

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA

**22^a REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA
BRASÍLIA, 16 A 19 DE JULHO DE 2000**

**FÓRUM DE PESQUISA 24:
COMIDA E SIMBOLISMO**

**Coordenadora:
Maria Eunice Maciel (UFRGS)**

A discussão sobre a alimentação no âmbito das Ciências Sociais está consolidada na Europa, sobretudo na França, e nos Estados Unidos.

No Brasil os grupos de trabalho sobre o tema têm se constituído como casos isolados que parecem se articular apenas temporariamente, como sugere a ausência de referências bibliográficas e comunicações em anais de congressos no período que sucedeu à pesquisa do grupo coordenado por Velho e Woortmann, em 77, sobre *hábitos e ideologias alimentares em grupos de baixa renda*. Recentemente um novo grupo foi articulado, sobre *comida e simbolismo*, na reunião da ABA de 96, e há uma visível ampliação dos estudos na área, reforçada por um crescente interesse demonstrado pelas publicações sobre cozinha e temas afins. O expressivo investimento editorial nesses temas pode ser evidenciado pelo grande número de lançamentos ocorridos nos últimos anos, amplamente divulgados pela mídia.

No grupo da ABA 96 destacaram-se os estudos de Maciel, cozinha gaúcha e identidade e de Sérgio Teixeira sobre a *Comilança*, ritual de descendentes alemães no Rio Grande do Sul. Rial, da UFSC, abordou os *fast food*. Outros trabalhos se concentram na relação entre comida e religião, como os de Corrêa e Ferreti, do Maranhão e Sousa Júnior da PUC-SP. Compuseram também o grupo pesquisas sobre alimentação de indígenas brasileiros, como as de Espinola da UFSC e Van Velthen, do Museu Goeldi, e sobre hábitos alimentares em Fernando de Noronha, de Rocha Lima; uma abordagem histórica sobre consumo de chocolate entre os séculos XVI e XVIII, de Agnolim da USP, e a análise da cosmologia protestante a partir da *Festa de Babette*, de Lima da UFG.

Ampliando o panorama dos mais recentes estudos brasileiros, em Minas existem duas pesquisas sobre cozinha e identidade regional: uma realizada em Juiz de Fora por Dutra, mestre pela UFRJ, e outra sobre a cozinha e a construção da imagem do mineiro, de Abdala, da UFU, que atualmente estuda os *self-services*. Bonin e Rolim, no Paraná, analisaram tradição e inovação dos hábitos alimentares enfocando o papel do marketing.

Santos escreveu *História da Alimentação no Paraná* e Demeterco pesquisa cadernos de receitas e comensalidade. Na Bahia, Costa Lima estudou a *etnoculinária do acarajé*.

É interessante notar que a maioria dos estudos brasileiros levantados concentra-se na área de Antropologia. Entendemos que um fórum de pesquisa nesse campo deverá ser permanente de maneira a implementar o debate e contribuir para a consolidação do tema nas Ciências Sociais no Brasil.

BRASIL, 500 ANOS PENSANDO A COMIDA.

Carmen Silvia Rial (UFSC)

Começando pela carta de Caminha, pelos posteriores relatos dos viajantes (Hans Staden e Jean de Lery, especialmente) percorremos as reflexões em torno da comida contidas na obra de Gilberto Freyre e de alguns antropólogos contemporâneos.

COMENDO A QUILO: UMA EXTENSÃO DA COZINHA DOMÉSTICA.

Mônica Chaves Abdala (UFU)

Nossa pesquisa busca analisar as mudanças que estão se processando nas formas de sociabilidade e nos hábitos alimentares a partir do final da década de 80, com a expansão das comidas a quilo, numa tendência nacional a um aumento do número de refeições realizadas fora de casa, em contraste com o período anterior em que essas ocorriam de maneira privilegiada no espaço doméstico. Assim, tanto a forma como o conteúdo das refeições é redimensionado nessa mescla de privatização do social e publicização da intimidade, num mundo em que a mulher deixa de ser atriz privilegiada da cozinha e ganha seu espaço no domínio público, possibilitando uma redefinição nas relações entre os sexos. Os self-services aparecem como lugares onde uma nova cena familiar se desenrola.

CORA CORALINA E A POÉTICA DO SABOR.

Andréa Ferreira Delgado (UFG)

A culinária torna-se objeto da memória construída em torno das cidades históricas: degustar os pratos típicos é tão atraente para os turistas quanto percorrer os roteiros a procura dos prédios históricos e dos traços deixados pelos personagens ilustres. Na Cidade de Goiás, a especialidade culinária está associada à figura emblemática da cidade: Cora Coralina, doceira e poeta. No entrecruzamento entre memória e gênero, este trabalho pretende inventariar a rede de representações tecidas em torno do ofício de doceira no conjunto de discursos envolvidos no processo de monumentalização de Cora Coralina: a autobiografia da poeta, os marcos biográficos da mulher-monumento instituídos pela mídia, a biografia escrita pela filha, a memória subterrânea engendrada pela tradição oral, a narrativa biográfica produzida no Museu Casa de Cora Coralina.

O SER DA ROÇA E O PERTENCER A UM SISTEMA ANTIGO (TRADICIONAL) A PARTIR DA COMIDA GROSSEIRA.

Rosane Aparecida Rubert (UNIJUÍ)

Busca-se neste texto construir um exercício interpretativo de fragmentos etnográficos retirados de um estudo de memórias empreendido junto a representantes de antigas famílias povoadoras da Região do Médio Alto Uruguai (RS). Através da noção comida grosseira, este segmento de camponeses tradicionais realiza uma comparação entre os antigos e atuais hábitos alimentares. Tal comparação desencadeia uma reflexão sobre atributos identitários do ser da roça, bem como a respeito das transformações nas relações homem / meio ambiente transcorridas em um eixo de tempo que abarca suas trajetórias de vida.

"SALUD: SIRVASE COMPADRE" A COMIDA E A BEBIDA NOS RITUAIS BOLIVIANOS EM SÃO PAULO.

Sidney A da Silva (USP)

Todo grupo humano em situação de diáspora tende a selecionar alguns elementos de sua cultura, os quais passam a ser sinais diacríticos das identidades reiventadas num novo contexto. Nesse sentido, a comida e a bebida ganham relevância na medida em que evocam a nacionalidade, o lugar social de cada pessoa, e as relações com o sagrado, o que se pode constatar nos diversos rituais realizados pelos imigrantes bolivianos em São Paulo. Entre eles destaca-se, o ritual dos "pasantes" (festeiros), nas festas marianas, o ritual da "ch'alla" (libações Pachamama) e o ritual da despedida das almas, no dia de Todos os Santos. A partir da observação destes rituais, é proposta deste trabalho analisar os significados da comensalidade no processo de reconstrução das identidades entre estes imigrantes na cidade.

A ALIMENTAÇÃO E A CULINÁRIA DE IMIGRAÇÃO ITALIANA NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ.

Marilda Rosa Galvão Checcucci Gonçalves da Silva (Universidade Regional de Blumenau)

O projeto a partir do conceito de habitus desenvolvido por Bourdieu, estuda o impacto que a vinda de famílias camponesas imigrantes de origem italiana trouxe para a produção de alimentos e culinária local, através das modificações introduzidas em função das tradições, visões de mundo, espécies e técnicas de plantio trazidas, bem como as inovações ocorridas em consequência do novo meio físico e das demandas locais. Estuda ainda os aspectos simbólicos ligados ao ato de plantar e à culinária do grupo.

DIALÉTICA DO SABOR: ESCOLHAS ALIMENTARES, HABITUS E VIDA COTIDIANA EM COMUNIDADES RIBEIRINHAS DA ILHA DE ITUQUI, BAIXO AMAZONAS, PARÁ.

Rui Sérgio Sereni Murrieta (Universidade do Colorado em Boulder)

Não existe outro aspecto da vida humana mais profundamente conectado com a sobrevivência básica e ao mesmo tempo, com elementos social e simbolicamente construídos, que a alimentação. Este trabalho apresenta e analisa os dados sobre os processos de escolhas alimentares entre os habitantes da ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. A dieta na Ilha de Ituqui é dominada pela clássica combinação Amazônica representada pela farinha e peixe. É observável o esforço de diversificação alimentar ao mesmo tempo que a busca de contemporização com as continuidades do dia-a-dia e construções sociais de classe que orientam os processos de escolha e de consumo de alimentos cotidiano. Mesmo assim, não existe uma correlação positiva entre os alimentos de grande status social e aqueles que formam a base do consumo. Somado a isso, grande parte das representações alimentares parece apresentar um caráter, que é não necessariamente discursivo, bastante flexível e facilmente instrumentalizado nas mediações de contradições entre diferentes domínios sócio-políticos, os quais incluem tanto aspectos da micropolítica de unidades domésticas e comunidades como o de contextos mais abrangentes da política econômica regional / nacional e transnacional. Assim, forças potenciais de mudança na lógica interna das estruturas habituais e dos sistemas sócio - culturais locais são acomodadas e negociadas. Concluindo, a forma como elaboramos e decodificamos nossa experiência física, bem como as nossas necessidades naturais criam uma relação dialética com nossos desejos sociais e estruturas habituais que só poderá ser resolvida (e compreendida!) quando as condições contextuais no momento da ação são contempladas.

O DISCURSO E A PRÁTICA DOS MBYÁ-GUARANI SOBRE SEU REGIME ALIMENTAR NO CONTEXTO INTERÉTNICO.

**Valéria S. de Assis (Universidade Estadual de Maringá)
Ivori Garlet (PUCRS)**

Os Mbyá-Guarani guardam uma série de atributos para marcar sua identidade étnica. Nos seus discursos, o regime alimentar constitui-se em um destes atributos. O verdadeiro Mbyá-Guarani é aquele que obedece a uma dieta prescrita pela tradição do grupo e se diferencia radicalmente da alimentação dos juruá (homem branco). Entretanto, observa-se que a maioria dos indivíduos do grupo alimenta-se cotidianamente com comidas advindas da sociedade envolvente. O presente texto procurará analisar esse aparente paradoxo entre o discurso e a prática alimentar deste grupo.

A MARCA DO ISLAM: UMA ANÁLISE DO COTIDIANO E FESTAS, RITMOS, LOCAIS E CONDUTAS DURANTE A QUEBRA DO JEJUM RAMADÂMICO DE UM GRUPO DE MUÇULMANOS EM PORTO ALEGRE.

Lenora Silveira Pereira (UFRGS)

O trabalho se propõe - se a analisar algumas formas do cerimonial do comer, vividas por um grupo de muçulmanos na cidade de Porto Alegre. O objetivo é entender a influência do legado árabe nesta cidade, nos hábitos alimentares de um grupo de pessoas, da religião islâmica, bem como a qualidade das relações pessoais que se estabelecem, através do simbolismo culinário, tabus, proibições e rituais, apreendidos durante as festas religiosas e as quebras de jejum ramadâmico de uma religião que se insere no pluralismo religioso local, com todas as implicações simbólica - cultural e política daí decorrentes.

YABASÉ, A VELHA QUE COZINHA.

Vilson Caetano de Sousa Júnior

A comida exerce um papel fundamental na vida e na dinâmica dos terreiros de candomblé. Através dela os fiéis entram em contato com esse universo sagrado mediante as iguarias prediletas de cada orixá. Dos diversos cargos distribuídos nos terreiros, o de Yabasé, é um dos que mais se destacam. Cabe a esta mulher o preparo das comidas votivas dedicadas aos orixás. Senioridade, fidelidade e segredo são algumas características exigidas para a sacerdotisa da comida. À frente do fogão, dominando tudo que diz respeito à transformação, dentro do grupo social, a lyagba+sé, literalmente “a velha que cozinha” possui um valor simbólico fundamental. Detentora da colher de pau, da cabaça e de outros elementos de transformação, esta “velha” divide com as Grandes Mães, poderes responsáveis pela manutenção da vida, daí sobre ela cair uma série de interdições. Esta comunicação pretende demonstrar como a idéia de poluição sexual formulada pela sociedade Yorubá teria se estendido ao culto dos orixás e reaparecido de forma isolada e fragmentada no Brasil.

O SIGNIFICADO DA REIMA.

Antônio Greco Rodrigues (UFMG)

Para a medicina popular, a relação do alimento com o corpo pode determinar a saúde ou a doença. Os conceitos de reima e reimoso são importantes para entender essa relação. Eles são muito mais complexos que os que definem a natureza dos alimentos. Ser reimoso, embora seja uma qualidade do alimento, não é parte da natureza deste. A classificação nasce da relação do alimento como organismo que o ingere e só por essa relação ganha

sentido. Reima origina-se do grego RHEÚMA, corrente de um líquido ou fluxo de humor catarral ou aquoso. Se reima é o fluxo dos humores, reimoso é o que é capaz de perturbar esse fluxo. Um mesmo alimento pode ser ou não reimoso, dependendo da pessoa e da ocasião, pois o alimento não tem reima; ele ganha essa condição de acordo com a forma como ele se relacionará com cada organismo.

ALIMENTOS TRANSGÊNICOS - BOM PARA DEBATER, BOM PARA COMER.

Cesar Antonio Caus (UFSC)

Este trabalho objetiva analisar as problematizações articuladas em torno dos produtos derivados de plantas geneticamente modificadas e destinados ao consumo alimentar, os chamados "alimentos transgênicos". Sob esse rótulo, essa problemática tem adquirido percussão e importância no cenário mundial e mobilizado diferentes países, instituições e atores sociais, em relação a oferta e demanda da biotecnologia agroalimentar. No Brasil, o advento dos "alimentos transgênicos" tem ocupado lugar de / para discussão sobretudo no espaço universitário e nos termos de "fórum de debate" vêm reunindo profissionais que divergem em suas posições, tais como: biotécnica, agrocomercial, alimentar, ecológica, jurídica, sociológica, etc. Através da retórica do debate, discorre-se sobre os principais argumentos e pontos de vista auferidos em dois debates, mapeando o atual estado da questões dos "alimentos transgênicos" no âmbito acadêmico brasileiro.

UM TEMA PARA PENSAR, UM TEMA EM DEBATE.

Renata Menasche (UFRGS)

Tomando por objeto as percepções públicas a respeito das diferentes aplicações da biotecnologia, este trabalho propõe-se a evidenciar a abordagem da análise dos sistemas simbólicos como promissora para a compreensão das reações das sociedades aos organismos e alimentos geneticamente modificados, os alimentos transgênicos, ou, como tem sido popularmente denominados, os frankenfoods. O foco colocado em dois casos específicos - as percepções particulares de britânicos e franceses em relação as diferentes aplicações da biotecnologia - de modo a possibilitar a apreensão da estreita relação entre os elementos presentes nos imaginários sociais e as reações das sociedades aos organismos e alimentos geneticamente modificados.

DOCES LEMBRANÇAS: CADERNOS DE RECEITAS E COMENSALIDADE. CURITIBA 1900 – 1950.

Solange Menezes da Silva

Utilizando uma fonte inédita de pesquisa - os cadernos de receitas - em um período de cinquenta anos (1900 - 1950), procura-se traduzir os hábitos alimentares de Curitiba, além de trabalhar com os aspectos simbólicos relacionados à alimentação e ao imaginário feminino da época. O objetivo principal é analisar em que medida as informações contidas nestes cadernos refletiam mudanças na seleção, preparo, consumo de determinados alimentos, e na criação e estrutura de certos pratos, resgatando algumas receitas que seriam consideradas importantes para o universo pesquisado, exatamente por constituírem - se numa tradição familiar ou por terem sido consagradas em momentos em que se concretizava o ritual da comensalidade. Investigou-se também como se dava a produção, sistematização e a transmissão do saber culinário ao longo do tempo, de uma geração para outra, dentro da família. Parte-se do pressuposto que o alimento é uma categoria de análise histórica, demonstrando a possibilidade do uso de novas fontes de pesquisa, possibilitando o diálogo mais próximo com a realidade concreta de um tempo.

RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA: UMA SOLUÇÃO À MODA DA CASA.

Janine Helfst Leicht Collaço (USP)

O presente trabalho empreende um estudo nos restaurantes de comida rápida - fast-foods, self-service, comida a quilo, buffets, rodízios, etc.-, com o principal objetivo de entender a forma pela qual regras e costumes presentes na ação dos seus usuários determinam os significados dos hábitos alimentares no contexto urbano. Ou seja, através do movimento dos frequentadores nestes estabelecimentos e as formas pelas quais ocorrem as apropriações destes espaços, tento entender de que modo o sistema culinário, definido como a produção, distribuição, preparo e consumo do alimento, pode fornecer indícios importantes para a compreensão de comportamentos sociais mais amplos associados à dinâmica urbana. Considerando a enorme expansão deste tipo de estabelecimentos no Brasil a partir da década de 70 e em grandes centros urbanos, como São Paulo, a pesquisa abrange o comportamento social associado ao sistema culinário sobretudo na capital paulista a partir deste período.

HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS: UM ESTUDO MULTICÊNTRICO SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES ATUAIS NO BRASIL.

Ceres Víctora (UFRGS)

Daniela Knauth (UFRGS)

Embora a alimentação possa referir-se à satisfação de uma necessidade básica para a sobrevivência, há uma farta literatura nas áreas de Antropologia e História Social que demonstra o quanto as práticas alimentares fazem parte de um sistema cultural mais abrangente. Nesse sentido, as escolhas de alguns alimentos em detrimento de outros, nos

diferentes grupos, refletem sistemas de classificação de alimentos que estão baseados em valores sócio-econômicos e culturais que indicam o que deve ou não ser consumido nos diferentes contextos. Tendo em vista estas questões, foi realizada uma pesquisa nas cinco macro-regiões do Brasil - O Estudo Nacional de Práticas Alimentares de Crianças de 0-2 anos com o objetivo de descrever as principais práticas alimentares de crianças menores de dois anos, cujo propósito inicial era o de informar a elaboração de guias alimentares do Ministério da Saúde. O presente trabalho refere-se aos dados coletados nas regiões Sul e Sudeste e discute as concepções êmicas sobre tipos de alimentos e sua apropriação para o consumo infantil. Embora observe-se que nessa perspectiva não existe alimento essencialmente ruim para a saúde, as entrevistas indicam uma série de inadequações - tabus - para determinadas fases da vida ou situações, associados ao estado de conservação dos alimentos (estragados, podres), ao tempo de preparo (requeitados), às misturas entre alimentos (laticínios com frutas), à forma de preparo (gorduroso, temperado), ao tipo de alimento (doce, ácido), à quantidade ingerida (em excesso) e à temperatura de ingestão (muito gelado).

A RODA DE CHIMARRÃO.

Maria Eunice Maciel (UFRGS)

O trabalho analisa a roda de chimarrão enquanto um ritual e enquanto um momento de sociabilidade, além de ser uma manifestação cultural que envia à problemática da identidade regional e suas relações com a nação e mesmo com outros países. Observa-se a chamada roda como um espaço e momento de sociabilidade codificado em que a partilha do alimento, com o uso da mesma cuia e bomba traz em si partilhas de outra ordem, relacionadas à integração ao grupo e às trocas sociais resultantes.