaço doméstico e, em geral, difíceis de situar num contexto social preciso (PIPONNIER, 2015). A natureza e disposição de mobiliários e utensílios revelam as maneiras como se davam as refeições. Nas aldeias mediterrâneas, por exemplo, o fogão, erguido no chão e no interior da casa, ocupava espaço muito bem delimitado e definia um local destinado exclusivamente para manipulação dos alimentos. Entretanto, havia contrastes entre as residências camponesas e a senhoriais ou urbanas, uma vez que nessas últimas foram encontrados espaços individualizados de cozinha dentro das casas, o que define uma função culinária mais focada no núcleo familiar (PIPONNIER, 2015).

Piponnier (2015) afirma que no século XIV os objetos de cozinha já eram extremamente diversificados e podiam variar desde panelas de folha de cobre e caldeirões de bronze a grelhas e espetos, mais comuns em residências mais abastadas. Com respeito à preparação e sobretudo à conservação de alguns alimentos, a madeira era material mais comum e já se usavam acessórios como coadores, colheres, escumadeiras (PIPONNIER, 2015). Os utensílios que adornavam a mesa eram poucos e diversos, mas vale ressaltar que mesas eram raras para as pessoas mais modestas, tanto no campo quanto na cidade. Assim, segundo Piponnier (2015), as refeições eram feitas à beira do fogo ou à porta da casa sobre um banco, pois dessa forma a luz natural era melhor aproveitada.

O contato com outras populações, novos produtos e métodos de preparação de alimentos fez com que as tradições alimentares sofressem mudanças e influências externas (PIPONNIER, 2015). A cozinha medieval foi sofrendo mudanças ao longo do tempo e as cozinhas europeias dos séculos XIX e XX se tornaram algo muito distante dessa (FLANDRIN, 2015). Segundo Flandrin (2015), a modernização da cozinha europeia teve início com o fim da Idade Média e se consolidou com a Revolução Industrial, em meados do século XIX. Para Flandrin (2015), entre os séculos XVI e XVII, a presença de pratos com legumes na culinária francesa dobrou e os legumes verdes passaram a fazer parte de muitos pratos, assim como as famílias dos cogumelos, alcachofras e cardos e aspargos e brotos.

O impacto da revolução industrial foi grande na alimentação europeia. Flandrin e Montanari (2015) mostram que produtos que eram tidos como de subsistência e produzidos localmente em zonas rurais passaram a ser processados em fábricas de maneira e se tornaram produtos de massa. Além disso, já na segunda metade do século XX, as fábricas de eletrodomésticos trouxeram para o mercado novos utensílios de cozinha e proporcionaram novas formas de se processar os alimentos em casa (FLANDRIN; MONTANARI, 2015). Em paralelo a isso, o avanço técnico-científico fez com que novas técnicas agrícolas passassem a serem utilizadas e as formas de conservação de alimentos se tornassem mais eficientes (ABREU et al., 2001). A produção de alimentos e bebidas em escala industrial foi importante para o progresso

da alimentação e para o surgimento de novos costumes alimentares (ABREU et al., 2001). Aderindo à transformação técnica, econômica e demográfica, o ato de comer fora de casa cresceu e surgiu uma indústria de serviços de alimentação fora de casa (FLANDRIN; MONTANARI, 2015).

Aliado ao desenvolvimento dos métodos de conservação de alimentos, o desenvolvimento de meios de transporte mais rápidos e eficientes fez com que se desenvolvesse um mercado global de alimentos e, por conta disso, frutas, grãos e cereais de todas partes do mundo passaram a ocupar posições importantes nos mercados europeus (FLANDRIN; MONTANARI, 2015). A análise da evolução dos mercados de alimentos nos séculos XIX e XX feita por Teuteberg e Flandrin (2015) mostra fases não homogêneas de alguns alimentos importantes: as batatas, legumes secos e cereais apresentaram queda no consumo ao longo do século XX, enquanto o consumo de frutas, legumes frescos e açúcar duplicou no mesmo período. Bebidas cujos processos de produção industrial alcançaram elevado progresso, como vinho, cerveja e sidra, também obtiveram considerável crescimento de consumo ao longo do século passado. Teuteberg e Flandrin (2015) destacam ainda o imenso crescimento das sodas, refrigerantes e outras bebidas adoçadas no mesmo período.

A partir do último quarto do século XX, o alimento passou a ser entendido não só como fonte de nutrientes e satisfação, mas também como agente do bem-estar corporal (TONINI; SAUERBRONN, 2013). Flandrin e Montanari (2015) apontam que essa tendência teve início nos anos 1970, quando as pessoas passaram a observar a composição e os benefícios dos alimentos. Assim, as formas de preparação e consumo de alimentos passaram a incorporar o entendimento das consequências dessas sobre os corpos e o movimento pela alimentação saudável ganha espaço em todo o mundo (TEIXEIRA; SAUERBRONN; LODI, 2015). Uma vez que os corpos passam a ser observados e controlados (THOMPSON; HIRSCHMAN, 1995), a alimentação passa a ter um caráter funcional mais intenso e componentes com ação sobre o corpo passam a ser incorporados nas rotinas alimentares dentro e fora do lar.

3 BREVE HISTÓRIA SOCIAL DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Segundo Cascudo (2011), a história da alimentação no Brasil se inicia com a alimentação indígena, que foi registrada pela primeira vez por Pero Vaz de Caminha, em 1500. Em seu primeiro contato com a população original do Brasil, os colonizadores ofereceram pão, peixe cozido, pastéis, mel e figos passados, além de vinho português, e foram apresentados à mandioca (CASCUDO, 2011). A mandioca foi registrada como um alimento obrigatório, regular e indispensável aos habitantes originais e era consumida também nas formas de farinha, como acompanhamento para carnes ou frutas e de beiju, importante para as bebidas (CASCUDO, 2011).

No Brasil, a farinha se sustenta como tal há mais de seis séculos. Se tornou um alimento quase que insubstituível. Sacia, satisfaz e faz volume. Em continuidade ao cardápio indígena, o mingau também se tornou presente na alimentação brasileira entre os séculos XVI e XVII. Este era feito com a farinha de mandioca e se alastrou

pelo nordeste brasileiro. Para Cascudo (2011), o milho verde e as bananas também marcavam presença no cardápio indígena, sendo essa última ingerida in natura, cozida, assada, acompanhando pratos.

Segundo Cascudo (2011), os temperos passaram a ser incorporados à alimentação indígena local depois que as cozinheiras nativas passaram a ter contato com os hábitos culinários portugueses, ao longo dos séculos XVI e XVII. Cascudo (2011) ressalta que um dos condimentos mais importantes para os locais indígenas era a pimenta, a qual misturavam com a farinha ou comiam com pescados e legumes. O uso do sal também foi um hábito herdado dos portugueses. Assim, a partir dessa mescla de culturas, se estabeleceu a base da culinária popular brasileira: mandioca, milho, feijão, além das frutas, das caças, da pimenta, dos palmitos, do mingau e do pirão (CASCUDO, 2011).

A transformação da agricultura colonial trouxe a cana de açúcar ao cardápio brasileiro. Inicialmente, a cana era consumida mastigada, mas rapidamente foi incorporada ao consumo do caldo, da aguardente e da rapadura. Produtos como linguiça, presunto, vinho, azeite e vinagre não eram brasileiros, mas com o fluxo que atravessava o Atlântico, se tornaram e houve grande influências destes produtos na culinária brasileira.

O final do século XVI foi um marco no processo de desenvolvimento da cozinha brasileira e a Bahia pode ser marcada como uma terra farta, com frutas, carnes de vaca, porco, galinhas e até ovelhas. Hortaliças e pescados (incluindo os crustáceos) também não faltavam e, portanto, participavam de qualquer refeição jesuíta, sem deixar de lado o elemento fundamental da alimentação brasileira: a farinha. Entretanto, com base em Cascudo (2011), já haviam cronistas do Brasil no século XVI que mencionavam o feijão na alimentação dos indígenas. Aqui, a predileção fez do consumo do feijão um ato diário (até duas vezes ao dia) e o torna um elemento da cozinha brasileira de grande estilo e demanda. Ao feijão preto foram incorporadas carnes e farinha e seu acompanhante principal, o arroz. Apesar de pouco nutritivo, o arroz também se tornou um elemento indispensável nos pratos dos brasileiros. A dupla feijão com arroz passou a ser vista como a única a trazer robustez e energia aos soldados, acompanhada também de farinha e, desde então, a refeição típica passou a contar com feijão e arroz.

O assado é uma técnica culinária que existe há milênios e era praticada pelos indígenas (CASCUDO, 2011). A carne utilizada pelos indígenas era a de caça e o assado dominava a técnica culinária dos indígenas, com pouco cozimento, pimenta e sal (CASCUDO, 2011). Ainda de acordo com este autor, a evolução desta técnica pode ser caracterizada da seguinte forma: assado na brasa, no espeto, sobre a grelha (hoje, grelhado) e assado ao forno (CASCUDO, 2011). Na região sul do Brasil o hábito de assar a carne existe desde o século XVIII.

Outro item indispensável na culinária local, sobretudo no Nordeste, é o azeite de dendê. Também conhecido com óleo de palma ou azeite de cheiro, ele é oriundo da África e foi incorporado à culinária brasileira no período colonial. O azeite de dendê ficou conhecido por seu gosto, cor e sabor forte, mas não conquistou o

sertão, a zona central e nem tampouco o sul do país. Ressalta-se, também, a carne seca, de sol, bastante presente na culinária do Rio Grande do Norte e do Ceará (CASCUDO, 2011).

O açúcar, até então desconhecido dos indígenas e trazido pelos portugueses, é digno de realce. Muitos doces, como as laranjadas, cidradas, aboboradas eram tratados como remédios. No início do século XVI, alguns doces eram considerados os favoritos como os de ovos, leite e marmelo. Logo depois, veio o mel. O leite de coco vai aparecer tanto no salgado como nos doces.

O açúcar foi introduzido no Brasil pelos portugueses, mas é curioso observar que, segundo Cascudo (2011), até o início do século XX, poucas cidades brasileiras contavam com confeitarias. Os doces brasileiros incorporam frutas tropicais e ganharam identidade própria, como a cocada, que é uma transformação local dos doces tradicionais portugueses (CASCUDO, 2011).

No início do século XVIII, a cachaça se tornou popular (CASCUDO, 2011). Desde então, a cachaça se tornou a bebida brasileira e a propagação do item foi tamanha que no século XIX sua fabricação já era intensa. Canaviais, engenhos e torcedores trabalhavam de forma volumosa para se obter melado e aguardente. Era evidente a dedicação dos engenhos à rapadura e à cachaça.

No final do mesmo século, os brasileiros também já bebiam cervejas. A presença dos holandeses em Pernambuco teve importância central para o desenvolvimento desse gosto. Segundo Cascudo (2011), em 1836, já se anunciava a primeira cerveja brasileira e haviam fábricas em estados como São Paulo, Bahia, Recife, Rio Grande do Sul. Nos sertões, a preferência pelo produto demorou, pois, seu povo ainda preferia o vinho. Nesse sentido, a cerveja conquistou território com mais evidência nas cidades litorâneas, uma vez que era considerada refrescante e vista como uma bebida não digna de figurar nas refeições, acompanhando alimentos (CASCUDO, 2011).

Percebe-se que a caracterização da alimentação brasileira se dá a partir do período colonial e, à priori, a partir dos alimentos locais nativos que foram misturados a alimentos trazidos da Europa (Portugal) e África. Avançando na linha do tempo, a urbanização e o processo de metropolização de algumas cidades brasileiras também impactaram de forma direta nas mudanças profundas na alimentação do Brasil. De acordo com Bleil (1998), no período entre 1960 à 1990, a população de áreas urbanas cresceu consideravelmente e, além disso, foi um período de extrema importância para a indústria brasileira prosperar. Com locais de moradia distantes do trabalho e maior rigidez de horário, este momento também foi marcado pelo início do hábito de se fazer refeições fora de casa. Assim, o fast-food se tornou um hábito do brasileiro.

Sobre o sistema de refeições no Brasil, Barbosa (2007) afirmou que as pessoas neste país têm menos refeições ao longo do dia do que as indicadas pelos médicos e nutricionistas; elas beliscam, comem besteiras. Além disso, esta autora compreendeu que as refeições são organizadas em sistemas por ela denominados de: semanal, fim de semana e ritual. Ademais, ela destaca que o brasileiro se alimenta com uma mistura de vários estilos culinários, havendo mistura de diferentes alimentos

no mesmo prato e que há grande informalidade e pouca preocupação com a apresentação da comida no prato. Segundo a mesma, a apresentação dos pratos dos brasileiros é pouco valorizada (BARBOSA, 2007).

No início da década de 1990, pesquisadores do consumo alimentar brasileiro perceberam que alguns hábitos sofreram mudanças consideráveis. Como resultado da intensa urbanização, da estabilidade econômica, do aumento da renda e do emprego, mais brasileiros passaram a comer fora de casa. A alimentação cotidiana do brasileiro passou a incorporar mais carnes, embutidos, leite, ovos e refrigerantes, assim como massas instantâneas, o que trouxe impactos negativos à saúde (TEIXEIRA; SAUERBRONN; LODI, 2015).

4 ALIMENTAÇÃO, ALIMENTO E COMIDA

O trabalho seminal de Lévi-Strauss (1964) abriu caminho para que os cientistas sociais pudessem entender melhor as sociedades a partir de suas práticas alimentares. Para Canesqui (2005, p.4), a ingestão dos alimentos deixa clara a interdependência entre o homem biológico, o homem social e o cultural. A alimentação é um fenômeno coletivo, assim, socialmente e culturalmente influenciado e vivenciado (TEIXEIRA; SAUERBRONN; LODI, 2015). Além disso, DaMatta (1984) promove uma distinção entre alimento e comida amparada pela variável cultural. Nesse sentido, o alimento se associa ao atendimento de necessidades estritamente nutricionais, enquanto, por outro lado, a comida está associada ao prazer e à construção de relações entre indivíduos (DAMATTA, 1984).

A alimentação e o ato de comer vêm se transformando nas últimas décadas. A alimentação, o alimento e a comida ocupam lugar de destaque na academia e na sociedade de consumo. Para Barbosa (2007), falar de alimentação e hábitos alimentares trata-se de uma tarefa árdua. A mesma justifica seu argumento evidenciando, em primeiro lugar, que existe uma bibliografia vasta, transferindo ao pesquisador uma tarefa exaustiva (na maior parte da vezes, quase que inexecutável) para cobrir todo conteúdo oferecido. Em segundo plano, ela traz uma nova variável associada à alimentação: a dimensão política/ideológica. Para ela, esta é de suma importância e vai além dos aspectos nutricionais, simbólicos, sociais e históricos. Ou seja, a alimentação, deve, também, ser observada sob esta lente, a ética e a moral perante os seres humanos. E, já no terceiro momento, Barbosa (2007) menciona que, embora muito se escreva sobre alimentação, poucos são os estudos que dissertam sobre os hábitos de consumo alimentares e comida em sociedades de consumo contemporâneas em nosso país.

Segundo Dos Santos (2005), os alimentos que são, pelos seres humanos ingeridos, jamais podem ser considerados neutros. Existem manifestações gastronômicas que podem ser compreendidas como consequências de manifestações culturais e sociais de uma determinada época, tornando o que se come tão relevante quanto quando, como, com quem e onde se come. Já para DaMatta (1984), nem tudo que é alimento é comida. O autor sugere que o alimento tem aspectos estritamente nutricionais para manter as pessoas vivas quando, por outro lado, a comida ainda detém

uma correspondência com o prazer. As inúmeras possibilidades de transformação dos alimentos tornam-se pertinentes à medida que tais práticas são definidas culturalmente. E tais afirmações corroboram para o fato da comida ser, por nós, entendida como um quadro, como aquilo que é visualizado, valorizado, saboreado 'pelos olhos', pela companhia e, finalmente, pela barriga (DAMATTA, 1984).

De acordo com Casotti e Thiollent (1997), o alimento e o ato de comer tocam em questões culturais e sociais. Indo além, Maciel e Castro (2013) afirmam e expõem uma fórmula inequívoca sobre a alimentação humana, aspectos biológicos e fisiológicos adicionados à aspectos culturais. DaMatta (1984) também entende que o universo da comida incorpora o intelectual ao sensível. O consumo, neste cenário, de um prato mais bem preparado semeia a combinação entre o olhar (intelecto) e tudo que leva ao corpo (sensível). Assim, para o autor, consumir comida - fazer cinco refeições por dia - leva à saciedade do corpo e à uma ação simbólica a ponto de o prato se tornar sagrado em uma sociedade.

É importante, portanto, uma imersão nas dimensões simbólicas e culturais da alimentação. Pois, segundo Bleil (1998), a escolha dos alimentos não é individual. A autora lembra que o significado dos alimentos será constituído principalmente no momento de sua transformação e consumo. Neste sentido, o valor nutritivo daquele alimento é, essencialmente, deixado de lado. Em contrapartida, o prestígio, a prosperidade econômica passam a reger as preferências dos consumidores. A comida passa a ser compreendida, então, como uma forma de obtenção de status social.

Para Figueroa (2004), comer não é apenas um ato de ingerir elementos nutritivos importantes para o corpo mas é, primordialmente, um ato social, no qual há relação entre pessoas e comunicação de significados. Assim, as práticas alimentares são fortemente influenciadas pelos elementos culturais dos grupos. E a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, formando um sistema culinário com todas as formas de intervenções.

Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações (DOS SANTOS, 2005, p. 12). Assim, percebe-se que se a cultura se modifica, a alimentação também, por sua vez, tende a passar por transformações em todo o mundo.

Na cultura brasileira não se come de forma generalizada, indeterminada. Come-se feijão com arroz, pão com manteiga, bife com fritas. O alimentos são manipulados, preparados e deglutidos sob uma forma, com horários previstos e com pessoas (BARBOSA, 2007). Entende-se, assim, comida, como o processo de transformação do alimento – todo nutriente que está ali para nutrir o ser humano – em comida – que se come através de uma forma específica em uma sociedade, relacionado ao prazer (LÉVI-STRAUSS, 2004).

De acordo com os escritos de Cascudo (2011), o alimento está associado à experiência fisiológica da subsistência e da fome. E, a comida, por sua vez, transcende o ato de alimentar-se. É cultural e socialmente significativa, se distanciando da experiência de se alimentar fisiologicamente. Para ele, a comida está associada a um corpo e a um paladar que também são culturalmente formados. A comida pode

estar presente em diferentes situações sociais e culturais. Além disso, sob as lentes de Cascudo (2011), deve ser compreendida como algo diferente de refeição. Esta última, segundo ele, presume, um modo específico de preparar (longo e complexo), servir e consumir. E pode ser em um contexto doméstico ou ritualizado.

A comida faz parte do processo cultural pelo qual o alimento in natura percorre pelas etapas de produção, preparação e consumo (MONTANARI; DE LIMA, 2009). Logo, devemos atribuir à comida um estilo, um jeito, uma forma de produção e apresentação, formando desta maneira um código que nos possibilita reconhecermos uns aos outros. Assim, comer do bom e do melhor denota mais do que alimentar-se, indicando um passado de rico, uma vida boa, gostosa, nobre (DAMATTA, 1984, p. 39). Afinal, o sistema culinário é entendido como um marcante veículo de auto-representação e de troca cultural, possivelmente, mais forte do que o idioma (MONTANARI; DE LIMA, 2009 – grifo autores).

Portanto, quando se fala de alimento, pouco se consegue informar sobre aquela sociedade que está sendo estudada. E, assim, pouco se sabe sobre aquilo que se come. Pois, embora os nutrientes dos alimentos sejam os mesmos, as variações nos modos de tratamento/transformação tornam as comidas/os pratos, diferentes em cada sociedade. Os grupos sociais, então, produzem as suas próprias comidas, as quais, muitas vezes, caracterizam as particularidades das regiões. Como consequência disso, também é estabelecido pela sociedade o que se come e quando se come em determinadas refeições (BARBOSA, 2007).

Para Casotti et al. (1998), assim como para Teixeira, Sauerbronn e Lodi (2015), a cultura exerce um papel de relevância na determinação do que comemos. Antes de ingerir algum alimento é preciso ser capaz de reconhecê-lo, identificá-lo, entender o seu lugar na sociedade e classificá-lo como apropriado (CASOTTI et al., 1998, p. 3). Não há dúvidas de que o consumo alimentar é uma questão social e que a comida está repleta de possibilidades simbólicas. O alimento incorpora as representações e práticas que são herdadas e/ou aprendidas e que são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado (MACIEL; CASTRO, 2013).

De acordo com Canesqui (1988), já faz tempo que, no Brasil, pesquisadores e estudiosos estão unindo esforços vislumbrando identificar elementos culturais que permeiam as práticas de consumo alimentar. Com base em sua observação, o autor identifica que, dentro do escopo antropológico, a década dos anos de 1950 ficou marcada por contribuições relevantes, empíricas e descritivas sobre a alimentação.

Para Montanari (2013), não se pode olhar para a comida remetendo-a à natureza. Com o intuito de deliberar os valores do sistema alimentar, o autor jamais assim o faz com base no termo natural. Mas, sim, os entende como processos e representações culturais que analisam a transformação, a domesticação e as reinterpretções. Em outras palavras, a comida é uma parte integrante à cultura a qual o homem gerencia, produz, prepara (utilizando as práticas da cozinha), consome (utilizando não apenas critérios nutricionais mas também econômicos e simbólicos).

Em diferentes culturas do mundo, é possível observar diversas e distintas for-

mas de se consumir determinados alimentos, obtê-las, conservá-las ou servi-las. Tais comportamentos e preferências distintas são dependentes de um infinito aglomerado de fatores. Tais como os aspectos sensoriais, contextuais (ecológico – em função do habitat, econômico, político, ideológicos – pensamento simbólico, categorias alimentares que regem relações com a comida e entre as pessoas; sendo alguns de associação ou de repúdio, apenas para citar um caso) e recursos (tecnológicos e monetários, por exemplo) necessários.

A comida representa um estreitamento das relações sociais entre as pessoas. No mundo moderno/contemporâneo, a comida ainda se perpetua como um meio de afirmação social. Consumir um alimento, uma comida com características raras, altos preços e até mesmo graus elevados de elaboração, expressa certo status do alimento e, indo além, das pessoas que ali o consomem. Comer é, portanto, um ato de socialização.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No presente ensaio teórico, o entendimento da história da alimentação e da dicotomia proposta por DaMatta (1984) entre alimento e comida foram abordados e discutidos com o intuito de salientar a importância de tais temas em estudos de consumo de comida. Uma vez que as práticas estão mudando, elas são carregadas de memórias e significados importantes para compreensão da sociedade. Portanto, é lançada luz à uma pesquisa da história da alimentação e dos alimentos no mundo e no Brasil além de ser igualmente discutido o significado de alimentação, alimento e comida. O presente artigo oferece, assim, componentes necessários para reflexões futuras a respeito do consumo de comida.

Ao observar e aprofundar as pesquisas das novas práticas de consumo de alimentos, é necessário desvendar o progresso da alimentação (ABREU et al., 2001). Por meio de uma história que está em constante processo de construção, é fundamental atentar-se para o passado, uma vez que as representações estão presentes no contexto alimentar ao longo da existência humana: o ambiente da cozinha, os objetos nela contidos, os utensílios e os alimentos delineavam momentos, ritos, classes e grupos.

No que tange a tríade alimentação, alimento e comida, é importante a compreensão de tais significados para melhor entendimento das sociedades e práticas de consumo. A alimentação é um fenômeno coletivo, socialmente e culturalmente influenciado e vivenciado (TEIXEIRA; SAUERBRONN; LODI, 2015). O alimento se associa ao atendimento de necessidades estritamente nutricionais enquanto, por outro lado, a comida está associada ao prazer e à construção de relações entre indivíduos (DAMATTA, 1984).

Portanto, estamos reconhecendo a importância do tema assim como sua posição estratégica no sistema de vida e de valores das diversas sociedades. Ampliar e/ou rever o passado, a história do conhecimento existente, nos parece ser relevante para toda pesquisa. Entender os ritos, os mitos, as influências e aprender um pouco mais sobre quem nós somos hoje e sobre o que nos tornamos, pode nos levar à

diferentes interpretações a respeito do consumo. Consideramos esse tipo de conhecimento fundamental e desafiador para a produção científica no campo de estudos de consumo de comida.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; VIANA, I. C.; MORENO, R. B.; TORRES, E. A. F. S. Alimentação Mundial – Uma reflexão sobre a história. *Saúde e Sociedade*, v. 10, n. 2, p. 3-14, 2001.
- BARBOSA, L. Feijão com Arroz e Arroz com Feijão: O Brasil no prato dos Brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, ano 13, n. 28, p. 87-116, 2007.
- BEARDSWORTH, A.; KEIL, T. *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. Oxon: Routledge, 1997.
- BLEIL, S. I. O padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, v. VI, p. 1-25, 1998.
- BRESCIANI, E. Alimentos e Bebidas do antigo Egito. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (orgs). *História da Alimentação*. 8. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.
- CANESQUI, A. M. Antropologia e Alimentação. *Revista Saúde Pública*, v. 22, n. 3, p. 207-216, 1988.
- CANESQUI, A. M. (org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- CAPLAN, P. Approaches to the study of food, health and identity. *Food, health and identity*, p. 1-31, 1997.
- CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. 4. Ed. São Paulo: Global, 2011.
- CASOTTI, L.; THIOLENT, M. Comportamento do consumidor de alimentos: informações e reflexões. Rio de Janeiro: Anais do XXI ENANPAD, 1997.
- _____; et al. Consumo de alimentos e nutrição: dificuldades práticas e teóricas. *Cad Debate*, v. 6, p. 26-39, 1998.
- CONTRERAS, J.; GARCIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- CUPOLILLO, F.; SAUERBRONN, J. F. R. Como se Fala de Consumo de Comida? Em Busca de Possibilidades para o Estudo Culturalista do Consumo de Alimentos. In Anais do XXXX ENANPAD. São Paulo: ANPAD, 2017.
- DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- DOS SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, n. 42, p. 11-31, 2005.
- FLANDRIN, J. L. Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII). In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (orgs). *História da Alimentação*. 8. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (orgs). *História da Alimentação*. 8. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.
- LÉVI-STRAUSS, C. *O Cru e o Cozido*. São Paulo: Cosac Naify, 2004.
- MACIEL, M. E. D. S.; CASTRO, H. C. D. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. *Demetra*. Rio de Janeiro, RJ. Vol. 8, supl 1, f. 321-328, 2013.
- MAURER, D.; SOBAL, J. (Ed.). *Eating Agendas: food and nutrition as social problems*. Transaction Publishers, 1995.
- MESSER, E. Anthropological perspectives on diet. *Annual review of anthropology*, v. 13, n. 1, p. 205-249, 1984.
- MINTZ, S. W.; DU BOIS, C. M. The anthropology of food and eating. *Annual review of anthropology*,
- Diálogo com a Economia Criativa, Rio de Janeiro, v. 4, n. 10, p. 07-19, jan./abr. 2019.

v. 31, n. 1, p. 99-119, 2002.

MONTANARI, M. (org.). O Mundo na Cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.

..... Comida como Cultura. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.

MURCOTT, A. *Sociology of Food and Eating*. Gower, 1983.

PIPONNIER, F. Do fogo à mesa: arqueologia do equipamento culinário no fim da idade média. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (orgs). *História da Alimentação*. 8. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

ROSSI, P. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. 1. ed. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

TEIXEIRA, C. D. S.; SAUERBRONN, J. F. R.; LODI, M. D. F. D. Dez segundos na boca, a vida inteira nos quadris – uma análise das relações entre práticas de consumo de alimentos de mulheres e seus corpos. In XXXIX ENANPAD, 2015, Belo Horizonte. *Anais do XXXIX ENANPAD*. Belo Horizonte: ANPAD, 2015.

TEUTEBERG, H. J.; FLANDRIN, J. L. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (orgs). *História da Alimentação*. 8. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

THOMPSON, C. J.; HIRSCHMAN, E. C. Understanding the socialized body: a poststructuralist analysis of consumers' self-conceptions, body images, and self-care practices. *Journal of Consumer Research*, v. 22, n. 2, p. 139-153, 1995.

TIERNEY, R. K.; OHNUKI-TIERNEY, E. Anthropology of Food. In: PILCHER, J. M. (ed.) *The Oxford Handbook of Food*. Oxford: Oxford University Press, 2012.

TONINI, K. A. D.; SAUERBRONN, J. F. R. Mulheres cariocas e seus corpos: uma investigação a respeito do valor de consumo do corpo feminino. *Revista Brasileira de Marketing*, v. 12, n. 3, p. 77-101, 2013.

WARDE, A. *Consumption, Food and Taste*. London: Sage, 1997.

WATSON, J. L.; CALDWELL, M. L. *The Cultural Politics of Food and Eating*. Oxford: Blackwell, 2005.