

Olhares antropológicos sobre a alimentação

Valor social e cultural da alimentação

Jungla Maria Pimentel Daniel
Veraluz Zicarelli Cravo

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



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

Todo o conteúdo deste trabalho, 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 esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

3

Valor Social e Cultural da Alimentação

Jungla Maria Pimentel Daniel

Veraluz Zicarelli Cravo

Seria invadir seara alheia analisar o valor nutritivo e/ou o teor protéico dos alimentos que garantem um corpo saudável. A antropologia enfatiza, na verdade, os aspectos simbólicos que revestem a 'comida', bem como o modo de preparar e comer os alimentos nas sociedades humanas. A busca, a seleção, o consumo e a proibição de certos alimentos existem em todos os grupos sociais e são norteados por regras sociais diversas, carregadas de significações. Cabe, portanto, à antropologia apreender a especificidade cultural dessas questões, as quais precisam ser explicadas em cada contexto particular, pois o alimento, além de seu caráter utilitário, constitui-se em uma linguagem. A feijoada, por exemplo, um prato típico brasileiro, fora do país é um símbolo de identidade nacional (Fry, 1977). Da mesma forma, dentro do país temos regiões que são identificadas por uma culinária específica. Quando se fala em gaúcho, logo se pensa em churrasco. Se o prato é o tutu, vamos associá-lo aos mineiros. Barreado é a comida típica do litoral paranaense. Camarão no jerimum com molho de pitanga é do Nordeste. Enfim, o modo de preparar e servir certos alimentos exprime identidades sociais, confirmando assim o caráter simbólico da comida.

A ANTROPOLOGIA

Antes, porém, de trabalharmos esses aspectos, é preciso que se fale um pouco do que é a ciência antropológica, seu objeto, sua proposta de análise. A própria trajetória da antropologia, o contexto de seu nascimento, é bastante elucidativa sobre a sua forma de reflexão.

Os gregos e os romanos já adotavam uma postura antropológica antes de a antropologia se constituir como ciência, quando demonstravam preocupações com

a existência de outros povos, então denominados ‘bárbaros’, ou seja, já estavam conscientes, ainda que de forma bastante etnocêntrica, da presença do ‘outro’ muito diferente do ‘eu’.

Nos séculos XVI, XVII e XVIII, o pensamento era: quem será esse outro? E atendendo aos interesses do sistema econômico da época, a conclusão foi: o outro é tão diferente do ‘eu’ que nem mesmo possui alma. Por meio de uma bula papal, negou-se oficialmente o *status* de humano para o ‘outro’. Como consequência, tivemos a escravização de povos nativos, sem qualquer prejuízo ao pensamento e à prática cristã da época.

O caráter colonialista da política e da economia européias do século XIX intensificou o interesse pela dominação do ‘outro’, ou seja, pelos povos que ocupavam a América, a África e a Ásia. Foi nesse contexto que a antropologia se organizou como ciência e passou a explicar esse ‘outro’ como representante dos primeiros estágios da evolução humana. Apesar do caráter etnocêntrico dessa teoria, houve um grande avanço em relação ao pensamento anterior. Os povos exóticos, ainda que dispostos hierarquicamente, foram admitidos como ‘membros do Clube da Humanidade’. A maneira de analisá-los, no entanto, era bastante precária. Os manuais de antropologia contam, em tom anedótico, que James Frazer, um dos antropólogos mais populares da época, autor de uma obra em 12 volumes sobre magia e religião dos povos exóticos, quando interpelado sobre o fato de já ter conversado com esses selvagens, respondia: “Deus me livre!”. Assim, por meio de uma história conjectural e especulativa, esses antropólogos de gabinete fizeram uma escala das sociedades humanas que ia da selvageria à civilização, sem, contudo, tomar contato e se envolver com o ‘outro’.

Contraopondo-se a essa postura evolucionista, surgiu um novo pensamento antropológico preocupado em ver o ‘outro’ no contexto da sua existência, isto é, vê-lo em si mesmo, apreender a sua história e a sua racionalidade. Abandonou-se, assim, a preocupação com a história da cultura humana. Esse foi um passo importante na trajetória relativizadora que a antropologia percorreu, liderada por Franz Boas. Este antropólogo assinalou que cada grupo social tem a sua especificidade cultural e histórica. Essa ênfase no conceito de cultura não só inspirou os trabalhos da Escola Cultural norte-americana de Margaret Mead e Ruth Benedict como, também, exerceu larga influência em outros países. No Brasil, por exemplo, está presente na clássica obra de Gilberto Freyre *Casa-Grande & Senzala*.

Com os trabalhos da antropologia social inglesa, de Bronislaw Malinowski, a ciência antropológica iniciou uma nova fase: a pesquisa de campo com a técnica da observação participante. Foi isso que permitiu um rompimento mais profundo com o etnocentrismo. A antropologia passou a ver o outro face a face, e o antro-

pólogo passou a ver-se diferente, ante a diferença. O enfoque teórico também se modificou; não era mais o estudo da cultura, mas o estudo da sociedade, como um sistema integrado de relações sociais, que passou a ser o objeto da antropologia funcionalista. Malinowski viveu quatro anos com os trobriandeses, habitantes das ilhas do Pacífico Ocidental, procurando captar o cotidiano dessas sociedades, tentando viver e pensar como um nativo.

Com base nesse tipo de análise, a antropologia se desenvolveu sempre à procura do outro, na sua especificidade. Ela passou a estudar não só as sociedades exóticas, tribais, em continentes distantes ou mesmo no próprio país, mas também a sociedade camponesa, a sociedade urbano-industrial, a própria sociedade do antropólogo. Hoje, por exemplo, nós temos estudos sobre famílias de camadas médias, ou sobre o bairro onde reside o próprio antropólogo; as relações de trabalho numa fábrica; ou mesmo a relação médico-paciente em um hospital. Não se deve esquecer que essas especificidades estão inseridas num contexto histórico e deverão ser estudadas nas relações entre cultura e sociedade. A antropologia, como a ciência da diversidade, passou a estudar a diferença não como uma ‘ameaça’ ou ‘ofensa grave’, mas percebeu a riqueza que está presente na própria diversidade.

A postura etnocêntrica não é propriedade das sociedades colonialistas. Na verdade, ela é inerente a todos os grupos humanos. Os esquimós se denominam ‘inúteis’, o que significa Homens, como se os outros também não o fossem. Nas Grandes Antilhas,

enquanto os espanhóis enviavam comissões para indagar se os indígenas possuíam alma ou não, estes últimos dedicavam-se a afogar os brancos feitos prisioneiros para verificarem através de uma vigilância prolongada se o cadáver daqueles estava ou não sujeito à putrefação. (Lévi-Strauss, 1975:55)

O exercício relativizador da antropologia, ao ultrapassar o etnocentrismo, mostra outras visões de mundo tão importantes como aquelas da sociedade do ‘eu’.

Segundo Velho (1981), mesmo conhecendo uma cultura, podemos não perceber alguns de seus aspectos; é necessária uma aproximação mais profunda, isto é, uma convivência mais prolongada, um contato mais contínuo para que possamos penetrar na lógica de nosso objeto e transformá-lo em conhecido. Para isso, é necessário compreender o significado da cultura do grupo. O senso comum entende que aquilo que é familiar é conhecido, e que aquilo que é exótico é desconhecido. Esse posicionamento nos leva pelo caminho do etnocentrismo, por isso é importante transformar o familiar em desconhecido ou estranho. Por exem-

plo: a relação nutricionista-cliente é aparentemente muito familiar; no entanto, o nutricionista, ao tentar estabelecer uma dieta alimentar, percebe a complexidade do processo. Na verdade, esse cliente já é expressão de um código simbólico que o orientou nas suas ações, inclusive na sua prática alimentar, e já tem uma série de representações sobre os alimentos, apreendidas no contexto social em que foi educado. Fundamental, portanto, uma postura relativizadora.

Considerando que o homem não depende tanto de um comportamento inato, como os outros animais, seu comportamento precisa ser construído no processo sociocultural. Seu caráter inacabado depende de um código simbólico que representa ao mesmo tempo 'modelos de ação social' e 'modelos para a ação social'. Assim, segundo Geertz (1978), a cultura não deve ser considerada apenas o conjunto de hábitos e tradições de um grupo, mas um 'programa', 'planos', 'regras', 'instruções', sistema simbólico que orienta o comportamento.

Essas reflexões são úteis para entender o homem, este ser inacabado que se completa dentro de processos sociais específicos e se torna produtor e produto de modos de produção diferentes.

O ALIMENTO: QUESTÃO UTILITÁRIA OU SIMBÓLICA?

Como produtor, o homem produz as condições de existência material. Ele pode ser um caçador na sociedade tribal, um agricultor na sociedade camponesa, um proletário na sociedade capitalista, mas ao se produzir como tal, ele se torna um produto desse modo de produção e simultaneamente um transformador em potencial. Essa grande diversidade das sociedades humanas obedece a regras específicas quanto à produção e à distribuição de alimentos, as quais são importantes para compreendermos o papel da cultura como sistema simbólico. Dessa forma, na sociedade tribal, um dos aspectos principais da produção é o alimento, obtido por meio de normas sociais, predominantes no trabalho cooperativo, enquanto na distribuição do produto o que predomina são as regras de reciprocidade. Por isso os índios guaiakis (Clastres, 1978), que habitam áreas de florestas na América do Sul, não consomem o produto de sua caça sob pena de se tornarem *panema*, ou seja, azarados na caça. Cada membro dessa sociedade depende da carne obtida por outro caçador. Esse tabu, rigidamente obedecido, garante a reciprocidade entre as unidades familiares, reforçando a solidariedade do grupo e proporcionando alimentação para todos os seus membros.

No caso das sociedades camponesas, em que as relações de trabalho são familiares, os produtores e consumidores são os mesmos. A dieta alimentar se

limita às potencialidades da força de trabalho, isto é, àquilo que ela produziu (milho, feijão, arroz), o que não apenas a proverá de suas necessidades calóricas, mas deverá atender a um fundo de manutenção (sementes para a próxima safra, o alimento dos animais, os instrumentos de trabalho etc.) e também a necessidades culturais, isto é, um fundo cerimonial (as festas do padroeiro, as quermesses, o dízimo, as cerimônias familiares de casamento, batizado etc.). Essas cerimônias e esses rituais dependem da tradição cultural de cada grupo.

A situação no modo de produção capitalista, em que o homem está separado dos meios de produção, é diferente, ou seja: o homem não tem a terra, nem a enxada, nem o arado ou a floresta, tampouco o arco e a flecha; resta-lhe a força de trabalho que poderá oferecer no mercado capitalista, para garantir, por meio da troca, a reprodução dessa mesma força de trabalho. Porque nesse contexto o alimento é mercadoria, e só pode ser obtido por outra mercadoria: o dinheiro.¹

Vamos encontrar na sociedade capitalista, em função de uma inserção diferenciada no processo produtivo, uma grande heterogeneidade sociocultural que permeia, entre outros, os hábitos alimentares, seja no aspecto da produção, seja no da preparação e do consumo. Os hábitos alimentares não atendem apenas às necessidades fisiológicas do homem, mas têm um caráter simbólico, cujo significado se dá na trama das relações sociais.

A comensalidade permeia todas as relações sociais nas sociedades humanas, bem como nas diferentes classes sociais de uma mesma sociedade, apresentando sempre uma dimensão cultural. Assim, na maioria das cerimônias de casamento em nossa sociedade, temos algum tipo de comensalidade, e em outras sociedades o próprio casamento garante ao indivíduo o modo de acesso ao alimento. Não só a cerimônia do casamento, em nossa sociedade, implica distribuição de alimentos por parte dos pais da noiva, por meio de uma festividade, como também o ato jurídico garante teoricamente à mulher e à sua prole o sustento durante toda a vida,² pois cabe ao homem abastecer a casa de alimentos, enquanto à mulher compete transformar o 'alimento' em comida.

Os trobriandeses (estudados por Malinowski, 1982) constituíam uma sociedade matrilinear, na qual um homem deveria dar ao marido de sua irmã os melhores frutos da colheita. Essa dádiva aos cunhados chamava-se *urigubu*. Consistia em selecionar os inhames mais bonitos da colheita e fazer com eles uma pirâmide em frente à casa de sua irmã. A própria construção dessa pirâmide e o tamanho dos inhames, portanto da dádiva, eram motivo de prestígio para o doador. O casamento era a estratégia de entrada nesse círculo de reciprocidade, que tinha por base a distribuição do alimento.

As relações de amizade na sociedade brasileira também são permeadas por uma troca de alimentos. Assim, conforme a região, o visitante, parente ou amigo será sempre recepcionado com um cafezinho, chá ou chimarrão, ou até mesmo um lanche completo. As relações de vizinhança também se caracterizam por troca de comidas e novas receitas. “No meio rural, quando se mata um porco, envia-se um pedaço a cada vizinho. Segundo a boa tradição de cortesia deve-se mandar a todos; na prática aos preferidos ou mais próximos” (Cândido, 1971). Na sociedade tribal, a partilha do alimento “efetua-se de acordo com as regras, que é interessante considerar porque refletem, e sem dúvida também determinam com exatidão, a estrutura do grupo familiar social” (Lévi-Strauss, 1976:25).

As ocasiões fúnebres também são vivenciadas diferentemente pelos grupos sociais. Entre os kamaiurás, índios do Xingu, costuma-se acumular castanhas, peixes e outros alimentos com a finalidade de distribuí-los numa festa chamada Kuarup, uma homenagem que se faz aos mortos.

Durante os guardamentos, em nossa sociedade, há sempre uma preocupação em providenciar alimentos aos parentes e amigos que vêm prestar sua última homenagem ao falecido. Entretanto, à medida que o enterro deixa de ocorrer no espaço doméstico e torna-se atividade empresarial, permanece apenas a distribuição do cafezinho às pessoas que velam o corpo.

A comensalidade, no entanto, não se limita às grandes ocasiões como casamentos, aniversários, batizados. Assim, por exemplo, o palco de grandes decisões políticas nem sempre é o plenário da Câmara ou o palácio do governo. De modo geral, durante reuniões, em almoços e jantares, é que se cria o clima ideal para a realização de grandes ‘conchavos políticos’.

O caráter simbólico do alimento também está presente nos rituais religiosos de nossa sociedade. A igreja católica aconselha abstinência de carne e mesmo jejum em certas datas ‘santificadas’. Ao mesmo tempo, incentiva seus adeptos a participarem do alimento fundamental do cristianismo que é a eucaristia, isto é, ‘o corpo e o sangue de Cristo’, consubstanciado na hóstia e no vinho. Além disso, a gula, entendida como um dos pecados capitais, expressa um controle da Igreja sobre os hábitos alimentares.

No terreiro de umbanda, a maioria dos rituais religiosos está ligada à oferta de alimentos. A obtenção de favores das entidades é retribuída com a ‘comida de santo’. Quem ainda não presenciou cenas de despacho em encruzilhadas ou nos cemitérios? Uma vela vermelha, galinha com farofa, uma garrafa com cachaça, charutos e moedas...

Os espíritos, embora tenham hábitos de se alimentar de carne, nas ocasiões em que devem participar de uma ‘mesa de trabalho’ procuram evitá-la, por consi-

derarem que esse alimento produz uma baixa vibração, o que dificulta a comunicação com os espíritos mais elevados.

Podemos lembrar ainda o caso dos macrobióticos, que defendem uma dieta alimentar baseada em cereais, legumes etc.; também os vegetarianos, que enfatizam a importância de certos alimentos para o equilíbrio físico e emocional do homem. Muitas vezes, esses grupos são adeptos do esoterismo, que preconiza para o exercício de elevação espiritual uma dieta alimentar específica.

Além desses vários exemplos que mostram a presença constante do alimento em todas as relações sociais, é preciso salientar que os alimentos se diferenciam também dependendo de idade, saúde, situação social e outras variáveis.

Em todas as idades, encontramos uma alimentação entendida como apropriada para aquela faixa etária, em função das representações sobre o significado do alimento conforme idade, sexo e papéis sociais. Embora em nossa cultura o bebê, nos primeiros meses de vida, deva se alimentar à base de leite, chá e sucos, isto não ocorre da mesma forma, ou seja, difere segundo classes sociais e regiões. O bebê de família de baixa renda, cuja mãe não consegue amamentá-lo, nem obtém leite nos postos de saúde, acabará muito cedo recebendo alimentos que são entendidos como próprios para pessoas adultas, como arroz e/ou feijão. Segundo Woortmann (1978), em certas regiões (Piauí e Distrito Federal), a criança, nos primeiros meses, deve ser alimentada com leite, mas não com o de sua própria mãe, que é considerado 'venenoso'. Assim, busca-se uma comadre que fica sendo 'mãe-de-leite'.

A sociedade recomenda às crianças e aos jovens uma alimentação à base de vitaminas e proteínas, com a finalidade de compensá-las pelo desgaste de energia. As crianças e os jovens, no entanto, têm suas próprias idéias a respeito do que é mais agradável comer: balas, sanduíches, chocolate, sorvete, refrigerantes etc. Existe, nesse sentido, um processo de socialização que procura mostrar a eles que tais alimentos podem ser gostosos, mas não nutritivos e podem ser prejudiciais: tiram o apetite, engordam, estragam os dentes. Entretanto, essas questões passam pelo poder aquisitivo dos segmentos sociais, e esse tipo de alimento, considerado não nutritivo, tem um espaço muito maior nas classes abastadas do que nas famílias de baixa renda.

Os adultos, por sua vez, já socializados dentro de certos padrões alimentares, vivem uma situação conflituosa entre comer aquilo que é apreciado em nossa cultura (feijoada, costela, lingüiça, quindins, tortas, cerveja) e aquilo que é entendido como saudável. Sabemos que os alimentos gordurosos devem ser evitados não só para impedir doenças arterioscleróticas, mas também para atender a padrões estéticos que valorizam o corpo magro e atlético.

Os velhos também vivem uma contradição, pois aprenderam a apreciar e mesmo a preparar os alimentos, mas no estágio de vida em que se encontram apresentam problemas para digeri-los. Esses problemas se iniciam com a mastigação, uma vez que, em função da idade, seus dentes apresentam estado precário. Dependendo da classe social, podem fazer uso de regimes alimentares rigorosos, isto é, consumir alimentos bem cozidos, leite, verduras, frutas, carnes macias e tenras. Outros, entretanto, que não possuem uma condição material privilegiada, continuam na dieta alimentar que sempre tiveram, ou até mesmo com um teor nutritivo inferior, pois a aposentadoria reduz o poder aquisitivo do trabalhador.

Não só existe uma comida especial para cada faixa etária como ela também constitui uma variável importante na diferenciação entre ricos e pobres. O conceito de pobreza e riqueza, do ponto de vista do pobre, passa pela 'despensa cheia'. Rico é aquele que tem alimento em abundância, pobre o tem em escassez e dele faz uso de forma diferente. Na análise feita pela antropóloga Verena Martinez Alier sobre as representações das mulheres bóias-frias, o tipo de comida e o horário, assim como os hábitos alimentares, são considerados importantes marcadores das diferenças entre os pobres e os ricos. Nas palavras de alguns informantes, "comer à uma hora da tarde, ao invés das dez da manhã, como eles fazem, é horário de rico", ou

o pobre come comida fria e bebe café frio, come no meio da sujeira, sentado no chão, isto é, nas roças, e usando apenas uma colher. Os ricos não, sua comida é quente, comem sentados à mesa. Além do mais, os ricos comem carne todos os dias, porém, coitado do pobre, trabalha em serviço pesado e não tem carne para comprar. (Alier, 1975:68)

Alba Zaluar, num estudo feito com camadas de baixa renda no universo urbano, aborda outros aspectos da comensalidade. Para os pobres urbanos,

existem alimentos que são comida e outros que não o são. Comida é basicamente feijão, arroz e carne. As verduras, os legumes, as frutas, no seu discurso, aparecem sempre como alimentos que servem para 'tapear' e freqüentemente vêm na forma diminutiva: 'saladinhas', 'verdurinhas', 'coisinhas', que 'não dá', que 'não satisfaz'. Do mesmo modo, o arroz sem acompanhamento do feijão vira 'arrozinho' e comê-lo assim é considerado passar fome. A pessoa que não ingere comida, seja porque não pode comprar o que é comida, não come: 'faz lanche', tapeia, e os resultados desse tipo de alimentação são vistos como catastróficos: 'a pessoa emagrece', 'fica só no osso', 'morre'... O que não é comida pode incluir peixe, canja de galinha, frutas, verduras. E não são comida porque não sustentam, não 'enchem a barriga', não satisfazem, não são 'fortes',

enfim. Podem e são usados freqüentemente como complemento da 'comida', já que ajudam, 'compõem o prato', 'têm vitamina'. Em outras palavras: quem não come feijão com arroz está passando fome, sendo que desta mistura o arroz é o único elemento que pode ser substituído, ou por macarrão ou por farinha. E a substituição da carne pelo ovo, peixe, mortadela ou lingüiça, prática também usual entre eles, dá-lhes apenas uma medida de sua eterna condição de pobres que não têm dinheiro para comprar o alimento que mais valorizam: a carne, a comida mais 'forte', a que tem mais vitamina. (Zaluar, 1982:175-176)

Concluindo, pois, o pobre tem necessidade de sentir-se de barriga cheia, e isto ele só obtém por meio de arroz, feijão, macarrão, alimentos gordurosos, desvalorizando as 'misturas' (peixe, galinha, legumes, frutas), que são alimentos considerados leves, complementares, mas preferidos pelos ricos. A 'mistura' ou uma comida variada pode, eventualmente, ocorrer no domingo, marcando assim o tempo de lazer, o tempo do não-trabalho, das reuniões familiares.

No senso comum, encontramos as informações necessárias para um regime alimentar que pode resolver os problemas de alteração de saúde, bem como evitar que eles ocorram. Assim, a cólica abdominal do recém-nascido é tratada com chás de funcho, camomila, erva-doce, que são recomendados tanto para prevenir como para resolver as crises.

Banana, laranja, ovo, chocolate são alimentos que fazem mal ao 'fígado'. Este órgão é culpado de todas as indisposições digestivas. O outro grande responsável é a 'vesícula'. E para resolver os problemas provocados por esses órgãos, a sabedoria popular é rica em recomendar a inclusão de alguns alimentos, bem como a exclusão de outros. Nessas condições, uma pessoa doente deve comer alimentos leves, não gordurosos, como verduras e sopas, e deve incluir na dieta alguns chás que facilitam a digestão e agem diretamente sobre esses órgãos, como o chá de boldo.

O conceito de intoxicação como conseqüência da prisão de ventre ainda perdura nas representações... Disto aproveitam fabricantes, com propagandas tipo: 'se está intoxicada, dor de cabeça, pele feia, mau hálito... tome...'. Assim, o uso de purgativo com a finalidade de limpeza ainda perdura entre os leigos. (Kleiner, 1984:33)

Tradicionalmente, o período de 'resguardo' da parturiente obedece a um regime alimentar severo para garantir a recuperação da mãe e a qualidade do leite para a criança. Canja de galinha, canjica e outros alimentos são indicados para restabelecer a parturiente, mas também para produzir um leite de alto teor nutriti-

vo. Porque, segundo as representações, a mãe que não se alimenta adequadamente pode até ter leite abundante, mas não satisfaz a criança, porque o leite é 'fraco'.

Há também certas normas no que diz respeito à mistura de alimentos. Assim, manga com leite ou vinho com melancia são totalmente proibidos. Há também prescrições quanto ao horário de ingestão de certos alimentos. Diz o ditado: banana de manhã é ouro, de tarde é prata, de noite mata.

Analisando a lógica da comensalidade brasileira, DaMatta (1987) enfatizou que no ato de comer estão implícitas duas situações: 'eu como para viver' e 'eu vivo para comer'. No primeiro caso é considerada apenas a instrumentalidade da ingestão de alimentos, ou seja, levam-se em conta os aspectos universais da alimentação (sustentar o corpo, obter energias e proteínas). Quando, no entanto, o ato de comer e a própria comida se revestem de aspectos morais e simbólicos, tem-se a situação 'do viver para comer'.

O ato de comer obedece a regras de etiqueta, as quais são mais ou menos observadas pelos diferentes segmentos sociais. As mães, em princípio, devem educar seus filhos para que comam de todos os pratos que vão à mesa; para que mastiguem de boca fechada; não falem enquanto têm alimentos na boca; não peguem a comida com a mão; segurem os talheres adequadamente; enfim, saibam se portar à mesa.

Comer exageradamente e com muita frequência é um indicativo de falta de educação, pois tal comportamento sugere uma pessoa 'gulosa', 'esganada', que só pensa em comer, aspecto que em última análise nivela o homem ao animal. Contraditoriamente, o brasileiro vive outras normas que recomendam várias refeições ao dia: café, lanche, almoço, outro lanche, jantar e 'algo leve antes de dormir'. Portanto, os padrões culturais que orientam a comensalidade contêm, simultaneamente, o viver para comer e o comer para viver.

O 'comer para viver' e o 'viver para comer' se diferenciam fundamentalmente, ainda que não sejam excludentes. Enquanto o primeiro se relaciona com a sobrevivência, o segundo se relaciona com a vida social, isto é, o cotidiano familiar, casamentos, batizados, aniversários, reuniões políticas ou religiosas etc.

Esse modo de viver e pensar a comensalidade não é o único. Ele se manifesta diferentemente nas sociedades humanas. Assim, é de bom-tom, para um esquimó, estalar a língua demonstrando satisfação durante as refeições. Sempre que existir fartura de alimentos, os habitantes do Ártico podem comer além do limite da fome, chegando mesmo à exaustão. Cabe ao caçador que matou um urso a iguaria principal: o fígado do animal. No entanto, o esquimó bem-educado deverá oferecê-la ao seu companheiro de caça e este deverá recusá-la, pois um equi-

mó se sentirá muito humilhado caso não possa retribuir um presente, em igual condição ou mesmo melhor, criando-se assim uma ampla rede de reciprocidade.

Para concluir, queremos lembrar que numa sociedade como a nossa, na qual a maioria da população é considerada de baixa renda, em que o poder aquisitivo é constantemente reduzido pelas crises socioeconômicas, o acesso ao alimento se torna cada vez mais difícil, fazendo crescer os problemas da subnutrição. É claro que problemas de alimentação inadequada podem ocorrer não só por razões econômicas. Assim, há o caso de mulheres que fazem regimes alimentares por questão de estética; crianças inapetentes, por razões psicológicas; ou ainda o homem do campo que, por fatores culturais, observa uma dieta pobre em verduras e legumes.

De qualquer modo, seja pela abundância de alimentos entre os ricos ou pela escassez entre os pobres, enfim, por diversidade das condições de classe, regionalismos e tradições, existe um amplo campo de atuação profissional da nutrição em face da realidade brasileira. Essas várias situações que enumeramos servem para o nutricionista pensar a diversidade sociocultural. O que procuramos demonstrar é que os hábitos alimentares obedecem a um código não só econômico ou utilitário, mas principalmente simbólico. É necessária, portanto, uma conscientização por parte dos especialistas da saúde para que se entendam as especificidades das situações consideradas, as quais sempre passam pela dimensão simbólica dos grupos.

Como já foi dito, o homem não vem geneticamente preparado para a vida social; ele necessita dos elementos culturais para informar sua ação. Por isso, precisa estar inserido num processo simbólico, do qual é criador e criatura. É esse processo que vai lhe dizer, por exemplo, o quê, quando, com quem, onde e como deve comer. Isso é muito mais complexo do que simplesmente satisfazer o instinto da fome. Entretanto, este último desempenha um papel importante em relação ao sistema simbólico. É da dinâmica entre ambos que se atualizam os hábitos alimentares. Por isso, é correto dizer que o alimento carrega um valor ao mesmo tempo utilitário e simbólico.

A proibição ou a prescrição de alimentos, segundo a teoria popular, repousam numa certa observação e experimentação, de maneira que, apesar de se diferenciarem dos modelos científicos oficiais, não devem ser consideradas irracionais ou desprovidas de uma lógica e/ou de uma consistência interna, mas principalmente devem ser captadas pela riqueza que contêm.

Cabe, portanto, ao nutricionista evitar uma postura dominadora, em que o seu saber científico é o verdadeiro e o do cliente é ignorante ou rebelde. Ou seja, não deve levar o seu conhecimento pronto ao grupo, mas construí-lo a partir do saber do outro.

NOTAS

- 1 As referências em separado à sociedade tribal e à sociedade camponesa em relação à sociedade capitalista têm um sentido didático. Concretamente, elas se apresentam relacionadas. Podem vir a existir exceções, no caso das sociedades tribais não contatadas.
- 2 Na sociedade atual assistimos a diferentes práticas com relação ao papel masculino de provedor e ao feminino de procriadora e cuidadora da prole.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALIER, V. M. As mulheres do caminhão da turma. *Debate e Crítica*, 5:59-85, 1975.
- CÂNDIDO, A. *Os Parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1971.
- CLASTRES, P. *A Sociedade contra o Estado*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1978.
- DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio Unesco*, 15(7):22-23, 1987.
- FRY, P. Feijoada e *soul food*: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. *Ensaio de Opinião*, 2(2):44-47, 1977.
- GEERTZ, C. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.
- KLEINER, M. Crenças e superstições em gastroenterologia. *Skopia Médica*, 2(2):32-36, 1984.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Antropologia Estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975.
- LÉVI-STRAUSS, C. *As Estruturas Elementares do Parentesco*. Petrópolis: Vozes, 1976.
- MALINOWSKI, B. *A Vida Sexual dos Selvagens*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1982.
- VELHO, G. *Observando o Familiar: individualismo e cultura*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.
- WOORTMANN, K. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. *Série Antropologia*, 20. Brasília, 1978. (Mimeo.)
- ZALUAR, A. As mulheres e a direção do consumo doméstico. In: KOFFES, S. et al. (Orgs.) *Colcha de Retalhos*. São Paulo: Brasiliense, 1982. p. 159-182.