

Cultura Alimentar: contribuições da antro- pologia da alimentação

Food Culture: contributions from the anthropology of food

RESUMO Na década de 90, cresceu a valorização do respeito à cultura alimentar na construção da noção da segurança alimentar e nutricional (SAN). Nesse sentido, o presente artigo explora a noção de cultura alimentar e o modo como ela é tratada no debate sobre segurança alimentar e nutricional. A abordagem teórica utilizada considera o conceito de cultura alimentar da antropologia e o papel da cultura nas práticas de alimentação. Dois aspectos são ressaltados. Primeiro, os significados da alimentação, principalmente aqueles relacionados às identidades de grupos sociais, que é ponto central na discussão sobre cultura alimentar. Segundo, o papel da cidadania, a qual é prerrogativa para a segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave CULTURA ALIMENTAR – SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO.

ABSTRACT During the nineties, respect for alimentary culture gained importance in the building of the Food and Nutritional Security Policy (SAN) notion. In that sense, this article analyses the notion of alimentary culture and the way it is treated in the debate on Food and Nutritional Security. The theoretical approach considers the anthropological concept of alimentary culture and the role of culture in food practices. Two aspects are emphasized. First, the meanings of food, specifically those related to the social groups' identities, which is the central point in the alimentary culture debate. Second, the role of citizenship, which is the prerogative for Food and Nutritional Security.

Keywords ALIMENTARY CULTURE – FOOD AND NUTRITIONAL SECURITY – ANTHROPOLOGY OF FOOD.

VIVIAN BRAGA*

Antropóloga e pesquisadora do Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (IBASE/RJ)

*Correspondências: Rua José Bonifácio, 61, ap. 502, São Domingos, 24210-230, Niterói/RJ

vbraga@ibase.br

INTRODUÇÃO

Em 2003, o combate à fome assume centralidade nas questões políticas do Brasil, com o governo Lula. A partir de então, o conceito de segurança alimentar e nutricional ganha visibilidade e força, no sentido de nortear o desenho das políticas voltadas para a erradicação da fome.

Conceitualmente, segurança alimentar e nutricional (SAN) exprime a compreensão da alimentação enquanto um direito humano que deve ser garantido pelo Estado. Implica a garantia de todos(as) a alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. O conceito também prescreve práticas alimentares saudáveis, de modo a contribuir para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana.* A essa definição somam-se outros aspectos que vêm sendo debatidos amplamente pelos militantes e/ou acadêmicos que trabalham com SAN. Entre esses aspectos, cabe citar a soberania alimentar,** a defesa da sustentabilidade do sistema agroalimentar baseado no uso de tecnologias ecologicamente sustentáveis e, por fim, a questão da preservação da cultura alimentar.***

Atualmente, os debates acerca do conceito de SAN visam sua qualificação, do mesmo modo que pretendem qualificar as ações que o envolvem. Isso pode ser percebido nos fóruns de debates da sociedade civil organizada, nas discussões envolvendo os governos e na atuação dos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional. O expressivo número de pesquisas acadêmicas na área, decorrentes do aumento do incentivo das instituições financiadoras para a realização de trabalhos sobre SAN, também indica a relevância do tema.****

Um dos temas da SAN que passam por esse processo de qualificação é o tema da cultura alimentar. Nesse contexto, o presente artigo propõe uma reflexão sobre a noção de cultura alimentar

e sua inserção nos debates sobre a SAN. Em primeiro lugar, aborda-se o conceito de cultura alimentar e o papel da cultura na alimentação. Chama-se atenção para os significados da alimentação, principalmente aqueles que traduzem a identidade de um grupo social – questão central do debate sobre cultura alimentar, bem como da-queles acerca de cidadania, prerrogativa da segurança alimentar e nutricional.

A seguir, mostra-se como os símbolos e significados que compõem a cultura agem sobre a alimentação. Discute-se a distinção entre o que é alimento e o que é comida. Trata-se das preferências alimentares, não apenas como substância alimentar, mas, sobretudo, como um modo, um estilo, um jeito de se alimentar. Jeito de comer que define não só aquilo que é ingerido como também aquele que o ingere. Assim, formação das preferências alimentares e da identidade são elementos socioculturais distintos das percepções nutricionais e econômicas acerca da alimentação. Esse é o enfoque dos estudos antropológicos sobre a temática alimentar.

Finalmente, apresenta-se como os estudos antropológicos sobre alimentação podem contribuir para o desenho das políticas de segurança alimentar e nutricional.

O QUE É CULTURA ALIMENTAR?

A proposta desta seção é tratar dos determinantes culturais para a alimentação. Para isso, busca-se melhor precisar o que é cultura alimentar, a partir de algumas abordagens antropológicas. Mais especificamente, pretende-se apontar que papel a cultura desempenha na alimentação humana.

Na antropologia, a cultura pode ser entendida como um *sistema simbólico*, ou seja, um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam o comportamento humano.⁹ Esses símbolos e significados são

* Definição extraída do documento oficial brasileiro preparado para a Cúpula Mundial de Alimentação (CMA) em Roma, 1996.

** Soberania alimentar é o direito dos países definirem suas próprias políticas e estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos. (Cf. projeto Fome Zero. Uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. Instituto da Cidadania, São Paulo, out. 2001).

*** O tema cultura alimentar surge no debate da segurança alimentar e nutricional como algo a ser respeitado. Segundo o conceito, "Todo país deve ser soberano para assegurar sua segurança alimentar, respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar." Definição extraída do documento oficial brasileiro preparado para a CMA, em Roma, 1996.

**** No ano de 2003, o Conselho Nacional de Pesquisa (CNPq) disponibilizou cerca de nove milhões de reais para projetos de pesquisa de interface com a segurança alimentar e nutricional.

partilhados entre os membros do sistema cultural, assumindo um caráter público e, portanto, não individual ou privado. Tal abordagem aceita a crítica de Marshal Sahlins¹⁶ à ideia de que a cultura é formulada por meio da atividade prática e do interesse utilitário. Para esse antropólogo, a cultura define a vida não por meio das pressões materiais impostas pelo cotidiano, mas de um sistema simbólico. Complementa essa concepção o argumento de Mary Douglas⁵ de que as regras que constituem o sistema simbólico são, em sua formulação, arbitrárias e possuem uma nítida intenção de disciplinar o comportamento humano.

À luz dessas afirmações, pode-se afirmar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Nesse caminho, vale dizer que essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é.

Símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam sobre a sociedade que se pretende analisar.⁵

É possível, ainda, argumentar que a cultura alimentar é constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância.¹¹ Ou seja, a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constitui como *novos hábitos*.

Um outro aspecto da cultura alimentar refere-se aquilo que dá sentido às escolhas e aos hábitos alimentares: *as identidades sociais*. Sejam as escolhas modernas ou tradicionais, o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e à nossa identidade social. Desse modo, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que *comidas* são associadas a povos em particular.¹¹ No Brasil, por exemplo, o arroz e o feijão são traços de nossa identidade nacional, pois são consumidos diariamente, de norte a sul do país, por milhões de brasileiros. No plano regional, há alimentos que funcionam como *demarcadores identitários regionais*, ou seja, pratos que estão associados à sua região de origem: o churrasco gaú-

cho, o vatapá e o acarajé baianos, o pão-de-queijo mineiro, entre outros.¹⁰

O PAPEL DA CULTURA NA ALIMENTAÇÃO

“Toda substância nutritiva é *alimento*, mas nem todo alimento é *comida*.” A afirmação de Da Matta remete ao aspecto *cultural* da alimentação e, por conseguinte, àquilo que a transforma em *comida*. A partir da diferenciação estabelecida pelo autor entre alimento e comida, é possível verificar o papel da cultura na alimentação.

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo *de-comer*, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. (Da Matta,⁴ p. 22)

Portanto, o que se come, quando, com quem, por que e por quem é determinado culturalmente, transformando o alimento (substância nutritiva) em comida. Comida de criança, comida de domingo, comida de festa etc. Esses são exemplos de classificações dadas aos alimentos. E ainda, como diria Barthes:¹ “Cada situação possui a sua própria situação alimentária”. Cabe citar, como exemplo, as particularidades das comidas de festa. Os docinhos tipicamente servidos em festas de crianças, casamentos etc. revelam a presença portuguesa em nossa cozinha.⁸

Um outro aspecto do papel da cultura na alimentação está na formação do *gosto*. Experiências de culturas em particular afetam a maneira como os indivíduos concebem e classificam as qualidades do gosto e como se formam as preferências pelos sabores (doce, amargo, salgado, picante etc.) de populações e individualmente. Além disso, em muitos sistemas culturais, o gosto e o olfato identificam e hierarquizam as classes de alimentos naquilo que é comestível em oposição ao que não é. De igual maneira, as propriedades visuais e de textura são outras características sensoriais que determinam se os alimentos são apropriados ou não dentro uma sociedade. Assim, a textura e o sabor constituem, em boa medida, o que é familiar nos alimentos e o que pode influir na aceitação de novos alimentos.¹³ As características visuais,

como a cor, forma e aparência de conjunto, também afetam a aceitabilidade e as preferências alimentares, pois configuram aspectos do simbolismo alimentar. Sobre essa dimensão simbólica, Bourdieu (1989) afirma que as pessoas e os extratos sociais se distinguem pela maneira como as pessoas usam os bens materiais e simbólicos de uma sociedade de acordo com o acesso a esses bens, dando sentido ao mundo social.

Sobre as propriedades de textura, Barthes¹ chama atenção para o importante papel que ela ocupa na seleção dos artigos alimentares. Na cultura ocidental, por exemplo, há uma oposição simbólica que determina a escolha por parte de *classes sociais* e de indivíduos dentro das classes. Essa oposição seria entre os alimentos *duros, crus e ásperos*, de um lado, e os alimentos *suaves, brandos e doces*, de outro.

Na sociedade brasileira, destaca-se a preferência pelo o que é *cozido* em detrimento do que é *cru*. Aqui, o *cozido* se apresenta em oposição ao que é *cru*, da mesma forma que *alimento* está para *comida*. Nesse sentido, o alimento cozido é algo social por definição.⁴ Cabe ressaltar a importância social do cozido enquanto um prato em nosso cardápio, bem como sua simbologia de congregação, expressada na mistura de variedade dos artigos alimentares, num mesmo prato, servidos em ocasiões que envolvem comensalidade.

A história do *gosto* liga-se à história do cotidiano em suas sutilezas e às estruturas sociais, culturais e ideológicas. Esse argumento está ancorado em Brillart-Savarin² que, ao escrever a obra *Fisiologia do Gosto*, aponta caminhos socioculturais de compreensão para tal questão que, a princípio, parece estar apenas sobre o domínio fisiológico.

Em termos mais gerais, procurou-se demonstrar que o significado simbólico e a significação nutricional dessas dimensões variam segundo o contexto cultural, assim como a inclinação individual em obedecer as regras impostas pela cultura.

QUESTÕES ANTROPOLÓGICAS GERAIS

A alimentação vem sendo analisada sob várias abordagens independentes e ao mesmo tempo complementares: a *abordagem econômica*, na qual a relação entre a oferta e a demanda, o abastecimento, os preços dos alimentos, renda e aces-

so aos alimentos são os principais componentes; a *abordagem nutricional*, com ênfase na composição dos alimentos, na preocupação com a saúde e com o bem-estar de grupos e indivíduos; a *abordagem social*, voltada para as associações entre a alimentação e a organização social do trabalho, a diferenciação social do consumo, os ritmos e estilos de vida; a *abordagem cultural*, interessada nos gostos, hábitos, tradições culinárias, representações, identidades práticas, preferências, repulções, ritos e tabus, isto é, no aspecto simbólico da alimentação.

A observação reforça o argumento de que comer não é apenas uma mera atividade biológica. Do mesmo modo, suas razões não são estritamente econômicas. A comida e o comer são, acima de tudo, fenômenos sociais e culturais e a nutrição, um assunto fisiológico e de saúde. Nesse caminho, vale o argumento de Barthes,¹ para quem as unidades alimentares que rodeiam a alimentação e que normalmente orientam o comportamento e as decisões dos consumidores – as socioculturais – são muito mais sutis que as unidades, normalmente manejadas por nutricionistas e economistas.*

No entanto, a comida, enquanto tal, foi menos interessante para a antropologia do que as suas implicações sociais. Dos anos 30 aos 60, o tema aparece em monografias sempre atrelado aos capítulos sobre sobrevivência e economia doméstica. Somente em 1966, nas obras de Raymond & Rosemary Firth, é que a comida assume o papel central. Isso talvez porque a comida e sua preparação fossem vistas como trabalho de mulher, e a maioria dos antropólogos fossem homens, ou porque o estudo da comida fosse considerado prosaico e pouco importante, comparado a outros, como a guerra.¹¹

As análises antropológicas se propõem, em grande medida, ao estudo de hábitos alimentares. Daí surgem as especificidades atribuídas a cada estudo para o desvendamento da cultura e das culturas alimentares, revelando comportamentos diversos centrados na comida. Ainda assim, até os anos 80, o tema não era relevante para a antropologia. A partir da década de 90, ocorrem mudanças significativas nesses estudos, ligados principalmente ao forte crescimento de um mercado mundial de alimentos.

* Essa afirmação não exclui a possibilidade, ou mesmo a necessidade, da troca de percepções entre os campos de conhecimento referidos, sendo essa troca uma diretriz metodológica fundamental para os estudos sobre alimentação.

Nesse contexto, vale a pena citar os objetos de alguns estudos que se ocupam do tema. São eles: a investigação da alimentação de populações humanas e grupos sociais e a relação com seu meio ambiente; a construção simbólica das culturas; as relações e estruturas sociais das sociedades; os determinantes socioculturais do consumo de alimentos, com ênfase doméstica às investigações dietéticas e de nutrição; e, por último, as relações históricas e evolutivas entre dieta e consumo no mundo e em culturas específicas.

A existência de diferenças entre o bem-estar nutricional de diferentes povos, ou mesmo dentro de uma mesma sociedade, também é considerada. Isso é feito com base nas disponibilidades ecológicas e do mercado de alimentos, e as diversas questões culturais que restringem ou limitam o acesso aos alimentos por grupos ou indivíduos. Conseqüências nutricionais e médicas das pautas culturais de consumo particulares, incluindo as pautas de divisão dos alimentos entre os membros do sistema cultural, também são consideradas. Embora a abrangência dos temas seja notável, essas possibilidades de estudos ainda não foram suficientemente exploradas.

A IMPORTÂNCIA DO ESTUDO DA CULTURA ALIMENTAR PARA A SAN

Entre os aspectos que compõem o conceito de segurança alimentar e nutricional, sublinha-se a preocupação com o respeito e a preservação da cultura alimentar de cada povo. Nesse sentido, cada país deve ter condições de assegurar sua alimentação, sem que lhe seja imposto um padrão alimentar estranho às suas características e tradições.

Essa concepção surge como uma reivindicação feita por grupos que percebem suas práticas alimentares ameaçadas pelos efeitos da *globalização*. Entre os efeitos nocivos, destaca-se a perda da soberania desses países em decidir o que produzir e comer. Também é denunciada a tendência global à massificação do gosto alimentar, observada a partir da preferência dos consumidores a produtos industrializados em detrimento dos produtos *in natura*. No Brasil, como em outros países em desenvolvimento, é possível perceber a ocorrência desse processo de massificação. Nos

últimos 30 anos, os hábitos alimentares dos brasileiros mudaram bastante. Essas mudanças são conseqüência dos variados processos de transformação relativos à produção e ao consumo de alimentos. A crescente padronização e homogeneização da alimentação por meio da produção industrial em massa e o aumento de monoculturas (como o caso da soja, no Brasil) geraram, ao longo das últimas décadas, o desmantelamento dos sistemas locais de produção, impactando diretamente na distribuição e consumo de alimentos. Além disso, esses processos afetam a diversidade alimentar e, conseqüentemente, o direito de cada pessoa ou grupo de exercer a livre escolha sobre o que consumir. Somam-se a essas transformações aquelas ligadas ao processo de urbanização e o ritmo de vida das cidades, regiões metropolitanas e periferias metropolitanas,* onde prevalece o consumo alimentar fora do domicílio.

Diante desse quadro, cabe destacar a importância dos estudos de antropologia da alimentação, que possibilitam a compreensão dos nossos padrões alimentares, suas origens, composição, seus valores simbólicos e uma série de aspectos que nos auxiliam na conscientização sobre o que somos por meio do que comemos. Isso significa dizer que a análise da cultura alimentar permite refletir sobre a especificidade dos diferentes campos que interagem quando práticas alimentares estão em foco. Por exemplo: a identidade étnica pode estar estreitamente relacionada a uma tradição culinária particular.⁵ Além disso, é possível resgatar alimentos que faziam parte do cardápio dos antepassados e que, hoje, estão relegados a um segundo plano. Modos de preparo, ingredientes, condimentos e uma série de elementos típicos da culinária de grupos determinados podem ser recuperados a partir desses estudos. As pesquisas sobre alimentação contribuem, ainda, para a valorização da diversidade alimentar, reforçando aspectos referentes à saúde e à nutrição.

No âmbito da segurança alimentar e nutricional, ressalta-se a relevância dos estudos das estruturas alimentares para a compreensão dos riscos ligados à adoção de práticas alimentares novas e distintas das tradicionais. Isso implica afirmar que a elaboração de políticas específicas deve considerar as características culturais dos grupos beneficiados. É o caso, por exemplo, das políticas voltadas

* A grande maioria da população brasileira (81%) reside, hoje, nas cidades (Dado do Censo 2000 – IBGE).

para remanescentes de quilombos, indígenas e caiçaras. Nesse sentido, o fracasso de algumas políticas públicas pode estar associado à ignorância dos seus executores. Ao desconhecer a realidade cultural de uma determinada população, eles criam políticas que não atendem adequadamente às necessidades desses grupos.

Veja-se o que ocorreu, por exemplo, com o programa do leite e óleo. Ligado à Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro, o programa visa atender famílias em situação de fome e desnutrição. Nesse programa, são distribuídos leite em pó e óleo de soja para que sejam misturados, já que essa mistura proporciona um aumento calórico. Assim, é explicado às pessoas atendidas pelo programa que o óleo facilita a absorção de nutrientes do leite. No entanto, grande parte das mães não prepara essa mistura. Por quê? Simplesmente porque não temos o hábito de beber leite com óleo, mas, sim, beber o leite e usar o óleo para fritar, cozinhar etc. Esse é um caso de ineficiência de uma política pública que não considera as práticas alimentares *nativas*.

Questões relativas à *cultura da fome* também precisam ser trabalhadas em cenários como o do Brasil, em que a fome se apresenta como um resultado fisiológico de um processo histórico, político, econômico e cultural. Sobre esse ponto, refiro-me a situações em que a fome é sentida e associada aos *mitos* ou *ritos* de uma sociedade, deslocando o sentido de compreensão da fome como um problema de caráter social para um problema espiritual ou religioso. É imprescindível o melhor entendimento sobre os significados atribuídos à fome por aqueles que a sentem, bem como sobre as estratégias coletivas e individuais para superá-la. E, ainda, os quadros referentes ao contexto da alimentação mundial. Nele assistimos a um deslocamento de pessoas e alimentos, uma separação crescente de produtores e consumidores, uma tendência cada vez mais em se consumir produtos industrializados – tendência esta que afeta o cotidiano e as práticas alimentares de toda a humanidade.

Por fim, não esgotando as possibilidades de estudos acerca da cultura alimentar e suas contribuições para a SAN, destaco a importância da questão de gênero no conteúdo desse tema. Vários estudos antropológicos apontam que a mulher es-

tabelece uma relação estreita com a alimentação, em seu aspecto cultural. Destacam-se os estudos que abordam a relação entre a comida e a imagem do corpo; outros tratam da relação entre domesticidade e liberação das mulheres; outros, ainda, das ligações entre comida e autoidentificação com gênero. Entre esses estudos, sublinham-se algumas definições: 1) a mulher vista como provedora dos alimentos para a família, agindo como porteiro;* 2) ela é compreendida a partir da noção de *feminização da pobreza*, que evidencia que a fome, assim como outros problemas sociais, atinge mais mulheres do que homens.⁷ Para além desses, estão outros estudos que apontam para o lugar ambíguo que a mulher ocupa na questão da SAN. Ela continua como responsável pelo ambiente doméstico e, daí, pela alimentação. Entretanto, no campo político, não ocupa arenas importantes de decisão como sujeito de políticas que afetam seu cotidiano.¹⁴ Usualmente, tais políticas ignoram as experiências construídas pelas mulheres ao exercerem a responsabilidade pela amamentação e a alimentação da família. A partir desse quadro, é preciso pensar o papel da mulher e o lugar que ela ocupa nas decisões políticas sobre SAN.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se dizer que as situações em relação à comida são aprendidas bem cedo e que o que aprendemos está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados.¹¹ A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital, essencial e cotidiana. Esse aprendizado, inserido em diferentes gramáticas culturais, determina as categorizações dos diferentes alimentos por intermédio de princípios de exclusão e associação entre alimentos, das prescrições e proibições tradicionais e religiosas, dos ritos da mesa e da cozinha, ou seja, de toda a estrutura da alimentação cotidiana. Os diferentes usos de cada um dos alimentos, sua ordem, sua composição, suas combinações, a hora e o número das refeições diárias, tudo está codificado de um modo preciso. Isso influi na eleição, na preparação e no consumo dos alimentos, sendo resultado de um processo social e cultural cujo significado e cuja

* Expressão empregada por Rossi para designar o papel da mulher como aquela que determina os alimentos que entram na casa para o consumo posterior.

razão devem ser buscados na história de cada sociedade ou cultura. De igual maneira, quando se fala em alimentação, devem ser observados os contextos marcados pela sua ausência. Em outras palavras, deve-se lançar luz sobre a fome e seus significados, bem como as estratégias de sobrevivência criadas pelos grupos vulneráveis para suprir a fome, que podem contribuir muito para a compreensão de suas causas e, posteriormente, sua erradicação.

No entanto, o conhecimento sobre esses aspectos ainda é muito incipiente. A experiência brasileira revela o desconhecimento, por parte de seu povo, de questões importantes ligadas à alimentação. O que comemos, por que comemos, a origem dos alimentos, suas conseqüências para a saúde etc. são assuntos pouco debatidos. Obviamente, uma população mal alimentada e com fome não se detém sobre tais questões. Todavia, os debates promovidos pela sociedade no Brasil e o papel protagonista que o país ocupa nessa temática ensinam que há alternativas. Talvez nossa fragilidade alimentar seja nossa maior força. Ela traz a indignação e, conseqüentemente, a energia necessária para se debater e produzir conhecimento sobre o tema.

A antropologia da alimentação se propõe, grosso modo, a realizar esses estudos. E, apesar das possibilidades apresentadas, os estudos dos antropólogos tiveram e têm, ainda, pouco impacto sobre as políticas alimentares e nutricionais, talvez pelo fato de estarem distantes de questões que, de fato, envolvem diretamente a política, ou seja, que proporcionariam o melhor desenho de políticas por meio da compreensão sobre as *culturas alimentares*. São necessários estudos que apontem as causas socioculturais, políticas e eco-

nômicas que estão na raiz das mudanças nas pautas alimentares e nutricionais de cada país, em todo mundo.¹³ Ou como as famílias, grupos ou indivíduos organizam seus recursos alimentares potenciais. Mais especificamente, pesquisas que apontem os efeitos dos diferentes tipos de políticas alimentares e econômicas sobre a escolha dos alimentos, quais alimentos são consumidos, assim como o significado desse consumo. E, ainda, vemos hoje a necessidade de estudos que apontem para uma compreensão sobre as *enfermidades da civilização* relacionadas com a dieta, como é o caso da obesidade, da hipertensão e da diabete – sendo esta última relacionada a possíveis conexões com o gosto.

Essas são, portanto, algumas das possibilidades de estudos sobre a alimentação. Possibilidades que não se esgotam neste artigo nem no presente, tendo em vista o caráter dinâmico da cultura e as mudanças culturais que esse dinamismo proporciona. No entanto, para a questão aqui em foco, vale sublinhar uma característica cultural que pouco mudou durante toda a história de nossa civilização, qual seja, o importante papel que a mulher desempenha na alimentação. Em termos objetivos, ocorreram mudanças ligadas ao ritmo de vida moderno impactando sobre o ambiente doméstico e familiar, bem como a conquista pela mulher de espaços antes não ocupados. Entretanto, eles não foram suficientes para romper a estreita relação estabelecida entre as mulheres e a alimentação. Relação simbólica e concreta observada nas situações mais cotidianas. Portanto, destacar esse problema significa ressaltar a relevância que a questão da mulher deve assumir não só nos estudos sobre cultura alimentar, mas em todos os temas ligados à SAN.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Barthes R. Toward a psychosociology of contemporary food consumption; In Forster E, Forster RL (edi.) *European Diet from Pre-Industrial to Modern Times*. Nova York: Harper & Rom; 1975, 47-59.
2. Brillat-Savarin J A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras; 1995.
3. Contreras J, org. *Alimentação e cultura: necessidades, gostos e costumes*. Barcelona: Universidade de Barcelona; 1995.
4. Da Matta R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco; 1986.
5. Douglas M. *Pureza e perigo*. São Paulo: Editora Perspectiva; 1976.
6. _____. *Deciphering a Meal and Self-evidence*. In: *Implicit Meanings*. London: Routledge & Kegan Paul; 1975, 37-53.
7. Field D. *Putting food first*. In: Barndt D, org. *Women working the NAFTA food chain: women, food and globalization*. Toronto: Second Stories Press; 1999.
8. Freyre, G. *Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de doces e bolos do Nordeste do Brasil*. Companhia das Letras; 1968.
9. Geertz, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar; 1979.

10. Menasche R, Maciel ME. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Rev Democ Viva. Especial Segurança Alimentar 16. Rio de Janeiro: Ibase; mai-jun 2003, 3-7.
11. Mintz S. Comida e antropologia: uma breve revisão. Rev Bras Ci Soc 2001;16 (47):31-42.
12. Menezes F. Segurança alimentar: um conceito em disputa e construção. Rio de Janeiro: Ibase; 2001.
13. Messer E. Perspectivas antropológicas sobre a dieta. In: Contreras J, org. Alimentação e cultura. Barcelona: Universidade de Barcelona; 1995.
14. Nobre M. As mulheres e as políticas de combate à fome. Folha Femin 2001; 29.
15. Rossi PH. Study of the basis for changing food attitudes, quartermaster food and container. Institute Armed Forces, Research Engineer Com. Chicago: Quartermaster Corp US Army; 1958.
16. Sahlins M. Cultura e razão prática. Rio de Janeiro: Zahar; 1979.

Submetido: 10/maio/2004
Aprovado: 2/jul./2004