

Os distintos sentidos do conceito de cultura e suas implicações na produção recente sobre a alimentação e o comer

The different meanings of the concept of culture and its implications in the recent production of food and eating

Los diferentes significados del concepto de la cultura y sus implicaciones en la reciente producción de alimentos y la alimentación

Janine Helfst Leicht Collaço¹

¹ Doutora e mestre em Ciência Social, com ênfase em Antropologia Social. Docente na área de Antropologia da faculdade de Ciências Sociais da Universidade de Goiás (FCS-UFG). E-mail: janinecollaco@gmail.com

RESUMO

Este texto busca entender a complexa relação entre cultura e alimentação, e em particular, pensar o que ocorreu ao comer nas décadas do fenômeno da globalização com intensas mudanças alimentares. Para a coleta de dados, foram utilizados sistemas de busca que nos revelaram uma extensa lista de resultados sob os mais variados rótulos articulando essa conexão. Nesse sentido, foi necessário delimitar um recorte para análise do uso do termo cultura e as implicações decorrentes movidas em especial a partir da intensa globalização em que cultura se transformou em conceito de grande interesse, dirigindo pesquisas, estudos e discussões sob os mais variados ângulos. Assim o objetivo é apresentar distintos conceitos que definem cultura presentes na produção acadêmica e as implicações decorrentes em trabalhos recentes. Para tanto, foram privilegiadas três perspectivas mais presentes ao se falar de mudanças alimentares: nutrição e saúde; patrimônio e identidades. Foi feita uma breve discussão do termo cultura para posteriormente abordar suas articulações às temáticas predominantes observadas, elaborando um balanço dessa produção e as decorrências dos diferentes usos do termo cultura.

Palavras-chave: Cultura; Alimentação; Globalização; Produção de Conhecimento

ABSTRACT

This text aims to understand the complex relationship between culture and food, and in particular, to think about what happened when eating was under intense changes during the decades of globalization. For data collection, search systems were used and revealed an extensive list of results under the most varied labels articulating this connection. In this sense, it was necessary to delimit a clipping to analyze the use of the term culture and the implications derived especially from the intense globalization in which culture became a concept of great interest, directing researches, studies and discussions from the most varied angles. Thus, the objective is to present different concepts that define culture in academic production and the implications of recent work. For that, three perspectives were favored when talking about food changes: nutrition and health; heritage and identities. A brief discussion of the term

culture was made to later discuss its articulations to the predominant themes observed, elaborating a balance of this production and the consequences of the different uses of the term culture.

Keywords: Culture; Food; Globalization; Knowledge Production

RESUMEN

Este texto busca comprender la compleja relación entre la cultura y los alimentos y, en particular, lo que ocurrió al comer en décadas de globalización, con intensos cambios en la dieta. Para recopilar los datos, motores de búsqueda fueron utilizados y han revelado una extensa lista de resultados bajo diferentes etiquetas que articulan esta conexión. Por lo tanto, era necesario definir un recorte para el análisis de la utilización del término cultura y las implicaciones movidos sobre todo de la intensa globalización en el que la cultura se ha convertido en concepto de gran interés, conduciendo investigaciones, estudios y debates en varios ángulos. Así que el objetivo es presentar diferentes conceptos que definen la cultura presente en la investigación académica y las implicaciones del trabajo reciente. Por lo tanto, nos centramos en tres perspectivas más presentes cuando se habla de cambios en la dieta: la nutrición y la salud; patrimonio y identidad. Trabajamos una breve discusión de la idea de cultura para hacer y sus articulaciones a los temas predominantes observados, elaborando una reflexión de esos diferentes usos de el concepto de cultura y sus derivaciones.

Palabras-llaves: Cultura; La Comida; La Globalización; La Producción De Conocimiento

Introdução

Há muito tempo busco entender a complexa relação entre cultura e alimentação, em particular, pensar o que ocorreu ao comer nas décadas do fenômeno da globalização. Quando me propus a escrever este texto, na verdade mais com caráter de ensaio, não tinha muita clareza de como iria tratar o tema da alimentação e os recentes trabalhos desde a perspectiva da antropologia.

Entretanto, como pesquisadora da área chamou a atenção uma produção recente, especialmente norte-americana, voltada às questões culturais e de identidade, este último tema também debatido sob vários aspectos na Europa e que desembocou em uma vertente de estudos voltados ao consumo e à política, predominando uma vasta discussão em torno de produtos locais, rastreabilidade, reconhecimento de saberes populares. Este último ponto é uma preocupação também latino-americana, retomada pelo viés do patrimônio a partir dos anos 2000 e com ressonância no turismo, políticas sociais e de reconhecimento, temática mais presente em estudos europeus principalmente entre o fim dos anos 1990 e anos

2000.

No Brasil, a produção no tema tem crescido nos últimos anos, especialmente a partir da perspectiva em que o conceito da cultura é associado à nutrição, estudos em torno do consumo que envolvem aspectos políticos, estudos sobre identidades, mas com resultados tímidos ante outros países. Questões sobre saúde, obesidade, mudanças no comer, cultura e identidade, patrimônio, turismo, consumo foram as principais temáticas observadas, que tanto surgem nas ciências sociais, mas também na área de saúde, sobretudo na nutrição.

Ao lançar uma pesquisa nos sistemas de busca usando as combinações de palavras-chave alimentação e cultura - *food and culture* - surgiu uma extensa lista de resultados sob os mais variados rótulos articulando essa conexão. Nesse sentido, a proposta é focar a análise no uso do termo cultura e as implicações recentes na alimentação e comer considerando que presenciamos um fenômeno mundial que intensificou o trânsito de informações, pessoas e/ou grupos, capitais, ideias, tecnologias, e a conhecida globalização. Utilizada nos mais diversos contextos para justificar mudanças globais, esse fenômeno no meio acadêmico vem sendo abordado extensa e intensivamente, não cabendo aqui me prolongar em sua discussão, que já abordei rapidamente em Collaço ⁽¹⁾.

Contudo, vale lembrar que um dos seus desdobramentos foi a diluição de barreiras geográficas e locais, bem como emergiram novas relações entre economia, política e cultura, um intenso movimento que nos conduz à ideia de fluxos sugerida por Appadurai ⁽²⁾. Esses fluxos não são convergentes ou consistentes geograficamente, gerando rupturas com consequências locais. Nesse contexto, o papel do imaginário passa a ser central, pois permite o controle dos cidadãos por meio do Estado, mercado e outros interesses, mas é também o que permite gerar novas formas de viver coletivamente ⁽²⁾. E aqui reside o principal interesse deste trabalho que é apontar alguns usos do termo cultura articulados a esses diferentes fluxos incidindo na alimentação.¹

Ante essas novas dinâmicas, houve uma expansão da oferta de produtos

¹ Nesse sentido, alguns trabalhos pontuais podem ser importantes para colaborar nesta discussão como Sutton (2001), Phillips (2006), Cwiertka & Walraven (2001), Inglis & Gimlin (2009), Nutzanadel & Trentmann (2008), Brewer e Trentmann (2006), Contreras (2005a). Evidentemente que este é só um recorte, mas acredito que esta leitura inicial já alcance aspectos importantes da questão colocada em torno da alimentação e globalização.

industrializados, estimulou o comer fora de casa, permitiu o acesso a novos sabores, difundiu informações, trouxe novos conhecimentos, permitiu uma intensa circulação de pessoas. Emergem diversos aspectos relacionados ao comer no sentido de apontar mudanças ora positivas ora negativas que englobam saúde, reconhecimento, preservação, memória, identidade para mencionar alguns dos mais recorrentes e recentemente uma ênfase maior no consumo.

Na extensa lista do material encontrado, o primeiro resultado instigante foi notar a relação alimentação e cultura muito presente em estudos oriundos ou que dialoguem com a nutrição; em segundo essa relação é revisitada pelo turismo por meio da ideia de patrimônio e memória; e em terceiro, o tema da identidade. Não que essa divisão seja estática, obviamente há uma transposição de ideias e conceitos, mas a princípio e de modo geral, essas seriam temáticas recorrentes nesses diferentes campos do conhecimento.² O consumo também tem emergido, mas como forma de apoio teórico é ainda um tema que merece ser mais explorado na alimentação⁽³⁾.

Nesse caso, comer, consumo e cultura andam de mãos dadas de forma a criar um sistema classificatório que uma vez apropriado fornecerá as bases da rotina diária, definindo e redefinindo gostos.³ Embora seja uma afirmação coerente, não deixa de nos incomodar. Afinal, o que é cultura? O que é comer? Não podemos desconsiderar também as diferentes correntes de pensamento, denotando filiações intelectuais muito diversas. Nesse sentido, o intuito é propor uma breve discussão do termo cultura e suas oscilações políticas para posteriormente articular uma discussão levando em conta a produção recente, inclusive, colocando a alimentação e o comer sob uma perspectiva direcionada ao consumo e à ação.

Vale lembrar que o termo cultura revela uma série de disparidades, para começar é bem mais presente na produção norte-americana do que na britânica ou francesa.⁴ Há também uma questão não resolvida de ordem epistemológica que

² Para pensar o diálogo coma nutrição, me vali dos trabalhos de Silva et al (2010) e Freitas et al (2011). Em seguida lancei as palavras chave entre 2006 e 2016 para verificar a recorrência de outros temas, surgindo patrimônio e identidade. Foi utilizado o sistema de busca GOOGLE ACADÊMICO, no qual aparecem inúmeras publicações, tanto nacionais como estrangeiras. Além disso, utilizei o mapeamento em Menasche, Alvarez e Collaço (2012), no qual foi feito um trajeto dos principais pontos da produção sob a antropologia da alimentação, contribuindo para orientar esta pesquisa.

³ Ver Sassatelli (2015).

⁴ Poulain (2013) recorre ao conceito de espaço social e fugir das ambiguidades que o conceito de cultura norte-americano aporta.

abandona a descrição da cultura, ou sua interpretação, para se tornar a própria explicação das diferenças ⁽⁴⁾. Não se trata de estudar a cultura do grupo X ou Y, mas levar em conta condições mais amplas que envolvem diversos sistemas tais como os políticos, os econômicos e os sociais. Pensar cultura como algo próprio de um grupo, geograficamente delimitado e com fronteiras claras é um sonho.⁵

Na tradição norte-americana encontramos uma publicação que pontua esse interesse: *Food, Culture & Society*, reforçando os temas já mencionados: saúde principalmente pela perspectiva da obesidade, consumo de alimentos industrializados, educação nutricional e infância, imigrações, etnicidade e identidade. Em artigos recentes emergem aspectos ligados à imagem corporal, comer fora e movimentos sociais. E a globalização como fio condutor de mudanças mais gerais com impacto na alimentação e comer.

Em outra obra recente, *The Handbook of food research* ⁽⁵⁾, publicada por Murcott, Belasco e Jackson, a organização está pautada em tópicos: história, modelos de abastecimento, compras e comer, problemas contemporâneos e pouco sendo dito sobre cultura. Este ponto sugere que, a depender da tradição teórica, a definição de agendas de pesquisa adquire características bem diferentes. Neste caso particular, vale apontar que a publicação reúne majoritariamente pesquisadores europeus.

Assim, o objetivo deste texto é analisar os usos de conceitos que definem cultura e seus desdobramentos em trabalhos recentes tomando três perspectivas mais recorrentes ao se falar de mudanças alimentares: nutrição e saúde; patrimônio e identidades. Para tanto, será feita uma breve discussão do termo cultura para posteriormente discutir suas articulações às temáticas predominantes observadas, elaborando um balanço dessa produção e os usos do termo cultura.

Obsessão pela cultura?

Essa é uma questão que não me atrevera a responder, embora quando mencionamos a palavra cultura parece existir entendimento imediato do que se trata. Desde o reconhecimento do igual até o que revela diferenças, o termo cultura passou a ser usado corriqueiramente e se revela como amparo ao relativismo.

⁵ Ver Canclini (1998), Appadurai (1996).

Entretanto, desde os primeiros autores da antropologia, o termo cultura foi objeto de estudo e nos permite pensar sobre disputas de posição no interior da academia, bem como serviu à inúmeros usos políticos que não serão esgotados, mas pontuados quando necessário. Held e Moore ⁽⁶⁾ reforçam esta questão propondo um amplo debate em torno da cultura, hoje sujeita a intensas negociações que produzem novas aspirações, valores e palco de conflito e alvo do consumo. Contudo, longe de ser vítima da globalização, os autores vêm a cultura como um dos principais vetores de transformação.

Outras pistas surgem a partir do instigante texto de Small, Lamont ⁽⁷⁾, mostrando a cultura menos determinante do que se costuma pensar, uma vez que valores similares podem resultar em ações diferenciadas, escapando de generalizações como cultura de um grupo, de uma classe, geração etc. Estudar cultura pode nos auxiliar a compreender seu lugar, limites e tentar esclarecer suas lógicas, bem como questionar ideias de territorialidade, local e sua centralidade na relação entre indivíduo e sociedade.⁶

Há também o fato de que não se pode descartar a dimensão política, pois ignorar aspectos culturais pode comprometer ações de cunho assistencial, humanitário, legislativo etc., tal como apontou Harragin ⁽⁸⁾. Em sua experiência no Sudão junto aos *dinka*, o autor notou que o desconhecimento das práticas de distribuição de alimentos desse grupo por parte dos membros da ONU, responsáveis pela ajuda humanitária, obteve resultados pouco expressivos na erradicação da fome. Nesse sentido, compreender as lógicas culturais no caso narrado alcançaria de melhor maneira os objetivos propostos na ação, mas também leva a refletir sobre a forma pela qual grupos favorecidos se apropriam ou ignoram a cultura e a usam politicamente, inclusive, para o desenvolvimento de políticas públicas que nem sempre atingem a quem precisa.

E ao observar este último caso, persiste a velha questão: como lidar com a diferença? Há valorações díspares do que é alimento e/ou comida? Por que distintos grupos em condições semelhantes lidam de maneiras distintas em torno dos usos e apropriações dos mesmos alimentos? Em geral, a justificativa recai sobre a cultura, pois possui um apelo forte, transbordando a ideia de sobrevivência ou necessidade

⁶ Leach (1996) trouxe importantes contribuições nesse sentido.

básica. Revela-se um profundo repertório simbólico e prático que trouxe como argumento principal nos estudos da alimentação a questão da mudança: ora incentivada pelas migrações, pelos novos produtos, pelos restaurantes etc ⁽¹⁾ ⁽⁹⁾.

A alimentação cria vínculos com a história, relações de poder e desigualdade que afetariam as *culturas culinárias*, a grosso modo um conjunto de ideias e práticas em torno do comer e cozinhar que se manifestam em distintos grupos - estados nação e sociedades - com diferentes gostos ao longo do tempo ⁽¹⁰⁾ ⁽¹¹⁾. Nesse caminho, ao definir esse conjunto como cultura prevalece a ideia de comparação, uma questão ainda delicada.⁷

Nesse quadro, temos então outro ponto que diz respeito ao próprio objeto de estudo, segundo Contreras e Arnaíz ⁽¹²⁾. Os autores argumentam que sob a perspectiva francesa faria mais sentido falar de *estilos alimentares*, assumindo tanto as representações como as práticas materiais e colocando o enfoque médico sob o conceito de hábito alimentar, ao contrário do que se costuma ver na produção de língua inglesa que toma esse conceito relacionado ao comer e de forma mais ampla, ao conjunto de práticas relacionadas com a comida. Nesse caso, a relação com a saúde emerge em outra vertente: antropologia da nutrição, mais desenvolvida no contexto norte-americano.

De outras perspectivas, temos preocupações com a perda de certos saberes, técnicas e práticas alimentares em virtude das novas dinâmicas sociais, especialmente no meio urbano, evocando nostalgia e ações no sentido de preservar a memória e a tradição, processo presente no reconhecimento patrimonial. Desta perspectiva deriva também os discursos sobre identidade, outro tema observado em produções recentes e instigado pela influência do fenômeno da globalização ⁽²⁾.

Entretanto, essas distinções são abarcadas ao utilizar antropologia da alimentação ao englobar saúde, representações, práticas, conhecimentos, abrindo um imenso campo de estudos com diferentes enfoques até o alimento chegar à mesa e se transformar em comida ⁽¹³⁾ ⁽¹⁴⁾ ⁸.

Mintz⁽¹⁵⁾ enfatiza esse aspecto quando analisa a relação entre alimentação e cultura, o que nos encaminha para pensar os desdobramentos desse encontro

⁷ Consultar a instigante discussão proposta por Ingold (2011).

⁸ Esse ponto oferece uma vasta bibliografia, mas vale ao menos mencionar DaMatta (1999) como um dos pioneiros nacionais no sentido de apontar o que transforma um alimento em comida. Douglas (1975) e Sahlins (1979) discutem a questão também.

desde a gênese do conceito de cultura, gerada no seio dos debates políticos do século XVIII e acompanhando o surgimento dos estados nacionais.⁹ Ele aprofunda a relação entre cultura e identidade a partir da análise do consumo do açúcar, mas incorpora questões econômicas e políticas como condições que permitiram a transformação desse item considerado escasso e disputado para a base do gosto dos trabalhadores na Revolução Industrial, tornando-se extremamente popular⁽¹⁶⁾. É importante mencionar este trabalho porque demonstra que a cultura, no sentido de uma dimensão simbólica, não é determinante na definição de gosto. O processo descrito pelo autor nessa obra sugeriu uma série de vinculações entre distintos níveis que influenciaram a introdução de um novo produto e conquistou um lugar emblemático.

Ao retomar a gênese do termo cultura, é preciso levar em conta as distintas tradições intelectuais que o modelaram, inclusive de maneiras opostas. Na tradição intelectual francesa, a noção de cultura se inspira na trajetória, conquista, acumulação de conhecimento o que, a princípio, permite igualdade, pois todos poderiam ter acesso à educação, ou seja, é uma perspectiva universal. É a noção de *civilização*, referida tanto como mundo moderno, como também a condição de vida social civilizada, incluindo a ideia de requinte e refinamento, assim como de progresso intelectual e político.

Em contraste, emergiu na intelectualidade alemã uma outra perspectiva que estimulava o espiritualismo, os trabalhos manuais, a emoção, o mérito individual, um conhecimento subjetivo. *Kultur* era o espírito de um povo limitado no tempo e no espaço e associado a uma identidade nacional que poderia transcender ao individual. Em comum, esses conceitos tinham o fato de serem considerados os valores mais importantes para a construção de uma nação.¹⁰

Essas duas perspectivas irão conviver entre si, mas de antemão já nos dão um aviso: a cultura não é inata. Os desdobramentos foram muitos, mas alguns precisam ser pontuados devido à sua persistência nos dias atuais. Nesse sentido, pensemos em Boas⁽¹⁷⁾ que levou essa ideia de cultura da tradição alemã para o mundo acadêmico norte-americano. Para ele, as diferenças culturais podem ser respostas

⁹ Para uma discussão detalhada, consultar Elias (1993).

¹⁰ Sob a perspectiva da alimentação, Poulain (2013) destaca esse posicionamento também em diversos estudos, predominando uma abordagem ora universal, ora individual.

ao ambiente e os contatos culturais como formas de empréstimo e indutores da mudança cultural. Partindo dessa premissa, formou uma série de alunos interessados na cultura e as bases que a constituem, sendo Margaret Mead e Ruth Benedict duas alunas que sofreram profunda influência desse pensamento. A cultura poder modelar o temperamento ou elementos quando reunidos formariam padrões culturais, este último ponto será retomado mais tarde por Geertz ⁽¹⁸⁾.

Em outra vertente, incorporando a dimensão simbólica e estrutura social, temos o trabalho de Douglas ⁽¹⁹⁾. As palavras, gestos, imagens só adquirem sentido quando postas em ação em distintos contextos, um ambiente em que diversos elementos simbólicos se relacionam entre si. Em *Pureza e Perigo* ⁽²⁰⁾, a autora demonstra que em certos grupos, seres vivos servem como metáforas para pensar a vida social e a mudança pode acontecer a partir do momento que se manifesta nas margens, levando em consideração a importância do corpo como instrumento da cultura.¹¹

Em outro livro de sua autoria, *Implicit Meanings* ⁽¹⁹⁾, Douglas aborda a refeição e suas estruturas em contraste umas às outras, dispostas de maneira hierárquica: refeição de todo dia e refeição de fim-de-semana, lanche e refeição, refeição comum e refeição especial (comemorativa). Essa é uma perspectiva para pensar como se estabelecem relações e suas micropolíticas de poder, bem como a cultura treina o gosto ⁽²¹⁾. O que se pode concluir desta argumentação é que o social exerce um papel fundamental. É interessante notar que esta linha de pensamento irá influenciar os trabalhos na temática de origem britânica.

Nessa trajetória de pensar a dimensão social do comer, retomada por Douglas e Gross ⁽²²⁾, o comer define relações e, assim, diferenças, elaborando significados e regras. Mas, segundo os autores, apesar da produção extensa sobre o tema, a exploração teórica ainda precisa de um fôlego maior, elencando uma série de questões que não foram resolvidas, algumas ainda em aberto. Nesse sentido, os autores se questionam: sobre a existência de sociedades mais interessadas na comida que outras? Existiria alguma ocasião em que a comida não seria constituinte de relações e apenas fonte de nutrientes? As regras do comer possuem flexibilidade? Como ocorre? Em que situações? A cultura e suas nuances expostas no comer permitem pensar vínculos entre grupos e sociedades, ou seja, a questão

¹¹ Esta questão já fora apontada por Mauss (2003).

se concentra mais na estruturação do comer do que na cultura como uma variável determinante.

A questão do social no comer e sua dimensão simbólica foi acomodada na noção de sistema alimentar e com especial destaque no trabalho de Goody ⁽²³⁾¹². Concebido inicialmente em quatro espaços (posteriormente surgiu o quinto), o sistema se divide em: produção, distribuição, preparo, consumo e destino dos resíduos/limpeza. Cada etapa mobiliza diferentes ações, atores, conhecimentos, tecnologias etc., até chegar à mesa e descartar as sobras e realizar a limpeza. Neste ponto, percebe-se que a noção de cultura se fragmenta e necessariamente deve ser analisada em contexto.

Outra vertente de grande influência no debate sobre cultura foi entendê-la como linguagem, pensamento que ganhou grande visibilidade a partir de Lévi-Strauss. Para este autor, existiriam estruturas universais na mente humana desprovidas de conteúdo, este adquirido a partir das relações estabelecidas pelos homens. Essa perspectiva é retomada na análise Montanari ⁽²⁴⁾ que vê uma analogia entre comida e linguagem. Embora fosse um caminho promissor, as palavras e os símbolos não possuíam qualidades determinadas e por isso a enorme dificuldade em avançar a partir da proposta do triângulo culinário de Lévi-Strauss ⁽²⁵⁾.

Na trilha de cultura como linguagem, embora de uma perspectiva menos universalista, podemos apontar outro autor, Clifford Geertz ⁽²⁶⁾. Este define a cultura como um texto de acesso público e incorpora a ação na análise. Com grande influência no pensamento social após os anos 1960, essa abordagem também tem limitações, especialmente quando existem fenômenos mais amplos que ultrapassam o saber local. Outras poderiam ser apontadas: não responde a forma pela qual se pode relacionar cultura e estrutura social, tem dificuldade em contemplar a dimensão política e não oferece pistas de como pensar o tradicional e o moderno. Nessa linha de argumentação, a mudança não contempla interações com o nível local, nacional, global.

Geertz ⁽²⁶⁾ assume a ideia de padrões culturais e avança teoricamente, assumindo que possuem um duplo aspecto que lhes é intrínseco, “*modelos de*” e

¹² Para uma análise mais detalhada, consultar Poulain (2013), Contreras & Arnaiz (2005). Desde uma perspectiva mais crítica, consultar Ortner (1984) que argumenta não existir uma ruptura tão profunda entre autores como Bourdieu e Sahlins que focam na ação e os culturalistas norte-americanos. O que estaria em jogo, ainda segundo a autora, é a maneira pela qual a história é incorporada na análise.

“modelos para”. Por um lado, definem como se constitui a manipulação de formas simbólicas, expressas ou próximas de uma estrutura não-simbólica, constituindo-se um modelo *da* “realidade”; por outro, ocorre o manejo de sistemas não-simbólicos para expressar-se no plano simbólico, estabelecendo o que seria um modelo *para* a realidade. É com essa noção de padrões culturais que Geertz vai organizar o material empírico do qual dispõe em Negara, descrevendo o Estado-teatro balinês, montado em torno da pompa e cerimonial, sendo o rei e a corte modelos do próprio Universo e os rituais, paradigmas da ordem social e não reflexo desta, reforçando a questão do imaginário retomada por Appadurai ⁽²⁾.

Essa discussão revela outros aspectos de uma disputa política muito mais ampla que gira em torno do termo cultura e também será incorporada ao trabalho de Marshall Sahlins. Em sua proposta, a ideia é associar estrutura e história, além de um extenso embate entre materialismo e dimensão simbólica.¹³ O tempo entra como um fator importante para pensar a mudança.¹⁴ Sahlins ⁽²⁷⁾ também contribuiu para reflexões sobre o a globalização e a forma pela qual as culturas locais ou tradicionais são afetadas, mas nem sempre sob uma perspectiva negativa, pelo contrário, muitas vezes criam meios de “*intensificação cultural*”, mesmo que o fenômeno esteja amparado no mercado, revelando uma postura otimista com relação à mudança. Existem eventos e conjunturas que mostram a forma pela qual os desfechos da história podem fugir aos padrões econômicos vigentes e criam soluções que condizem com as condições materiais e culturais que são apresentadas, sendo o comer uma ação que nos permite pensar sobre esse ponto.

É neste novo contexto que a noção de cultura será revista, abandonando a ideia de rigidez, permanência e homogeneidade. Dessa perspectiva, nada mais poderia ser concebido como estático, afetando inclusive as identidades cada vez mais fluídas, acentuando a visibilidade das diferenças culturais em um fluxo

¹³ Leach (1996) também irá enveredar por esta discussão, mas para ele a cultura era somente uma *roupagem*. A mudança não ocorre somente por meio de um esquema de pensamento, pois de alguma forma é um sistema estável que para ser transformado precisa de algum tipo de estímulo, especialmente proveniente de motivações individuais. O desequilíbrio estaria, assim, entre um ideal e a realidade empírica.

¹⁴ Bourdieu (2008) também mostra a importância do tempo, mas do ponto de vista da reprodução e menos preocupado com mudanças.

constante. Cultura é plural, sujeita à mudança e não mais uma exclusividade de camadas favorecidas e detentoras do bom gosto e *expertise* estética.¹⁵

Cultura torna-se uma noção fragmentada que nos conduz a novas reflexões, especialmente na forma de encarar as diferenças como um meio político de resistência a um processo homogeneizante. Estas questões possuem um fio condutor que está presente até hoje: quem pode falar pelo outro?

Emerge a questão do lugar do pesquisador, ele mesmo fruto de uma cultura que nos leva a pensar as outras culturas como equivalentes (relatividade cultural), estabelecendo uma relação ⁽²⁸⁾. Nesse caso, a experiência do antropólogo é sua principal fonte de conhecimento, mas transmitir o que se obteve é feito nos próprios termos da cultura do pesquisador. A cultura do outro é um universo singular que pode se transformar em algo visível, por meio de um contraste que evidencia aquilo que era 'natural' como algo construído e próprio de uma lógica em particular. É o que autor chama de inventar a cultura. Desse modo, cultura abarca tanto o aspecto normativo, como também orienta a educação e o refinamento.

Aqui emergem questões delicadas que tocam a identidade e nas últimas décadas tem levantado calorosos debates, uma vez que se tornou uma decisão eminentemente política. Assumir um estilo de vida e uma identidade, deixa de ser um assunto individual e adquire uma dimensão coletiva. Entretanto, se por um lado este reconhecimento permite maior liberdade de expressão, por outro restringe os limites individuais, pois espera-se um determinado comportamento. Essa perspectiva está longe de ser um consenso.¹⁶ A discussão perpassa pela relação entre identidade individual e coletiva, gerando auto definição de grupos que conseguem reconhecimento, mas implica em alguns desdobramentos: a identidade é tomada como autêntica, natural, inata de uma comunidade ou grupo. Retomamos aqui a dicotomia já apresentada no início desta sessão, podemos ser iguais uma vez que todos a princípio podem se desenvolver ou existe uma identidade adormecida? No fundo, novamente a identidade tomada como expressão cultural é essencializada.

¹⁵ Ver Cunha (2014).

¹⁶ Para esta discussão, consultar Taylor (1994) e Appiah (1994).

Cultura, comer e alimentação: algumas articulações

Ante ao que foi exposto fica claro que pensar a cultura, comer e alimentação pode nos render um vasto material, mas sem uma interlocução entre as distintas abordagens não será possível uma contribuição significativa para trabalhar mudanças alimentares. Nem sempre recebidas positivamente, especialmente conforme os alarmantes números em torno do crescimento de doenças crônicas derivadas de uma alimentação inadequada fomentada por uma vasta série de transformações no comer, 2003penso que ao discutir o papel da cultura e as suas limitações trará à tona alguns impasses, mas também novas alternativas.¹⁷

Na Constituição de 1988⁽²⁹⁾, garantiu-se a saúde como um direito e integrada a uma série de condições que perpassam desde a alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego etc. Segundo Burlandy⁽³⁰⁾, foi esse o ponto de partida para que o tema da segurança alimentar (SAN) adquirisse proeminência e em meados dos anos 1990 surgem projetos e ações sobrepostas, mas com poucos resultados articulados.

Entretanto, Kepple e Côrrea⁽³¹⁾ notaram que a operação do conceito de SAN dependerá dos tipos de indicadores utilizados para definir a presença ou não de um estado de insegurança alimentar, às vezes obscurecendo outros fatores como a maior quantidade consumida de alimentos calóricos e a incerteza de conseguir uma alimentação mínima adequada.

Na verdade, a realidade até meados do século XX era garantir um consumo mínimo de alimentos, uma vez que a abundância na oferta de alimentos é um fenômeno recente^{(32) (33) (34)}. A fome era o foco das políticas desenvolvidas. Hoje dispomos de uma vasta oferta de alimentos, especialmente industrializados com altos índices de sódio, açúcar, conservantes, corantes entre outras substâncias e incorporados largamente na alimentação doméstica.

Na trajetória desse processo encontra-se também uma série de mudanças introduzidas pelo barateamento de alguns produtos agrícolas e o seu processamento pela indústria, gerando uma sensação de inquietude em torno da variedade, novidade e quantidade⁽³²⁾. A indústria alimentícia teve (e tem) um papel de destaque nas mudanças que resultaram em novas práticas do comer tanto a

¹⁷ Consultar pesquisa Vigitel (2014) promovida pelo Ministério da Saúde.

No site: <http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/vigitel/vigteldescr.htm>. há várias informações importantes.

nível doméstico como fora de casa. Trouxe também o risco, muitas vezes não sabemos o que há dentro de um pacote ou qual foi a trajetória de um produto.¹⁸

Nesse novo quadro emerge uma série de desdobramentos, um dos quais o surgimento de uma preocupação em torno da saúde, dado o crescimento de doenças crônicas decorrentes dessa nova alimentação. Se antes o foco era a fome, hoje é a alimentação excessiva. Entretanto, se esta é uma pauta presente na Nutrição, a questão da saúde vem atraindo pesquisadores também das ciências sociais interessados em aprofundar as relações entre saúde e doença, indivíduo e sociedade.

Nesse sentido, Douglas e Gross⁽²²⁾ já apontaram para a necessidade de uma maior interlocução nessas áreas, tarefa que na última década parece estar se concretizando.¹⁹ A coletânea Série Sabor MetrÓpole resultado de uma parceria de pesquisadores do Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR/UERJ) e do Laboratório de Comunicação, Cidade e Consumo (LACON/UERJ) parece ser um esforço para consolidar essa relação interdisciplinar. A proposta é pensar as relações sociais mediadas pela comida, sendo o foco principal pensar o papel da comida e da cultura na construção de identidades. A maioria dos trabalhos enfatiza o consumo, próspera vertente para pensar a alimentação embora ainda pouco problematizada teoricamente, como apontou Warde⁽³⁾.

Como articular o comer, um tipo de consumo, prática e dimensão simbólica? Se olharmos a produção nacional que gira em torno da alimentação, explicitamente ou não, a ideia de cultura está presente. Em geral, a solução teórica mais recorrente para lidar com esta ambiguidade aparece no uso da vasta obra de Bourdieu, em especial *A Distinção*⁽³⁵⁾. Mas essa abordagem já vem sendo reposicionada, especialmente por Lamont⁽⁷⁾, mostrando que o autor deixou alguns pontos inexplorados como o papel da agência do sujeito e a proposta de pensar o gosto popular a partir de um novo olhar. Nesse sentido, a autora cita o exemplo da percepção de classes favorecidas a respeito das camadas pobres e o que os diferenciava. Entre interlocutores norte-americanos era a capacidade de trabalho, entre franceses não existia diferença a não ser de situação, ou seja, falta de oportunidade. A autora conclui que isso se deve às diferentes tradições intelectuais:

¹⁸ Consultar Freidberg (2004).

¹⁹ Canesqui (2005), Silva et al (*Op. Cit*), Freitas et al (*Op. Cit*)

uma pautada no individualismo e outra arraigada no catolicismo.

Outro ponto lembrado pela autora é que as fronteiras de classe, ao menos nos Estados Unidos, se mostraram mais flexíveis com relação ao consumo de produções culturais o que contradiz algumas afirmações de Bourdieu ⁽¹⁹⁾. Dessa forma, existiria uma flexibilidade muito mais intensa nos gostos do que aquela apontada anteriormente pelo autor.

Como se pode notar, ainda estamos lidando com uma questão: como unir comer, alimentação e cultura? Comer é um tipo de consumo ⁽³⁾. Nesse sentido, o consumo visto como uma prática menos importante adquire interesse ao evidenciar sentidos que podem delinear o que é desde a identidade, até expressões estéticas da vida cotidiana. Comer é uma abordagem possível, mas também carece de profundidade em nosso atual estágio de pesquisas, talvez porque seja uma ação cotidiana que não valeria a pena prestar atenção. Mintz ⁽³⁶⁾ discordou veementemente dessa afirmação, mas reconhece que as pesquisas sobre alimentação ainda possuem um vasto campo a ser explorado.

Warde ⁽³⁾, ainda, é um crítico da análise cultural ao lembrar que muitos atos de consumo são mecânicos, mas o que parece ser mais grave para o autor é o fato de ao se enfatizar a cultura, a estrutura social quase que desaparece. Complementa também que muitas vezes em função dessa ênfase cultural acaba sendo perdida a força dos objetos, ou seja, a materialidade do consumo ⁽³⁷⁾. E por último, a distância entre força cultural e teoria da ação, ao lembrar que a ideia de uma cultura soberana não é capaz demonstrar a complexidade do comer.²⁰

Comer expõe diferenças, mas a verdade é que persiste um peso moral no comer. Apesar da diversidade de pesquisas, o que podemos pensar sobre a comida além do que já sabemos: Mediadora de relações sociais e expressão de diferenças? Forma de expressar identidade? Na maioria dos títulos encontrados persiste a ideia de traços culturais que orientam o gosto, a ideia de contribuição de 'povos' na formação do nosso paladar, associar regiões e tipos de alimentos. Na área da saúde emergem diversos aspectos dessa questão pois a dificuldade de incorporar alimentos considerados saudáveis estaria vinculada à cultura, que orienta as escolhas, o prazer a partir de valores, modelos, repertórios, narrativas, capital

²⁰ Ver Carvalho, Luz e Prado (2011).

cultural ou fronteiras simbólicas com diferentes maneiras de se pensar a cultura.²¹

Por outro lado, Messer⁽³⁸⁾, em virtude de sua experiência no México, sugere cinco eixos temáticos para o desenvolvimento de trabalhos associados entre as ciências sociais (especialmente a antropologia) e a nutrição: a validade da noção de sistema alimentar; quais conceitos e métodos da antropologia seriam convenientes utilizar; como estudar o planejamento do comer; de que forma aproveitar os avanços tecnológicos para melhorar a oferta de produtos e, qual seria o papel do antropólogo.

Foi nesse sentido que o trabalho de Alves⁽³⁹⁾ se encaminhou. Ao discutir o tratamento de pacientes obesos no aguardo da cirurgia bariátrica, ela notou que existia uma ordem alimentar pautada na experiência da escassez e a fartura seria a representação do progresso econômico e social. Ao ter que controlar a dieta previamente à cirurgia, os sentimentos em torno da restrição diziam respeito ao gosto, mas fundamentalmente expressavam um incômodo com a redução de ingestão de alimentos, evocando memórias desagradáveis associadas à pobreza extrema e à fome.

Entretanto, segue a autora, raramente estes aspectos são levados em conta pelos prestadores de serviços de saúde que muitas vezes culmina em uma relação que mostra desinteresse pelo estilo de vida do outro e uma mágoa do paciente pela ausência de compreensão de suas particularidades. O modelo é universal, mas as soluções não, parece que aqui reside o vácuo de comunicação e aquilo que deveria contribuir para melhorar o estado geral de saúde se torna um fardo. Mas não é só uma questão cultural, como se pode entrever. Há uma estrutura social envolvida no sentido de legitimar certos discursos e outros não, além do fato que estatisticamente um padrão de conduta na área de saúde beneficia, em tese, uma ampla gama de pessoas.

Outra possibilidade é pensar o conceito de cozinha que trata de diferentes instâncias, desde comportamentos diários a tradições específicas e pode ser definida, a grosso modo, como um conjunto de pratos com número limitado de alimentos, técnicas de preparo, princípios básicos de tempero e regras que norteiam a produção e consumo (número de refeições, companhia, seleção de alimentos,

²¹ Ver Freitas, Minayo e Fontes (2011).

restrições, tabus), conforme apontaram Farb e Armelagos ⁽⁴⁰⁾. Por outro lado, Fischler ⁽⁴¹⁾ afirma que a cozinha de um grupo pode ser concebida como “um corpo de práticas, representações, regras que são compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura” ²².

Embora atraente, esta ideia mostrou-se menos profícua na prática. A estrutura do comer não se dissolve a um só golpe, as mudanças vão sendo incorporadas e tomando lugar em um processo que envolve lógicas culturais, acesso, distribuição, tempo, disposição, memória etc., e mediadas pelo corpo com seus gostos já consolidados. Desse modo, não há como pressupor que um grupo (qual?) tenha um gosto compartilhado *a priori*. A flexibilidade das fronteiras e a indefinição até mesmo de um grupo invalida qualquer homogeneidade cultural a não ser que cuidadosamente investigada. Dessa maneira, estranha ainda que muitos estudos tenham como pressupostos a cultura como a orientadora das escolhas e organizadora de uma cozinha, sendo uma invenção ⁽²⁸⁾ e quando materializada em certas ações adquire coerência ao olhar do outro.

O que se encontra em comum nesses conceitos é que a cozinha está além do espaço físico doméstico, revela imaginários diversos e envolve processos que oferecem uma complexa teia de relações. Se é um conjunto de pratos, símbolos e regras, o fato é que precisa de um lado material para sua continuidade de modo que não se pode desconsiderar a produção, distribuição, o preparo e o consumo. E ela tampouco expressa uma cultura por si, sendo necessário considerar sua relação com o tempo, aspecto fundamental que irá implicar diretamente na forma de entender a tradição, a memória e a transmissão de saberes e práticas.

Nesse sentido, é preciso notar o interesse em torno da ideia de cozinha como patrimônio, um termo relativamente recente que está associado ao acúmulo de riqueza de bens materiais e imateriais passados de uma geração a outra, preservados no presente e pautar o futuro. Permitem conectar espaço e tempo e delimitar auto-reconhecimentos, em geral nacionais ou regionais. Mas este processo é uma seleção e como toda escolha não é unânime como mostram alguns processos de reconhecimento. Na França, por exemplo, prevaleceu a ideia de

²² Tradução do autor.

refeição e comensalidade; no México foi definido um tipo de cozinha como representante de uma identidade nacional ⁽⁴²⁾.

E com isto nos deparamos com a ideia de que uma cozinha é a 'expressão cultural de um povo', acentuando aspectos de reconhecimento, marcando diferenças e denotando suas características particulares. A cozinha, seus pratos, bem como suas receitas não refletem uma identidade *per se*, não estão condicionadas a um território ou grupo, mas podem ser utilizadas como forma de auto reconhecimento e, eventualmente, transformar-se em patrimônio cultural. A comida é relacional, assim como a identidade, de modo que o mesmo material pode prestar-se a distintas interpretações. Pode representar um país, região, grupo, memória, mas está em constante processo e longe de ser imobilizada.

Mas, em algumas circunstâncias a imobilidade da cozinha é um recurso utilizado para definir um conjunto de pratos associados a uma cultura, de modo que possa ser transformada em produto destinado ao mercado turístico. Pratos, ingredientes, espaços tudo se transformou em alvo de processos de patrimônio envolvendo poder público e mercado, com o intuito de desenvolver um crescimento sustentável de áreas, grupos menos favorecidos sob a retórica de preservar conhecimentos ditos tradicionais. Claro que nem todos os processos de reconhecimento patrimonial ocorrem dessa maneira, mas sem dúvida estão sob influência de interesses econômicos e políticos.

A produção de trabalhos finais de cursos de especialização realizada entre 2006 e 2010 no Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET/UnB) dialoga nessa temática, inaugurada oficialmente com a realização do 2º Congresso de Gastronomia - *Os saberes e sabores tradicionais* patrocinado por essa instituição e quando houve um espaço para discutir o reconhecimento patrimonial e sua relação com o turismo, resultando na coletânea Cortes e recortes vol.2 organizada por Pilla e Collaço ⁽⁹⁾. Recentemente foi lançada uma coletânea no tema pela Associação Brasileira de Antropologia, organizada por ⁽⁴³⁾.

Como fio condutor desses trabalhos ficou clara a questão de mudanças alimentares e identidade, tema que é retomado em outros artigos e dissertações,²³ com ampla variedade de abordagens, mas não passa despercebido nesses

²³ Alguns textos dessa produção: Tempass (2006), Gimenes (2006), Katz (2009), Abdala (2011), Menasche (s/d), Bittar e Bitter (2012).

trabalhos a relação entre espaço e memória, uma alternativa para pensar a dimensão simbólica para além da noção de cultura. E nessa linha de argumentação surgem os debates em torno do patrimônio, especialmente na retórica de perda ⁽⁴³⁾ e salvaguardar, manter e expor tornou-se um excelente chamariz turístico ⁽⁴⁴⁾. Tanto que boa parte da produção nessa temática está sendo absorvida pelo turismo e gastronomia. No fundo permanece a incerteza de qual será o resultado por essa busca de legitimação de discursos e reconhecimentos.

Em uma tentativa de conciliar cozinha, comer e identidade emerge na obra *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*, de Fischler e Masson ⁽⁴⁵⁾. Dessa forma, o que se pode notar é que a relação entre comer e cultura se encontram relacionados à identidade e aponta para outro aspecto subjacente, o fato da diferença cultural estar preservada sob tradições locais e nos remete à crítica feita à Geertz: como um saber local pode pensar um comer a nível nacional?

Nesse sentido, nos últimos anos emergiram alguns trabalhos em que são levados em conta não só o contexto, mas os significados paradoxais presentes no comer e na comida, a própria ação individual questionando as verdades essencializadoras e reconhecendo o caráter construído da realidade social. Nesse sentido, Lupton; Germov e Willians⁽⁴⁶⁾ ⁽⁴⁷⁾ concordam em um ponto: nem todos os discursos sobre alimentação são apropriados de modo equivalente, já que existe algum espaço de negociação para o indivíduo em que pode aceitar, ser indiferente ou rejeitar o que é imposto pelos discursos provenientes dos legitimadores do tema, os especialistas como jornalistas, críticos, *chefs* entre outros.²⁴

Contudo, a verdade é que ao definir um prato, ofício ou técnica como patrimônio ocorre uma interlocução com determinados grupos que podem criar e reforçar uma identidade ante um meio multicultural ⁽⁴²⁾, mostrando que dessa maneira a identidade se tornaria "comestível" a partir de diversos processos de reconhecimento associados a grupos e espaços denominando o que é tradicional e autêntico. Nesse sentido, a etnicidade se manifesta por meio da comida, elucidando pertencimentos e distanciamentos, retomando uma observação importante: a ausência de um conceito de cultura estático, uma vez que um grupo mesmo que

²⁴ Essa questão emergiu quase em função da visão quase fatalista de Foucault em que até a rejeição ou aquele que se considera uma subversão seria parte da própria regra, de modo que não haveria espaço nenhum para a mudança, postura derivada em grande parte de Nietzsche. Este assunto é vastamente explorado por Bourdieu (2008).

concebido como homogêneo abarca em seu interior inúmeras diferenças e podem estar vinculados a movimentos mais amplos de ordem política, econômica, social etc.

Assim, não são poucas as disputas que surgem em torno de reconhecimentos até mesmo do que caracteriza uma cozinha autêntica e postula a validade dos processos de reconhecimento patrimonial que em seu aspecto negativo se renderiam ao mercado, embora preservem saberes e práticas que provavelmente seriam perdidos.

Considerações finais

A intenção deste trabalho não foi o de esgotar as possibilidades teóricas e analíticas do termo cultura, mas evidenciar que não há como justificar decisões e escolhas alimentares exclusivamente nesse conceito.

Desse modo, em um primeiro momento, foram analisados alguns dos principais conceitos de cultura e seus usos, mostrando sua plasticidade e caráter contextual, reforçando a ideia de que não se está sob a ação de uma força determinista, embora tenha um papel fundamental no que diz respeito à alimentação.

Incorporado aos estudos na área de saúde, como pudemos observar, o conceito de cultura revela-se homogêneo e utilizado para compreender certos hábitos ou resistências que à primeira vista podem parecer irracionais, mas escondem uma vasta rede de práticas, saberes e memórias que muitas vezes passam indetectáveis em alguns estudos. O mesmo parece ocorrer quando nos referimos ao patrimônio ou à identidade, sem muitas vezes considerar que no repertório simbólico disponível são feitas seleções daquilo que será considerado nosso passado e imagem, muitas vezes processos que envolvem conflitos e disputas de poder.

Não há uma equivalência entre grupo, cultura, território e comida como usualmente se costuma imaginar, uma imagem 'naturalizada' que se presta a diversos fins, alguns aqui vistos quando foram analisadas as relações com a saúde, patrimônio e identidade. E como já dito também em outro momento, esta separação é apenas uma forma de organizar o vasto material, pois na verdade articulam-se de forma bem mais *complexa na prática social*.

Ao perfazer esse percurso, a ideia foi de tentar aprimorar as pesquisas interdisciplinares que enfrentam complexidades fomentadas por diversos fatores. A alimentação contemporânea vem atraindo a atenção de vários segmentos acadêmicos e aqui fizemos um esforço de expor alguns aspectos de um conceito complexo e as implicações de seu uso, permitindo desenvolver novas perspectivas de pesquisa e caminhos para parcerias futuras.

Referências

- (1) Collaço JHL. O encontro entre o tradicional e o novo: autenticidade e restaurantes na cidade de São Paulo. *Tessituras*, 2013; 1(1):191-221.
- (2) Appadurai A. *Modernity at large*. Minneapolis: University of Minnesota Press; 1996.
- (3) Warde A. *The practice of eating*. Cambridge: Polity Press; 2016.
- (4) Kuper A. *Cultura: a visão dos antropólogos*. Buaru: Edusc; 2002.
- (5) Ray K. Food and identity. In Murcott A, Belasco W, & Jackson P (Eds.), *Handbook of food research*. Oxford: Berg; 2013.
- (6) Held D, Moore HL. *Cultural politics in a global age: uncertainty, solidarity and innovation*. Oxford: Oneworld publications; 2007.
- (7) Lamont M. How has Bourdieu been good to think with? The case of United States. *Sociological Forum*. 2012; 27(1): 228-237.
- (8) Harragin S. Relief and understanding of local knowledge: The case of southern Sudan. In: Rao V, Walton MM. *Culture and public action*. Palo Alto, CA: Stanford University Press; 2004.
- (9) Collaço JHL. *Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. Tese, Departamento de Antropologia. Universidade de São Paulo; 2009.
- (10) Mennell S, Murcott A, Vam Otterloo A. *The sociology of food*. London: Sage Publications; 1992.
- (11) Murcott A, Belasco W, Jackson P. *The Handbook of food research*. Londres: Bloomsbury; 2013.
- (12) Contreras J, Gracia-Arnaiz M. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel; 2005.

- (13) Menasche R, Alvarez M, Collaço JHL. Dimensões socioculturais da alimentação. Porto Alegre: Editora da UFRGS; 2012.
- (14) Alvarez M, Medina X. Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y America. Barcelona: Icaria; 2008.
- (15) Mintz S. Food and anthropology: a brief overview. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 2001; 16(47):31-42. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002
Acessado em: 17. Ago. 2017
- (16) Mintz S. Sweetness and Power: The place of sugar in modern history. New York: Penguin Books; 1985.
- (17) Boas F. A formação da antropologia americana, 1883-1911. Coletânea organização e introdução George W. Stocking. Contraponto: Editora UFRJ; 2004.
- (18) Geertz C. The Interpretatio of Cultures. EUA: Basic Books; 1973.
- (19) Douglas M. Implicit meanings. London: Routledge & Kegan Paul; 1975.
- (20) Douglas M. Purity and danger. Lindon: Routledge & Kegan Paul; 1988.
- (21) Douglas M. Food in the social order. Londres: Routledge; 2014.
- (22) Douglas M, Gross J. Food and culture; measuring the intricacy of rule systems. *Social Science Information*. 1981; 20(1):1-35.
- (23) Goody J. Cooking, cuisine and class. Cambridge: Cambridge University Press; 1982.
- (24) Montanari M. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac; 2008.
- (25) Lévi-Strauss C. The Culinary Triangle *In*: Counihan C, Van Esterik P. Food and culture. New York: Routledge, 1997.
- (26) Geertz C. Negara. Lisboa: Difel; 1991.
- (27) Sahlins M. O 'pessimismo sentimental' e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte 1). 1997; 3(1):41-73.
- (28) Wagner R. A Invenção da cultura. São Paulo: Cosac & Naif; 2010.
- (29) Brasil. Constituição da República Federativa do Brasil. Senado Federal: Centro Gráfico; 1988.
- (30) Burlandy L. A construção política da segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção de intersetorialidade no âmbito federal do governo. *Ciência e Saúde Coletiva*. 2009; 14(3):851-860.

- (31) Kepple AW, Correa ANS. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. *Ciência e Saúde Coletiva*, 2011; 16(1):187-199.
- (32) Mennell S. All manners of food. Illinois: University of Illinois Press; 1996.
- (33) Nestle M. Food Politics. Berkeley: University of California Press; 2002.
- (34) Levenstein H. Paradox of plenty. California: University of California Press; 2003.
- (35) Bourdieu P. A distinção. São Paulo: Edusp; 2008.
- (36) Mintz S. Foreword. In: Murcott A, Belasco W, Jackson P. The Handbook of food research. Londres: Bloomsbury; 2013.
- (37) Miller D. Consumo como cultura material. In: Horizontes Antropológicos, 2007; 13(28):33-63.
- (38) Messer E. Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición. Antropología y Nutrición, UAM; 2010.
- (39) Alves LF. O Comer ideal: Representações, categorias e variáveis presentes na formação do discurso hegemônico do comer. Goiânia. Dissertação (mestrado) Universidade Federal de Goiás, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás; 2015.
- (40) Farb P, Amelagos G. Consuming Passions: The anthropology of eating. Boston: Houghton Mifflin Company; 1980.
- (41) Fischler C. L'Homnivore. Paris : Édition Odile Jacob ; 1990.
- (42) Di Giovine M, Brulotte RL. Edible identities: food as cultural heritage. Surrey: Ashgate Publishing Ltd; 2014.
- (43) Woortman E, Cavignac J. Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. In: Gonçalves JRS. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. Revista Estudos Históricos. 2004; 33:116-135.
- (44) Medina FX, Alvarez M. Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y America. Barcelona: Icaria; 2008.
- (45) Fischler C, Masson E. Comer: a alimentação dos franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Edito Senac ; 2010
- (46) Lupton D. Food, body and the self. London: Sage; 1996.
- (47) Germov J, Williams L. A sociology of food and nutrition: the social appetite. Oxford: Oxford University Press; 2004.