

Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas

Food, food practices and other reflections to be consumed

Amália Leonel¹, Renata Menasche²

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR
amalialeonel@gmail.com

² Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR
Universidade Federal de Pelotas – UFPel
Programa de Pós-Graduação em Antropologia - PPGAnt
renata.menasche@pg.cnpq.br

Resumo. A complexidade da alimentação humana permite entender a comida não apenas como ato biológico, mas também social e cultural, pensada como sistema simbólico de escolhas, classificações e oposições num processo de transformação do alimento em cultura. O presente trabalho busca refletir sobre algumas das principais dimensões da comida, comunicativa, narrativa e tradutora de identidades, bem como as injunções decorrentes a partir da ansiedade urbana contemporânea diante da alimentação e de percepções do rural, em permanente mudança e negociação de valores. A construção da cozinha e do comer como objeto e ato políticos traz novas questões ao debate e reposiciona as relações referentes ao ato alimentar, numa perspectiva da comida enquanto construção de humanidade.

Palavras-chave: práticas alimentares, cultura, alimentação, ato político.

Abstract. *The intricacy of the human nutrition allows understanding eating not only as a biological act, but also social and cultural, understood as a symbolic system of choices, classifications and oppositions in a process that transforms food into culture. This paper seeks to reflect about some of the main dimensions of food, through which it communicates, tells stories and translate identities, and also about the injunctions arising from the contemporary urban anxiety towards food and insights into the ever-changing rural environment and its negotiation of values. The construction of the kitchen and eating as an object and a political act raises new questions in the debate and resets the relations relating to food practices, in an approach that sees them as an element that builds the mankind.*

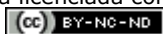
Key words: *food practices, culture, eating, political act.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)



1. Comida é pasto? Natureza e cultura no mesmo prato

Iniciaremos as reflexões com uma provocação da música "Comida"¹, dos Titãs: "Comida é pasto?". Ela remete a uma discussão que traz à tona a oposição entre o biológico e o cultural. Essa questão vem da separação entre as ciências do espírito e as ciências da natureza, está acompanhada de uma série de outras oposições: sujeito e objeto, razão e emoção, cru e cozido, alimento e comida, etc.

Em seu triângulo culinário, Lévi-Strauss (1979) – cujo estruturalismo pressupõe a oposição entre cultura e natureza – recorre a leis, linguagens de direito, preferências e prescrições, representações e legitimação da ordem para explicar a cozinha como linguagem universal da atividade humana. Esse exercício produziu explicação sobre os eixos de oposição do sistema culinário, da transformação cultural *versus* natural (o cozinhado e o podre, por exemplo) e o valor operativo das categorias no sistema culinário.

Segundo esse autor, são as distinções e contrastes entre o que é mediatizado/elaborado ou não que confeririam o status de civilização à sociedade humana, ainda que a linguagem da cozinha dessa(s) sociedade(s) traduzisse inconscientemente sua estrutura (LÉVI-STRAUSS, 1979).

Da Matta (1987) nos traz essa noção de regras precisas de conjugação da comida com os comedores: o comer no "planeta dos homens" teria definições e regras segundo a situação social a ser criada. Ele reforça a noção de ordem de Lévi-Strauss – para quem o assado viria antes do cozido, numa superioridade da fervura perante o primeiro – quando instrumentaliza o ato de ingerir alimentos e valora os aspectos morais e simbólicos da comida.

Para Da Matta (1987), existiria essa "comensalidade totêmica" de Lévi-Strauss – sistema em que pessoas, ambiente, emoções e alimento estariam em plena harmonia – desde que hierarquizados e padronizados numa lógica do comer e da comensalidade que mostra sua importância social, inclusive no padrão de comer de cada sociedade. Daí a diferenciação radical entre alimento e comida, justamente porque a segunda, transformada e diferenciada pela cultura, se destacaria como elemento marcador de identidades e territórios.

2. A complexidade da alimentação humana

Comer é algo trivial, primitivo e vital, comum a todos. Mas o ser humano desenvolveu uma forma de socialização que permite a superação do simples naturalismo deste ato: a reunião de indivíduos para compartilhar da alimentação. Assim, a comida, banal por sua presença cotidiana, converte-se em ato sociológico: a refeição (SIMMEL, 2004).

Nas sociedades, a comida ganha significados conforme é classificada, a partir de valores, que orientam preferências, prescrições e proibições nos sistemas alimentares (conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação), numa complexidade que pode envolver desigualdades, conflitos, discriminações, hierarquias e implicar em constante recriação das maneiras de viver (MACIEL, 2004; MENASCHE, 2005).

Assim, mais que ato biológico, a alimentação humana é ato social e cultural, que implica em representações e imaginários, envolve escolhas e classificações, que organizam as visões diversas de mundo, no tempo e no espaço. Tomando a alimentação humana como ato cultural, é possível pensá-la como sistema simbólico,

¹ Titãs. Comida. In: "Jesus não tem dentes no país dos banguelas", 1987.

em que estão presentes códigos que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2004).

Nesse quadro, a alimentação humana deve ser entendida enquanto processo de transformação de natureza em humanidade, extrapolando sua faceta meramente química, de absorção de nutrientes, e física, de simples apropriação da natureza sob a forma de alimentos, transformando o processo alimentar em ritual de criatividade, partilha, carinho, amor, solidariedade e comunhão entre seres humanos e natureza, permeado pelas características culturais de cada agrupamento humano (VALENTE, 2002).

Como categorias alimentares, o alimento pode ser analisado em diferentes contextos e com abordagens interligadas: a epidemiológica, a econômica, sociológica, a antropológica (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006). Valente (2002) defende, na perspectiva da alimentação como direito humano, que ela não apenas satisfaz nutricionalmente, como também nos refaz, constrói e potencializa como seres humanos, nas dimensões orgânicas, intelectuais, psicológicas e espirituais.

Pensado como categoria de sociabilidade, de lazer e outros processos sociais, por exemplo, *comer* deixa de ser visto apenas em sua óbvia função biológica, de nutrição para sobreviver, constituindo-se enquanto indicador de status e classe social, classificando e distinguindo gostos culinários (HECK, 2004; BOURDIEU, 2007). Essa construção social do gosto vem do esforço por reconhecimento e status, expressão não apenas por escolhas individuais, mas da posição do indivíduo na sociedade através da sua luta por dominação e legitimidade entre as classes sociais e segmentos (BOURDIEU, 1983; SEYMOUR, 2005).

A comensalidade e a arte de bem servir também fazem parte, portanto, da sociabilidade e de relações de poder, bem como seus objetos, elementos de discursos, discussões, debates, preferências e exclusões, reconhecendo os diversos fatores que influenciam na complexidade das escolhas alimentares (PILLA, 2005).

Ramos (2012) destaca que a alimentação deve ser vista, portanto, como objeto transdisciplinar, estreitamente vinculado à história dos povos e a seus processos de desenvolvimento, consolidando um "olhar totalizador sobre o ato alimentar", considerado por Contreras (2005) como elemento histórico e dinâmico, envolto em uma rede complexa de sentidos e de processos sociais e de ordem econômica, cultural, ecológica e política.

Esse caráter complexo e totalizante do ato alimentar está presente em uma ampla gama de atividades e significados a ele associados, tais como busca, preservação, preparação, apresentação, realização, consumo e descarte de alimentos, bem como em seus vínculos com a cultura, parentesco e festividades (VALENTE, 2002; MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012).

O princípio geral dessa visão é que se deve proporcionar ao corpo (e ao espírito) os alimentos mais adequados do ponto de vista material e também simbólico. Garine (1987) lembra que a comida é um alimento também para o espírito e está presente na preparação de muitos pratos cerimoniais, trazendo seu valor simbólico à mesa.

Os costumes alimentares são, portanto, capazes de revelar as características de uma civilização, desde sua eficiência produtiva e reprodutiva até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, também podem estar relacionados com os costumes alimentares (CARNEIRO, 2005). Ainda, as implicações nutricionais das atuais formas de comer não podem conduzir a julgamentos, lembra Bertran (2012), pois a própria mudança alimentar é um processo histórico, resultado da interação de elementos de diversas índoles, que devem ser levados em consideração.

3. A comida que comunica e identifica povos

Como recriadora de uma identidade de origem, a comida tem repercussão não só na vida ritual, mas também cotidiana dos povos; um cotidiano que permeia essas culturas, permitindo a flexibilização e incorporação de pratos e ingredientes, agregando sabores, hábitos e vivências, criando novos laços de reciprocidade e hospitalidade, mas procurando manter uma memória social de pertencimento a uma comunidade de origem (CONTRERAS; GARCIA, 2004).

A comida constitui um veículo para manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades, o que coloca em relevo seu potencial para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discordância, transitoriedade, identidade (AMON; MENASCHE, 2008). Para essas autoras, a comida é compreendida em sua dimensão comunicativa e relacional com a memória, como narrativa constitutiva de uma comunidade (um canal de comunicação, que fala e pode contar histórias), uma vez que pode ser apreendida e apreender os conhecimentos de uma sociedade.

Constituinte de uma linguagem, a comida reflete dimensões importantes na construção de categorias como gênero, ritos de passagem, memória, família, religião, identidade, etc (WOORTMANN, 2004). Conforme Carneiro (2005), essa linguagem própria da comida se expressa na socialização do ser humano, através de suas formas coletivas de obtenção de alimento e do uso de utensílios culturais diversos durante o ato alimentar.

Para Lévi-Strauss (1979), esse vetor de comunicação se dá não só na comida, mas nas diferentes cozinhas e culinárias pertencentes às sociedades, num código mais complexo, que permite compreender os mecanismos dessa sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido. A cozinha seria para ele, assim como a linguagem, uma forma de atividade humana universal: tal como não existe sociedade sem linguagem, tampouco existe aquela que, de uma maneira ou de outra, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos (LÉVI-STRAUSS, 1979).

A construção dessas cozinhas como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas inclui a culinária e suas maneiras de fazer o alimento, transformando-o em comida. Mais do que a técnicas, essas maneiras de fazer estão relacionadas a significados atribuídos aos alimentos e ao ato alimentar, ato culinário, de transformação. Assim, a culinária própria a uma dada cozinha implica em determinado estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido (MACIEL, 2004).

A alimentação pode, portanto, ser considerada uma das mais elaboradas e sofisticadas práticas de sobrevivência humana. Ela traduz a identidade de grupos sociais e suas representações (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006). A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, mas que também inclui constantes reconstruções e recriações, de modo a não torná-la algo dado e imutável (MACIEL, 2004).

É importante destacar ainda que as formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los fazem relações ainda com os recursos locais, as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, as formas de produção, a agricultura, a pecuária e também as formas de armazenamento e o comércio. Relacionam-se também com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado, integrando as estratégias sociais e participando do conjunto de conflitos e tensões da sociedade (CONTRERAS, 2005).

Ao se deslocarem, por exemplo, as populações levam consigo também todo esse conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazer suas necessidades, carregam em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, através da troca com elementos locais, criam sistemas alimentares com cozinhas novas (MACIEL, 2004).

4. Alimentação contemporânea e a velocidade das mudanças

Fazendo uma reflexão em torno da alimentação contemporânea, temos acentuada a circulação de produtos, pessoas e informações – como nunca antes testemunhado – e hábitos alimentares têm se moldado diante do contato cultural, em relações sociais mundializadas (ORTIZ, 1994). O aumento da mobilidade dos indivíduos no mundo moderno – sejam migrantes, refugiados ou turistas – também contribui para expandir hábitos e gostos culinários pelo mundo (HECK, 2004).

Se a mundialização das trocas econômicas estendeu os repertórios da disponibilidade alimentar, a das trocas culturais contribuiu para a evolução das culturas alimentares (hábitos, preferências e repertórios). A mescla de gastronomias pressupõe a ampliação dos repertórios alimentares, mas também sua homogeneização, standardização e rapidez no preparo, proliferando os mais diversos tipos de *fast-food* e suas ligações com um estilo de vida que caracteriza a sociedade industrial moderna (HECK, 2004; CONTRERAS, 2005).

Não se pode esquecer que as tecnologias de congelamento e preservação e possibilidades de transporte rápido permitiram e ainda permitem que os alimentos possam ser consumidos durante o ano todo, sem que as estações do ano ditem o cardápio, aumentando consideravelmente a variedade de alimentos nos dias de hoje (HECK, 2004). Mudanças nas tarefas da cozinha doméstica, transferidas em grande medida para a indústria também repercutem nesse processo, em que cada vez mais é consumida uma quantidade maior de alimentos processados industrialmente (CONTRERAS, 2005).

As grandes empresas agroalimentares passaram a controlar cada vez mais os processos de produção e distribuição de alimentos (FISCHLER, 2010). Aparentemente, a alimentação teria migrado de uma dieta monótona baseada na agricultura de subsistência para uma alimentação determinada pelos recursos econômicos, pelos sistemas de comunicação e por uma maior disponibilidade de alimentos industriais (BERTRAN, 2012)

Segundo Contreras (2005), entretanto, essas mudanças trouxeram como consequência a passagem de ecossistemas diversificados para outros hiperespecializados e integrados em amplos sistemas de produção agroalimentar de escala internacional, aumentando, consideravelmente, a produção mundial de alimentos, ao mesmo tempo em que desapareceram numerosas variedades vegetais e animais, que constituíam a base da dieta, em âmbito mais localizado.

As opções alimentares tornaram-se individuais e os gostos pessoais menos reprimidos que antes pelas limitações materiais da obtenção de alimentos (GARINE, 1987). Reflexo da individualização crescente dos modos de vida – aumento do nível de vida, associado ao desenvolvimento do salário, assim como a evolução do lugar e do papel das mulheres – o convívio presente nas refeições teve sua importância diminuída e associada a uma desritualização das refeições (CONTRERAS, 2005).

Dessa forma, a lógica do lucro, imposta pelo mercado agroindustrial, parece colidir com o direito humano à alimentação adequada e o resultado não seria outro senão insegurança alimentar, implicando em desafios à biodiversidade, redução da oferta de produtos e amplitude das escolhas alimentares, perda de sabores e práticas tradicionais, desvalorização de modos de vida, etc (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012).

Mas é preciso que se diga que, como consequência dessa evolução dos modos de vida, surge certa nostalgia relativa aos modos de alimentar-se, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos patrimônios culturais. A insipidez de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provocaria lembranças mais ou menos mistificadas das delícias e variedades de ontem. Assim, tem se desenvolvido, nos últimos anos, uma consciência da erosão dos

complexos alimentares animais e vegetais, igualmente aproveitada pelo mercado, que tem proporcionado uma eclosão de gastronomias, através da valorização inédita do fenômeno culinário e de seus aspectos hedonista, estético, criativo e do caráter local e/ou tradicional de seus produtos, com nexos num território e cultura determinados (CONTRERAS, 2005).

Segundo Garine (1987), a dinâmica das escolhas alimentares está longe de ser dominada, principalmente depois da avassaladora influência da civilização industrial urbana. Não se deve considerar apenas essa influência, mas sim a independência das culturas locais, rurais, mantendo vigentes seus estilos alimentares e continuando a elaborar produtos tradicionais.

5. Comida do campo e um rural idealizado

Dentro do universo das tendências alimentares, as culturas rurais também têm reforçado e recriado valores atribuídos aos alimentos e à própria ruralidade, participando de processos de constituição de identidades, segundo Menasche (2010), graças à intensificação da comunicação urbano/rural. Para a autora, "a ruralidade, mais que qualquer outro atributo, parece condensar as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado":

O natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional seria, dessa forma, afirmado em oposição ao artificial, processado, industrializado, distante, moderno. O alimento natural não seria apenas considerado o de melhor gosto. Em oposição ao alimento industrializado, seria apontado como puro e, dessa forma, saudável (MENASCHE, 2010, p. 205).

Na percepção do cidadão, o visitante urbano muitas vezes busca no rural sabores perdidos e carrega consigo valores atribuídos à natureza e/ou natural, saúde, beleza, paisagem e liberdade no campo (CRISTÓVÃO, 2002; MENASCHE, 2010). Um sentimento de nostalgia do rural está presente entre esses visitantes, bem como o interesse em conhecer a origem do alimento e sua saudabilidade – atributo associado a uma postura saudável em relação ao corpo, espírito e meio ambiente (BARBOSA, 2009b).

Maciel (2004, p.27) alerta que "as transformações e mudanças de uma cozinha não permitem resumí-la a um inventário, a um repertório de ingredientes, ou convertê-la em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço". Essa não-cristalização da comida pode ser observada na própria definição de "comida saudável", que, a exemplo da comida caipira descrita por Santos (2008) – a comida da fazenda, sertaneja, do interior, da roça, da colônia – resiste aos apelos da dieta lipofóbica. O "gostinho da fazenda", hoje difundido por hotéis fazenda, valorizados espaços de lazer, não parecem representar o valor alimentar "saudável" de outrora, com o estilo de vida saudável traduzido na dieta *light* e na prática de atividade física em academias de ginástica.

Para além dessa análise, antítese do saudável *versus* industrializado, do tradicional *versus* moderno, da visão de algo imutável, que acredita num isolamento ou pureza dessas comunidades rurais, há uma permanente negociação de identidade e ruralidade, através de mudanças em seus modos de vida e de relações com o urbano: valores e estigmas, códigos e práticas, conexões e conflitos, preferências e expectativas (LEONEL; MENASCHE, 2014).

Em relação ao cardápio das famílias rurais, Ramos (2012) propõe que possa ser considerado híbrido, por conter receitas cotidianas reinventadas a partir de elementos da própria cidade, cheio de misturas entre o que se produz e o que se compra, entre o alimento fresco e o industrializado, entre comidas novas e outras antigas, além da busca de um modo de ser moderno e um discurso médico-oficial no comer.

Assim, como alerta Almeida (2007, p. 176), “os atores não são mais puros e é difícil descrevê-los como classe ou como camponeses”. Ou, nas palavras de Woortmann (1990):

“Não encontramos camponeses puros, mas uma campesinidade em graus distintos de articulação ambígua com a modernidade. (...) São pessoas de carne e osso, ambíguas e que se movem em dois mundos (...) com discursos que constroem o mundo, e o mundo que constroem é o da humanidade e não apenas da localidade” Woortmann (1990, p.14).

Esses camponeses e essa ruralidade seguem em movimento, se reinventando a cada dia, negociando tradição e modernização numa complexa oposição complementar de valores, em que a primeira não impede a segunda, tampouco a segunda encerra a primeira. A comida, elemento agregador desse cenário, recebe os visitantes, convida à memória e simboliza modos de viver; o alimento tem papel de destaque, portanto, na socialização e comunicação dos atores rurais e permanente negociação de suas identidades, narrativas e relações com o urbano – inclusive tensões e contradições (LEONEL; MENASCHE, 2014).

6. Ansiedade urbana em relação à alimentação

Vivemos uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação: alimentos transgênicos, gorduras trans, contaminação por radiação, agrotóxicos, etc. Os meios de comunicação em massa noticiam fraudes, alertam riscos e perigos, apresentam controvérsias científicas, explicam efeitos nocivos, anunciam epidemias e elegem uma opinião pública para a polêmica. Exemplo emblemático é a repercussão do caso dos alimentos transgênicos e a desconfiança da população quanto ao consumo (MENASCHE, 2006).

Fischler (1995) traz várias questões sobre a ansiedade do (h)omnívoro sobre o que comer, como comer, o que vem a ser uma boa alimentação ou uma alimentação equilibrada, o que restringir e eleger, como explicar esta mudança profunda nas atitudes e a transformação aparente da relação com os alimentos, etc. Se a natureza dos alimentos consumidos evoluiu, também as modalidades de consumo evoluíram? A alimentação teria mudado de gramática, sintaxe e até mesmo de estrutura?

Num processo chamado modernização reflexiva, numa sociedade de risco, há um risco fabricado, que diz respeito a situações em cujo confronto temos pouca experiência histórica e extrema dependência de sistemas peritos (GIDDENS, 1991; BECK, 1992). Entre os aspectos de dependência e risco a serem considerados estão a impossibilidade espacial de produção de alimentos nas cidades; a perda de saberes de como produzi-los e processá-los; a lógica capitalista que rege os sistemas; o sistema agroalimentar baseado na monocultura e nas grandes corporações; os vários sistemas que dão manutenção à vida nas cidades; o desemprego que afeta a renda do cidadão e, conseqüentemente, sua segurança alimentar e nutricional (SCARTEZINI, 2011).

Mas o que mudou nesses últimos anos? Para um ocidental do último século, a alimentação não deveria constituir um problema, principalmente vivendo numa sociedade mais desenvolvida e sem risco de escassez (FISCHLER, 1995). Vale ressaltar que a própria construção e representações sociais do que vem a ser segurança alimentar ou alimentação saudável no Brasil vem sofrendo a influência das mídias e das ciências (ALLAIN; CAMARGO, 2007; AZEVEDO, 2008).

Mas apesar de certa segurança e abundância, a alimentação parece nos preocupar e estamos mais inquietos que nunca. Não só a alimentação, mas a dieta e a gastronomia estão igualmente na ordem do dia. Essa inquietude contemporânea é dupla: quanto aos excessos e venenos da modernidade e diante do perigo, da eleição

e de seus critérios. A alimentação é o domínio do apetite, do desejo, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade (FISCHLER, 1995).

Conforme Fischler (1995), três particularidades do vínculo com a comida esclarecem as condutas alimentares humanas: "o paradoxo do onívoro", conectado a sua angústia e ansiedade quanto às escolhas; "o princípio da incorporação", no dilema da transferência das propriedades dos alimentos e identidade; e "a construção e delimitação do *self*", na fronteira do eu e do mundo e significações não do gosto, mas do desgosto.

Essas características explicariam muito do comportamento humano e das relações profundas com o culinário, mas não tudo, sob o risco de cair em armadilhas como o reducionismo e o finalismo, com seus determinismos e funcionalidades para o comportamento alimentar (FISCHLER, 1995).

É preciso aumentar a brecha entreaberta de possibilidades de análise e tentar adotar uma postura transdisciplinar e "inclusiva", ou melhor, uma atitude indisciplinar, como o próprio Fischler (1995) argumenta, coletando imagens fragmentadas do homem biológico (e suas regulações fisiológicas) e do homem social (e sua preocupação com a seleção, regulação e regulamentação alimentar).

7. Você tem fome de quê? Comer é um ato político?

"Você tem fome de quê?". Com esse questionamento, também da antes mencionada música "Comida", dos Titãs, problematizamos ainda mais essa discussão. Se cada sociedade classifica seus alimentos não só pela disponibilidade, mas também segundo seus valores, a comida pode ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o ato alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. Sendo assim, a fome e a sede podem ser, inclusive, formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos (MENASCHE, 2005).

A fome como um problema não apenas individual, mas social, político, cultural, perpassa questões como cidadania, igualdade, desejo/prazer e outras necessidades humanas que ultrapassam as carências nutricionais ou desnutrição. Fome de autonomia, de não querer "só comida", autonomia no comer/alimentar-se, domínio de suas práticas alimentares e comensalidades, melhorias de qualidade de vida e cidadania.

É numa perspectiva da alimentação enquanto construção de humanidade e do desenvolvimento como forma de liberdade, que se entende homens e mulheres como atores de elegibilidade, de direitos, de dignidade, reproduzindo-se socialmente e culturalmente, podendo a comida ser o "prato" que possibilita estudar as relações sociais, econômicas e culturais que regem suas vidas (SEN, 2000; VALENTE, 2002).

Nada acontece ou se difunde em um vácuo cultural, mas o que torna o ato alimentar – "uma garfada de comida de uma refeição qualquer" – de hoje diferente daquele de ontem? Conforme Barbosa (2009a), é a consciência que temos sobre as questões que circundam o alimento e a responsabilidade que deriva dessa consciência, as implicações diversas que a globalização trouxe em relação a nosso comer e o teor político e ideológico dessas questões (BARBOSA, 2009a).

Também Coulon (2000) chama atenção, numa perspectiva dinâmica, para a construção da cozinha como objeto político, revelando ou servindo de veículo às relações que se estabelecem em torno do poder e do seu exercício. O comer tornou-se, portanto, uma atividade consciente, regulada e política (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011), embora, é preciso frisar, ela nunca tenha se resumido a uma atividade corriqueira, prazerosa, privada ou familiar. A complexidade dessas novas questões pede novas relações com o ato alimentar.

Comer é também ato político e, vale dizer, novas questões têm permeado as decisões de consumo alimentar, repercutindo em processos de produção e distribuição de alimentos, construindo novos mercados, gerando tendências culinárias, transformando produtos e embalagens, incorporando inovações tecnológicas, orientando políticas públicas. Assim é que temas críticos de nosso tempo estão evidenciados no ato alimentar: comida é, entre outras coisas, meio ambiente, nostalgia, saúde, segurança alimentar.

Referências

- ALLAIN, Juliana Mezzomo; CAMARGO, Brigido Vizeu. O papel da mídia brasileira na construção das representações sociais de segurança alimentar. **Psicologia: Teoria e Prática**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 92-108, dez. 2007.
- ALMEIDA, Mauro William Barbosa. Narrativas agrárias e a morte do campesinato. **Ruris**, Campinas, v. 1, n. 2, p.157-186, 2007.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- AZEVEDO, Elaine de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 6, p. 717-723, dez. 2008.
- BARBOSA, Livia. Comida e sociabilidade no prato do brasileiro. In: BARBOSA, Livia; VELOSO, Letícia; PORTILHO, Fátima (Org.). **Consumo: cosmologias e sociabilidades**. Rio de Janeiro: Mauad, 2009a. p. 39-59.
- _____. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009b. p.15-64.
- BECK, Ulrich. **Risk Society: towards a new modernity**. London: Sages; 1992. 272 p.
- BERTRAN, Miriam Vilà. Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. p. 29-44.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2007. 556 p.
- _____. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, Renata (Org.). **Pierre Bourdieu: sociologia**. São Paulo: Ática, 1983. p.82-121.
- CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, p. 71-80, 2005.
- CONTRERAS H., Jesus. 2005. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. D. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-146.
- _____; GARCIA A., Mabel. Alimentación, "cocina" e identidad cultural. In: **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004. p. 201-258.
- COULON, Christian. La cocina como objeto político. In: LETAMENDÍA, F. et al (Org.). **Cocinas del mundo: la política en la mesa: Fundamentos**, 2000.p. 19-28.

CRISTÓVÃO, Artur. Mundo Rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, M.; ALMEIDA, J.A.; BARBOSA, A.L. **Turismo Rural: tendências e sustentabilidade**. Santa Cruz do Sul: Ed. UNISC, 2002.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas)

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995. 416 p.

_____. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. **Gazeta de Antropología**, v. 26, n. 1, 2010.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Unesp; 1991. 177 p.

HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, 2004.

LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. **Almoço caipira: Percepções do Rural num Assentamento em Araraquara/SP**. In: SIMPÓSIO SOBRE REFORMA AGRÁRIA E QUESTÕES RURAIS, 6, 2014. [Trabalhos apresentados]. Araraquara: UNIARA.

LÉVI-STRAUSS, Claude. (1968). O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto"**. Lisboa: Moraes, 1979. p. 169-176.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MENASCHE, Renata. Alimentos transgênicos, incerteza científica e percepções de risco: leigos com a palavra. **Antropolítica**, Niterói, 21, p. 109-125, 2006.

_____. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

_____. Comida: alimento transformado pela cultura (Entrevista). **IHU On line**, São Leopoldo: Unisinos, p. 8-12, 2005.

_____; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994. 240 p.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História: Questões & Debates**, Curtitiba, n. 42, p. 53-69, 2005.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 99-106, 2011.

RAMOS, Mariana Oliveira. A comida na história da "colônia": um estudo etnográfico das mudanças alimentares entre famílias rurais de Maquiné/RS In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Org.). **Dimensões**

socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012.p. 229-244.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. A comida dos favelados. **Estudos Avançados**, v. 20, p. 123-132, 2006.

SANTOS, Lígia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida:** um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 330 p. ISBN 978-85-232-0503-4.

SCARTEZINI, Nelsi Teresinha. **Insegurança Alimentar nas Cidades.** 2011. 54f. Monografia (Trabalho de Conclusão do Curso de Bacharelado em Ciências Sociais) - Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

SEN, Amartya Kumar. **Desenvolvimento como liberdade.** Tradução Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 410 p.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. In: SLOAN, Donald (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Barueri (SP): Manole, 2005. p.1-26.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, v. 33, p. 159-166, 2004.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Direito humano à alimentação:** desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002. 272 p.

WOORTMANN, Klaas. "Com parente não se neguceia": o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, 1990.

_____. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia:** cortes e recortes. Brasília: SENAC, 2004.