



CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO

COMPORTAMENTO,
CULTURA E SOCIEDADE

VOL.1 N°1

EDIÇÃO
DE
LANÇAMENTO

Contextos

A Revista Contextos da Alimentação: Comportamento, cultura e sociedade é mais uma iniciativa pioneira do SENAC para criar espaços de discussão e ampliar os horizontes.

Este espaço tem como principal objetivo ampliar os olhares sobre o ato de se alimentar, usando das diferentes áreas do conhecimento para permitir avanços na compreensão deste ato simples, mas repleto de significados.

São estes diferentes significados que são o foco da Contextos da Alimentação, desta forma pode-se olhar o ato de se alimentar como um ato:

Fisiológico na medida em que nos alimentamos para adquirir energia necessária para nossa sobrevivência e para o bom funcionamento de nosso organismo;

Social uma vez que comemos com quem nos é agradável, ou que tenhamos a necessidade de dividir uma idéia, chegarmos a um acordo, celebrar um momento ou até mesmo, simplesmente dividir o alimento;

Agrícola como preconiza o movimento do Slow Food, afinal nossos alimentos são provenientes de uma única e, como percebemos mais recentemente, esgotável fonte que é nosso planeta Terra, assim a relação que estabelecemos com este ambiente de produção extrapola a relação com a terra e permeia as relações que acontecem com pessoas e culturas locais;

Filosófico pois a forma como interpretamos o que comemos, como e porque passa por um elemento racional e de valores com os quais nos identificamos mais ou menos, assim abdicar de um determinado tipo de alimento para que estejamos em sintonia com nossos valores reflete esta filosofia alimentar;

Religioso uma vez que as crenças podem estar relacionadas à nossa forma de se alimentar e nossas relações com o sagrado e o profano serem ligadas ao que come, as motivações, as companhias ou ainda as nossas formas de entender que ao ingerir um alimento sagrado somos mais puros ou um alimento impuro nos torna igualmente impuros.

Cultural na medida em que a escolha ou identificação de um alimento acontece em um contexto cultural, ou seja, escolhemos aquilo que



incorporamos como seguro, possível, aceitável e que muitas vezes nos foi ensinado pela família ou sociedade nas quais estamos inseridos;

Econômico uma vez que movimenta recursos financeiros, fazendo com que as ações mercantis estabelecidas em torno do alimento gerem recursos aos envolvidos, assim estes participes do processo possam manter suas atividades;

Ambiental na medida em que extraímos recursos naturais para a obtenção da matéria-prima a ser transformada em alimento, desta forma se faz necessário, urgente e importante que pensemos em quais as consequências desta extração, bem como nas possíveis alternativas para minimizar os impactos gerados por esta atividade;

Político pois trata-se de um ato de consumo e como tal é uma afirmação, com movimentação econômica, de nossa crença ou concordância com as práticas relacionadas àquele produto que compramos ou consumimos, assim reforçamos com o dinheiro que aceitamos ou não as ações daquele de quem compramos produtos, bens ou serviços;

Entre outras relações que podemos estabelecer com o ato de se alimentar, como por exemplo, histórico, geográfico e tecnológico para citar alguns.

Desta forma esta primeira edição tem a idéia de trazer alguns olhares amplos sobre este ato de se alimentar como elemento de discussão e reflexão, esta é a proposta central da Revista Contextos da Alimentação.

Você Tem Se De Quê?

NOTAS INTRODUTÓRIAS SOBRE O ENOTURISMO

Introdução

O turismo gastronômico – também denominado food tourism e culinary tourism – não é um tema ou um segmento turístico recente. Contudo, os novos papéis incorporados pela alimentação e as novas tendências do turismo cultural deram-lhe maior fôlego, tornando-o objeto de pesquisas e publicações principalmente a partir do ano 2000.

O turismo gastronômico pode ser operacionalizado de diversas formas: a partir de regiões e estabelecimentos produtores (vinícolas, queijarias, etc.); restaurantes e demais estabelecimentos diferenciados e ainda eventos gastronômicos (que promovem certos ingredientes, bebidas ou comidas tradicionais, ou, ainda, que divulguem uma etnia), trabalha-

dos de maneira isolada ou organizados a partir de rotas e roteiros turísticos.

Dentre os inúmeros produtos e temáticas que podem ser operacionalizadas pelo turismo gastronômico, o enoturismo tem se destacado no mundo e mostrado grande potencial no Brasil. O enoturismo ganha importância na medida em que o consumo de vinho cresce no país, turistas passam a demandar novas formas de interação com localidades visitadas, e produtores, comerciantes e gestores públicos passam a enxergar a atividade como uma ferramenta de desenvolvimento local e regional, capaz de revigorar a cadeia produtiva do vinho¹. O enoturismo

¹ Como exemplo deste processo de reconhecimento da indústria vitivinícola no país pode-se citar a aprovação da Lei n. 10.989 em 1997, que tem como objetivo incentivar e regular a produção vitivinícola no país e que fixou os objetivos da política da produção de uva e vinho, além de outros derivados, e que criou o Fundo de Desenvolvimento Sustentável da Vitivinicultura – Fundovitis; a criação do Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN), uma sociedade civil sem fins lucrativos criada em 1998 e que tem como associados pessoas jurídicas do direito privado, representantes e produtores de uva, indústrias vinícolas e o Governo do Estado do Rio Grande do Sul (estado que concentra 90% da produção do segmento); e, mais recentemente, a criação, em 2003, de uma entidade não governamental

de

é, nesse contexto, uma atividade geradora de benefícios para produtores, consumidores e, de uma forma geral, para a própria localidade que o sedia e promove.

Do ponto de vista dos produtores, a pesquisadora norte-americana Tach (2007) sustenta que o turismo pode ser um grande aliado comercial, porquanto a atividade pode incentivar em muito as vendas, além de permitir uma maior margem de lucro, na medida em que os intermediários podem ser eliminados do processo de comercialização. O enoturismo seria, ainda, de acordo com a mesma autora, uma ótima oportunidade de estabelecer uma relação mais fiel entre o cliente e a marca. E sustenta: [...] this is because 50 to 90 percent of the time, depending on the size of the winery, a visitor will purchase at least one item, even if it is a corkscrew. However, the actual act of letting them taste wine usually encourages most visitors to make a wine purchase (TACH, 2007).

Os consumidores têm a oportunidade de vivenciarem novas e, possivelmente, marcantes experiências sensoriais e culturais em paisagens diferenciadas, em que podem tanto desfrutar da bebida e de suas possíveis harmonizações com alimentos, bem como da cultura do vinho em um sentido amplo (incluindo, não só, as degustações em si, mas também a possibilidade de acompanhar as diferentes etapas do

ciclo produtivo). Em relação à comunidade, são fortalecidas todas as instâncias da cadeia produtiva da vitivinicultura, bem como crescem os serviços voltados para o atendimento dos visitantes, tais como restaurantes, meios de hospedagem e comércio em geral, o que termina por dinamizar outras esferas da economia local.

Outro aspecto que merece citação é o espaço midiático ocupado pelo universo do vinho. Considerando apenas o Brasil, há atualmente vários programas dedicados à gastronomia (exibidos em canais abertos e fechados); em periódicos especializados (como as revistas Gula, Mesa Tendências e Alta Gastronomia, além de revistas cujo tema central é o vinho, como Adega e Wine Store); colunas de cadernos sobre gastronomia nos principais jornais do país (como o caderno Comida, da Folha de São Paulo, e o caderno Paladar, do Estado de São Paulo); além de inúmeros blogs e websites mantidos por entidades, profissionais e/ou degustadores amadores.

No campo acadêmico o interesse pelo enoturismo também vem crescendo, atraindo a atenção de pesquisadores como Fávero e Antunes (2007); Lavandoski (2008); Tonini (2007, 2009); Tonin e Lavandoski (2010, 2011); Valduga (2007, 2011); Zanini e da Rocha (2010), dentre outros. Dada a complexidade e amplitude do tema, bem como do entendimento do grande potencial desta atividade no país, este artigo tem como objetivo lançar algumas reflexões introdutórias sobre o enoturismo, realizadas a partir de uma pequena revisão bibliográfica.

O Turismo Gastronômico no contexto contemporâneo

Muitos autores como Valls (2004), Chias (2005), Ejarque (2009), Gândara et al (2008) e Simeon e Buoincontri (2009) têm se debruçado sobre as mudanças das necessidades e exigências do consumidor turístico contemporâneo. Desejando interagir com o meio visitado, buscando férias ativas e a vivência de experiências memoráveis, o novo consumidor turístico tem incitado pesquisadores, planejadores, gestores e promotores de destinos e produtos turísticos a criar novas estratégias para se manterem competitivos.

Estas mudanças respondem a transformações mais amplas, de ordem socioeconômica e cultural que vem ocorrendo em escala mundial, valorizando o que Pine II e Gilmore (1999) denominam como economia da experiência. A economia da experiência parte do princípio de que, na atualidade, o foco do consumidor desloca-se de bens e serviços e para a qualidade da experiência que pode ter. As experiências, compreendidas como eventos capazes de fazer com que os indivíduos se envolvam de uma maneira pessoal, passam a ser buscadas nas mais diferentes esferas do consumo, seja este cotidiano ou não (Pine II e Gilmore, 1999).

Este “novo” consumidor, portanto, deseja envolver-se pessoalmente, emocionar-se e aprender com suas experiências de consumo, e o turismo é um campo mais do que propício para que isto aconteça. Para Jensen, autor do livro *A sociedade dos sonhos* (2002), no novo paradigma do consumo os produtos são avaliados partir do valor emocional que lhe é atribuído. A partir dessa premissa, no contexto do turismo, a interação do visitante com o local visitado deve propiciar a vivência de experiências potencialmente inesquecíveis, criando memórias que irão influenciar positivamente a relação do consumidor com aquilo que é consumido.

Apoiando-se nas premissas de Pine II e Gilmore (1999) e de Jensen (2002), Gândara et al (2008) argumentam que este novo turista deseja fazer parte, torna-se sujeito central de sua própria experiência, viver experiências inesquecíveis que marquem sua história de vida. Para Urry (2001) as pessoas devem experimentar em suas viagens prazeres distintos, que envolvem diferentes sentidos, ou que são oferecidos com uma intensidade diferente daquela encontrada no dia-a-dia. Na medida em que os momentos de lazer se tornam cada vez mais restritos no período laboral, as férias (e até mesmo os feriados) se tornam oportunidades únicas para que o indivíduo transcenda as amarras de sua rotina.

Maria Henriqueta Gimenes

to the tourist experience, but also because gastronomy has become a significant source of identity formation in post modern societies. O mesmo autor argumenta:

If gastronomy can be linked to specific countries or regions, it becomes a powerful tourism marketing tool. Authenticity has always been viewed as an important aspect of tourism consumption, and seeking out "authentic" local and regional foods can become a motive for visiting a particular destination. Many countries and regions around the world have begun to realize this, and are using gastronomy to market themselves. (RICHARDS, 2002, p.12).

A gastronomia ganha, portanto, um novo status, de algo que merece ser conhecido, "visitado", passando por um processo denominado por Pomian (1984) de monumentalização da memória. Refletindo sobre esse processo, de Moraes observa:

Ora, os monumentos que compõem o patrimônio de uma cultura dão concretude ao discurso acerca desta cultura, à identidade do grupo. Tais objetos tramam uma urdidura que reapresenta ao grupo seu passado de maneira concreta. A culinária é um dos modos pelos quais essas identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivem o presente. (DE MORAIS, 2008, p. 72).

Como resultado do processo de transformação da gastronomia em atrativo turístico, a partir de sua valorização como elemento de referência de uma cultura, a gastronomia se torna uma ferramenta para

Nessa transição entre o modelo do turismo tradicional (passivo, que valoriza a infra-estrutura) para o turismo da experiência (sedento por interação, que valoriza a qualidade das experiências vividas), o turismo cultural e seus desdobramentos têm merecido destaque. Simeon e Buoincontri (2009) observam que o turismo cultural se tornou, no mundo inteiro, um importante gerador de fluxos turísticos em localidades antes pouco freqüentadas por turistas, e que neste processo o interesse em aprender sobre as tradições, a história e a identidade cultural local tem crescido de forma significativa, suplantando atrativos mais convencionais, como museus e monumentos históricos. Um maior contato com a "essência", a identidade local é demandado e outros elementos culturais passam a ser valorizados por propiciarem essa conexão: the cultural identity of a destination is a distinctive factor, and is not only represented by the tangible heritage, but is also expressed through intangible assets: festivals, cultural events, traditions and gastronomic products (SIMEON e BUONINCONTRI, 2009, p.288).

Abordando o cenário turístico contemporâneo, Richards (2002, p.3) defende: gastronomy has a particularly important role to play in this, not only because food is central

o desenvolvimento de localidades, dando origem ao turismo gastronômico, uma modalidade de turismo cultural. Para Hall e Mitchell (2003, p. 308), o turismo gastronômico² pode ser definido pela [...] visitation to primary and secondary food producers, food festivals, restaurants and specific locations for which food tasting and/or experiencing the attributes of specialist food production region are the primary motivating factor for travel. Segundo Long (2004, p. 4), a relação entre turismo gastronômico³ e experiência cultural é explícita:

Culinary tourism is more than trying new and exotic foods. The basis of tourism is perception of otherness, of something being different from the usual. Such perception can differ from individual to individual and from culture to culture, and it can include other times, belief systems, lifestyles, and ways of being, not only other places. Furthermore, food itself can be a destination for tourism, not only a vehicle. We can enjoy trying new foods for the experience of those foods, not for where the foods might lead us.

Gimenes (2010), escrevendo sobre a relação turismo/gastronomia, observa que a alimentação e os serviços a ela relacionados podem ser fonte de experiências sensoriais (por envolver os cinco sentidos humanos), culturais (na medida em que materializa para o comensal todo um conjunto de valores e símbolos) e turísticas (já que permite uma maior interação e aproximação do visitante com a localidade e a população visitada).

Traçado este panorama, é possível entender com maior facilidade o crescimento

do interesse por atrativos gastronômicos e por produtos turísticos a eles vinculados no cenário mundial. Como o exemplo desse processo de redescoberta e desenvolvimento do turismo gastronômico, cabe mencionar a criação da International Culinary Tourism Association (ICTA) em 2003. Sediada nos Estados Unidos, é a maior associação desta natureza e tem como objetivo desenvolver o turismo gastronômico estendendo seus benefícios para as comunidades envolvidas.

Em seu trabalho de divulgação do turismo gastronômico, a ICTA divulga 13 premissas da atividade. Dentre estas, pode-se destacar algumas, todas aplicáveis em alguma medida ao próprio enoturismo: a) a arte culinária é a única que estimula os cinco sentidos humanos (visão, audição, olfato, paladar e tato); b) a cozinha é a única atração que está disponível durante o ano inteiro, em qualquer hora do dia, mesmo durante férias e feriados; c) a cozinha é algo que se experimenta, o que satisfaz as demandas contemporâneas de viajantes por experiências interativas; d) o interesse pela cozinha em uma viagem não fica restrito a uma faixa etária, gênero ou grupo étnico; e) o turismo culinário é uma ferramenta para o desenvolvimento econômico e comunitário de uma localidade; f) o turismo culinário não é algo pretensioso ou exclusivo e não tem como atrativos apenas restaurantes “estrelados”, pelo contrário: pode ser desenvolvido a partir de todo e qualquer tipo de comida e bebida. (ICTA, 2011).

Torna-se claro, portanto, que o turismo gastronômico pode constituir-se em uma importante forma de valorização cultural, bem como uma expressiva fonte de desenvolvimento para as localidades que o de-

² Hall e Mitchell (2001) utilizam o termo “food tourism” em seus trabalhos.

³ Long (2003) utiliza o termo “culinary tourism” em seus trabalhos.

Maria Henriqueta Gimenes

envolvem. Para os visitantes (sejam eles turistas ou excursionistas), representa uma oportunidade única de vivência de experiências sensoriais, sociais e culturais, encaixando-se perfeitamente no novo paradigma de atratividade turística. Como será discutido a seguir, tais características se estendem ao enoturismo, e reforçam sua potencialidade como segmento turístico.

Notas sobre o Enoturismo

A fabricação e o consumo de vinho estão presentes ao longo da história da humanidade. Os gregos adoravam Dionísio, deus que lhes ensinara o cultivo da vinha, o preparo do vinho e que era associado à alegria, fertilidade e também à dança, à festa e aos excessos carnavais. Dionísio foi adotado pelos romanos, com o nome de Baco, cuja imagem e lenda povoa até os dias de hoje o imaginário.

Do ponto de vista do turismo, segundo Hall et alli (2004), o vinho como interesse de viagem existe há centenas de anos, sendo a visita a vinhedos atividade comum nos chamados Gran Tours⁴. Entretanto, foi apenas a partir do século XIX que o vinho tornou-se um interesse específico de viagem e, ainda mais recentemente, que o binômio vinho-turismo passou a ser explicitamente reconhecida por governos, pesquisadores e pelo próprio trade turístico e pela indústria vitivinícola internacional.

For the tourism industry, wine is an important component of the attractiveness of a destination and can be a major motivating factor for visitors. For the wine industry, winetourism is a very important way to build up relationships with costumers who can experience first hand the romance of grape, while for many smaller wineries direct selling to visitors at the cellar door is often essencial to their business success (HALL et alli, 2004, p. 2).

Do ponto de vista conceitual, o enoturismo pode ser compreendido como uma atividade na qual [...] visitation to vineyards, wineries, wine festivals and wineshows for which grape wine tasting and/or experiencing the attributors of a grape wine region are the prime motivating factors for visitors (HALL et alli, 2004, p. 3). Ou seja, a produção da uva e o fabrico e degustação do vinho podem gerar e desenvolver vários produtos turísticos, bem como inúmeras atividades complementares, capazes de atrair os mais diferentes públicos.

A vitivinicultura no Brasil vem crescendo nas últimas décadas. Segundo dados do IBRAVIN (Instituto Brasileiro do Vinho) divulgados pelo website mantido pela entidade 'Vinhos do Brasil', o Brasil é o quinto maior produtor de vinhos do hemisfério sul, e atualmente suas regiões vinícolas somam 83,7 mil hectares, divididas em seis regiões: Serra Gaúcha, Campanha, Serra do Sudeste e os Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, Planalto Catarinense, em Santa Catarina, e Vale do São Francisco, no nordeste do país. Atualmente, existem mais de 1.100 vinícolas espalhadas pelo país, sendo o perfil dominante o da pequena pro-

⁴ Gran tour: viagens de caráter formativo realizadas por jovens de famílias ricas européias, comuns entre os séculos XVII e XIX. Geralmente acompanhados por tutores, os jovens percorriam diversas localidades do mundo, em uma viagem educativa mas que também funcionava como um rito de passagem para a vida adulta.

priedade. (VINHOS DO BRASIL, 2011).

De todas as iniciativas associadas ao enoturismo, as mais bem sucedidas se encontram na Região da Serra Gaúchas⁵, no estado do Rio Grande do Sul, o maior e mais tradicional produtor de vinhos do país. Em 2006 o enoturismo da região ganhou destaque nacional, pois a região participou como projeto piloto da implantação do Tour da Experiência, um programa do Ministério do Turismo e do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) Nacional gerenciado pelo Instituto Marca Brasil e assistido pelo SHRBS (Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região da Uva de do Vinho do Rio Grande do Sul). O programa, cujo objetivo era fortalecer e consolidar o arranjo produtivo dos pequenos negócios, apoiando empreendedores locais para que agregassem valor aos produtos turísticos locais com base nos princípios da economia da experiência, modificou e dinamizou a oferta turística locais, reposicionando a Serra Gaúcha para novos mercados consumidores, respeitando as características de cada vinícola e as tradições das localidades envolvidas.

Mesmo sabendo das especificidades de cada localidade, parece ser possível sustentar que, de maneira geral, a importância alcançada pelo enoturismo na atualidade baseia-se em diversos fatores, como a melhoria e expansão do processo produtivo em todo o mundo (inclusive no Brasil); o aumento do consumo de vinho em mercados emergentes, para além dos mercados consolidados da Europa e Estados Unidos; a vinculação do

enoturismo a uma atividade que se dá em uma ambientação diferenciada, permeada por certa sofisticação e bucolismo.

Em relação à melhoria e expansão da produção vinícola, Tach (2007) aponta a importância das estratégias governamentais para incentivar a vitivinicultura e também promover o enoturismo. A Espanha e a Austrália seriam, para a autora, bons exemplos de países que criaram estratégias e investiram na construção de centros de vinho, incentivando também o desenvolvimento de novos hotéis, restaurantes e roteiros ligados à bebida, além de outras infra-estruturas imprescindíveis para o acolhimento de turistas. No Brasil, destaca-se a atuação do IBRAVIN e de entidades locais, como é o caso do SHRBS, já mencionado por sua atuação na Serra Gaúcha/RS.

O Brasil pode ser citado inclusive como exemplo dessa expansão de consumo. Um relatório publicado no website especializado francês WineAlley.com, em 2010, afirma que a área destinada à vitivinicultura aumentou 20,66% nos dez anos em nosso país. Segundo o mesmo documento, até recentemente o vinho era consumido apenas por classes mais abastadas, e sua degustação estava associada à sofisticação e status social. Contudo, a partir de 2005, com o crescimento da economia e o surgimento de uma nova classe média, o consumo ampliou-se. E, embora os brasileiros ainda bebam em média apenas 2 litros de vinho per capita por ano (dados de 2008 fornecidos pelo IBRAVIN), o ISWR (International Wine and Spirit Record) realizou uma pesquisa e previu um acréscimo numérico expressivo: em 2011 a previsão era de 369 milhões de litros em 2011, face aos 326 milhões de litros consumidos no ano da pesquisa, em 2006. Um outro aspecto que deve ser mencio-

5 A região da Serra Gaúcha é composta por 23 municípios, a saber: Antônio Prado, Bento Gonçalves, Boa Vista do Sul, Carlos Barbosa, Casca, Caxias do Sul, Cotiporã, Fagundes Varela, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Guaporé, Monte Belo do Sul, Nova Araçá, Nova Bassano, Nova Pádua, Nova Prata, Nova Roma da Sul, Protásio Alves, Santa Tereza, Santo Antônio de Palma, São Marcos, Serafina Corrêa, Veranópolis, Vila Flores e Vista Alegre do Prata.

Maria Henriqueta Gimenes

nado é que, dos vinhos finos consumidos no país, 80% são provenientes de importação, o que tem ampliado o interesse de produtores europeus, americanos e sul-africanos sobre o mercado brasileiro, além da expectativa dos próprios produtores locais (WINEALLEY, 2011).

Em relação à associação do enoturismo a uma ambientação diferenciada, Tach (2007) defende que a expansão do segmento se deu também pela união de atividades voltadas para o turismo gastronômico, turismo rural e ecoturismo nas regiões produtoras de vinho, incluindo países como França, Espanha, Alemanha, Itália, Estados Unidos, África do sul, Austrália, Nova Zelândia, Áustria, Chile, dentre outros. Assim, o enoturismo nasce e cresce em vários países vinculado ao desejo de aproximar-se da natureza, de viver experiências tidas como mais autênticas. Como exemplo de consumo simbólico, ao provar um determinado vinho um comensal prova, objetivamente e simbolicamente, seu *terroir*⁶.

O enoturismo implica, portanto, num consumo complexo da paisagem, seja em termos da paisagem natural local, seja em termos de ambientação criada para a produção do vinho e para o acolhimento dos turistas, seja por meio dos sabores degustados, criados a partir de uma série de condicionamentos intimamente ligados ao local de produção.

Nota-se, portanto, que o enoturismo pode compreender diversas atividades desenvolvidas a partir da tríade produção da uva/fabricação do vinho/degustação e harmonização da bebida; justamente por se desenvolver a partir de diferentes perspectivas de demanda. Tach (2007) indica as dez principais motivações vinculadas ao enoturismo: 1. degustar o vinho; 2. aprender sobre o cultivo da vinha e sobre o processo de fabricação do vinho; 3. conhecer o universo do vinho (os parreirais, a vinícola, o produtor); 4. desfrutar de um universo rural (a beleza dos parreirais, realizar turismo rural e agroturismo); 5. harmonizar comida e vinho; 6. divertir-se (durante a visita, ou de forma específica em festivais e eventos); 7. desfrutar da aura de romance, elegância sofisticação e bucolismo geralmente associadas à cultura do vinho; 8. apreciar a arquitetura e a arte dos espaços de produção e de degustação das vinícolas; 9. aprender sobre as questões ambientais e realizar ecoturismo, dependendo do contexto geográfico da vinícola visitada; 10. desfrutar dos benefícios gerados pelo vinho à saúde.

Diante de motivações e demandas tão específicas, resta clara a necessidade constante de aprimoramento dos produtos e serviços oferecidos, bem como de atualizações constantes objetivando atrair novos turistas, mantendo-se atrativo, também, para os habitués. Analisando o enoturismo mundial, Tach (2007) aponta algumas tendências observadas em propriedades que apostaram na inovação, e que prometem revigorar e redimensionar este mercado:

Realização de programas experimentais, que permitam que o visitante participe no processo de plantio das uvas, cuidado com o parreiral, colheita das uvas e de

6 Terroir: “Em um sentido restrito, a palavra significa solo. Por extensão, e no uso comum, significa muito mais. Ela abrange o solo em si, o subsolo e as rochas abaixo dele, suas propriedades químicas e como estas interagem com o clima local e com o macroclima da região, para determinar tanto o mesoclima de um vinhedo específico como o microclima de uma determinada vinha. Isto inclui, por exemplo, a reflexão da luz do sol ou a absorção do calor, sua elevação, seu grau de inclinação, a orientação em relação ao sol e sua proximidade a uma floresta que refresca ou protege, ou a um lago, rio ou mar que aquece”. (JOHNSON; ROBINSON, p.26, 2008).

produção do vinho, por vários dias seguidos ou por alguns dias ao longo do ano;

Criação de vilas do vinho e/ou centros educacionais: desenvolvimento de áreas que concentrem lojas de produtos relacionados, restaurantes, museus, centros educacionais e múltiplas salas de degustação, que podem ser percorridos a pé;

Eventos inovadores associando vinho a outros interesses: esses eventos podem relacionar a degustação de vinhos com atividades relacionadas às artes em geral, preservação ambiental ou até mesmo atividades integradoras, como o Murder Mystery Tour, desenvolvido na região de Finger Lakes em New York, que propõem que os visitantes percorram as vinícolas locais em busca de pistas para solucionar um mistério;

Oportunidades de propriedade de algumas áreas de produção por tempo determinado, ou de comprar uma videira para si ou dá-la de presente ou até mesmo de um barril de carvalho, que será usado para envelhecer vinho, que poderá ser comprado posteriormente por um preço mais atraente;

Passeios e programações diferenciadas: como um passeio de jipe entre parreiras acompanhado por um especialista que explica sobre o cultivo e as características da uva, ou uma programação de alguns dias realizada em conjunto com uma escola culinária (para cada dia de aula, um vinho deve ser harmonizado com o que foi aprendido);

Novas formas de parceria: além de escolas de culinária, indicadas no item anterior, resorts de golf e spas (que muitas vezes incorporam os vinhos em suas terapias) podem ser parceiros interessantes; bem como a realização de eventos específicos para bandeiras de cartão

de crédito, beneficiando seus clientes;

Colaborações inovadoras: colaborações com hotéis e restaurantes, que podem oferecer cupons de desconto para vinícolas, ou ainda cupons de desconto e outras formas de colaboração entre as próprias vinícolas, considerando que a harmonia e a cooperação entre os estabelecimentos é benéfica para a região e bem vista aos olhos do turista

Criação de websites interativos: vinícolas que se unem para promover a região, criando websites com mapas, vídeos e outras formas de interação e informação sobre o vinho, as vinícolas e a região e que tendem a capturar o interesse de um visitante em potencial.

Deve-se mencionar, porém, a importância de conjugar estas tendências com alguns desafios permanentes da área, dentre os quais destacam-se: a manutenção da qualidade dos vinhos produzidos; o desenvolvimento das atividades de produção e recepção de visitantes de maneira harmoniosa; a busca constante por cooperação e ações conjuntas, entre vitivinicultores, demais empresários, comunidade local e gestores públicos; além da manutenção do equilíbrio ambiental, preservando não apenas as áreas de cultivo, mas também todo o entorno das propriedades, com especial atenção para ameaças de produção excessiva de lixo, poluição sonora e visual.

Considerações finais

Em um contexto em que o turismo cultural e o turismo gastronômico estão sendo valorizados, o enoturismo emerge como um segmento de grande importância, impulsionado pelo crescimento da in-

Maria Henriqueta Gimenes

dústria vitivinícola no mundo e pelas mudanças no perfil do consumidor turístico.

Ao realizar uma atividade ecoturística, o visitante pode conhecer mais sobre o processo de cultivo da uva e da produção da bebida, desfrutar de paisagens características, usufruindo de um clima ameno e agradável, além de, obviamente, realizar degustações (harmonizadas com comidas ou não) das mais diferentes formas e lugares (como é o caso da “experiência edredom e parreirais”, que consiste em um piquenique com guloseimas e espumante, servido em pleno parreiral, oferecido pela Cristófoli Vinhos Finos na Serra Gaúcha). Tem-se, por essência, um consumo de experiências – sensoriais, sociais e culturais – , intimamente ligado ao conceito de consumo simbólico.

Tal atividade tem ganhado destaque também pelos benefícios associados: do ponto de vista dos produtores e da localidade, para além do aumento de vendas e do impacto positivo em toda a cadeia produtiva associada, deve-se mencionar o fortalecimento das redes sociais, unindo diferentes esferas comunitárias em prol do desenvolvimento local.

Como pode ser percebido, o enoturismo é uma atividade complexa, múltipla e de grande potencial, e que demanda maior atenção por parte dos pesquisadores brasileiros. Este artigo, tem, portanto, como principal pretensão, provocar novos interessados, para que mais pesquisadores se debrucem sobre o tema, e desenvolvam estudos voltados para o planejamento, gestão e fortalecimento do setor, visando o fortalecimento das novas regiões vitivinícolas que começam a se consolidar em todo o país.

Referências

CHIAS, J. El negocio de la felicidad. Madrid: Pearson Educación, 2005.

DE MORAIS, L. P. de. Cultura alimentar e patrimônio: ressignificações do cotidiano. In: BORGES, M. E. L Campo e cidade na modernidade brasileira: literatura, vilas operárias, cultura alimentar, futebol, correspondência privada e cultura visual. Belo Horizonte: Argvmentvm, 2008.

GANDARA, J.M.G.; GIMENES, M.H.S.G.; TRAMONTIN, R.G.T. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M.G. (org). Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas. Barueri:Manole, 2009.

GIMENES, M.H.S.G. Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. In: GAETA, C.; PANOSSO NETTO, A. Turismo de experiência. São Paulo: SENAC, 2010.

EJARQUE, J. Destination marketing: la nuova frontiera della promocommercializzazione turística. Milano:Hoepli, 2009.

FAVERO, I. R.; ANTUNES, J. R. Enoturismo en la región uva y vino – Brasil. In: Estudios y perspectivas en Turismo. Buenos Aires, 2007, v.16, p.133-149.

Estudos sobre Alimentação

Entre saberes da vida cotidiana e impasses agroindustriais

A alimentação como elemento definidor de um campo de pesquisa é um tema cujas fronteiras são demasiado amplas, sendo comum a afirmação de sua importância, universalidade, condição fundadora das civilizações, eixo organizador dos sistemas de classificações, o mais forte mediador afetivo e formador dos laços e identidades das comunidades.

A alimentação é o fenômeno mais amplo da reprodução das sociedades (não apenas humanas) por meio da incorporação de substâncias externas ao nosso corpo, necessárias para repor sua energia e sua carne. O que comer, como produzir, estocar, transportar e preparar, eis a questão.

Em última instância, como escreveu Michael Pollan, todos comemos um pedacinho do sol, pois dele as plantas tiram a energia para constituir as suas cadeias complexas de carbono. Hoje em dia, co-

memos também o combustível fóssil que cada vez mais se incorpora ao processo produtivo e distributivo da agroindústria.

Por isso, falar de alimentação é falar de cadeias alimentares, de agroindústria, de mercado de commodities, de “food power”, elemento estratégico nas relações internacionais. E é também falar de uma crise civilizatória, um sistema produtivo agroindustrial que a comunidade científica de forma praticamente unânime vem apontando como responsável pelo aumento da emissão de derivados de carbono na atmosfera, além de outros problemas de agropoluição.

O tema da alimentação é assim, “imperial”, abrange e invade praticamente tudo. Por isso, ao falar da história da alimentação é preciso começar por delinear o objeto em questão.

Num esquema geral, poderíamos dividir as instâncias como “macro” e “micro”. No primeiro grupo, estaria a ali-

mentação como produção e distribuição dos bens, como história econômica e, especialmente, história da agricultura e, em se tratando da época moderna, das relações agrícolas e industriais.

Esse aspecto é absolutamente central. Define, em grande parte, os contornos da crise civilizacional sócio-ambiental, ora em curso acelerado.

No outro âmbito, do micro, temos a vida cotidiana, a onipresença na organização da vida cotidiana do alimento, da sua busca, preparo, consumo e dos imensos e valiosos significados afetivos neles investidos.

É de uma história do cotidiano que, então, se trata, como a empreitada impulsionada por Michel de Certeau¹, nos anos 70, publicados na coletânea *A Invenção do Cotidiano*, em que Luce Giard dá conta do tema “Cozinhar”, mostrando como essa prática foi tradicionalmente relegada ao mundo feminino, a uma esfera do “invisível cotidiano”, de um trabalho desvalorizado e sem renda, mas que como as técnicas do corpo, de Mauss, assume a condição de um saber prático, que é uma “ciência prática do singular”, uma busca do conhecimento da oralidade, do ordinário, do “anônimo inominável” que se esconde nas cozinhas, mas investe-se de um alto grau de ritualização e investimento afetivo, moldando a memória infantil e ensinando uma sabedoria dos gestos e das palavras que sofrem mutações radicais com a era dos

¹ Michel de Certeau, Luce Giard, e Pierre Mayol, *A invenção do cotidiano*, 2. *Morar, Cozinhar*, 8ª Ed., Editora Vozes, 2008.

eletrodomésticos no segundo pós-guerra.

Culinária é o saber prático da vida cotidiana, é a cozinha, é a horta, é a despensa familiar, e, finalmente, a copa, os pratos, os hábitos. Domínio relegado à uma esfera considerada por muito tempo inferior, a esfera feminina, oposto ao domínio da vida pública e da economia formal, essa sabedoria culinária das avós, gestoras dos preparos e dos temperos, muito mais dos que os manuscritos de receitas constitui uma imensa memória afetiva infantil. Culinárias são técnicas de sobrevivência, são formas de adaptação, são gestos e gostos estabelecidos, são identidades familiares, étnicas, regionais.

Na acepção de Luce Giard, a culinária é, portanto, uma forma de saber prático, uma técnica e uma arte da vida cotidiana, fonte agregadora e formadora das representações simbólicas ligadas aos sentimentos de gosto como pressupostos básicos do conhecimento sensível em que o saboroso e o repugnante constituem-se na palheta básica para matizar comparativamente todas as outras esferas da sensibilidade e da sensualidade.

Como todo saber prático se constitui também como matriz simbólica fundamental dos ciclos das estações, da vida e da morte, da produção e da destruição. Integra a humanidade e a natureza no metabolismo das consubstanciações das coisas comíveis e nas mitologias das plantas e dos animais.

Como técnica de sobrevivência, podemos falar inclusive de uma culinária da fome.

Já uma gastronomia da fome nunca poderia existir, por definição, pois a gas-

tronomia é uma codificação da distinção social das elites por meio de alimentos e formas de comer emblemáticas. A culinária é o cotidiano e a gastronomia é o luxo. Como linguagem sensorial se constitui em forma de expressão artística e se insere numa cultura mais geral do gosto e serve de veículo identitário nacional e regional.

No sentido macro, entretanto, a historiografia da alimentação é a crônica de nossos impasses, dos “dilemas do onívoro”, conforme o título do livro de Michael Pollan². Se podemos comer de tudo, porque comemos o que comemos? O que é a alimentação das massas, as cadeias alimentares, a agroindústria, do milho ao fast-food?

Um tema central da crítica social e ecológica do sistema produtivo capitalista atual é o da sua carência de “sustentabilidade”, a partir da refutação de um dogma central da economia política liberal clássica e neoclássica que é o da noção fisiocrática da natureza como um “dom gratuito”.

Estamos diante do anúncio de uma catástrofe global: aquecimento global, superpopulação em megacidades de miséria, colapso dos recursos naturais não-renováveis. No ano de 2007, pela primeira vez na história humana, o número de habitantes em cidades superou os do campo.

O autor da chamada “teoria de gaia”, James Lovelock, seguindo a concepção do cientista russo Vernadsky, de 1926, de que o mundo é uma “biosfera” (ele foi o primeiro a afirmar que a atmosfera foi produzida pela vida que é uma “força geológica”), vem apontando para os significados da perturbação desse equilíbrio instável.

Não só o efeito estufa, causado pelas emissões crescentes de derivados de carbono, e o esgotamento de recursos não-renováveis como água potável, florestas ou oceanos ameaçam a civilização humana e a vida em geral. Também ciclo natural do nitrogênio vem sendo alterado de forma acelerada nos últimos dois séculos da revolução agrícola-industrial, mas o mais grave é que essa alteração cresce exponencialmente quanto mais se aproxima do momento contemporâneo.

A ruína do “metabolismo” entre o homem e a natureza, como se referia Marx aos resultados da produção capitalista industrial e agrícola em larga escala, vem mostrando-se muito mais apavorante do que poderia se supor no século XIX. Naquele momento, a preocupação central era quanto ao esgotamento da fertilidade natural do solo. As descobertas do papel do nitrogênio, do fósforo e do potássio como nutrientes do solo por Justus Von Liebig, desde 1840, vão se somar a uma constatação do esgotamento da fertilidade agrícola na Grã-Bretanha em plena revolução industrial, resultado direto do amontoamento de seres humanos em cidades insalubres e despovoamento dos campos, levando os refugos a não mais adubarem as terras, mas a poluírem os rios. Isso levou a uma importação de insumos, ossos em primeiro lugar (pelos fosfatos) (de 14 mil libras em 1823 para 254 mil em 1837); em seguida de guano, dejetos de aves trazidos do Peru (1º barco em 1835, 1700 t em 1841, 222 mil em 1847), e, finalmente, de nitratos tirados do deserto chileno-peruano-boliviano (o que levou, inclusive, a guerra do Pacífico, em 1879)³.

² Michael Pollan, *O Dilema do Onívoro*, Rio de Janeiro, Intrínseca, 2007.

³ John Bellamy Foster, *A Ecologia de Marx. Materialismo e natureza*, Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2005.

Os significados dos adubos humanos e animais para a agricultura foram tão grandes que James Lovelock chegou a propor a teoria de que o descarte de compostos de amônia na forma de urina foi uma condição simbiótica com a necessidade de nitrogênio (presente na uréia) da vegetação numa co-evolução (semelhante a que se deu entre os humanos e as gramíneas)⁴.

A separação entre cidade e campo no interior de cada país foi equivalente a uma separação global entre países centrais, importadores de insumos e matéria-primas, e países periféricos exportadores de commodities.

Porque sempre falamos das revoluções industriais, muitas vezes esquecendo-nos que também ocorreram, concomitantemente, revoluções agrícolas. Na verdade, são partes de um mesmo processo indissociável de revoluções agroindustriais.

A primeira, no início do capitalismo, correspondeu aos cercamentos (enclosures) e expulsões dos camponeses das terras, à mercantilização das terras, até mesmo as comunitárias alodiais (livres de ônus e obrigações) e, a partir de então, alienáveis. As modificações técnicas na adubação, drenagem, rotação de culturas se somaram a circulação global de novos produtos, dois dos quais passaram a ser indispensáveis e permitiram à Europa superar a retração do século XVII: o milho e a batata.

A segunda revolução agrícola se sucede, no século XIX, à revolução industrial e representa, sobretudo, a mutação nas condições de fertilidade do solo nas regiões industrialmente mais avançadas e sua de-

pendência de importação de fertilizantes.

A terceira, no século XX, trouxe a tração mecânica (tratores), a criação em massa de animais confinados, o uso de pesticidas e fertilizantes sintéticos, alterações genéticas de plantas e animais. Os resultados foram não só recordes de produção como barateamento de custos, mas isso não impediu que a fome se mantivesse como um problema global central. Na verdade, o aumento da produtividade agrícola a qualquer preço tornou-se agro-poluidora e causadora direta de desigualdades sociais.

Os efeitos da chamada terceira revolução tecnológica ou tecno-industrial do segundo pós-guerra no campo da alimentação, especialmente no que diz respeito às transformações na vida cotidiana e na cultura, são temas centrais para pesquisas que buscam, mais do que as permanências, identificar as mudanças.

A superprodução de grãos e o barateamento dos preços constituem um elemento do “poder alimentar” de alguns oligopólios globais, mas destrói a natureza, destrói as agriculturas periféricas e comunitárias e arruína até mesmo o setor dos fazendeiros do “cinturão do milho” (corn belt) norte-americano, que produzem muitas vezes a um custo de produção que é o dobro do preço do milho, recebendo a parte do prejuízo como subsídio governamental. Em outro momento, a oscilação altista dos preços de alimentos traz devastação social em regiões dependentes de importações como vem ocorrendo nos últimos anos.

Ameaça à biodiversidade pelo uso de transgênicos; doenças da criação de animais em confinamento como a gripe avi-

4 “Talvez façamos xixi por razões altruístas. Se nós e outros animais não eliminássemos urina, parte da vida vegetal da Terra morreria por falta de nitrogênio”, James Lovelock, *A vingança de Gaia*, RJ, Intrínseca, 2006, p.29.

ária ou de dietas indevidas como a vaca-louca; modelo alimentar humano baseado em carboidratos, gorduras animais e açúcar causando obesidade e outros problemas; expansão de fronteiras agrícolas da soja destruindo a Amazônia: tais são alguns dos sintomas que refletem o mal-estar em torno da alimentação, cujas causas e conseqüências são ecológicas, econômicas e culturais. Infelizmente, ainda não são suficientemente políticas para determinar uma agenda pública alternativa.

A “falha metabólica”, no metabolismo entre a humanidade e a natureza agrava-se, a alienação da terra e da natureza torna-se, mais do que produtora de miséria humana, o caminho para a catástrofe sócio-ambiental.

O “prometeísmo tecnológico” vem ameaçando, literalmente pelo fogo, a sobrevivência das florestas na terra⁵. Vivemos hoje uma época pletórica, de pleonexia ou excesso de plenitude, em que a superprodução de alimentos e de outras mercadorias é acompanhada da superprodução de liquidez financeira, de multiplicação de capitais e de estoques que transbordam do excesso de uma civilização perdulária que desafia a sustentabilidade com o uso desmesurado de seus recursos humanos e naturais.

Atualmente se produzem cerca de dois bilhões de toneladas de grãos (milho mais de 700 milhões de toneladas e trigo e arroz cerca de 600), mais um bilhão de toneladas de cana-de-açúcar, 300 milhões de toneladas de oleaginosas, especialmente soja.

Para cada ser humano, entre 300 e 500 quilos de alimentos por ano bastam, o limite em volume sendo quase totalmente inelástico. O que ocorreu no segundo pós-guerra foi a adoção de uma dieta predominantemente carnívora nos países centrais que

cada vez mais vem dedicando a agricultura à produção de forragem animal. Para isso, adotou-se um modelo de agronegócios baseado em produção em escala, monocultura extensiva, mecanização e alto uso de insumos tecnológicos, como fertilizantes e pesticidas. Chamado de “revolução verde”, esse modelo deslocou a nossa dependência de energia solar para uma dependência de combustíveis fósseis na agricultura, ou seja, cada vez mais comemos petróleo.

Esse modelo de uso de combustíveis fósseis (petróleo, gás natural), de agricultura de um só produto em vastas áreas varridas por agrotóxicos e fertilizantes sintéticos expandiu uma superprodução que não serviu para acabar com a fome e a subnutrição mundial mas para aumentar o food power dos grandes produtores (sobretudo os EUA) e para criar uma cultura do excesso, do dispêndio perdulário e do hiperconsumo. A carne de animais alimentados por rações e criados em condições de confinamento absorve metade dos antibióticos produzidos no mercado estadunidense e é consumida numa hipertrofia tão grande que criou a maior epidemia de obesidade da história humana.

A maior autoridade de saúde pública da União Européia, Markos Kuprianou, declarou em 31/07/2007 que a maior ameaça à saúde pública européia é a obesidade que já atinge 27% dos homens e 38% das mulheres (três vezes mais do que nos anos 80!) e absorve 7% do orçamento de saúde.

Estaríamos então, na expressão de Pollan, assumindo um “pacto fáustico” ao adotar em massa uso de fertilizantes e pesticidas a partir do segundo pós-guerra, ambos aliás derivados de readaptações da indústria militar que não necessitava mais de um suprimento tão

5 John Perlin, *História das florestas*, Rio de Janeiro, Imago, 1992.

grande de munições e venenos químicos.

As consequências desse modelo são o despovoamento agrário, a explosão de megacidades, a destruição da biodiversidade, o efeito estufa e a eutrofia (excesso de algas nas águas devido ao despejo de fertilizantes, que leva à morte da vida aquática).

Por tudo isso, a história da alimentação contemporânea é também a história da indústria e do crescimento populacional, especialmente urbano, do fim do campesinato e das agriculturas tradicionais e da adoção de padrões dietários baseados em excesso de carne, gorduras animais e açúcares.

Os estudos historiográficos da alimentação deveriam ter sempre presente este pano de fundo, pois nesse campo a tentação é grande para nos debruçarmos sobre os aspectos sócio-culturais, digamos, mais saborosos, do que lembrar a realidade indigesta da crise civilizacional no século XXI.

O sabor, o gosto, o aspecto estético, sensual, afetivo, simbólico, a importância na ritualização da sociabilidade, são dimensões intensamente significativas da alimentação que, enraizadas nas camadas mais profundas da vida cotidiana, vem sendo também objetos de um estudo na historiografia da alimentação.

De certa forma, a riqueza da culinária mundial, suas fusões e a valorização de uma “cultura culinária” como forma de expressão artística, refletem, diante de uma crise global da alimentação de massas, a busca de caminhos alternativos que passam, além das saídas macroestruturais, por atitudes individuais e éticas, daí uma retomada de debates sobre vegetarianismo, talvez nunca tão difundido no Ocidente como hoje em dia, sobre formas de agricultura “orgânica” e dos respectivos mercados de produtos “alternativos” que ganham es-

paço em todos os supermercados. Da mesma forma, uma certa moda de falar de comida misturando culinária, saúde e filosofia parece invadir o espaço midiático e inspirar uma retomada, mesmo que inconsciente e vulgarizada, dos padrões éticos da filosofia grega da “dietética”, da temperança e do banquete.

A gastronomia, que foi no passado uma concepção médica e filosófica de uma dietética como regra de bem viver tornou-se, no século XIX, uma forma de teoria do gosto e de sua expressão como forma de arte. E, portanto, uma forma de distinção social. A burguesia ascendente buscou apropriar-se dos recursos simbólicos da aristocracia estabelecendo o acesso a eles por meio do talento e do dinheiro e não pela nobreza do sangue. As belas-artes e o bem viver ampliaram sua abrangência, democratizaram-se.

Nos dias de hoje, gastronomia tornou-se uma espécie de alta-cultura da cozinha, e por isso, diferente da cozinha cotidiana, feminina, caseira, a gastronomia é dos chefs homens, um domínio tão machista que chegou a haver tentativas na França de se impedir as mulheres de usarem aquele chapéu típico de chef.

Os estudos sobre alimentação são desafiados a buscar um enfoque que tente dar conta da amplitude micro e macro das questões históricas da alimentação exatamente na medida em que estas esferas não são autônomas, mas, ao contrário, se relacionam, não só no sentido de uma determinação do macro que incide sobre o micro, pois este se desenrola numa espessura mais densa da temporalidade, o cotidiano, mas também na emergência de uma ação das partes sobre o todo.

Percepção de Acadêmicos

de Nutrição sobre o processo de formação

Informações sobre alimentação e nutrição obtidas durante o ensino superior podem influenciar o comportamento alimentar dos estudantes de Nutrição. No entanto, a associação entre conhecimentos e práticas alimentares exige uma investigação mais aprofundada, uma vez que não é completamente claro como essa correlação é estabelecida. Objetivo: Identificar a percepção dos alunos do Curso de Nutrição sobre o conceito de nutrição e a influência deste conhecimento sobre as mudanças nos hábitos alimentares.

Métodos

Pesquisa de abordagem qualitativa e quantitativa foi realizada com alunos do sexto semestre de um curso de nutrição, localizado em São Paulo, Brasil. O questionário foi aplicado a 131 estudantes de graduação para avaliar dimensões cog-

nitivas e atitudinais dos participantes em relação a conceitos nutricionais. A técnica do Discurso do Sujeito Coletivo foi utilizada para analisar os resultados.

Resultados e Discussão

Entre as categorias sobre o conceito de Nutrição, destacam-se: "A nutrição é uma ciência que estuda os aspectos fisiológicos da nutrição no corpo humano", "estudo da relação das pessoas com alimentos nos seguintes aspectos: social, cultural, psicológico e comportamental" e "nutrição sob o aspecto da promoção da saúde". Com relação ao efeito dos conhecimentos adquiridos durante o curso na prática alimentar, foram observadas com maior frequência as seguintes idéias centrais: "o conhecimento condiciona aquisição de hábitos saudáveis"; "o conhecimento aumenta a conscientização, facilitando esco-

Prof^a. Dra Ana Maria Cervato-Mancuso
Prof^a. Dra. Ana Maria Dianezi Gambardella
Prof^a Irene Coutinho de Macedo Silva

Methods

lhas saudáveis” e “conhecimento proporciona maior visão crítica sobre o assunto”.

Conclusão

A percepção do conceito de nutrição entre os acadêmicos refletiu a ênfase dada ao conteúdo desde o aspecto biológico ao comportamental, apontando para a promoção da saúde demonstrando adequação de suas idéias à estrutura do curso. Os discursos mostram que, na percepção dos nutricionistas em formação, o conhecimento adquirido durante a graduação pode predisporlos a mudanças comportamentais importantes.

Palavras-chaves: Estudantes; Ensino Superior; Comportamento Alimentar; Nutrição em Saúde Pública.

ABSTRACT

Information about diet and nutrition obtained during higher education may influence the feeding behavior of the students of Nutrition. However, the association between knowledge and food practices requires further investigation, since it is not completely clear how this correlation is. Objective: To identify the students' perception of the Nutrition Course on the concept of nutrition and the influence of this knowledge on changes in eating habits.

Research qualitative and quantitative approach was conducted with students from the sixth semester of an undergraduate Nutrition Course, located in São Paulo, Brazil. The questionnaire was administered to 131 undergraduate students in order to evaluate cognitive and attitudinal dimensions of the participants in relation to nutrition concepts. The technique of Collective Subject Discourse was used to analyze the results.

Results and Discussion

Among the categories on the concept of Nutrition, stood out: "Nutrition is a science that studies the physiological aspects of nutrition in the human body", "study of the relationship of persons with food in the following aspects: social, cultural, psychological and behavioral" and "nutrition under the aspect of health promotion". Regarding the effect of knowledge acquired during the course on the feeding practices, were observed more frequently the following ideas: "the acquisition of knowledge affects healthy habits," "knowledge increase awareness, facilitating healthy choices" and "knowledge provides more critical view on the subject.

Conclusion

The perception of the concept of nutrition among scholars reflected the emphasis placed on content from the biological as-

pect to behavioral, pointing to health promotion which demonstrates the adequacy of their ideas to the structure of the course. The discourses show that in the perception of nutritionists in training, the knowledge acquired during college may predispose them to significant behavioral changes.

Keywords: Students, Higher Education, Feeding Behavior, Nutrition and Public Health.

INTRODUÇÃO

Entende-se por percepção uma resposta ao estímulo baseado em experiências passadas, tendo como meta a prática educativo-crítica que, "ratifica alguns saberes, retificando outros" (FREIRE, 1996). A partir das percepções e experiências no contexto em que se insere, o indivíduo interpreta a realidade e determina seu comportamento (CANESQUI e GARCIA, 2005). Ressalte-se que estas percepções e experiências são provisórias à medida que se alteram com a aquisição de novas informações, e são construídas a partir de saberes e práticas em alimentação e saúde, influenciando a práxis do nutricionista (CANESQUI e GARCIA, 2005).

Investigação sobre a percepção da formação do nutricionista por acadêmicos de Nutrição é incomum na literatura. Os estudos encontrados dizem respeito ao conhecimento e práticas de acadêmicos sobre alimentação e nutrição.

Albano (2004) comparou o estado nutricional e o comportamento alimentar de estudantes de um curso de Nutrição e de um curso de Letras, tendo verificado comportamento alimentar semelhante entre os estudantes dos dois cursos e menor pre-

valência de excesso de peso entre aqueles de Nutrição. Com o objetivo de avaliar a percepção da imagem corporal, o comportamento alimentar e o estado nutricional de estudantes de cursos das áreas da saúde e humanas, Laus e cols.(2009), encontraram elevada prevalência de distorção da imagem em todos os grupos, sem diferença entre as áreas ou entre os cursos. Petribu e cols. (2009) detectaram elevada proporção de fatores de risco cardiovasculares entre universitários, da área da saúde, de uma universidade pública de Recife. Estudo realizado com estudantes da área da saúde mostrou elevada proporção de sedentarismo e de hábitos alimentares inadequados, sendo recomendado considerar importante relacionar a teoria oferecida pelos cursos e a alteração no estilo de vida (MARCONDELLI e cols., 2008).

O tema do presente estudo pode ser relevante para os educadores da área, uma vez que cabe ao nutricionista exercer a prática educacional em Nutrição em diferentes locais (escolas, empresas que oferecem serviços de alimentação, hospitais, clínicas, etc.), seja na dimensão individual ou grupal (criança, adolescente, adulto, idoso). Ressalte-se que o nutricionista não é formado para atuar apenas no tratamento de doenças, mas também e, principalmente, com a difusão de práticas alimentares saudáveis e, em decorrência na manutenção da qualidade de vida do homem (MOTA e BOOG, 1988).

O objetivo deste estudo foi identificar a percepção de acadêmicos, do 6º semestre de um curso de graduação em Nutrição, sobre o processo de formação nos aspectos cognitivos e atitudinais.

Prof^a. Dra Ana Maria Cervato-Mancuso

Prof^a. Dra. Ana Maria Dianezi Gambardella

Prof^a Irene Coutinho de Macedo Silva

O Curso oferece 80 vagas anuais e utiliza, até o momento, estratégia pedagógica conservadora, sendo um ciclo básico, outro profissionalizante e um prático.

MÉTODOS

Foi realizada pesquisa exploratória de abordagem qualiquantitativa com estudantes do sexto semestre, durante os anos de 2008 (n=68) e 2009 (n=63), do curso de graduação em Nutrição de uma universidade pública do município de São Paulo.

A iniciativa deste estudo ocorreu sob a responsabilidade dos docentes que ministram a disciplina obrigatória Educação Nutricional. No primeiro contato com os estudantes matriculados na referida disciplina e, com a colaboração dos bolsistas do Programa de Aperfeiçoamento ao Ensino-PAE, os docentes convidaram os acadêmicos para participar do trabalho, oferecendo explicações detalhadas acerca do objetivo do estudo. Para tanto, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, bastaria que os acadêmicos respondessem duas questões:

Como você explicaria o que é Nutrição?

Na sua opinião como o curso de Nutrição pode influenciar os seus hábitos alimentares e estilo de vida?

Cada vez mais pesquisas utilizam-se da metodologia qualitativa como uma forma de ampliar e aprofundar o conhecimento sobre as percepções, opiniões, crenças, interpretações, impressões dos indivíduos sobre um determinado tema, possibilitan-

do a construção do universo de representações existentes no campo pesquisado. Nesta pesquisa, utilizou-se questionário para coleta de dados referentes às percepções no campo cognitivo e atitudinal.

Foi realizada a transcrição literal das respostas das questões, analisando-as segundo Discurso do Sujeito Coletivo (DSC). A técnica do DSC consiste numa forma de representar o pensamento de uma coletividade, o que se faz mediante uma série de operações sobre os depoimentos individuais, que culmina em discurso-síntese que reúne as respostas de diferentes indivíduos, com conteúdos discursivos de sentido semelhante. O DSC é um processo que apresenta várias etapas (LEFEVRE, LEFEVRE, 2003), a saber:

- identificar as Expressões-Chave (E-Chs): trechos ou mesmo transcrições literais do discurso, que revelam a essência do depoimento, que geralmente responde à pergunta. É com a matéria-prima das E-Chs que se constroem os DSCs;
- cada E-Chs é denominada Idéias-Centrais (ICs): expressão que descreve de maneira sintética e precisa o sentido de cada um dos depoimentos analisados e de cada conjunto homogêneo de E-Chs. Não se trata de uma interpretação, mas uma descrição do sentido. É possível enquadrar os vários depoimentos em uma das ICs, no qual os depoimentos enquadrados na mesma IC são reputados equivalentes ou complementares, podendo consequentemente as E-Chs serem somadas.
- com a soma das E-Chs que têm ICs de sentido semelhante ou complementar



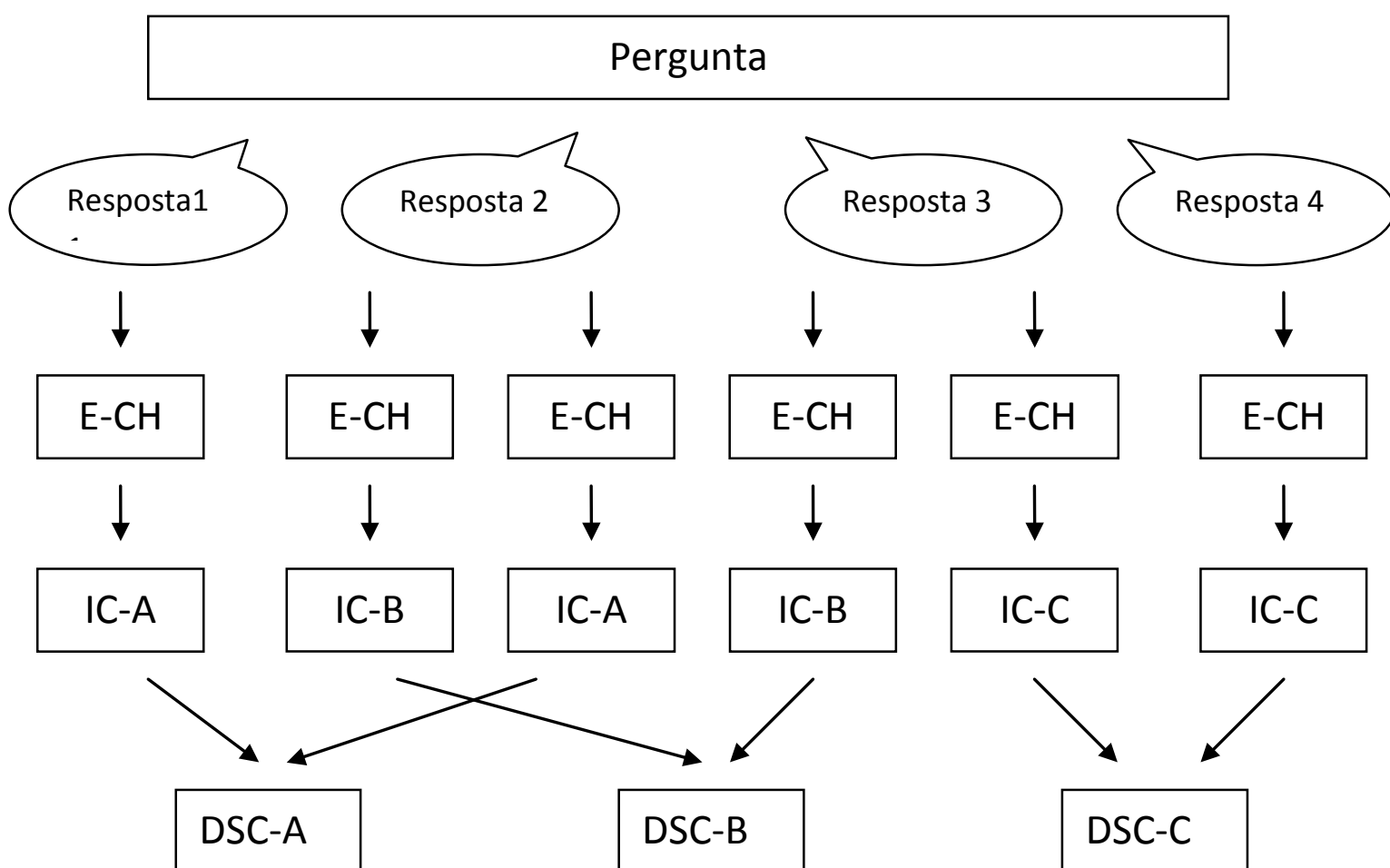
Para melhor visualização, a Figura 1 apresenta esquema de uma forma simplificada, as etapas da técnica do DSC.

Figura 1. Esquema gráfico da elaboração do Discurso do Sujeito Coletivo

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram da pesquisa 131 estudantes, com média (DP) 20,8 (1,4) anos de idade, em 2008 e 21,7 (1,7) anos em 2009, predominando o sexo feminino.

Dentre as categorias para as idéias centrais nos depoimentos referentes ao conceito de Nutrição destacaram-se a IC-C "a nutrição é um ciência que estuda os aspectos fisio-



Prof^a. Dra Ana Maria Cervato-Mancuso

Prof^a. Dra. Ana Maria Dianezi Gambardella

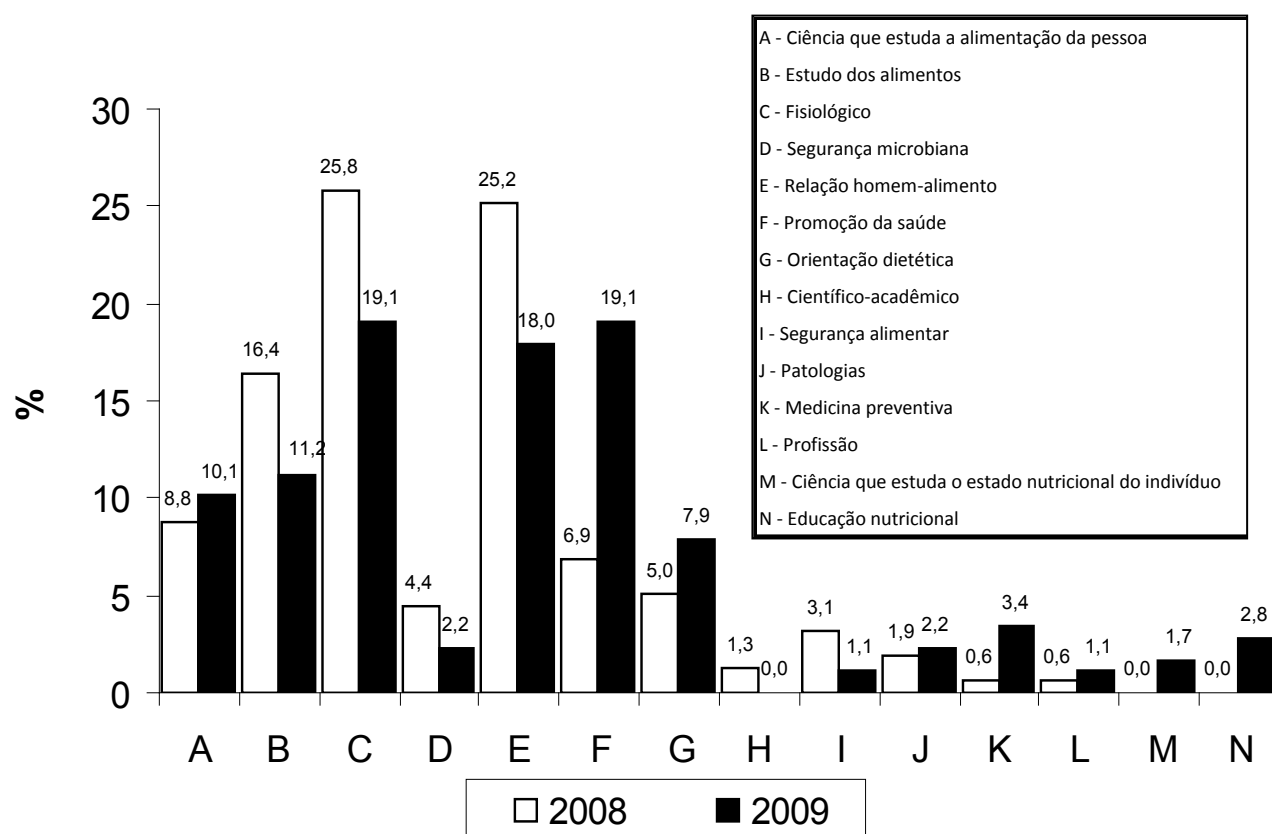
Prof^a Irene Coutinho de Macedo Silva

lógicos da alimentação no organismo humano” (25,8% em 2008 e 19,1% em 2009); a IC-E “estudar a relação homem-alimento do ponto de vista social, cultural, psicológico e comportamental” (25,2% em 2008 e 18,0% em 2009) e a IC-F “nutrição sob o aspecto da promoção de saúde” (6,9% em 2008 e 19,1% em 2009) (Figura 2).

Considerações finais e Conclusão

Os discursos mostraram que, sob a percepção dos futuros nutricionistas, o conhecimento adquirido durante a graduação pode predispor a mudanças no comportamento alimentar.

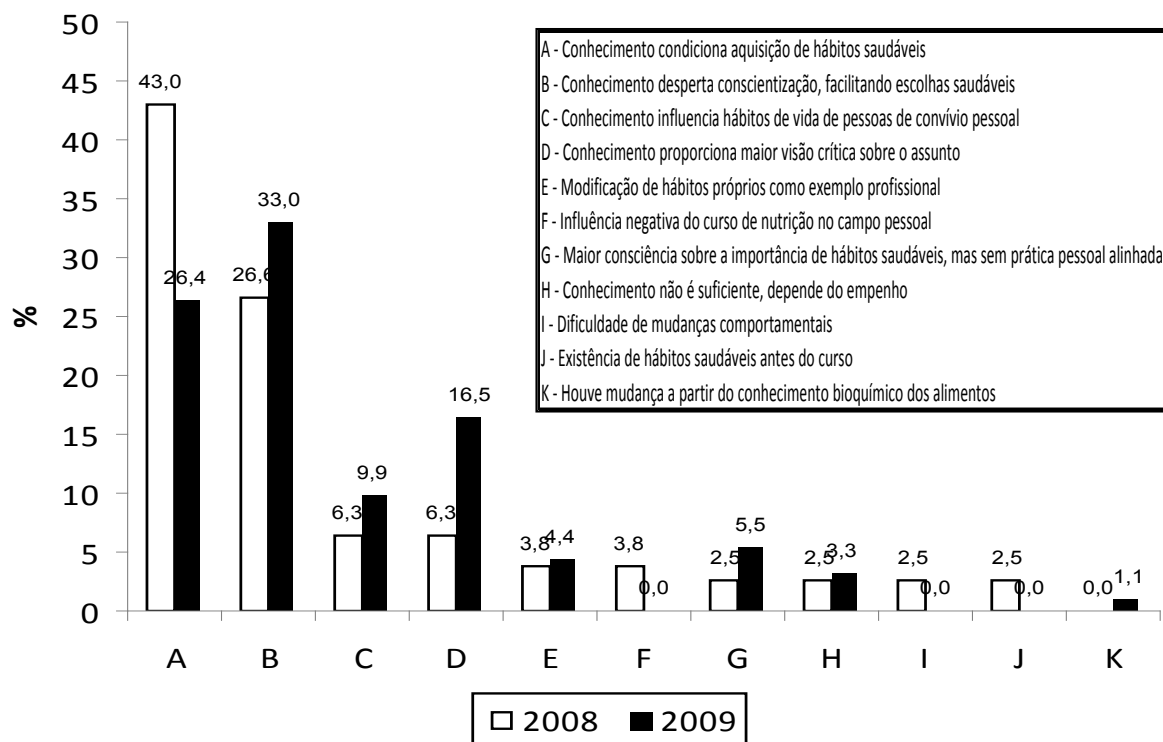
Figura 2. Percepção sobre o conceito de nutrição entre acadêmicos. São Paulo, SP. 2008-2009.



A percepção do conceito de nutrição entre os acadêmicos, de ambos os anos, refletiu a ênfase dada ao conteúdo desde a dimensão biológica à comportamental, vertendo para a promoção da saúde, o que demonstra a adequação de suas idéias à estrutura do Curso. Verificou-se que as idéias centrais (ICs), nos depoimentos referentes a influencia dos conhecimentos adquiridos durante o curso nas práticas alimentares foi a valorização dos aspectos cognitivos do processo de formação. Conforme a Figura 3, as idéias que mostraram maior frequência foram IC-A “o conhecimento condiciona aquisição de hábitos saudáveis” (43,0% em 2008 e 26,4% em 2009); a IC-B “o conhecimento desperta conscientização, facilitando escolhas saudáveis” (26,6% em 2008 e

dáveis” (26,6% em 2008 e 33,0% em 2009) e, a IC-D “conhecimento proporciona maior visão crítica sobre o assunto” (6,3% em 2008 e 16,5% em 2009).

Figura 3. Percepção sobre a influência dos conhecimentos de nutrição entre acadêmicos. São Paulo, SP. 2008-2009



Os discursos mostram que, sob a percepção dos futuros nutricionistas, o conhecimento adquirido durante a graduação pode predispor os alunos a mudanças comportamentais importantes.

O espaço universitário torna-se assim, um ambiente mais amplo. Segundo Mello (2010), as universidades são instituições onde muitas pessoas vivem e experimentam diferentes aspectos de suas vidas: pessoas aprendem, trabalham, socializam e aproveitam seu tempo de lazer, além de, em muitos casos, utilizarem serviços oferecidos. Universidades, portanto, têm um amplo potencial para proteger a saúde e promover o bem-estar de estudantes, funcionários (acadêmicos e não-acadêmicos) e a comunidade, em toda sua abrangên-

cia, pelas políticas e práticas empregadas.

Neste sentido caberia a Universidade, numa perspectiva de escola promotora de saúde, formar os estudantes em diferentes níveis: o seu próprio conhecimento acadêmico, conhecimentos gerais e habilidades intelectuais e de comunicação interpessoal, além de sua formação profissional, de atitudes e valores. Assim, universidade deve estar empenhada não só para formar profissionais para o mundo do trabalho, incorporem al mercado laboral con las máximas garantías de una buena mas também assumir a responsabilidade de social de ofertar a la ciudadanía las posibilidades de un aprendizaje a lo largo ciudadanía social ofreciendo a possibilidade de uma aprendizagem para as práticas e estilo de vida saudáveis (MUÑOZ e CABIESES, 2008).

Prof^a. Dra Ana Maria Cervato-Mancuso

Prof^a. Dra. Ana Maria Dianezi Gambardella

Prof^a Irene Coutinho de Macedo Silva

Apesar dos aspectos positivos que possam ser destacados por estes depoimentos, atualmente, os próprios docentes do Curso em tela, reconhecem a necessidade de mudar a prática pedagógica típica da educação superior “a educação bancária”, nas palavras de Freire (1996), para uma educação voltada para a criação “uma educação conscientizadora ou libertadora”. Tanto é assim, que o corpo docente vem construindo um novo projeto-político pedagógico (CERVATO-MANCUSO e col, 2010)

CONCLUSÃO

A percepção do conceito de nutrição entre os acadêmicos de ambos os anos refletiu a ênfase dada ao conteúdo desde o biológico ao comportamental, vertendo para a promoção da saúde o que demonstra a adequação de suas idéias à estrutura do curso. Os discursos mostram que, sob a percepção dos futuros nutricionistas, o conhecimento adquirido durante a graduação pode predispô-los à mudanças comportamentais importantes.

AGRADECIMENTOS

**Adriana Passanha, Heloisa
Garcia, Jaqueline Muller,
Fernanda Nascimento,
Jéssica Rodrigues**

REFERÊNCIAS

ALBANO, R.D. Estado nutricional e consumo alimentar entre estudantes dos cursos de Nutrição e de Letras: um estudo longitudinal. [Tese de Doutorado- Faculdade de Saúde Pública da USP]. São Paulo; 2004.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria, JORGE, Mônica Inez Elias. A trajetória de construção coletiva de projeto político-pedagógico na educação superior: o curso de nutrição de uma universidade pública paulista In: 9º Congresso Nacional da Rede UNIDA. Porto Alegre. 2010.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

LAUS, Maria Fernanda; MOREIRA, Rita de Cássia Margarido; COSTA, Telma Maria Braga. Diferenças na percepção da imagem corporal, no comportamento alimentar e no estado nutricional de universitárias das áreas de saúde e humanas. Rev. psiquiatr. Rio Gd. Sul, Porto Alegre, v. 31, n. 3, Dec. 2009

LEFÈVRE, Fernando; LEFÈVRE Ana Maria Cavalcanti. Discurso do sujeito coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos). Caxias do Sul: EDUCS; 2003.

Respostas Gast

**Para dietas de indivíduos com disfagia -
nutrição e gastronomia aliando o cuidado à
saúde com o prazer de comer.**

RESUMO

A disfagia é uma doença caracterizada pela alteração no processo de deglutição dos alimentos. A dificuldade de engolir pode levar indivíduos disfágicos a diminuir a ingestão hídrica e alimentar, contribuindo para piora do estado nutricional e aumento do risco de desidratação. O desafio da dietoterapia para esses indivíduos é oferecer uma dieta composta por alimentos abrandados pelo cozimento, preparações de textura pastosa, homogêneas e líquidos espessados, que ofereçam aporte de calorias, proteínas e fibras adequadas às necessidades do paciente. O objetivo deste trabalho é apresentar respostas gastronômicas às dietas para indivíduos com disfagia, considerando os

aspectos sensoriais da alimentação e as necessidades nutricionais desses indivíduos. Foram desenvolvidas seis receitas nas categorias: entrada, prato principal e sobremesa. As receitas foram testadas no Laboratório de Gastronomia do Centro Universitário Senac, Campus Santo Amaro, São Paulo, Brasil e, após validadas, foram registradas em fichas técnicas. Os resultados formam bastantes satisfatórios à medida que foi possível apresentar receitas com boa aparência, textura, aroma, sabor, além de constituírem boa fonte de calorias, proteínas e fibras. O trabalho integrado entre a nutrição e a gastronomia é a estratégia mais indicada para o desenvolvimento de preparações que contemplem os aspectos sensoriais e nutricionais, promovendo a melhora da adesão à dieta indicada para indivíduos com disfagia.

Ana Claudia Guimarães Antunes

Irene Plec Teske

Raquel Stimamiglio Sachet

Thaís Prado Fiurst dos Santos

Maria Luiza Blanques Petty

Irene Coutinho de Macedo Silva

ronômicas

ABSTRACT

Dysphagia is characterized as a deglutition disorder. Difficulty in swallowing may result in low water and food intake, contributing to under nutrition and dehydration risk. Dysphagic's diet therapy's challenge is to guarantee a texture-modified food, supporting energy, protein and fiber needs. The aim of this work is to offer gastronomic solutions to texture-modified diet used for dysphagic subjects, regarding the sensorial aspects of eating and their nutritional requirement. Six recipes have been developed: two entrees, two main dishes and two deserts. The recipes have been tested at the Gastronomy's Laboratory, located at Centro Universitário Senac, São Paulo, Brazil and once validated, they have been registered in recipes. The results have been considered satisfying once the recipes presented good appearance, texture, aroma, flavor and are considered good energy, protein and fiber sources. The union of the nutrition's and gastronomy's work is the most recommended strategy to develop food pre-

parations in which sensorial aspects and nutritional requirements are guaranteed.

INTRODUÇÃO

A disfagia é uma doença caracterizada pela alteração no processo de deglutição dos alimentos. O ato de deglutir é um processo complexo que envolve 3 fases: oral, faríngea e esofágica. A disfagia pode, portanto, ser decorrente de alteração em uma ou mais dessas fases (WHITE et al, 2008).

O acometimento da deglutição na fase orofaríngea repercute em descontrole na coordenação das funções de respiração e alimentação e o indivíduo pode sentir dificuldade em transferir espontaneamente o alimento da boca até a faringe e esôfago. Esta dificuldade pode estar associada a vários fatores, como dificuldade de mastigação, motilidade alterada da língua, disfunção da laringe ou da faringe, dificuldade de abertura do esfíncter superior esofágico, entre outras (JONES, 1999; WHITE et al, 2008).

Quando a disfagia é decorrente de uma alteração funcional ou mecânica no esô-

fago, os sintomas são frequentemente caracterizados por um problema de transporte do bolo alimentar que já passou pela faringe e deve atingir o estômago. Nesses casos, o paciente refere sentir que o alimento “para” antes de chegar ao estômago e a ingestão de alimentos sólidos fica dificultada (SOUZA et al, 2003).

As causas da disfagia são variadas. Muitas doenças e distúrbios podem ter como consequência alterações no processo de deglutição, sendo as mais frequentes: doenças neurológicas, como acidente vascular cerebral, Parkinson, Alzheimer, , doenças motoras, como a distrofia muscular, lesões físicas, como tumores, ressecções, dentre outras (WHITE et al, 2008).

A disfagia pode acometer indivíduos de qualquer faixa etária, como crianças com má formação congênita ou problemas neurológicos, adultos que sofreram traumas mecânicos, mas, certamente os idosos são o público em que a doença mostra-se mais prevalente, tanto em função da maior probabilidade do desenvolvimento de doenças degenerativas, como por conta do próprio processo de envelhecimento do sistema sensorio-motor (SOUZA et al, 2003).

Como consequências, a disfagia pode levar à bronco aspiração de líquidos e alimentos, provocando pneumonia aspirativa (AGA, 1999). Além disso, a dificuldade de engolir pode levar estes indivíduos a diminuir sua ingestão hídrica e alimentar, contribuindo para piora do estado nutricional e aumento do risco de desidratação (CASTELLI, HERNANDEZ e GONÇALVES, 2010).

Existem vários graus de severidade da doença. A escala DOSS (Dysphagia Outcome Severity Scale) publicada pela Ameri-

can Dietetic Association divide a disfagia em sete níveis, que vão da ausência de comprometimento até a disfagia grave, incluindo também a disfagia leve, leve-moderada, moderada e moderada-grave (ADA, 2002). Para cada nível de comprometimento da deglutição, propõe-se uma dieta com o objetivo de facilitar a deglutição e evitar a aspiração, sempre levando em conta a necessidade energética e de macro e micronutrientes de cada paciente.

As características da dieta para pessoas com disfagia contemplam a exclusão de alguns alimentos e a modificação de outros, quanto à sua textura. Recomenda-se a textura viscosa a fim de facilitar a deglutição. Já preparações líquidas ralas têm mais chance de provocarem aspiração no paciente. Os alimentos muito secos, como casca de pão ou biscoitos também podem provocar engasgos e serem difíceis de engolir normalmente. Alimentos duros e fibrosos, como carnes e hortaliças cruas podem gerar dificuldade de mastigação, deglutição e passagem pelo esôfago. De maneira geral, a dieta para o paciente disfágico será composta de alimentos abrandados pelo cozimento, preparações de textura pastosa e homogênea e líquidos espessados (SOUZA et al, 2003; CARNEVALLI e WAITZBERG, 2006; MACULAVECIUS e DIAS, 2006).

A modificação da consistência dos alimentos normalmente resulta em dietas bastante monótonas, não só pela padronização da textura quanto pela aparência que é prejudicada e pelos sabores e aromas que são descaracterizados quando se homogeneiza vários alimentos em uma mesma preparação. Aliado a isso, uma dieta baseada em alimentos pastosos costuma não oferecer aporte calórico e protéico suficientes, contribuindo

Ana Claudia Guimarães Antunes

Irene Plec Teske

Raquel Stimamiglio Sachet

Thaís Prado Fiurst dos Santos

Maria Luiza Blanques Petty

Irene Coutinho de Macedo Silva

ainda mais para o risco de déficit nutricional (MACULAVECIUS e DIAS, 2006).

Além das consequências orgânicas, o paciente com disfagia sofre também com os aspectos psico-sociais decorrentes da diminuição do prazer associado à comida e do bem-estar de comer socialmente. Todas essas importantes alterações sensoriais dos alimentos, associado ao medo em alimentar-se dificultam a aceitação do paciente à dieta.

OBJETIVO

Este trabalho tem por objetivo apresentar respostas gastronômicas à dieta para indivíduos com disfagia que considerem os aspectos sensoriais da alimentação e as necessidades nutricionais desses indivíduos, aliando o cuidado à saúde ao prazer de comer.

METODOLOGIA

Baseando-se nas primícias da Fundação Alicia¹, nos fundamentos da nutrição e nas técnicas gastronômicas que valorizam a apresentação das preparações, foram desenvolvidas seis receitas nas se-

guintes categorias: duas entradas, dois pratos principais e duas sobremesas.

As receitas foram testadas no Laboratório de Gastronomia do Centro Universitário Senac, Campus Santo Amaro, São Paulo, Brasil e, após validadas, foram registradas em fichas técnicas contendo: nome da preparação, categoria, ingredientes, quantidades em medidas padrão (g/L), modo de preparo, equipamentos e utensílios, tempo de preparo, número de porções, peso da porção, rendimento e composição nutricional segundo valor calórico, carboidratos, proteínas, lipídeos e fibras.

Os cálculos da composição nutricional foram realizados com base na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (NEPA/UNICAMP, 2006).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram desenvolvidas seis preparações com enfoque gastronômico, baseadas nas exigências nutricionais e características da dieta de um indivíduo com disfagia, isto é, consistência modificada e alto valor calórico, protéico e de fibras alimentares.

Como entrada foram propostas as preparações: 1) Polenta mole com gorgonzola, damasco e agrião e 2) Creme de ervilhas com alho poró.

¹ Fundação Alicia (Alimentação e Ciência). Criada pela Generalitat de Catalunya e Caixa Manresa, liderada pelo chef Ferran Adrià e assessoria do cardiologista Valentí Fuster. Centro dedicado a investigação tecnológica em cozinha, assim como a difusão do patrimônio agroalimentar e gastronômico, a fim de aproximar o conhecimento científico à cozinha (ALICIA & ELBULLITALLER, 2008).

Os ingredientes básicos da Polenta mole com gorgonzola damasco e agrião foram o fubá, agrião, damasco, gorgonzola e queijo parmesão. A princípio o teste da polenta foi feito com quirera, sendo descartada, uma vez que os grânulos formados seriam um impeditivo à deglutição do paciente disfágico. Os estímulos de temperatura e de sabores são importantíssimos para o sistema nervoso do paciente (COLA et al, 2005). Por isso a escolha do sabor intenso do gorgonzola com o adocicado do damasco para compor essa entrada nutritiva e uma boa fonte de calorias.

Dentre os ingredientes do Creme de ervilha com alho poró, destacam-se as ervilhas e alface para aumentar o aporte de fibras, manteiga e azeite para agregar sabor, além de aumentar a disponibilidade de calorias e iogurte como fonte de proteína de alto valor biológico. A adição de hortelã também conferiu frescor à preparação que também pode ser servida fria, sendo uma excelente alternativa para dias mais quentes e uma característica que pode contribuir para melhorar o reflexo da deglutição (COLA et al, 2005).

Na categoria Prato Principal foram propostas as seguintes receitas: 1) Soufflé à La Volaille e 2) Purê de cará com almôndegas.

A preparação soufflé foi proposta por apresentar textura macia e de fácil deglutição. Os ingredientes de origem animal como frango, ovo, leite e queijo gruyère foram inseridos a fim de aumentar o aporte proteico.

O Purê de cará com almôndegas foi pensado por constituir uma alternativa ao purê de batatas que é mais comumente produzido, evitando a monotonia alimentar. Adicionou-se à preparação, leite em pó e creme de leite, melhorando a quali-

dade proteica. Quanto às almôndegas, devem ser preparadas com o cuidado de monitorar o cozimento para que não fiquem com uma textura muito rígida.

Na categoria sobremesa, foram propostas as preparações: 1) Duetto de flan com calda de frutas e 2) Panacota de coco com calda de morango.

O Duetto de flan com calda de frutas foi composto por duas camadas de flan, cada uma delas elaboradas a partir da polpa das frutas cupuaçu e manga. A calda de frutas amarelas utilizou uma combinação das frutas: maracujá, carambola, damasco e laranja. A sobremesa confere um sabor extremamente doce, o que é positivo no estímulo sensorial além de ser uma boa fonte de calorias.

A Panacota de coco com calda de morango apresentou textura adequada, visualmente atrativa para o consumo e de sabor contrastante: a suavidade do creme preparado à base de leite, leite condensado e leite de coco, contrastando com a acidez da calda feita à base de morango, limão e hortelã.

Ana Claudia Guimarães Antunes
Irene Plec Teske
Raquel Stimamiglio Sachet
Thaís Prado Fiurst dos Santos
Maria Luiza Blanques Petty
Irene Coutinho de Macedo Silva

CONCLUSÃO

As receitas desenvolvidas atingiram o objetivo proposto, isto é, serem adequadas em termos de consistência, conteúdo nutricional e atratividade sensorial.

Sendo a disfagia uma condição clínica que pode resultar em complicações graves, o diagnóstico precoce e o tratamento multiprofissional são fundamentais para assistência integral. Dessa forma, a equipe de nutrição deve estar alerta ao risco nutricional em pacientes disfágicos, de forma a iniciar uma intervenção nutricional propondo uma dieta que seja estimulante para o consumo e que atenda às necessidades nutricionais desses indivíduos.

Para ser capaz de manter a vida, o alimento não deve ter somente qualidades nutricionais, expressas pelas quantidades nutrientes. É necessário que ele seja aceito pelo indivíduo e pelo grupo social, e que a alimentação apresente-se de forma atrativa para o consumo, o que é contemplado no cuidado gastronômico das preparações.

O trabalho integrado entre a nutrição e a gastronomia é a estratégia mais indicada para o desenvolvimento de preparações que contemplem os aspectos sensoriais e nutricionais, promovendo a melhora da adesão à dieta indicada para indivíduos com disfagia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADA, National Dysphagia Diet: Standardization for Optimal Care. National Dysphagia Diet Task Force. 2002.

AGA Technical Review on Management of Oropharyngeal Dysphagia. Gastroenterology, 116: 455-478, 1999.

Alicia & Elbullitaller. Léxico científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje. Editora Senac São Paulo, 2008.

Carnevalli MB, Waitzberg DL. Nutrição Oral nas Afecções Digestivas Cirúrgicas. In: Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Waitzberg DL. 3ª ed. Atheneu. 2006.

Castelli CS, Hernandez AM, Gonçalves MIR. Ingesta oral do paciente hospitalizado com disfagia neurogênica. Rev. CEFAC, 12 (6): 964-970; 2010.

Cola, Paula Cristina et al. Reabilitação em disfagia orofaríngea neurogênica: sabor azedo e temperatura fria. Rev. CEFAC, 10(2):200-205; 2008.

Jones B. Radiologic evaluation of the dysphagic patient. Nutrition in Clinical Practice, 14(5):10-12; 1999.

Massimo Montan

**Do paladar gastronômico ao
bom gosto intelectual.**

**As raízes medievais de um
trajeto cultural 'moderno'**

Dos cinco sentidos do homem¹, o paladar teve uma história única. Por um lado - como procurarei mostrar aqui - foi reconhecido como o principal meio de conhecimento da realidade. Por outro, foi desprezado, colocado em uma posição 'baixa' na escala geral de valores.

Na história da cultura ocidental, no entanto, desde a época antiga, delineou-se uma espécie de hierarquia que distinguia os sentidos 'altos' (a visão e a audição), dos 'baixos' (o tato e o paladar), e o olfato em posição intermediária.

De um lado, os sentidos 'limpos', por assim dizer 'intelectuais', que mantêm uma distância entre o sujeito e o objeto; do outro, os sentidos 'sujos', 'materiais', que requerem - com modalidades diferentes - um contato físico com o objeto.

No princípio, havia um antigo preconceito contra o corpo, típico da cultura ocidental, ao menos a partir de Pla-



ari



tão. O preconceito foi reforçado e consolidado pelo cristianismo que, após ter inventado a ideia de pecado, a uniu juntamente à natureza corpórea do homem, construindo a utopia de um homem espiritual, o mais desprendido possível dos instintos e dos interesses do corpo. Girolamo, o primeiro verdadeiro teórico do monaquismo medieval, explicava que os cinco sentidos são igualmente como “janelas” que introduzem o vício no homem², uma vez que conduzem a atenção ao corpo e aos prazeres físicos (mas intelectuais também) que ele pode lhe dar. Deste ponto de vista, os sentidos são todos perigosos. Mas o paladar é mais perigoso em relação aos demais, pois é o único do qual não podemos nos privar. Sem a visão, a audição, o tato e o olfato – explica ainda Girolamo – poderíamos viver teoricamente, mas sem o paladar, não, porque comer é necessário. E justamente da inevitável experiência do comer surge o primeiro momento para o homem de experimentar o prazer, pelo qual é levado a um caminho que dificilmente sairá. Isso serve – explica novamente Girolamo – não somente a cada ser humano, que desde pequeno aprende a provar os sabores e se prende desta maneira à materialidade da vida. Serve também à humanidade enquanto espécie, estirpe. Os nossos progenitores, Adão e Eva, caíram no pecado devido a uma tentação de gula, não conseguindo se conter ao provar do fruto proibido. Exatamente assim. Girolamo interpreta o pecado original não (ou ao menos: não

somente) como um pecado de soberba intelectual, mas também como um pecado do corpo, uma rendição à gula e, consequentemente, à luxúria. Uma vez comido o fruto proibido, Adão e Eva descobriram que estavam nus. Este tipo de interpretação, não justificada pelo texto bíblico, mas recebida e repetida durante a Idade Média por vários comentaristas, é reflexo da obsessão cristã junto ao corpo, ao prazer e, acima de tudo, ao prazer da gula, do qual o paladar, a “janela do paladar”, representa o veículo. Assim se explica a centralidade das práticas de abstinência e de jejum nas regras monásticas; se explica também a insistência obsessiva da normativa cristã sobre práticas penitenciais e da Quaresma³.

Outro pai fundador da cultura monástica ocidental, Giovanni Cassiano, introduz uma variante significativa na análise⁴, defendendo que há uma hierarquia exata entre os vícios do homem, no sentido de que não nascem todos juntos, mas um após o outro, como uma reação em cadeia. O primeiro - inevitável -, é o vício da Gula. Deste, nasce o amor pelo corpo, ou seja, a Luxúria. Este amor pelo corpo e as coisas materiais levam à Avariza, ou seja, à avidez pela posse.

Se alguém nos contraria com aquilo que gostaríamos, chama-se a isso Ira.

À Preguiça está relacionada ao que não conseguimos obter o que desejamos, e assim por diante. Até mesmo a Soberba, de qualquer maneira, está ligada à gula. Isso acontece, paradoxalmente, quando se procura esquecer do corpo e elevar-se a

Deus por meio do jejum. E portanto, acreditamos ser melhores que os demais, superiores a todos, nos pecando de soberba.

Se isso foi escrito pelos fundadores do pensamento cristão medieval, haveria bem pouco espaço para uma consideração positiva do sentido do paladar. Ainda assim, essa mesma cultura desenvolve, no campo científico e, em particular, na área médica, uma reflexão sobre o paladar que, amarrada ao pensamento antigo aristotélico, entrega exatamente a esse sentido o máximo da capacidade conhecedora por parte do homem do mundo externo. Porque o sabor das coisas não é uma atribuição casual (um “acidente”, segundo Aristóteles), mas uma ‘substância’ que expressa diretamente as qualidades específicas do objeto

(classificadas segundo as quatro categorias fundamentais do calor e do frio, do seco e do úmido, que a tradição hipocrático-galênica - base do pensamento científico medieval - reconhece em cada fragmento do macrocosmo universal e do microcosmo humano). O mecanismo é básico e consiste em descobrir a realidade degustando-a, prática bem mais que alimentar, literalmente. Toda a medicina pré-moderna, como sabemos, atribuía à degustação uma capacidade diagnóstica fundamental.

Somente o paladar permite conhecer a essência das coisas. Essa ideia, amplamente difundida na Idade Média, encontramos explicitamente declarada em um

texto do séc. XIII, com evidente ascendência aristotélica, sob o título *Tractatus de Quinque sensibus sed specialiter de saporibus*, ou simplesmente, em um outro manuscrito, *Tractatus de saporibus*.

É possível conhecer as propriedades das coisas – começa o texto – pela cor, cheiro, sabor, ou seja, com os três sentidos da visão, do olfato e do paladar. Deste jogo do conhecimento está excluída a audição, visto que o som emitido por um objeto não pertence a sua ‘substância’⁶, e o tato, que muitas vezes sente a realidade de maneira alterada e ilusória, como em dois exemplos mostrados: a água aquecida, apontada como quente, na realidade, é de natureza fria; a pimenta-do-reino moída, apontada como fria, na verdade, é de natureza quente. Neste ponto, passamos à visão e admitimos que para certas providências somos capazes de transmitir conhecimento.

Mas a visão também comete erros. Por exemplo, quando vemos uma coisa branca e a consideramos fria (sendo a brancura filha *frigiditytis*). Ao invés disso, ela pode ser quente, como indica o caso do alho. A visão, na verdade, não compreende bem se não as cores, as figuras e outras propriedades exteriores (não substanciais, mas ‘acidentais’). Um pouco melhor funciona o olfato, mas não sempre, e não *perfecte*.

Um bom perfume aromático nos fará imaginar uma natureza quente, que, ao contrário, poderia ser fria, como mostra

o caso da cânfora. Por fim, entre os sentidos, só o paladar está realmente destinado a nos iluminar sobre a natureza da realidade: *solus gustus proprie et principaliter ad rerum naturas investigandas pre ceteris sensibus est destinatus*.

Por meio do paladar podemos determinar a ‘compleição’ das coisas *plene et perfecte*, porque o paladar entra na coisa, absorve suas propriedades e *ei totaliter admiscetur*. O princípio da incorporação (repleto de implicações culturais e antropológicas) garante a maior confiança do paladar em relação aos outros sentidos.

Mas como funciona o paladar? Como se consegue descobrir as propriedades das coisas? Resposta: por meio dos sabores. “Falemos portanto dos sabores” (de *saporibus agamus*) termina nosso autor, chegando ao ponto da sua argumentação, que não por acaso se intitula *Tractatus de saporibus*.

De sabores, segundo Aristóteles, o nosso texto reconhece oito: não só o doce, o salgado, o ácido e o amargo (os quatro sabores canônicos codificados pela ciência química do séc. 19), mas também a gordura, o picante, o adstringente, e o ácido ou “acerbo” (um adstringente um pouco menos adstringente), ou seja, ‘sabores’ que incluem também percepções de natureza tátil, que, entre parênteses, chamam a atenção hoje dos estudiosos, em uma dimensão maior e complexa da noção de sabor que, de alguma maneira, resgata a tradição antiga e medieval). Os

oito sabores do Tractatus se encontram, com pequenas variações, em outros textos de tradição medieval. Em alguns casos, o número pode mudar, por exemplo: o regimen sanitatis da Escola Médica de Salerno identifica nove, incluindo o insipidus (o sabor da água e o sabor não sabor)⁸ subdividindo-os em três grupos: “quentes” (salgado, amargo, picante), “frios” (ácido, acerbo, adstringente), “moderados” (gordura, doce, insípido)⁹. À parte as diferenças de detalhe, o principal motivo de interesse das reflexões antigas e medievais sobre os sabores está no fato de se reconhecer nos próprios sabores determinadas qualidades (frio, calor etc), correspondentes à natureza da res gustanda.

Portanto, o conhecimento das coisas (comestíveis, não comestíveis, parcialmente comestíveis, comestíveis desde que venham modificadas) ocorre por meio do paladar (que pertence ao homem) e da percepção do sabor (que pertence à coisa). O ato de comer é aquele que produz o contato e que coloca em ação o gosto, fazendo-lhe reconhecer o sabor e, por trás disso, a essência da coisa. O sabor revela a essência e torna-se, portanto, um meio de conhecimento. O jogo de palavras sabor/saber, muito em moda hoje, usado também excessivamente em nível jornalístico e publicitário, na realidade, é muito mais que um jogo de palavras. Isso expressa – para aqueles que na Idade Média falavam o latim, àqueles que hoje falam línguas derivadas do latim – a identidade profunda entre as duas noções.

E mais ainda. O pensamento dietético medieval, manifestado em tratados orgânicos ou em compêndios de uso cotidiano, é guiado por uma certeza plena, que poderíamos simplesmente expressar desta maneira: o que é bom faz bem¹¹. Assim, o prazer se configura como infalível guia à saúde, “porque, como disse Avicenna, se o corpo do homem é saudável, todas as coisas que lhe dão melhor sabor à boca são aquelas que o nutrem melhor”. Assim escreve Aldobrandino, de Siena, no século XIII¹². Também o médico milanês Maino de’ Maineri, no século seguinte, escreve claramente: “por meio dos temperos (os alimentos) ficam melhores ao paladar, e, portanto, mais digeríveis. Na verdade, o que agrada mais melhora a digestão”¹³.

Tal convicção, difusa, compartilhada, dada quase por deduzida, nasce exatamente do percurso lógico que procurei delinear. De um lado está o homem, dotado do sentido do gosto; do outro, o alimento, dotado de um sabor que revela sua natureza. Se o contato entre paladar e sabor é positivo, se comer uma determinada coisa gera uma sensação agradável, isso significa que esta coisa, dotada de sua particular natureza, revelada aos meus sentidos pelo seu sabor, corresponde ao meu desejo de comê-la. Por sua vez, este desejo é a expressão de uma necessidade do organismo. Sendo assim, em princípio, achar agradável um sabor será o sinal de uma determi

nada necessidade fisiológica, e próprio o desiderium (o apetite, a vontade de comer) será o sintoma revelador desta necessidade: “ex desiderio poteris cognoscere certo: haec tua sunt signa, subtilis in ore dieta”, rezo Regimen salertiano 14.

Tudo isso evidentemente pressupõe que eu esteja em condições de ouvir o meu corpo, suas solicitações e reações. Que eu não me deixe ficar condicionado por outros tipos de sugestão que poderiam orientar as minhas escolhas. Na realidade, assim como era na Idade Média, e ainda hoje e sempre, as escolhas alimentares não dependem somente dos sinais que venham do próprio corpo, mas de observações de natureza estranhas no ato nutricional, que podem ser as convenções sociais, as razões do prestígio e do poder (comer certas coisas porque trazem um status-symbol, mas recusando outras consideradas vulgares), as razões da fé (um determinado credo religioso pode me impor ou me proibir de certos alimentos), as razões da fome ou do mercado (escolher um alimento porque é barato ou proveitoso), da intemperança (porque não) e assim por diante. Isso talvez significa que é utópico o quadro desenhado pelos médicos medievais, mas ninguém irá querer negar a importância das utopias como o processo da história.

O que é bom faz bem. Esta grande utopia do pensamento científico Medieval coexiste e entra em conflito com outra grande utopia, a do moralismo cristão que ensina exatamente o contrário: o que é bom, o que provoca o prazer do corpo faz mal (ao

espírito) porque se afasta do «verdadeiro conhecimento», o da realidade ultraterrena. De um lado, o pavor do prazer. E a ideia que o prazer possa ser um guia para a vida, do outro. Parecem duas culturas diferentes, aparentemente incompatíveis. Se trata, no entanto, da mesma cultura, declinada em formas diferentes. O mesmo castigo do prazer do corpo pressupõe a ideia que o mesmo prazer (e o paladar que induz ao castigo) sejam o elo de uma relação privilegiada com o mundo, que se gostaria de negar, ou melhor, transferir para um plano diferente. Também nos textos cristãos, na verdade, o prazer e o paladar aparecem (em metáfora) como meios de conhecimento perfeito, de uma realidade diferente e mais verdadeira. Agostino, em seus comentários nos Salmos, escreve que não se pode falar da doçura de Deus sem nunca tê-lo conhecido, assim como é impossível afirmar sobre a doçura de um alimento se não o experimentamos¹⁵. A mesma imagem se volta a Gregório Magno, quando escreve que não se pode conhecer o “alimento da sabedoria” somente ouvindo falar do mesmo, mas é preciso sentir o gosto a fundo, saborear “até a alma” ¹⁶.

Ainda Gregório Magno, ao apontar os pais do Antigo Testamento, que tiveram a intuição da vinda de Cristo, mas obviamente não puderam conhecê-la, utiliza uma metáfora que nos leva de volta ao coração das reflexões científicas, de onde partimos. Os pais antigos, escreve Gregório, profetizaram sobre o mistério da encarnação e chegaram a sentir seu perfume. Foram “como navios que transportam frutos”, desfrutaram do perfume destes, mas não puderam experimentar o sabor

deles, visto que estavam levando o sabor a outras direções. “Aquele fruto que eles esperavam para sentir seu cheiro, nós o vemos, o colhemos e nos saciamos” 17.

As metáforas sobre a realidade divina, enquanto parecem contrapor-se à ciência do corpo, não fazem a não ser confirmá-la, baseando-se também na certeza de que o paladar seja para o homem a primeira via de conhecimento do mundo. Saborear é experimentar; sabor é saber.

A ideia de paladar que esta cultura transmitia era a de um paladar fundamentalmente instintivo, ‘natural’. Se a experiência do prazer era determinada pela satisfação de uma necessidade fisiológica individual, cada gosto fazia sua história e não se podia colocar em discussão. As discussões educacionais requintadas não incluíam a avaliação dos sabores, porque de gustibus non est disputandum.

Pra dizer a verdade, isso colocava um pouco em dificuldades o sistema ideológico construído durante a Idade Média pelas classes dominantes e pelos intelectuais (filósofos, médicos, cientistas) que representavam o alimento como meio da diferença social (ou seja, de uma posição social que se considerava, ou se almejava, determinada com claros objetivos). Sob alguma pressão, o problema foi resolvido unindo o tema da diferença social com o do saber instintivo, ou seja, redesenhando - com um evidente paradoxismo conceitual - a noção de individualidade em termos coletivos. A ideia que saiu daí foi que, sendo o saber instin-

tivo e sendo os homens diferentes (socialmente diferentes), a cada pessoa naturalmente agrada coisas diferentes: o paladar dos camponeses não é como o dos nobres.

Esta convicção dura além da Idade Média e as elites continuam por tempos a alimentar a ideia de que ao camponês, em todo o caso, não agradaria os alimentos requintados - o seu corpo os rejeitaria, ou seria o triste fim de Bertoldo, obrigado contra sua própria vontade à dieta dos cortesãos. E exatamente por isso morre no conto tragicômico de Giulio Cesare Croce (estamos já no início do século XVII) 18. No entanto, enquanto isso, as coisas ficaram complicadas, porque a ideia de paladar instintivo - que abre as portas ao conhecimento do mundo e das suas regras - nos primeiros séculos da Idade Moderna foi superada por uma ideia diferente: a do bom gosto, ou seja, de um saber não instintivo, mas ‘cultivado’, filtrado pelo intelecto.

Não é uma ideia nova. Essa mesma se encontra novamente na cultura medieval, onde convive com a do saber instintivo (as duas noções estarão sempre lado a lado). O fato é que a um certo ponto - entre os séculos XVI e XVII, antes na Itália e na Espanha, depois na França e em outros países, esta ideia do paladar, no princípio, cultivado se afirma e torna-se, predominantemente, minoritária. Além disso, ela se submete a toda uma série de usos figurados: A capacidade de (aprender a) avaliar não se aplica só à escolha dos alimentos, quer dizer, ao sentido do paladar interpretado literal, mas metaforicamente, a tudo o que

se torna 'belo' e 'saboroso' de se viver no cotidiano, satisfazendo a visão, a audição, o tato, o olfato, e de emoções que somente um treino intelectual permite apreciar.

Segundo Luca Vercelloni, que ilustrou o mecanismo em um recente trabalho 19, esta transferência de imagens pressupõe a 'liberação' (a desvinculação, digamos) da ideia do paladar da esfera propriamente alimentar.

Este tipo de emancipação – ou a aparência de um uso metafórico da ideia do paladar – teria sido a condição para a passagem de um conceito somente alimentar a um conceito ao mesmo tempo mais amplo e intelectual, culturalmente definido, mais que instintivo. Somente em um segundo momento, no limiar da contemporaneidade, tal mudança teria levado a «redefinir retroativamente o significado primitivo do termo», atribuindo uma caracterização cultural também ao gosto como sentido do paladar.

Mas o discurso poderia se inverter, graças ao fato de que, como procurei ilustrar, a conexão da ideia do paladar com a esfera do conhecimento mostra-se evidente e profundamente radicada na cultura medieval. Por isso que não me parece improvável um trajeto diferente, de alguma maneira oposto ao que pressupôs Vercelloni: o não uso metafórico e figurado da ideia de paladar teria tornado possível seu desvio para fora da esfera alimentar, e a elaboração de uma nova ideia 'cultural' de 'bom gosto', mas, pelo contrário, o desenvolvimento precoce desta ideia no campo gas-

tronômico teria favorecido a um certo ponto a sua extensão para outros campos. É a hipótese também sugerida, com extrema prudência e em uma perspectiva diferente, por Jean-Louis Flandrin, que da história do paladar foi um pioneiro. Mesmo admitindo a possibilidade que "o uso metafórico tenha favorecido [...] o desaparecimento no campo alimentar da ideia de bom gosto", ele se questionou "como uma metáfora semelhante – a do 'paladar intelectual' – poderia ter sido criada e cultivada [...] por uma sociedade que tivesse sido indiferente ao requinte da cozinha e à delicadeza das percepções no campo alimentar". Difícil, enfim, estabelecer "se a ideia de bom gosto – ou a de gosto ruim, que é o contrário desse – tenha nascido antes no campo alimentar ou no artístico e literário". Mas é a primeira hipótese a seduzi-lo mais 20.

Um esclarecimento se faz necessário neste ponto. A noção de bom gosto em si não exclui de modo algum o instinto. Também à faculdade de avaliar intelectualmente se reconhece uma dimensão espontânea, intuitiva (Voltaire irá definir o gosto no sentido de bom gosto, como um tipo de «discernimento imediato, como o da língua e do paladar» 21). Mas a ideia de bom gosto que termina por impor-se na Idade Moderna é a de um saber mediato, de um gosto "remodelado culturalmente", que se aperfeiçoa mediante "um longo estágio cultural"(Vercelloni).

Então, não será mais verdade que "é belo o que agrada", como pensavam os médicos e filósofos medievais, mas

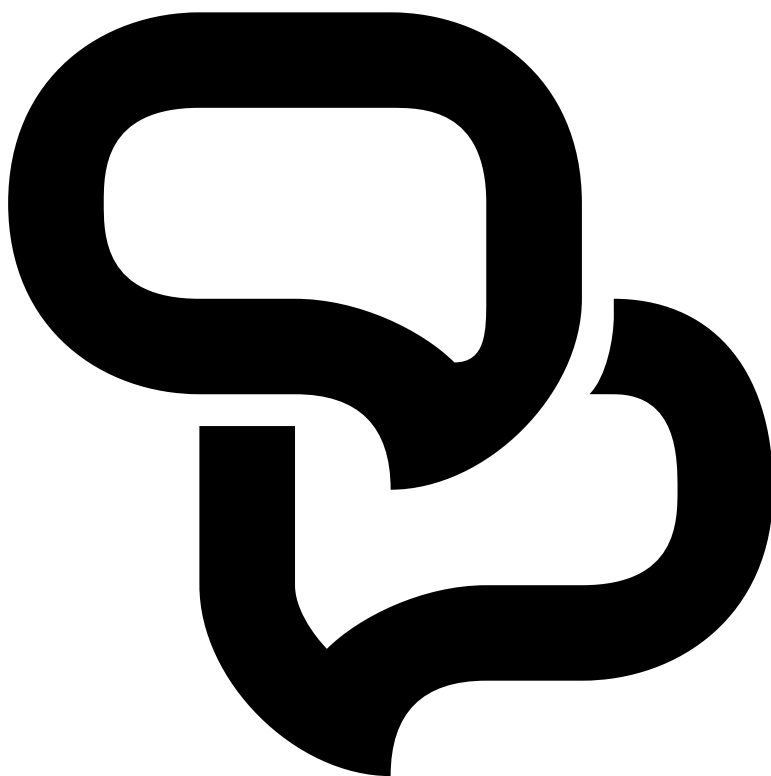
que “agrada (ou então, é preciso agradar) o que é bom”, o que foi avaliado como tal pelos especialistas.

O provérbio medieval de *gustibus non est disputandum*, que reconhecia a todos os paladares a mesma legitimidade, determinada pelo instinto natural de cada indivíduo, vai ao encontro de uma “progressiva perda de verossimilhança” na Idade Moderna, mas a ideia ganha confiança de que não todos os paladares tenham o mesmo valor e que algumas pessoas, mais que outras, os ditos ‘especialistas’, sejam competentes a avaliá-los. Assim, o paladar se configura como “dispositivo de diferenciação social”. Sempre o tinha sido, mas na Idade Média havia uma ilusão (ou se fingia acreditar) que este “dispositivo” funcionasse ‘naturalmente’.

No entanto, na Idade Renascentista – escreveu Hauser – referindo-se ao paladar artístico. Mas o discurso tem um alcance bem mais amplo. O projeto se transforma no de se criar “uma cultura reservada, em termos programáticos, a uma elite e da qual a maioria precisasse ser excluída” 22. É o mecanismo cultural que Flandrin chamou de distinção por meio do paladar, uma ideia que tinha sido por muito tempo impensável, mesmo que não precisasse esperar pelo século XVII, como defende Flandrin, para vê-la nascer. Na Itália, assim como na Espanha, teve de se adiantá-la ao menos no século anterior 23.

O distanciamento da ideia de gosto ao de bom gosto tem consequências contraditórias. É verdade realmente que, afastando-se do paradigma da espontaneidade na-

tural, o paladar assume um caráter mais aristocrático e elitista; mas é verdade também que, se o paladar vira uma questão para os especialistas, baseada na noção de aprendizado, ninguém – ao menos em princípio – pode se dizer excluído disso a priori. Como observa Flandrin, com um olhar apurado, a literatura da Idade Moderna insiste na ‘espontaneidade’ e na ‘naturalidade’ do “sentimento do paladar”, reservando-o a poucos escolhidos; mas é significativo que “ninguém, nestas reflexões sobre o paladar tenha avançado a ideia que pudesse ser hereditário e pertencer somente a pessoas de origem nobre”.



Com a nova noção de bom gosto, a perspectiva mudou: a ideologia da diferença não se apoia mais sobre um dado 'ontológico' inalterável, mas sobre a capacidade (talvez reforçada pelo instinto) de aprender. Evidentemente, isso anuncia previamente ao desenvolvimento e à afirmação da cultura burguesa. Mas também a hipótese que ao camponês possa agradar o alimento do senhor (o que inverteria a ordem 'natural' da sociedade) não é mais inverossímil. Por isso, ora torna-se mais urgente negar o saber a quem não seja socialmente digno disso.

Revelar aos camponeses os segredos que poderiam refinar o paladar, transformando-os igualmente em nobres, não seria oportuno nem desejável. O conceito já é expresso no século XV por Gentile Sermini, a propósito do sabor doce que se considerava à ocasião um sinal de diferença social: "peça que [o camponês] não saboreie o doce, mas sim o acre; como rústico é, rústico seja» 24.

Entre os séculos XV e XVI uma verdadeira campanha midiática, apoiada por poetas, letrados e filósofos, constrói em volta de certos produtos - em particular a fruta, mas principalmente a pera - imagens de nobreza incompatíveis com o gosto do camponês. Eu reconstruí este fato em um livro recente, dedicado, justamente naquelas épocas, ao nascimento do provérbio "Ao camponês não diga o quanto é bom queijo com pera".

Mais uma vez o saber está ligado aos sabores e aos mecanismos de formação do paladar. O discurso ora se inverteu em relação à Idade Média, mas estão lá suas raízes desta mutação. Porque, como explicava Isidoro de Sevilha, no século VII, "sapiens dictus a sapore, quia sicut gustus est ad discretionem saporis ciborum, sic sapiens ad dinoscentiam rerum atque causarum.



Jean-Pierre Poulain

A dieta contemporânea na França: “desestruturação ou do comensalismo a alimentação vagabunda”

RESUMO

Os dados coletados de uma amostra de indivíduos, que trabalham e almoçam em refeitórios coletivos, foram analisados para caracterizar os hábitos alimentares contemporâneos em termos de estrutura de refeição, ingestão de alimentos extra-prandial e outros aspectos da organização do consumo diário de alimentos. Foram verificadas discrepâncias entre a ideia dos indivíduos quanto a refeição adequada e sua prática real. Isso traz à tona algumas contradições entre as concepções subjacentes a dieta contemporânea e a ideia de uma refeição tradicional mais estruturada. A análise dos dados comedores em questão, que tinham uma alimentação equilibrada dentro da perspectiva cultural ou histórica sugere novas áreas de investigação comum as ciências sociais e ciência dos alimentos.



INTRODUÇÃO

O público francês e os meios de comunicação estão alarmados com as profundas mudanças dos hábitos alimentares nacionais. Estas mudanças são vivenciadas e interpretadas (pelos comedores individualmente, pela sociedade e pelos profissionais da área médica) com a desintegração dos tradicionais hábitos alimentares e uma transgressão de normas e valores sociais em um mundo psico-social, onde o sentimento de culpa está sempre presente. De fato, os hábitos alimentares básicos parecem ter sido danificados por mudanças profundas na organização social. Cada vez mais a população feminina está inserida no mercado de trabalho, com dias ininterruptos no escritório (sem almoçar em casa), em virtude do incremento da urbanização que resulta na redefinição dos papéis sociais associados com o sexo, influenciando assim o aumento da produção da industrialização de alimentos e reduzindo a proporção do orçamento doméstico destinado aos gastos com alimentação, sendo este voltado mais às atividades de lazer. Confrontados com uma escolha abundante dentro da sociedade consumidora atual, o comedor de hoje parece ter entrado na era da gastronomia.

O tema dos hábitos alimentares contemporâneos na França divide, de maneira idêntica, os sociólogos e os antropólogos. Alguns interpretam a desestruturação dos hábitos alimentares franceses como uma tendência semelhante à observada na sociedade norte-americana, que associa uma grande redução de ingestão de alimentos durante as refeições clássicas, o aumento das refeições tipo “lanche” e a perda de rituais próprios as refeições. Observando os limitados dados empíricos disponíveis, reivindicar esta

destruturação é apenas um rumor que circulou pelos “lobbies” industriais para tentar legitimar a introdução de salgadinhos e aperitivos como produtos satisfatórios.

As poucas pesquisas existentes têm mostrado, além de resultados contraditórios, a falta de homogeneidade metodológica para que se possa fazer comparações. Alguns desses estudos são baseados em questionários de pesquisa auto-administrada (Grignon C. et al., 1980), enquanto outros são trabalhos preliminares realizados com amostras pequenas e não representativas (Herpin, 1988). A outra categoria de estudos inclui aquelas realizadas por empresas de marketing que não delinearam sua metodologia. Os resultados de pesquisas realizadas nos Estados Unidos, obviamente não podem ser aplicados no contexto francês (Fine, 1971).

Há mais de 20 anos, em uma edição especial da revista “Ethnologie Française” dedicada aos hábitos alimentares franceses, Igor de Garine salientou a urgente necessidade da coleta de dados empíricos: “A maior parte do nosso conhecimento sobre a dieta francesa contemporânea vem de uma série de questionamentos que são muitas vezes apresentados pela observação direta de fatos ocorridos. Esse tipo de abordagem não pode substituir uma objetiva e quantificada análise da produção e consumo de alimentos, que é a única forma de estabelecer os fatos em detalhes (de Garine, 1980). O sistema culinário segundo Fischler (1990) é um conjunto de hábitos alimentares que se torna aparente através do conjunto sistemático de comparações, como por exemplo no trabalho de Lestalot (1967, 1974). Neste estudo, os dados comportamentais foram obtidos através da observação cruzada com as normas indicadas (isto é, o que os comedores declaram ser sua idéia de uma boa refeição) em uma tentativa de fornecer

uma análise objetiva dos hábitos alimentares contemporâneos. A clara distinção é feita entre o que os indivíduos, em uma reivindicação de cultura, acham ser uma refeição adequada e o que são considerados padrões de dieta. Padrões dietéticos circulam pela área médica e outros setores sob forma de conselhos e instruções, sendo estes as autoridades do estudo científico da nutrição. Estes padrões dietéticos também dependem de fatores culturais, que os seus promotores muitas vezes desconhecem, em virtude do ambiente profissional de suas atividades. Estas normas podem mudar de acordo com as descobertas científicas (Apfelbaum, 1995) ou outras influências daqueles que as recomendam. No entanto, qualquer conjunto particular de padrões alimentares fornece especificações para refeições adequadas, balanceadas, com detalhes quantitativos e qualitativos precisos. Além disso, esses padrões dietéticos descrevem como os nossos padrões alimentares diários e semanais devem ser organizados, a fim de manter uma boa saúde. Assim, a ideia de uma “boa refeição” varia de acordo com diferentes visões da estrutura das refeições, do que se come fora delas e das condições e do contexto de seu consumo. Além disso, refeições adequadas e hábitos alimentares influenciam uns aos outros.

O que o francês alega ser uma refeição adequada ou completa é composta por quatro itens: uma entrada, um prato principal com legumes, queijo e uma sobremesa. Uma versão simplificada dessa composição, que exclui o queijo, é uma alternativa aceitável. Esta estrutura amplamente aceita como uma refeição é implantada nos cardápios de lanchonetes e

restaurantes escolares, contratos entre cafeterias de empresas e órgãos públicos. Estes contratos especificam que tipo de refeição deve ser servida, levando em conta o que o cliente considera ser uma refeição “normal”. Os cardápios elaborados pelos administradores de escolas, nutricionistas dos institutos de saúde, colunistas de culinária/dietética de revistas femininas, na França, também refletem este conceito da refeição “normal” ou adequada.

O presente trabalho concentra-se nas discrepâncias que existem entre o que os indivíduos afirmam ser a sua ideia de uma refeição adequada e as suas práticas reais, tentando analisar a lógica que determina as escolhas alimentares.

METODOLOGIA

Coleta de dados

Três técnicas foram utilizadas para coleta de dados:

Observação Direta – das bandejas de refeições, tanto na chegada ao caixa da cafeteria como no salão, enquanto os comedores estavam sentados realizando suas refeições. Esta técnica evita a interferência da escolha do comedor. O intuito foi analisar, ao mesmo tempo, a estrutura da refeição e mensurar a variedade da ingestão de itens alimentares.

Entrevistas - realizadas após o horário do almoço para coletar declarações do comportamento e atitudes do comedor, opini-

Jean-Pierre Poulain

ões e ideias do entrevistado à respeito do que é uma refeição ideal, para que o mesmo expressasse algo em relação a refeição em estudo. O protocolo continha 54 perguntas com 600 possibilidades de resposta. Isso incluía um sistema que facilitava a retirada de informações referente aos alimentos que foram consumido antes, na cafeteria.

Um questionário sobre o local em questão (com 28 perguntas e 250 possibilidades de resposta), envolvendo o tipo de cafeteria escolhida, os serviços prestados, o ambiente (cenário urbano, a concorrência, etc) e a estrutura da escolha diária dos alimentos.

População e procedimentos de amostragem

Neste estudo foram utilizadas técnicas conglomeradas de amostragem de seis restaurante coletivos que utilizam o mesmo método de distribuição de alimentos (self-service), mas que se diferenciavam em relação ao tipo de público atendido, a comida oferecida, e a localização geográfica. Os refeitórios localizavam-se em Paris, Marselha, Cadarache, Toulouse e Montauban. A amostra estudada foi composta por 8.500 pessoas que realizavam almoçavam regularmente nos refeitórios escolhidos, dos quais 1.027 foram selecionados aleatoriamente (foram realizados lotes de sorteio para selecionar indivíduo em cada grupo de 8). O conjunto de indivíduos estudados utilizaram um "ticket" para pagar suas escolhas: estes clientes foram autorizados a compor suas próprias refeições, e assim pagavam apenas pelos itens que selecionavam.

O grupo controle foi composto por 86 indivíduos, que faziam parte de de uma população de 250 indivíduos. Estes almoçavam nos refeitórios com um "ticket" que pagava pela totalidade de uma refeição, incluindo uma entrada principal, queijo e sobremesa, e a possibilidade de repetir um destes itens de acordo com a preferência.

A população estudada foi composta adultos, ativos e a maioria vivendo em centros urbanos. O objetivo original foi encontrar uma população típica, a fim de destacar as características comuns da dieta contemporânea. No entanto, as escolhas individuais da dieta não mostraram a maciça desestruturação. De fato, a disponibilidade da cafeteria parecia estar a favor de uma dieta estruturada.

Descritores do comportamento alimentar

Os entrevistados dividem a ingestão de alimentos em duas categorias distintas: (1) comer refeições definidas, sujeitas a uma série de regras sociais, (2) comer fora das refeições, o que era visivelmente muito menos sujeito as regras sociais.

Dimensões da "refeição"

Nicolas Herpin (1988), em um estudo preliminar conduzido pelo INSEE (Istituto Nacional de Estatística e Economia da França), descreveu alimentos, e não refeições, segundo cinco dimensões: concentração, período de tempo, sincronização social, lo-

calidade e ritualização. As dimensões 2, 3 e 4 foram colocadas em uso em nosso estudo de refeições (Tabela 1). Tentamos identificar a lógica de escolha do comedor que auto-controlava suas refeições. Concentração refere-se tanto a “estrutura da refeição”, quanto ao “número diário de alimentos ingeridos” e é dividido em “refeição” e “fora da refeição”, isto é, ingestão extra-prandial. Este artigo não tem como objetivo abranger a ritualização, a macro-dimensão do contexto e a natureza social, correspondentes aos tipos específicos de hábitos alimentares. Jean-Pierre Corbeau (1982) e Claude Rivière (1995) fornecem estas análises detalhadas.

Tabela 1. Características da momento de ingestão de alimentos nas refeições .

Dimensão	Componentes	Descritores
1. Estrutura	Composição	Número dos itens
2. Horário	Horário do dia	Refeições da manhã Refeições do meio do dia/ Refeições da noite Em minutos
3. Envolvimento Social	Duração	
	Nenhum	Sozinho
	Tipo	Amigo Colegas
4. Local	Número de comedores	
	Fora de casa	
	Em casa	
5. Tipo de escolha	Auto-controlada	
	Grupo controle	

Jean-Pierre Poulain

Entendemos como “ ingestão extra-prandial” o consumo de qualquer alimento sólido ou líquido com algum teor calórico que não faça parte de uma “refeição”. Estes contatos com alimentos fora da refeição têm tradicionalmente um papel social e são regidos por algum tipo de ritual. Eles são referidos na língua francesa como *apéritif* (aperitivo), *goûter* (lanche da tarde) ou *casse-croûte* (lanches, salgados em geral). Outros termos não são socializados e vêm sob o título geral de “beliscos”, por falta de um termo mais preciso. Na presente pesquisa foram considerados como ingestão de alimentos, comer biscoitos ou frutas, beber suco de fruta e café adoçado, porém chá ou café sem açúcar não foram considerados. Comer doces ou goma de mascar também foram excluídos. Quatro descritores foram utilizados para analisar esta ingestão alimentar: horário, composição, local e contexto social.

Consumo Diário de Alimentos

O Consumo diário de alimentos incluiu “refeições” e ingestão extra-prandial de alimentos. A noção de “consumo diário de alimentos” incluiu, independentemente, as diversas ingestões de alimentos durante o dia. As seguintes ferramentas foram utilizadas para analisar a ingestão diária de alimentos:

Estrutura da refeição

A estrutura de uma refeição foi determinada pela combinação das quatro partes que compõem uma refeição francesa “normal”. Ou seja, entrada, prato principal, queijo e sobremesa (Poulain, 1993). A frequência da ingestão de alimentos foi observada para cada componente da refeição.

A amostra rendeu 127 composições diferentes de refeição, essas variações se deram pelas opções de múltipla escolha entre entrada e/ou sobremesa e também pelo fato deles terem deixado de pegar ou escolher e excluir alguma parte da refeição (entrada ou sobremesa). Além disso, 22 composições representaram 99,8% de todos os pratos. O instrumento de avaliação foi projetado para refletir três composições de refeição, ou seja, uma entrada, composta de um ou mais pratos; um prato principal, composto por um prato e/ou acompanhamento e a parte final composta por uma sobremesa ou item similar (queijo, iogurte). Seis tipos de pratos resultaram nos seguintes agrupamentos: P111+: entrada, prato principal (um prato e/ou um acompanhamento), parte final (sobremesa ou item semelhante) e queijo como item complementar; P111: entrada, prato principal e item final; P110: entrada e prato principal; P101: entrada e item final; P101: prato principal e item final e P100, P010 e P001: pratos com apenas um item (entrada, prato principal ou item final). A mesma terminologia de estrutura da refeição foi utilizada para as refeições realizadas em casa (almoço e jantar, que fizeram parte do estudo) e o que os indivíduos afirmavam ser a sua ideia quanto uma refeição adequada.

Ingestão extra-prandial de alimentos e ingestão diária total

Dados sobre a ingestão alimentar diária foram coletados por meio de uma medida derivada de estudos de tempo e movimento, realizados em forma de recodatórios dietéticos. Considerando como ponto de partida o almoço do dia anterior, os entrevistados eram questionados para descrever o tempo, as características e o local da ingestão dos diversos alimentos: isso permitiu coletar informações sobre 1.113 pessoas por dia a respeito da prática relatada.

Validação cruzada

As correlações entre os dados observados (almoço monitorado nas cafeterias) e parte do comportamento relatado (estendendo-se as últimas 24 horas) foram bem elevadas. A lista descritiva ajudou a identificar os itens da refeição e a entrevista na hora das refeições no refeitório aumentou a confiabilidade dos dados. No entanto, os entrevistados tiveram dificuldade para identificar e descrever a ingestão extra-prandial (IEPs). A noção de “ingestão de alimentos” requereu mais explicações. Houve também uma diferença acentuada entre as práticas individuais e aquilo que o indivíduo respondeu como sendo sua idéia de uma refeição adequada. Notou-se que ao responder o

questionário, os entrevistados se sentiam intimidados quando a sua IEP era alta e alguns alimentos ingeridos fora da refeição eram esquecidos ou negados. Com isso, os resultados do número de ingestão extra-prandial pode ter sido subestimado.

Análise estatística

Para a análise descritiva deste trabalho foram utilizadas as variáveis dependentes – estrutura da refeição, número de alimentos ingeridos, etc – e suas várias dimensões. A análise revelou associação significativa (x2 test, Pearson, etc.) entre o padrão independente das variáveis sociológicas. A análise de fatores estabeleceu uma tipologia para a inter-relação entre as práticas de consumo alimentar e aquilo que os entrevistados afirmaram ser a idéia de uma refeição adequada. Alguns questionamentos parcialmente em aberto, foram sujeitos à análise de conteúdo.

RESULTADOS

Em resposta a pergunta “para você o que é uma boa refeição?”, mais de 62% afirmaram ter uma refeição adequada. No entanto, quanto aos hábitos alimentares relatados apenas 52,8% dos participantes mostraram que ter uma refeição tradicional completa no almoço, e menos de 40% no jantar, colaborando com a informação da simplificação da estrutura das refeições (Tabela 2).

Tabela 2. Características da amostra comparada com população francesa trabalhadora.

Jean-Pierre Poulain

Gênero	Fem					
Amostra						
População trabalhadora						
Idade (anos)	30 – 40		40 – 50			
Amostra						
População trabalhadora						
Condição social	Pais Solteiros		Casal sem filhos	Casal com filhos	Moradia Múltipla	
Amostra						
População francesa						
Local de residência	Grande cidades		Médias cidades	< 20 000 hab.		
Amostra						
População francesa						
Escolaridade	CPF (Certificado Prof. de Formação)	Ensino Médio	Graduação	Pós graduação		
Amostra						
População trabalhadora						
Categoria do emprego	Técnicos	Executivo	Ocupação	Funcionário público	manual	Sem emprego
Amostra						
População trabalhadora						

O almoço era a refeição mais estruturada entre a população estudada. O jantar foi simplificado pela maioria (60,6%), sendo que 33,1% optaram pela refeição sem o item entrada, 11,2% por apenas um item ou uma refeição sem o prato principal ou legumes (10,4%). As refeições simplificadas foram mais frequentes entre os entrevistados urbanos, entre as mulheres, entre os executivos e entre os “funcionários de colarinho branco”. Estes resultados diferem de outros estudos qualitativos, que demonstram que o jantar é frequentemente é uma refeição mais estruturada do que o almoço (Corbeau, 1994). No entanto, entre população que trabalha, embora o jantar continue sendo uma ocasião social importante no seio das estruturas familiares, a refeição em si mesma tende a ter uma estrutura simplificada, a sobremesa é por vezes adiada para mais tarde. Dentre aqueles que moram sozinhos ou são pais solteiros, o almoço é a refeição mais social entre as duas, sendo o jantar realizado em casa e com uma estrutura simplificada. Tradicionalmente entre os franceses, o café da manhã (69,3% da amostra, ou seja, a maioria) consiste em uma bebida quente e um pão com manteiga ou croissant(Tabela 3). Apesar dos conselhos

médicos e da publicidade à favor do café da manhã reforçado, como se fosse um pequeno almoço, energeticamente completo, apenas 13,1 % ingeriam um cereal e/ou algum alimento salgado no período da manhã e 15,7 % ingeriam somente uma bebida quente.

Tabela 3. Frequência das diferentes estruturas de almoço e jantar (amostra N = 1027)

Estrutura da refeição	Almoço(%)	Jantar (%)
Entrada, prato principal, sobremesa	15,4	13,6
Entrada, prato principal, sobremesa	37,4	25,4
Refeições completas (sub-total)	52,8	39,0
Prato principal, sobremesa	34,0	33,6
Entrada, prato principal	4,4	5,4
Entrada, sobremesa	3,7	10,4
Outras combinações	5,1	11,6
Refeições simplificadas(sub-total)	47,2	61
Total	100	100

Como relatado as refeições tendem a ser mais simples quanto a estrutura, e o número de ingestão alimentar diária (incluindo refeições) é crescente (Tabela 4). Este fenômeno está relacionado com um modo de vida urbano, e foi mais observado entre os executivos e “funcionários de colarinho branco”. O mesmo foi mais comum também entre as mulheres e os homens mais jovens, que pertenciam a faixa etária dos 30 ± 40 anos.

Tabela 4. Estruturas dos tipos de café-da-manhã (N = 1027)

Estrutura do café da manhã	Frequência absoluta	Porcentagem (%)
Café-da-manhã anglo-saxão	122	13,1
Café-da-manhã continental	644	69,3
Simplificados (apenas bebida)	146	15,7
Outros	17	1,8
Total	929	100

Indisponível 98

A maioria dos alimentos foram ingeridos em durante as refeições, mas a ingestão extra-prandial era alta o suficiente para tornar as refeições menos obrigatórias e muitas vezes serem ignoradas. As refeições da noite, normalmente são omitidas como justificativa de um esforço para controlar a própria dieta (Tabela 5 e 6 e Figura 1).

Jean-Pierre Poulain

Tabela 5. Consumo diário de alimentos

Ingestão	Por centena	Porcentagem da amostra (%)	Adicional (%)	Quantidade total de ingestão
1	0	0	0	0
2	10	1	1	20
3	214	21,8	22,8	642
4	294	30	52,8	1.176
5	232	23,6	76,4	1.160
6	129	13,2	89,6	774
7	62	6,3	95,9	434
8	17	1,7	97,6	136
9	15	1,5	99,1	135
10	6	0,6	99,7	60
11	3	0,3	100	33
Total	982	100		4570

Amostra ajustada (N=982)

Tabela 6. Natureza do consumo da ingestão diária

Tipo de Consumo	F r e q u ê n c i a absoluta	Porcentagem(%)	Porcentagem(%), bebidas excluídas	P r o p o r ç ã o individual
Café-da-manhã	937	20,5	28,2	95,4
Almoço	928	20,3	27,9	94,5
Lanche	905	19,8	27,3	92,2
Jantar	436	9,5	13,1	44,4
Bebidas	1.248	27,3	-	127,1
Frutas	100	2,2	3,0	10,2
Outros	16	0,4	0,5	0,6
Total	4.570	100	100	100

Amostra ajustada (N=9)

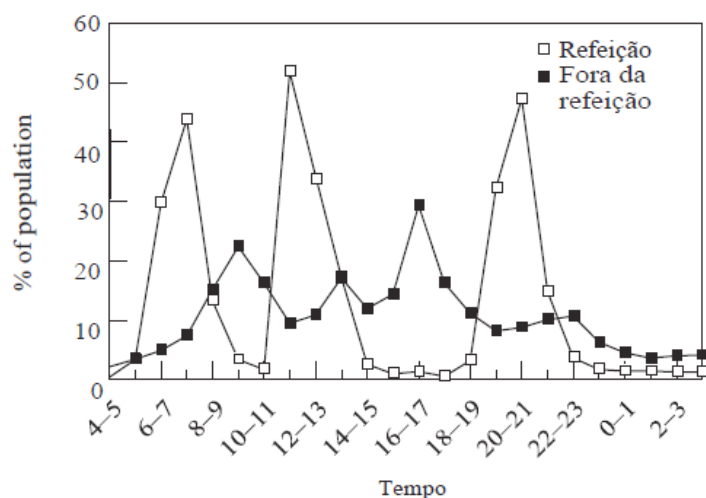


Figura 2. Refeições (O) e ingestão extra-prandial (■) dentro da programação diária.

Os horários do dia particularmente favoráveis para tais ingestões de alimentos foram observados no entanto: no meio da manhã, no meio ou final da tarde, e tarde da noite. Estas inter-refeições foram analisadas dentro do período total de alimentação, revelando um padrão alimentar distinto ao ritmo de refeição tradicional. A unidade de refeição deixou de ser decisiva para a ingestão. Embora a maioria dos nutricionistas defendam que uma alimentação equilibrada seja baseada na execução de refeições estruturadas, a população em estudo estava se esforçando para equilibrar sua alimentação ao longo do dia (38,4%) ou durante a semana (40,7%). As decisões sobre a ingestão de alimentos foram feitas dentro de um padrão de dois tempos de ingestão, incluindo tanto as refeições como a ingestão extra-prandial, com o comedor perguntando a si mesmo se era hora de comer, e calculando o último contato que ele/ela teve com o alimento. Um grande número de ingestão extra-prandial foi relacionado

com jantares simplificados; não foi encontrada nenhuma relação com a estrutura do almoço. Refeições altamente simplificadas (especialmente as refeições noturnas) e o fato de às vezes serem omitidas por completo (café da manhã - 5%, almoço - 6% e jantar - 8%) pode ser interpretada como um mecanismo de regulação. Isso também acontece como reação a ingestão anterior ("eu comi muito no almoço", "eu belisquei muito durante a tarde") ou como antecipação às ingestões que ainda serão feitas ao longo do dia ("tenho um encontro com os amigos hoje a noite", "hoje a noite vou jantar em um restaurante"). Um padrão semanal mostra uma complementaridade, e de fato uma ritualização, das práticas de semana e de final de semana. As refeições de final de semana apresentam uma estrutura mais tradicional, refletida pela variedade de alimentos e pelos horários que são realizadas. Isso é confirmado pelo idéia de Clauder Fischler's: "nos dias de hoje, a socialização e ritualizações das refeições só são possíveis nos momentos de lazer. Ela assumiu um novo papel como forma de consumo social" (Fischler, 1990).

Local de realização da refeição

Como era de se esperar, a maioria das refeições ainda são feitas em casa, seguido das realizadas nas cafeterias. É interessante notar que comer no trabalho (no escritório ou na oficina), que se pensava ser uma prática passada, voltou a ser comum (15% de todos os casos). A comida é trazida de casa para o escritório ou comprada

Jean-Pierre Poulain

pronta no comércio próximo ao trabalho, apesar do fato desses trabalhadores terem acesso a um restaurante no local de trabalho. “Lancheiras” estão de novo na moda. A maioria desses comedores são mulheres executivas de alto nível, que tentam regular sua jornada de trabalho. Estas mulheres são muitas vezes obrigadas a seguir horários muito rigorosos, assim como seus colegas do sexo masculino (por motivos familiares), e o almoço é visto como uma abertura flexível que pode ser alongado ou encurtado de acordo com a carga de trabalho. Há também o desejo subjacente de evitar a lanchonete do local de trabalho onde, “você ve sempre as memas caras, dia após dia” (proximidade indesejada), e a atração de ter o escritório para si mesmo ao longo do almoço.

A ingestão extra-prandial está associada à imagem de um comedor solitário-compulsivo, mas isso não reflete a realidade; 55% de todas as ingestões extra-prandial acontecem durante o trabalho, na forma de bebidas (café, chá, sucos de fruta, etc), biscoitos ou frutas. Esta é uma prática altamente sociável agundo como im portante componente da interação social no ambiente de trabalho. Alimentos no trabalho ajudam os membros a conhecerem melhor uns aos outros e cria um “espírito de equipe” (Figura 3).

**Casa Trabalho
Restaurante Lanchonete
Transporte Coletivo**

A dieta comtemporânea como um paradoxo

Citando alguns estudos americanos da área, Fischler evidencia uma das principais dificuldades na coleta de dados na área nutrição: “O número de ingestão de alimentos (contato com os alimentos) dentro de um dia foram aproximadamente de vinte, contudo os entrevistados afirmaram fazer três refeições por dia. Parece que os comedores contemporâneos acreditam que comem três refeições por dia, da mesma maneira que um amputado ainda sente a presença de um membro amputado, muito tempo depois de não tê-lo mais” (Fischler, 1979). Uma resposta espontânea para a pergunta: “quantas vezes você comeu no dia de ontem?” se baseia na idéia do indivíduo sobre hábitos alimentares em torno das refeições adequadas. Embora as respostas sejam interessantes, uma vez que fornecem uma visão sobre atitudes e idéias preconceituosas de “hábitos alimentares adequados”, as mesmas não permitem a coleta precisa das variáveis comportamentais.

Uma série de contradições surgiu quando os dados comportamentais (o que os comedores realmente fazem) foram comparados com a ideia dos entrevistados sobre hábitos alimentares adequados em resposta às perguntas: “Qual sua real refeição?”, “como entre as refeições...”. Cada uma das perguntas foi conduzida por uma escala qualitativa de categoria de respostas. As atitudes, valores de juízo e idéias preconcebidas nas respostas foram contraditórios as práticas reais.

Contradição entre a idéia de uma refeição adequada e prática atual

O primeiro paradoxo da dieta contemporânea revela-se pela contradição entre as práticas e a ideia do indivíduo sobre uma refeição adequada. Enquanto pelo menos quase 62% dos entrevistados acreditavam que uma real refeição é composta por uma entrada, um prato principal com acompanhamentos e uma sobremesa, apenas 53% realizava a refeição dessa forma na hora do almoço. Esse número caiu para apenas 39% no jantar. A grande maioria dos entrevistados (80,8%) julgou que comer entre as refeições "pode ser um problema" e "deve ser pensado" (28,5%), enquanto 52,3% disseram que era "uma coisa muito ruim". Por outro lado, 74,6% admitiram que comiam entre as refeições, e 41,2% reconheceram comer de duas a cinco ou mais vezes por dia. Apenas 22,8% seguia estritamente a regra de comer as três refeições por dia. Parece haver um choque entre o que os indivíduos e, de fato os nutricionistas, afirmam ser uma refeição adequada e as reais práticas alimentares das pessoas. Uma análise de duas refeições do meio-dia considerando estas reivindicações confirma que vários tipos de comportamento que podem ser representados por um gráfico de duplo eixo: as idéias tradicionais de uma refeição real versus idéias simplificadas de uma refeição real, e práticas estruturadas versus práticas simplificadas. Algumas práticas foram coerentes com as idéias expressas (58,3%); este comportamento apresentou duas formas (Figura 4).

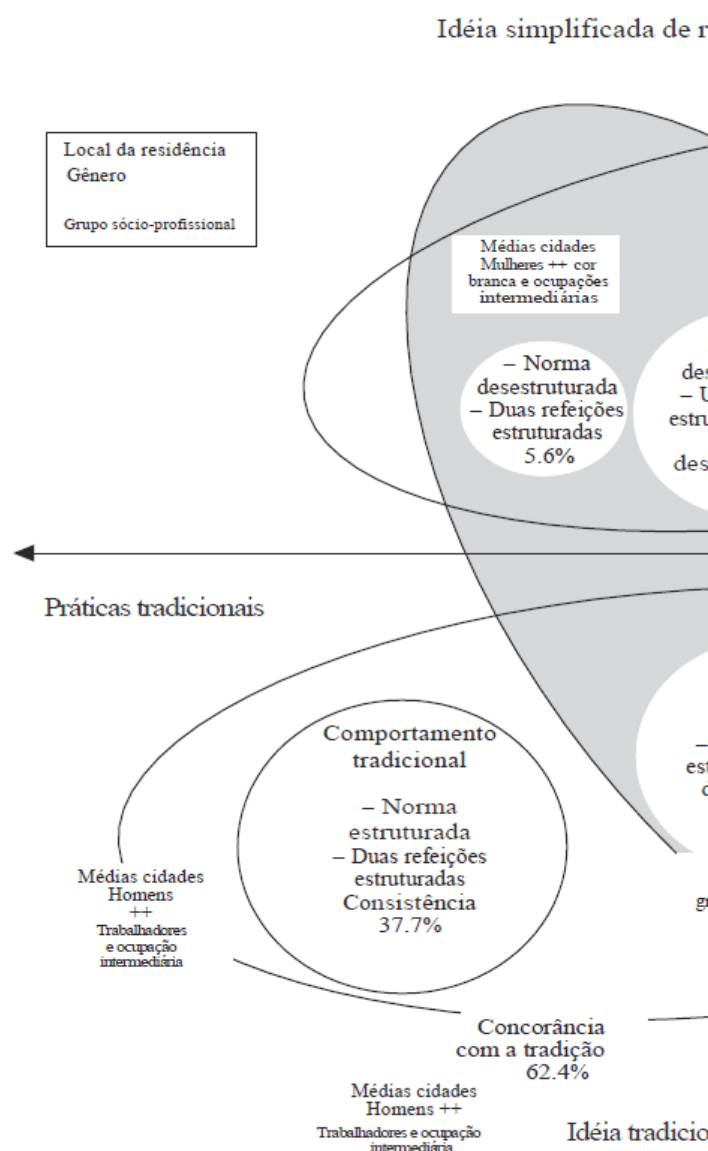
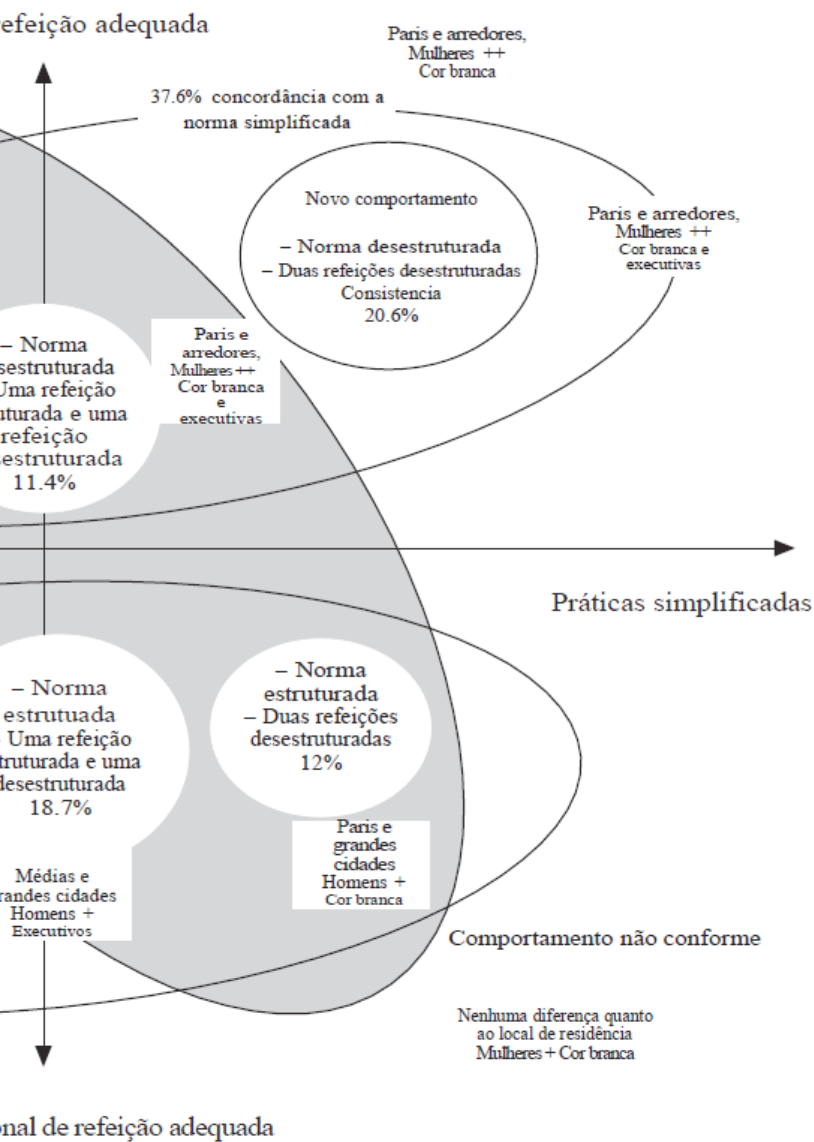


Figura 4. A estrutura da idéia de refeição adequada.

Práticas coerentes com a idéia de refeição adequada. Estes indivíduos expressaram tanto as práticas tradicionais quanto as modernas e respeitaram essas idéias em suas práticas. Variáveis positivamente correlacionadas incluíam o local das cidades, ocupação (trabalhadores e ocupações intermediárias).

"Novas" práticas coerentes com as idéias tradicionais. Indivíduos desse grupo definiram como "refeição adequada" apenas as sobremesas, ou apenas um dos itens da refeição. Suas práticas foram mais comuns entre os participantes de "colarinho branco". Notou-se estar altamente ligada à urbanização.

Jean-Pierre Poulain



Com relação ao “novo comportamento”, com base nas novas práticas acima mencionadas e coniventes com as ideias do que é uma real refeição simplificada, notou-se que a sua prática prevalece entre os grupos sociais que estão crescendo rapidamente: a população urbana, os empregados de “colarinho branco” e executivos do setor de serviços. Estas práticas são vistas pelo fato deste grupo estar passando por grandes mudanças.

No entanto, muitas pessoas não comem o que consideram ser uma refeição estruturada e adequada (47,7%). A incoerência entre ideias e práticas aumenta com a urbanização. Dois tipos de incoerências são aparentes:

tradicional de uma refeição real (31,7%).
 idéias tradicionais de uma refeição real e quantas práticas cotidianas de ingestão de alimentos.
 incluem: local de residência (no campo e nos arredores e intermediários) e sexo (principalmente homens).

idéias de uma refeição real simplificada (20,6%)
 “refeição simplificada” aquelas que continham apenas entradas ou sobre-
 refeições, de fato, assumiram esta forma, e esse comportamento foi
 “colarinho branco”, funcionários públicos e executivos, mulheres e indivíduos jo-
 (representando como lugares de residência Paris e seus subúrbios).

(1) Idéias tradicionais de uma verdadeira refeição versus práticas simplificadas (17%)

Estes indivíduos têm uma ideia tradicional de uma refeição completa, mas na prática as suas refeições geralmente possuem um estrutura incompleta. Mantendo os tradicionais pontos de referência nutricional, estes indivíduos têm simplificado seu consumo às refeições. Sendo esta prática ligeiramente mais observada entre os homens.

(2) Idéias simplificadas de uma refeição real versus práticas estruturadas (20,7%)

Indivíduos dentro deste grupo aceitam a ideia de refeições simplificadas, mas na prática mantém uma ingestão de refeição estruturada. A maioria dessas pessoas são mulheres, e esse comportamento reflete o conflito entre o papel da mulher como transmissora de valores de "refeição real" e sua ideia de um estado ideal de magreza que requer uma ingestão de alimentos limitados.

Os significados de uma alimentação equilibrada

Uma alimentação equilibrada é parte integrante da dieta contemporânea. A primeira e principal "dieta certa" é a "equilibrada", e três quartos dos entrevistados afirmaram "estar tentando equilibrar sua alimentação". No entanto, a noção de uma alimentação equilibrada, na mente do público em geral, tem pouco em comum com o que nutricionistas dizem ser. Utilizado pelo público em geral, é um termo normalmente vago, com uma variedade de significados. A legitimação ou a aceitação

de uma dada regra é subjacente à noção de equilíbrio. Ao expressar a opinião sobre o assunto como a refeição adequada, nossos entrevistados se referiram aos hábitos alimentares tradicionais (mais de 62% para as refeições e mais de 80% para IEPs), louvando as "refeições regulares» fizeram os seguintes comentários: "não devemos comer entre as refeições» ou "omitir uma refeição», "devemos sempre comer no mesmo horário», etc. Ainda, entres esses mesmos hábitos alimentares tradicionais, apenas 2,1 % dos entrevistados tinha alguma a ideia sobre alimentação equilibrada, alguns deles parecendo acreditar que respeitar os hábitos tradicionais seria suficiente para garantir uma dieta equilibrada. Quatro atitudes forem identificadas:

(1) "Fé na ciência" ou referências à um modelo nutricional (55%)

As pessoas tentam justificar tal atitude referindo-se constantemente às ciências médicas. Estamos todos familiarizados com os seguintes princípios gerais de consumo: você deve comer "uma variedade de alimentos", "alimentos saudáveis", "comida simples" ou "comida natural". Todos nós fomos orientados a comer verduras, legumes, frutas, "carboidratos de absorção lenta", produtos lácteos, carnes, vitaminas, cereais, etc. Ao falar sobre tais práticas alimentares usa-se os termos em comum ou um ou outro termo com a terminologia utilizada pelos nutricionistas, por exemplo, proteínas, glúcídeos, vitaminas, ácidos graxos, etc. As pessoas estão conscientes do fato de que o discurso nutricional é "fragmentado", "contraditório», "flutuante» ou "seguindo

Jean-Pierre Poulain

a moda» e todos esses recursos são bastante preocupantes para o consumidor. As pessoas esperam a ciência ditar um conjunto de regras de conduta, claras e nas quais eles possam confiar. As que buscam tranquilidade na ciência da nutrição parecem em grande parte estar insatisfeita.

(2) “Acreditar no próprio corpo ou referir-se ao seu bem estar (23,3%)

Esta atitude, centraliza a lógica das práticas alimentares em todo o comedor por si só. Ouvimos ele/ela dizendo sobre: “prazer”, “desejos”, “necessidades”, “estado de bem estar após a refeição” e “estado de aptidão”. O corpo é visto, tanto quanto Rousseau viu, como uma fonte de sabedoria e auto-controle. Não há mais motivos para sentimentos de ganância e culpa associada, uma vez que comem o que sentirem vontade de comer. Alimentos gostosos não são mais automaticamente considerados como insalubres.

(3) Verificação ou restrição do consumo (18,8%)

Estes participantes relacionam uma alimentação equilibrada à uma dieta escassa. Eles falam sobre a necessidade de “cortar» o consumo de alguns tipos de alimentos e não “não comer muito” os outros. Eles consideram os hábitos alimentares em termos de responsabilidade e culpa. Para eles, “comer é um ato sério” que deve ser controlado. Na opinião deles, o nosso apetite espontâneo e desejos naturais estão fora de sintonia com as “verdadeiras necessidades do corpo” e são algo perverso, e se deve extermi-

nar. Eles controlam tudo o que comem, obtendo assim uma alimentação equilibrada. Ao focar sua atenção em aspectos específicos de sua alimentação, como a gordura (11%), açúcar (7%), carne vermelha ou pratos cozidos com molho, eles sentem que têm um controle sobre sua dieta “equilibrada”.

(4) “Ter fé na tradição” e preferir refeições regulares

Estes participantes respeita a base dos hábitos alimentares tradicionais, baseado na ingestão de alimentos estruturada e regular. Eles não vêem estas tradições como a garantia de uma dieta equilibrada, como dito anteriormente nesse artigo.

DISCUSSÃO

Hábitos alimentares atuais

Este estudo trouxe à tona três hábitos alimentares como característica comum dos indivíduos ativos que almoçam nos refeitórios coletivos. Primeiro, a IEP aparece juntamente com o ingestão da refeição tradicional, que também é agora mais simples em relação a sua estrutura. Em segundo lugar, os hábitos alimentares parecem ser organizados em um período de três tempos, o primeiro é o padrão de refeições, o segundo seria um padrão de consumo de alimentos fora das refeições e o terceiro a alternância semanal entre as refeições funcionais durante a semana e as do fim de semana, onde o indivíduo está engajado na atividade social. As IEPs têm se tornado uma forma de estabelecer relações profissionais informais no local

de trabalho; isso contrasta com a imagem anti-social que “beliscar” evoca.

É uma regulamentação determinada economicamente?

Uma explicação desta desestruturação das refeições e seus padrões pode ser econômica: os comedores tendem a simplificar as suas refeições com a intenção de pagar menos. Por trás desta explicação está a idéia de que um padrão normativo é a cristalização de valores, que por sua vez é o epifenômeno da racionalização, justificando as ações sócio-econômicas (Rochefort, 1994). Em outras palavras, o comedor decide poupar dinheiro, simplificando as suas refeições e depois ajusta suas idéias sobre o padrão de uma refeição adequada para se encaixar à nova situação. Na realidade, a situação é mais complexa. Os dois tipo de refeições fornecidas pelo restaurante coletivo durante a presente pesquisa, ou seja, as que tinham o ticket que pagavam uma parte da refeição (apenas para os itens selecionados) e aqueles que pagavam o pacote todo da refeição, perderam alguma estrutura, embora tenha sido observado menos neste último grupo (Tabela 8). Em outras palavras, algumas pessoas que pagaram por uma refeição completa não pagavam tudo o que tinham direito na sua refeição, apenas se tivessem a opção de vários itens.

**Tabela 7. Locais de i
(refeição e fo**

Tipo do local da ingestão	Refeição (em milhares)	Refeição %	Fora da Refeição (em milhares)
Casa	1838	66,4	526
Trabalho	159	5,7	1010
Refeitório coletivo	571	20,6	25
Outro restaurante ou café	142	5,2	105
Deslocamento	15	0,5	51
N.A	45	1,6	67
Total	2770	100	1784

Amostra ajustada

Tabela 8. Frequências observadas divididas por moda

Entrada, prato principal, queijo e sobremesa
Entrada, prato principal e sobremesa
<i>Refeição Completa sub-total</i>
Prato principal e sobremesa
Entrada e prato principal
Entrada e sobremesa
Outras combinações
<i>Refeição simplificada sub-total</i>
Total

Jean-Pierre Poulain

Ingestão dos alimentos fora da refeição)

	Fora da Refeição %	Outras	Total de No. de Ingestões	Total de ingestões
	29,5	5	2369	51,8
	56,5	4	1173	25,7
	1,4	1	597	13,1
	5,9	2	249	5,4
	2,9		66	1,4
	3,8	5	117	2,6
	100	16	4570	100

Amostrada (N = 982) das estruturas das refeições, modalidade de pagamento

Amostra Total		Ticket “Pacote de refeição”		Ticket “Parte da refeição”	
N	%	N	%	N	%
137	12,3	33	38,3	104	10,1
462	41,5	43	50,0	4,9	40,8
599	53,8	76	88,4	523	50,9
379	34,1	8	9,3	371	36,1
54	4,9	1	1,2	53	5,2
62	5,6	1	1,2	61	5,9
19	1,7	0		19	1,9
514	46,2	10	11,7	504	49,1
1113	100	86	100	1027	100

A refeição como uma instituição histórica e culturalmente modificada

São as nossas refeições e, portanto, os nossos hábitos alimentares que deixaram de ser instituições sociais? Podemos argumentar que o baixo número de frequentadores dos restaurantes coletivos das empresas não pode ser explicada puramente por fatores econômicos. Diversos dados qualitativos traçaram a evolução dos hábitos alimentares em vários segmentos econômicos de uma população, tanto a aristocracia como as classes trabalhadoras. As opiniões das pessoas sobre o que é “limpo” e “imundo”, e do que pode ser mostrado ou deveria ser “às escondidas”, mudaram gradualmente ao longo do tempo, e as tradições e os costumes estão sempre em mutação (Elias, 1939). Alguns relatórios apontam detalhes da vida cotidiana de uma fase muito precoce (Hemardinquer, 1970). Jean Paul Aron (1976), em seu estudo histórico de mentalidade, também mostrou como os hábitos alimentares mudaram ao longo do tempo. Ele descreveu a maneira francesa de servir uma refeição em três mesas dispostas de forma adjacente, o número de itens sendo proporcional ao número de convidados. O “Serviço à la russe” começou ser seguido em meados do século 19, tendo sempre todos os convidados a mesma coisa para comer, e um item da refeição religiosamente após o outro.

Mais recentemente, em um simpósio intitulado “Tempo para comer – alimento, tempo e padrões sociais”, Claude Grignon

discutiu a evolução social do modelo francês contemporâneo de refeição, evidenciando a necessidade de uma abordagem multidisciplinar para o estudo de realidades alimentares. Jean Louis Flandrin (1993) mostrou como as refeições francesas entre 1100 e 1808 mudaram continuamente.

Estudos etnológicos de hábitos alimentares dos camponeses em diferentes regiões da França descreveram uma estrutura de refeição dupla, alternando de acordo com a estação do ano (5 refeições no verão e 4 no Inverno), o ritmo e a forma de trabalho e duração do dia (Poulain, 1984; Drishel et al., 1987).

No simpósio supramencionado, Françoise Sabban, forneceu subsídios a “alteridade¹ na dieta” para contrastar com o hábito alimentar francês; depois de descrever o ritual das refeições chinesas, ela passou a alegar que os hábitos alimentares chineses não podem ser confinados dentro deste sistema de refeição. Ao contrário, quando as condições econômicas e/ou políticas são favoráveis, a ingestão extra-prandial vira norma, deixando cada um livre para comer o que quiser, fazendo suas escolhas a partir da extraordinária variedade de especialidades à serem encontradas nos locais ao ar livre, onde as pessoas param para comer e beber de forma mais simples, a qualquer hora do dia ou da noite. (Aymard et al., 1993). Os estudos de Jacques Dournes’ sobre as refeições de Jörai (um grupo étnico no meio do Vietnã) identificou este ritmo duplo de hábitos alimentares entre as refeições instituídas e consumo de alimentos espontâneo durante o dia todo. Dournes enfatizou que

este consumo extra-prandial fazia parte do inter-social, inteiramente independente dos fatores econômicos: fazer um lanche quando encontra-se um amigo ou durante uma pausa no trabalho, parar para comer uma fruta ou algo que se encontre durante a caminhada no campo, e assim por diante. Dournes usou estes exemplos de práticas da Ásia para ilustrar como as refeições formalizadas e o “belisco» podem ser complementares à estrutura e função social.

Multiplicação de padrões normativos e crise de legitimação

Claude Fischler, Jean-Pierre Corbeau e mais recentemente Claude Riviére (1995) se referem aos hábitos alimentares contemporâneos como estando em um estado de anomia (ou “gastro-anomia”, um termo introduzido por Fischler, em oposição a “gastro-nomia”). Este estado de anomia tem resultado em uma infinidade de pressões contraditórias, sejam elas de publicidade, sugestões repetidas e conselhos ou um crescente aumento de advertências médicas. A anomia pode aparecer para oferecer um certo grau de liberdade para os comedores contemporâneos, já que estes estão constantemente ansiosos para tomar as decisões corretas, e este medo, por sua vez, oferece um cenário ideal para exercerem condições desfavoráveis na hora de comer (Fischler, 1979). Jean-Pierre Corbeau vê anomia como um hiato institucional, um acordo de prevenção sobre o assunto de hábitos alimentares e retirando o indivíduo da re-

¹ **Alteridade** (ou **outridade**) é a concepção que parte do pressuposto básico de que todo o homem social interage e interdepende sozinho.

Jean-Pierre Poulain

produção social de hábitos normativos. O resultado é a criação coletiva ou individual de novos hábitos alimentares (alguns dos quais são considerados patológicos ou simplesmente desastrosos), criando uma nova forma de experiência na qual não existe um conceito regular (Corbeau, 1995). Essa noção de “anomia” tem proporcionado uma série de surpresas. Philippe Besnard mostrou como o seu sucesso foi parcialmente devido à multiplicidade de significados que podem ser associados ao termo (Besnard, 1987). O termo percorreu um longo caminho desde que se tornou reconhecido no discurso sociológico e o trabalho de Philippe Besnard desempenhou um grande papel nessa mudança, como ele argumentava, “trazendo a era do ouro da mágica sociologia [e associado o ‘anomia’ a sociologia] para um fim.”

No entanto, a reflexão atual sobre padrões normativos trouxe a idéia de anomia de volta ao primeiro plano. Jean-Daniel Reynaud está bem ciente das “limitações de tal conceito”, e da noção “menos vazia” que produz, e sugere darmos um passo adiante e abandonar a definição abrangente da ausência de padrões normativos em favor de um conceito de regulamentação. Isto reduz a noção de anomia a uma perda de legitimidade em termos de hábitos alimentares básicos, regras e padrões normativos. A presença de regras é uma graça salvadora, não porque são restritivas, mas porque sua restrição é aceita. Anomia não pode ser definida como uma ausência “proposita” de regras, mas como um enfraquecimento legítimo da “regulação do corpo” (Reynaud, 1995). O conceito torna-se funcional novamente.

Hábitos alimentares fornecem uma esfera privilegiada para debater a noção de anomia. O comedor contemporâneo está sujeito a uma série de conselhos contraditórios sobre o que ele/ela “deve” fazer. O estado de “gastro-anomia” não somente levou a uma crise dentro de hábitos alimentares de base, mas também abriu o caminho para um fluxo constante de discursos sobre dietética, estética e comunicação, além de teorias contraditórias e uma abundância de informações. Nos deparamos constantemente com diferentes e contraditórios conselhos de nutricionistas, descontroladas práticas no setor de agro-alimentar, uma crise dentro da estética culinária, propondo o “alimento mundial” e o “alimento nacionalista” práticas de oposição, e um esforço constante para a imagem do belo corpo, retirando o prazer de comer, seguindo os perturbadores padrões normativos. Assim a gastro-anomia pode ser vista como um excesso de abundância de regras, ao invés de ser uma total falta delas.

A tradicional idéia de uma refeição adequada falhou como um mecanismo regulador, sendo que apenas 2% dos entrevistados do nosso estudo, acreditavam ser capazes de realizar uma dieta equilibrada, apesar do fato de eles ainda pensarem que essa refeição deve ser respeitada. Resultante da falta de qualquer forma legítima de normas e regras, fica aberto o caminho à pesquisa científica, na esperança de fornecer uma solução. Livrarias já estão vendendo uma literatura dietética (Montignac, Na França) simples, fácil de seguir, com base em afirmações científicas destinadas a tranquilizar o leitor. O paradoxo francês é um retorno confortante a idéia tradicional de uma refeição adequada e às evidên-

cias científicas comprobatórias. Nós vamos deixar para os nutricionistas a tarefa de discutir a validade científica e conduzir qualquer debate de natureza científica em oposição as campanhas publicitárias. Sociólogos notam o excessivo apego humano em padrões tradicionais normativos e o recurso constante a orientação científica na busca de uma dieta equilibrada.

Do comensalismo a alimentação vagabunda

Se os hábitos alimentares são vistos continuamente como indo do comensalismo a alimentação vagabunda, então as mudanças contemporâneas destes hábitos seguem em direção ao “vagabundo”. Os extremos deste processo contínuo pode ser descrito da seguinte forma:

Comensalismo pode ser definido como um sistema de refeições estruturadas que são consumidas na companhia de outras pessoas, 2-3 vezes ao dia e de acordo com um ritual rigoroso. Também está correlacionado a hábitos alimentares de biótipos onde a comida é escassa, além de estar associado também às estruturas sociais onde a aquisição de alimentos (caça e agricultura), cozinhar e comer seguem um rigoroso padrão social. Em tais contextos, os comedores não tomam nenhuma ou poucas decisões próprias, sendo suas ações determinadas pela tradição, pelas regras sociais e religiosas. Os hábitos alimentares são predeterminados e as preferências individuais não são levadas em consideração.

Alimentação Vagabunda é um desmembramento da ingestão de alimentos, em uma combinação de refeições estruturadas, re-

alizadas em um contexto social (ou seja, onde o indivíduo busca o contato social) e o contato regular solitário com os alimentos durante todo o dia. Este comportamento é característico de hábitos alimentares de biótipos onde o alimento é abundante, e as estruturas sociais mais descontraídas e informais, deixando mais espaço para a escolha individual. Neste caso, os comedores controlam a ingestão dos próprios alimentos e eles são obrigados a decidir o que comer e quando irão comer.

Estes padrões de comportamento são reconhecidos em campos tão diversos como o estudo de primatas (tanto primatas arbóreos, quanto os primatas comensais da savana), antropologia pré-histórica (coletores nômades, em oposição aos caçadores comensais, pastores ou agricultores), e a antropologia religiosa (Éden- onde o alimento é abundante e disponível, versus “Terra das Dores” – “onde o homem deve ganhar o seu pão de cada dia com o suor do seu rosto») (Morris, 1976; Fischler, 1979; Poulain, 1985; Poulain et al., 1988).

Parece que a mudança social (simplificação da estrutura familiar, aumento do número de moradias onde vive-se sozinho, pais solteiros, etc), alimentos abundantes - e associados ao direito de alimentos para todos - além da industrialização do abastecimento alimentar, combinaram-se para desestabilizar o controle dos hábitos alimentares da cultura tradicional. As atuais mudanças nos hábitos alimentares podem ser interpretadas como uma mudança para “pastagem”. O “comedor contemporâneo” é obrigado a redefinir “gastro-nomia”, proporcionando uma nova cultura

Jean-Pierre Poulain

Uma visão compartilhada por sociólogos e nutricionistas

alimentar capaz de desvendar a “angústia de incorporação»(Fischler, 1990).

Nesta perspectiva, renova-se a concepção estruturalista dos invariantes, através de uma decodificação para integrar as variações de práticas alimentares. Em um estudo de diferentes paradigmas sociológicos, Jean-Michel Berthelot comentou sobre o estruturalismo: “Existe um meio de escapar da contextualização de espaço-tempo que considera a história e a cultura como um espaço, onde o possível novo estilo gerado pelas restrições de uma combinação inicial pode ser exibida” (Berthelot, 1996). O contínuo que se estende do comensalismo à alimentação vagabunda complementa as três variações de hábitos alimentares trazidas à tona por Claude Fischler (1990): (1) a necessidade de cada cultura definir uma «ordem do comestível»; (2) o princípio da incorporação, e o paradoxo Onívoro que surge da contradição dentro da necessidade biológica de diferentes alimentos; (3) a necessidade cultural de comer itens de valor simbólico.

Por último, esta perspectiva dá margem a uma interpretação positiva das mudanças dos padrões alimentares contemporâneos, que livra os novos hábitos de uma visão de violação e de culpa. Se os hábitos alimentares estão mudando é porque o processamento de alimentos, a organização familiar, os papéis e a natureza dos laços sociais têm sofrido mudanças profundas. Nos últimos 40 anos, o mundo ocidental tem vivido com uma superabundância de comida e assim todos os tipos de exigências podem ser legitimamente reunidas com flexibilidade.

Uma refeição simples na França muitas vezes envolve a eliminação de algum item, ou seja, o prato principal, entradas e sobremesas, diminuindo a ingestão de saladas e frutas em favor de IEPs. Dada variedade de escolha de hoje, estes muitas vezes tomam a forma de produtos da indústria como biscoitos, barras de cereais, confeitaria, etc. Estes novos hábitos alimentares têm um efeito devastador sobre o valor nutricional da ingestão de alimentos, e alguns nutricionistas os condenam como os fatores da degradação dos hábitos alimentares tradicionais. Na opinião deles, precisamos voltar ao nossos hábitos antigos - comendo três refeições estruturadas por dia e evitando IEPs - ou na sua falta, se os comedores contemporâneos não têm conhecimento dos hábitos antigos, é preciso reduzir os seus.

A mídia e a sociedade em geral aprovam este argumento. É socialmente aceitável, já que tende a tranquilizar as pessoas e proporcionar-lhes uma possível resposta a uma situação bastante contraditória. Como ilustrado em nossos resultados, há aquelas pessoas que estão ligadas aos hábitos alimentares tradicionais (com 80% dos nossos participantes acreditando que beliscar é ruim para a saúde, e 63% que uma boa refeição tem três itens), enquanto outras não acreditam que esses hábitos são capazes de proporcionar uma alimentação equilibrada (2%). Há também aqueles que acreditam

que a ciência só pode dar uma resposta na busca de uma alimentação equilibrada (55% dos entrevistados). Este argumento fornece uma resposta ao pedido da sociedade não tão ingênua, como uma garantia do nutricionista: “Doutor , por favor nos diga que a ciência pode nos informar sobre o que comer como era costume”.

Infelizmente, o apoio científico para qualquer recomendação específica é difícil de ser encontrado. As poucas pesquisas existentes nesta área são geralmente etnocêntricas e profundamente ligadas a conceitos criados pela história da alimentação em vez de se basearem em evidências de resultados saudáveis. Simplesmente não se sabe se o desequilíbrio qualitativo da dieta francesa contemporânea se deve ao fracionamento de ingestão dos alimentos ou está relacionada à natureza dos alimentos consumidos. Somente estudos comparativos da cultura de massa e culturas espalhadas da ingestão e escolha de alimentos, conduzidas por especialistas de ambas as áreas: nutrição humana e socio-antropologia, irão esclarecer sobre o assunto, escapando de uma perspectiva etnocêntrica e historicamente vinculada.

Referências Bibliográficas

- Apfelbaum, M. (1995). La diete prudente est-elle bien raisonnable? *Revue Autrement Manger Magique*.
- Aron, J. P. (1976). *Le mangeur du XIXe*. Paris: Laffont.
- Aymard, M., Grignon, C. & Sabban F. (1993). *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris: Editions MSH-INRA.
- Bachelard, G. (1950). *La formation de l'esprit scientifique*. Paris: PUF.
- Berthelot, J. M. (1996). *Les vertus de l'incertitude*. Paris: PUF.
- Corbeau, J. P. (1992). *Rituels alimentaires et mutations sociales*. *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 39, no. 92.
- Corbeau, J. P. (1994). *Le manger, lieu de socialité. Quelles formes de partage pour quels types d'aliments?* *Prévenir* 26, 203, 217.
- Dournes, J. (1981). *L'espace d'un repas*. In Kuper J., *La cuisine des ethnologues*. Berger-Levrault.
- Drishel, J. P., Poulain, J. P. & Truchelut J. M. (1987). *Histoire et recettes de l'Alsace gourmande*, Privat.
- Elias, N. (1939). *La civilisation des Mœurs*. Pluriel, 1973.
- Fine, P. A. (1971). *Modern eating patterns – The structure of reality*. Paper presented at the symposium *Eating patterns and their influence on pur-*

Jean-Pierre Poulain

chasing behaviour and nutrition'' of the American Medical Association.

Fischler, C. (1979). Gasto-nomie, gastro-anomie: sagesse du corps et crise bio-culturelle de l'alimentation moderne. Communication no. 31, euil.

Fischler, C. (1990). L'Homnivore, Odile Jacob.

Flandrin, J. L. (1993). Heures des repas entre 1000 et 1808. In Aymard, M., Grignon C. & Sabban F., Le temps de manger Alimentation emploi du temps et rythmes sociaux. Paris: Editions MSH-INRA.

de Garine, Igor (1980). Pour une anthropologie de l'alimentation des Français. Ethnologie française, no. 3.

Grignon, C. & Grignon, Ch. (1980). Styles d'alimentation et goûts populaires. Revue française de sociologie, 21, 531-569.

Grignon, C. (1987). L'alimentation des étudiants. INRA- CNOUS.

Grignon, C. (1993). La règle, la mode et le travail. In Aymard, M., Grignon, C. & Sabban, F., Le temps de manger Alimentation emploi du temps et rythmes sociaux. Paris : Editions MSH-INRA.

Hemardinquer, J. J. (1970). Pour une histoire de l'alimenta- tion. Colin.

Herpin, N. (1988). Le repas comme institution, compte rendu d'une enquête exploratoire. Revue française de sociologie 29, 503 - 552

Lostalot, de J. (1967). Les heures des repas. Revue Dietetique et Medecine, III, no. 4, 4eme trimestre, pp. 123 & sq. Lostalot,

de J. (1974). Habitudes alimentaires a travers le monde. Revue Dietetique et Medecine, pp. 87 & sq.

Morris, D. (1976). Le singe nu. Le livre de poche.

Poulain, J. P. (1984). Le limousin gourmand. Privat.

Poulain, J. P. (1985). Anthroposociologie de la cuisine et des manieres de table, Doctorat de sociologie, dir. E. Morin, Paris VII, éditée par l'atelier de reproduction des theses, Universite de Lille.

Poulain, J. P. & Neirinck, E. (1988). Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et manieres de tables en France du moyen âge à nos jours. Lanore, reed. 1992 & 1997.

Poulain, J. P. (1993). Les nouveaux comportements alimentaires. Revue technique des hôtels et des restaurants.

Poulain, J. P. Delorme, J. M., Ginneste, M. & Laporte, C. (1996). Les nouvelles pratiques alimentaires des français; entre commensalisme et vagabondage. Report to Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, programme Aliment Demain''.

Riviere, C. (1995). Les rites profanes. Paris: PUF. Rochefort, R. (1994). Logiques de consommation. Stratégie, no. 866.

Rochefort, R. (1994). Logiques de consommation. Stratégie, no. 866.

D. Rafael Ansón

A Gastronomia e suas Academias entre a Europa e a América

As Academias de gastronomia são, hoje em dia, a melhor forma de promover os produtos e os vinhos e de revindica-los como atrativo para o turismo em todo o mundo. Na Ibero-América, seu trabalho é quase mais importante que em qualquer outra parte, sobretudo se considerarmos a grande riqueza de todos os nossos países neste século XXI, que constitui também o principal motivo de esperança para o desenvolvimento de nossas economias.

Finalmente, seus membros (os acadêmicos) são, por sua formação cosmopolita, sua curiosidade e sua inquietude pelos assuntos do comer, os principais defensores da gastronomia, ao tratar-se de pessoas com um prestígio comprovado e uma trajetória que os permitiu descobrir as diferentes culinárias que se praticam em todo o mundo, algo que normalmente é pouco acessível ao cidadão.

A perspectiva saudável

As Academias também promovem outro componente fundamental na alimentação de nosso tempo: o saudável na perspectiva nutricional. Porque junto à busca do prazer, comemos basicamente para preservar nossa saúde. Ou seja, nenhum enfoque culinário atual pode renunciar a esta perspectiva, nem ao componente lúdico da gastronomia, sempre ligada ao prazer. Prazer e saúde são (com o mesmo peso, na minha opinião, e ambos insubstituíveis) os dois pilares sobre os que se constrói, atualmente, o maravilhoso edifício da gastronomia.

As principais Academias do mundo (sobretudo da Europa, Ásia e África do Norte) já estão agrupadas através da Academia Internacional de Gastronomia. Na

ias vínculo rica

América, se integram na Ibero-americana na qual, junto a Espanhola, mantêm uma ativa presença o Perú, o México, a Argentina e claro, o Brasil e na qual deveriam implicar -se ainda mais, países como a Colômbia ou o Chile (porque representam gastronomias muito poderosas), mas cujas academias estão atualmente envolvidas em plena transição das presidências. Além disso, a cozinha caribenha merecia, em minha opinião, uma Academia específica que agrupasse os países do território da região do Caribe, bastante diferenciados com relação aos anteriores, por exemplo, pela presença de muitos elementos e receitas de origem africana e por uma “crioulização” muito mais evidente, que em outros lugares da América Ibérica.

O apoio dos Guias

Como apoio às Academias Ibero Americanas e do Caribe, seria fundamental criar, igual ocorre na Europa, os guias turísticos e gastronômicos correspondentes (digitais e impressos) como o Repsol na Espanha, ou o Michelin na França, ou da Academia Italiana de Cozinha, ferramentas extraordinárias para popularizar o feito gastronômico e ajudar o desenvolvimento turístico de cada país. Pelo menos essa foi a experiência europeia, perfeitamente transportável para outro lado do Oceano.

Entre outros, devemos desejar construir um futuro muito melhor, valorizando os produtos representantes de cada nação, incentivando o turismo, relacionando os elementos que mais nos unem e deixando de lado os que nos separam, se é que estes existem.

Quinhentos (500) milhões de pessoas

Porque, em ambos os lados do oceano, nos beneficiamos da existência de uma identidade gastronômica que concilia 500 milhões de pessoas, entre as quais existem muitos mais afinidades do que possamos imaginar (começando pelo idioma, seja ele espanhol e português, pátrias naturais da gastronomia luso-mediterrânea).

Por exemplo, a “olla podrida”¹ se transformou, na América, em “sancocho”², “feijoadada”, “ajiaco”³, “puchero criollo”⁴, com o

¹ “Cozido à moda espanhola” - tradução literal: “panela podre ».

² Sopa espanhola com carne, tubérculos, verduras e condimentos.

³ Cozido à moda Peruana

⁴ Cozido à moda Uruguiaia

denominador comum de serem preparações pesadas, cozidas à fogo lento, com diversas carnes, hortaliças e a freqüente incorporação do milho. Com o intercâmbio de produtos entre Espanha e Ibero América, gerou-se uma mestiçagem de receitas, sobretudo de refogados e doces.

O espanhol que visita este continente tem a ocasião de comprovar a semelhança de alguns pratos com os espanhóis e portugueses, como o “mon-dongo andino”, semelhante ao Andaluz mas com a diferença de que além de estômago (de vaca, bezerro ou carneiro) com grãos de bico, contém carne e milho.

Outro prato de clara ascendência árabe, importado da Andaluzia, é a boronía ou alboronía⁵, a base de abóbora e berinjelas, precursor do pisto⁶, que foi incrementado depois do descobrimento da América com a adição de tomate e pimentão.

Sancocho y sobreusa

Os nomes americanos são evocados em receitas espanholas parecidas. Além das já citadas pode-se mencionar o sancocho canário e a “sobreusa” ou “sobrehusa” de pescado, um refogado elaborado com de sobras de pescado. As alcachofras se denominan “alcaulices”, como na Andaluzia, e as ervilhas, “chícharos andaluces ou arvejas”, como no País Basco.

E assim poderíamos enumerar um grande etcétera de ervas aromáticas e condimen-

tos, de formas de refogar alguns pescados ou do tratamento de diferentes carnes. Finalmente, o queijo, que está presente na cozinha de todos os países. Na América, se consome cru e em numerosas receitas como parte fundamental das mesmas.

Encontro entre dois mundos

A partir desta base sólida, a Academia Ibero americana aspira também fomentar o intercambio e enriquecimento entre os dois povos que a integram, por que, na minha opinião, no encontro entre os dois mundos, Europa e América, o mais positivo foi a alimentação, o que descobrimos com o passar dos anos. Sem os dez produtos que levas da América para a Europa e sem os outros 10 ingredientes que os espanhóis trouxeram até aqui, de um lado a outro do Oceano Atlântico, não se comeria tão bem e a proposta gastronômica universal não teria chegado a um alto nível de solidez e qualidade.

Por exemplo, ninguém entenderia uma refeição sem batatas, milho, cacau, pimentão ou tomate, feijões, pimenta muito ar-dida, por não falar do peru, do abacate, da papaya, das goiabas, da pinha, da fruta do conde, das abóboras, do figo da índia e da baunilha. Muiton menos, na América, sem trigo, açúcar, centeio, aveia, frutas cítricas, leguminosas (grão de bico e lentilha), frutas (maças, ameixas, limões), azeite de oliva, carnes das criações européias (bovino, ovino, caprino e porcino), cavalos, galinhas ou vinho, entre outros.

⁵ Preparação à base de beringela, banana madura, gordura de porco e condimentos.

⁶ Preparação típica da região de Murcia, à base de tomate, pimentão, cebola, abobrinha e azeite, com ovo frito. (lembra o famoso *ratatouille* francês)

D. Rafael Ansón

A melhor cozinha do planeta

Daí a evidência de que o enriquecimento mútuo, é o incentivador do que, no Novo e no Velho Mundo, se pode encontrar hoje em dia como a melhor cozinha do planeta; uma realidade que a Academia Iberoamericana está sabendo realçar, com a colaboração de alguns dos melhores cozinheiros do mundo: sendo estes espanhóis, brasileiros, portugueses e peruanos.

Muitos dos alimentos pré-hispânicos (como o milho, a batata, o feijão, o cacau, o tomate entre outros) , despertaram um extraordinário interesse na Europa e se aclimataram com sucesso, tornando-se ingredientes essenciais dos deliciosos pratos reivindicados pelos então gastrônomos da época, que com o passar do tempo, se tornariam os verdadeiros “monumentos” culinários.

É curioso observar, por exemplo, que durante a primeira metade do século XVII, na Espanha, o sucesso do chocolate, mágica substância proveniente da América, criou, em torno dele estabelecimentos especializados. Outros, ao contrário, desapareceram quase que completamente, devido a tendência de muitos conquistadores: devastar quase todos os ângulos da cultura local. Este imenso desastre culinário teve duplo sentido. A Espanha também contribuiu com a grandeza e a generosidade da América e trouxe para o Novo Mundo, inúmeras plantas e animais que não existiam por aquelas terras e constituíam a base da civilização mediterrânea.

A maioria se naturalizou nessas terras e ofereceu novos elementos para enriquecer a alimentação local. Vá-

rios produtos alcançaram realmente, tal êxito, que após gerarem culturas exuberantes, voltaram a sua terra de origem como produtos de exportação.

Foi de extrema importância o fato dos espanhóis que cruzavam o Oceano, terem sempre trazido com eles os produtos que constituíam o acervo gastronômico de suas regiões natais e assim proporcionando à despesa Americana uma riqueza que nunca conheceu a Europa e que ainda hoje segue constituindo uma de suas grandes marcas de identidade.

A mágica adaptação dos recipientes

Além do mais, as cozinhas americanas sofreram um grande revolução com a adaptação da “olla”, o recipiente onde se cozinhava todo tipo de produto, que já era a vedete da cozinha europeia (existiam em prata e também em ouro, aos quais se atribuía poderes especiais) e também era conhecida por algumas das culturas pré-colombianas, principalmente aquelas que mantiveram a cultura dos cozidos. Enquanto as outras reivindicavam os assados, uma tradição que ainda se mantém como o prato nacional da Argentina.

Nas “ollas podridas” da América, quer dizer, aquelas baseadas nas tradições espanholas, a batata sempre foi o ingrediente principal. Embora na Europa tenha-se demorado muito tempo para que este tubérculo fosse aceito, enquanto este cozido já estava fervendo há mais de um par de séculos na Ibe-

ro América, com sua própria identidade.

Uma variedade que ainda se mantém porque não existe país latinoamericano que não tenha o seu próprio “cozido”, que não o tenha refinado com algum produto próprio e original, ou com alguma fórmula nativa, talvez herdada dos primeiros habitantes, seus aromas e seus sabores.

Uma revolução que ferve nas panelas

Há quem especule também a possibilidade de que muitas das tramas que conduziram as lutas libertadoras do século XIX, se tramaram na obscuridade das cozinhas, ao redor das brasas que ferviam lentamente o pote nacional de cada futuro país.

Algumas das receitas e ingredientes da culinária pré-hispânica perduraram através dos séculos e proporcionam aos comensais prazeres extraordinários. Nestas preparações, embora se encontre elementos de origem espanhola, prevalesse o elemento nativo, que lhe confere esse plus⁷ excitante e aromático que caracteriza a cozinha colombiana, mexicana, cubana, porto-riquense, peruana, argentina, chilena e de todos os países da América Latina.

Brasil, cenário mágico

O mesmo acontece no Brasil, um cenário mágico onde convivem as es-

7 Mais em francês, utilizada como expressão em outros idiomas.

sências da cozinha da outrora, poderosa metrópole portuguesa, com elementos africanos e também indígenas, ao que poderíamos adicionar os cosmopolitas.

A cozinha indígena do norte do país é, seguramente, a mais genuína e interessante, talvez com a caça como emblema. A cozinha africana do nordeste do país, que foi introduzida pelos escravos negros que chegaram à partir do século XVI para cultivar a cana-de-açúcar e explorar as minas. A cozinha portuguesa segue presente no Estado do Espírito Santo, onde também é visível a influência de outras culturas europeias, como é o caso da espanhola ou da italiana, devido as imigrações europeias do século XIX.

A combinação de todas estas presenças tem tido como resultado uma proposta colorida, rica e diversificada, notável pela sua variedade e versatilidade e é, como a economia brasileira como um todo, e inclusive o dinamismo da sociedade, motivo de esperança para o mundo todo nos próximos anos. Estou seguro de que a nova cozinha do Brasil, vai se tornar, nos próximos anos, (mais cedo ou mais tarde) numa das primeiras do mundo, e objeto de atenção por parte dos chefs de todos os cantos do planeta.

A brasileira (que tem proporcionado ao mundo, conceitos e preparações de êxito, como o “rodízio” ou a “caipirinha”) é uma gastronomia poderosa, como apontavam os escritos de Américo Vesputio, que revelou os costumes alimentares dos índios brasileiros, em 1550: “Comem sentados no chão, seus alimentos são raízes,

D. Rafael Ansón

e frutas muito boas, muito pescado, abundância de marisco, carangueijos, ostra, lagosta, camarão e muitas outras coisas que produz o mar”. Hoje talvez definiríamos isso como um Banquete de Palácio.

A força da herança luso-brasileira

Gostaria de evocar agora a influência da tradição ga gastronomia luso-brasileira sobre a gastronomia mundial, com a lembrança de um grande personagem do cinema dos anos 40 e 50, a cantora Carmem Miranda, nascida em Portugal, porém brasileira para o mundo todo. Por meio dos seus singulares chapéus “tutti-frutti”, reivindicou os tesouros da frutaria tropical do seu país, modelo de variedade e condição saudável, hoje um grande sucesso no mundo todo.

Se existe atualmente algum personagem da cultura brasileira que tenha repercussão internacional, este é Paulo Coelho, que tem mostrado, repetidamente, seu ceticismo em relação as dietas mágicas. Há pouco tempo descobri em seu blog, a sua perplexidade perante o fato de que “durante milênios lutamos para não passar fome, quem inventou esta mentira de que todo mundo deve permanecer magro durante a vida toda?” Ele crê, como eu, que a energia destinada a esta tarefa deveria ser destinada à “luta pelos nossos sonhos”.

E, outro brasileiro, mais do que ilustre, é o centenario arquiteto Oscar Niemeyer (quem, seguramente, alcançou

ativamente a idade que tem, graças e em parte pela sua boa alimentação) que demonstrou recentemente sua paixão pela boa mesa com o desenho do Chccocolate Q8, baseado em sua visão da arquitetura e a admiração que tem pelas curvas “a partir das quais é feito o Universo”. Para elaborá-lo, a semente de cacau foi controlada desde a sua origem, resultando num produto, sem dúvida único.

O produto, chave da diversidade e da qualidade

As grandes cozinhas regionais do mundo todo estão firmemente assentadas na tradição e cultura. E a gastronomia espanhola e latinoamericana se situam entre as mais desenvolvidas do mundo, quanto a diversidade e qualidade de seus produtos. Portanto, são bens culturais de primeira ordem.

Os povos da América Latina sempre foram a vanguarda da gastronomia tradicional. Juntos oferecem ao mundo uma cozinha diversa, singular, colorida e soberba, que parte de uma despensa que outrora, no Velho Mundo, nos parecia exótica, mas hoje serve, inclusive como fonte de inspiração dos grandes cozinheiros europeus modernos, muitos dos quais se consideram devedores dos conhecimentos adquiridos durante suas estadias na Ibero América.

Neste continente, a cozinha faz parte da cultura, muito mais do que em outro lugar qualquer, e parece pedir-nos para que lhe toquemos com espírito aven-

8 Chocolate da butique Aquim, no Rio de Janeiro.

tureiro e sem concepções prévias, pois as receitas que dela resultam aparecem sempre envoltas em magia e imaginação.

As diversas cozinhas do mundo têm passado por muitas e distintas transições. Mas estas estão sempre relacionadas a maneira de ser das pessoas, suas culturas e história. De fato, seria muito difícil explicar a evolução dos povos sem o estudo complementar de suas alimentações, sendo este um aspecto muito significativo.

Sem precisarmos remontar demasiadamente, a gastronomia evoluiu ao pulso trágico das convulsões do século XX. As guerras mundias transformaram até mesmo as expectativas da arte de comer, que já tinham sido influenciadas pela crescente preocupação dietética e pelas rigorosas necessidades econômicas.

Uma grande transformação cultural

É a base de uma grande transformação cultural, que vai desde o refinamento elitista da nova cozinha, até a extensão de uma espécie de gastronomia multinacional padronizada. Frente à ambas, se situa agora a reivindicação das tradições locais e a cozinha do “chef”⁹. Ou seja, segundo o filósofo francês Jean-François Revel, passamos de uma fase de complicação e densidade à outra de simplificação e leveza das preparações e redução das quantidades.

Por um lado, uma cozinha barroca,

por outro, a que aspira simplicidade. Da mesma maneira que historicamente aconteceu com a cultura e com a arte, a gastronomia avança em ciclos que significam novas fases de permanente busca pela perfeição, principalmente para os apaixonados gourmets que pensam, como Billat-Savarin, que “o descobrimento de uma nova iguaria trás mais felicidade a espécie humana que o descoberta de uma estrela”.

Dizia o General José San Martín, ilustre herói latinoamericano, que “quando há liberdade, todo o resto sobra”. Por isso a variedade e a qualidade dos ingredientes contribuem com o que, eu gosto de nominar, a “cozinha da liberdade”, que é aquela que triunfa nos dois continentes, com a criação de outro tipo de restaurante, mais adaptado aos gostos atuais e a todos os orçamentos.

Me refiro tanto à liberdade que tem o cozinheiro quanto à que tem o comensal para escolher; o primeiro, o que oferece, e o segundo, o momento e o contexto que desfruta. Por que hoje em dia podemos comer um ou sete pratos, sentados num banco ou num cenário luxuoso, com toalha de linho ou com guardanapos de papel.

A cozinha da liberdade

Acima de tudo, a cozinha da liberdade, que combate a rigidez gastronômica do modelo francês, reivindica o valor do aperitivo, da cozinha em miniatura. Um conceito, que da Espanha, triunfa

9 En espanhol « cocina del autor ».

D. Rafael Ansón

atualmente em todo os mundos, o latinoamericano, o asiático e também o anglosaxão e pelo qual nos devemos proclamar nos quatro cantos mundo, a sua origem latina.

A liberdade gastronômica sobrevoa o oceano e o planeta, acompanhada de algumas despensas extraordinárias, tão variadas que pode seducir os gourmets do Mundo inteiro. As Academias de Gastronomia são o ponto-de-encontro de cozinhas e produtos, de cozinheiros, de elaboradores e comensais; o cenário perfeito para preservar a riqueza que nunca deveria perder-se, poque trata-se de um extraordinário patrimônio cultural, construído ao longo do tempo.

Portanto, no final deste artigo, eu gostaria de reivindicar ao trabalho das Academias e a cultura gastronômica de ida e volta, uma riqueza extraordinária que compartilham, enriquecendo-se mutuamente, as despensas e os receituários do Velho e do Novo Mundo, que no Brasil alcançou bom um ponto de encontro.

Antonio Carlos Jobim e Vinícius de Moraes compuseram, em 1962 a canção Garota de Ipanema, que com o tempo se tornou o emblema da música melódica mundial. O curioso é que Ipanema é também um excelente bairro para se descobrir, atualmente, a potencialidade da cozinha brasileira, a mais nativa e também submetida ao cosmopolitismo exigido pelos novos públicos.

A suavidade da música de Jobim e Moraes pode, inclusive, e na minha opinião, ser relacionada à uma cozinha igualmen-

te melodiosa, repleta de várias influências, cheia de cor e sabor, que insinua o triunfo universal, para qualquer dia destes.

Os melhores cozinheiros dos países que fazem parte da Academia Iberoamericana de Gastronomia

Perú, Gastón Acurio. Instigador da cozinha moderna peruana, a “novoandina”, plena de nuances, cores e sabores, que soube divulgar pelo mundo todo por meio de seus restaurantes e livros.

Brasil, Álex Atala. Cosmopolita e “globetrotter”¹⁰. Sua supreendente cozinha, que combina sabores e um alto nível de criatividade, o tem destacado como um dos melhores chefs do mundo.

México, Enrique Olvera. Campeão da cozinha mexicana renovada e criativa, é considerado um dos mais prometedores cozinheiros Iberoamericanos do mundo. Seu objetivo é investigar e criar.

Argentina, Francis Mallmann. Premiado e reputado, o romântico cozinheiro argentino conhece muito bem o seu ofício e abunda criatividade com os produtos de seu país, especialmente as carnes dos Pampas.

Portugal, José Avillez. Aluno de grandes Mestres e autor de livros, é o embaixador da cozinha portuguesa moderna e do melhor produto local, que cuida com muito rigor e sabedoria.

Andalucía, Dani García. Jovem cozinheiro e premiado, propõe uma cozi-



nha inovadora e cheia de sabores, centrados nas raízes andaluzas, a qual pratica com toda a tecnologia atual.

España, Juan Mari Arzak. Mestre dos cozinheiros que por mérito próprio está entre os 10 melhores cozinheiros do mundo, ele pesquisa, com a sua filha Elena, novos segredos para contribuir com sua gastronomia, fiel ao equilíbrio entre vanguarda e tradição.

sas viagens. A cozinha ignora as barreiras da língua e permite um contato imediato, e também afetivo, com outras culturas, por isso acredito que a gastronomia é o atributo mais valorizado pelos turistas.

Turismo e gastronomia

O turismo se tornou um dos fenômenos de massa mais importantes do século XXI, pelo fato de atingir distintas categorias sociais, origens, sexo e idades. É exatamente esta universalidade que lhe proporciona um grande peso. E como complemento essencial da cultura, a gastronomia, estes formam juntos as necessidades básicas do viajante da nossa época. Ibero América e Espanha têm, por motivos óbvios, muito o que oferecer em ambos os pontos de vista.

A transformação capital do turismo no século XXI, são as viagens de lazer, que tendem cada vez mais contruir-se em torno da nova mesa. Se houve um tempo quando os turistas voltavam para seus lugares de origem com curiosos souvenirs¹¹, de gosto mais ou menos duvidoso, hoje são muitos aqueles que optam por um presente gastronômico, um produto de qualidade, associado diretamente com o lugar que visitam.

As descobertas gastronômicas são sempre um motivo complementar para viajar, e um dos principais motivos de nos-

¹¹ Lembranças



>Ensaio



Doces Encantos

por Ingrid Schmidt-Hebbel

Doces Encantos

por Ingrid Schmidt-Hebbel

Farinha, açúcar, ovos, leite, manteiga, chocolate... Ingredientes básicos que fascinam pelas suas múltiplas possibilidades: bolos, tortas, petits fours, trufas, e tantos outros doces que encham os olhos e agradam ao paladar de grandes e pequenos.

A disciplina de Aperfeiçoamento em Confeitaria do curso de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo desenvolver a criatividade dos alunos, a organização de uma mesa em confeitaria, bem como o entendimento e execução de técnicas de confeitaria. Para tanto, os alunos partem de uma lista de matéria prima e estabelecem o planejamento teórico da mesa abordando os seguintes tópicos: tema, cardápio, receitas, plano de ataque, desenho das sobremesas, lista de utensílios e bibliografia. Feito o planejamento os alunos contam com 2 a 3 dias para preparar as produções escolhidas, de acordo com o tema a ser





apresentado ao corpo docente e familiares convidados no evento de encerramento da disciplina. Ao longo destes dias de trabalho minucioso e intenso os alunos transformam os ingredientes recebidos em verdadeiras obras de arte, resultado de precisão e fantasia, nos presentando com um caleidoscópio de cores e formas.

Os eventos de Confeitaria são sempre esperados com grande ansiedade por todos os participantes, e constituem o ponto alto do semestre. Ao longo de todos estes anos sempre lamentei a reduzida durabilidade destas obras de arte. Este ensaio tem o intuito de tornar as produções dos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia menos efêmeras, dando-lhes existência muito além do prazo de validade, ainda que fotos não permitam perceber o sabor, o aroma, enfim, o paladar, mas permanece a estética.

Doces



Encantos



Doces



Encantos



Doces



Encantos

