

COMIDA E ANTROPOLOGIA

Uma breve revisão

Sidney W. Mintz

Desde seu início como uma ciência da observação próxima a disciplinas como a história natural, a antropologia mostrou grande interesse pela comida e pelo ato de comer. Dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. Não é de surpreender, portanto, que o comportamento comparado relativo à comida tenha sempre nos interessado e documentado a grande diversidade social. Também não espanta que os antropólogos, desde o começo, tenham se fascinado pela ampla gama de comportamentos centrados na comida.

Como precisamos comer para viver, nenhum outro comportamento não automático se liga de modo tão íntimo à nossa sobrevivência. Como Audrey Richards assinalou há muito tempo, o impulso de comer é mais forte do que o impulso sexual (Richards, 1948 [1935]). A prosperidade nos leva a esquecer o quanto a fome pode ser impositiva, mas mesmo nesses períodos os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção. Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição

central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. Nossos filhos são treinados de acordo com isso. O aprendizado que apresenta características como requinte pessoal, destreza manual, cooperação e compartilhamento, restrição e reciprocidade, é atribuído à socialização alimentar das crianças por sociedades diferentes. Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência, como atesta a amada madeleine de Proust, o caso mais famoso.

Comer é uma atividade humana central não só por sua freqüência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha. Para cada indivíduo representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das idéias por meio de nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade. A comida “entra” em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciado – “encarnado” – a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos.

Desde que o teólogo escocês William Robertson Smith estudou o sacrifício e a comida nos anos 80 do século XIX, a antropologia tem se ocupado com a comida, e, particularmente, com os papéis que desempenha na organização da vida social. Por exemplo, as discussões de Bronislaw Malinowski sobre o inhame na vida trobriandesa (Malinowski, 1965 [1935]; 1950 [1922]) nos conduzem por fenômenos como o exercício de poder dos chefes e a redistribuição da comida; os laços matrilineares de parentesco ao longo dos quais se move o alimento, em suas funções de nutrição, exibição e a linha viva entre a afinidade e a consanguinidade; a competição por prestígio entre os fazendeiros trobriandeses na produção de seus inhames; e assim por diante.

A comida enquanto tal – isto é, intrinsecamente enquanto comida – tem sido, talvez, um objeto menos interessante para a antropologia do que suas implicações sociais. Porém, isso muda quando nos deparamos com o livro de Audrey Richards, aluna de Malinowski, *Land, labour and diet in Northern Rhodesia* (Richards, 1951 [1939]). Nele, as funções sociais da comida são tratadas longa e admiravelmente, mas a própria comida também recebe muita atenção. O ensaio de Richards, uma das melhores monografias já escritas na antropologia da comida, ilustra de maneira bela a afirmação de Alfred Kroeber de que a cultura é o modo como as pessoas se relacionam mutuamente estabelecendo relações com seus materiais culturais (Kroeber, 1948).

Nos sessenta e tantos anos decorridos desde a publicação do livro de Richards, a antropologia da comida e do comer continuou a crescer, mas as tarefas de pesquisa com que seus praticantes lidam se transformaram quase inteiramente. A seguir, quero falar sobre algumas das maiores referências neste campo ao meu ver e comentar os estudos contemporâneos. Quase todos os estudos de comunidade ou da cultura material que se escolha examinar, publicados entre os anos 30 e 60, contêm um ou dois capítulos sobre a sobrevivência e a economia doméstica, em que a comida e a sua busca são mencionadas. Mas obras como *Malay fishermen* (1966 [1946]), de Raymond Firth, ou *Housekeeping Among malay peasants* (1966 [1943]), de sua mulher Rosemary, se destacam porque em ambas a comida assume um papel central. No entanto, não há muitas monografias desse tipo. Talvez porque a comida e sua preparação fossem vistas como trabalho de mulher, e a maioria dos antropólogos fosse composta por homens; ou porque o estudo da comida fosse considerado prosaico e pouco importante, comparado ao da guerra, da sucessão na chefia ou da magia e da religião. Mas qualquer que seja a razão, mesmo nos anos 80 (o que poderia ser considerado bem tarde), quando Jack Goody publicou *Cooking, cuisine and class* (1982), o estudo antropológico da comida ainda não tinha renascido como tema.

Notam-se mudanças significativas nesse estudo com o aparecimento de um mercado mundial

de alimentos. Os antropólogos tradicionalmente concentraram seus esforços em sociedades que eram pequenas, não ocidentais e que não tinham máquinas de fazer máquinas, e cujos povos baseavam a maioria de suas relações sociais no parentesco ou na localidade. Essas sociedades ditas “primitivas” eram, em geral, explicadas em seus próprios termos. Isto é, a produção, a distribuição e o consumo em tais sociedades tendiam a ser partes intimamente relacionadas de um único sistema. Digo “tendiam”, porque nenhum dos sistemas tem fronteiras perfeitas. O trabalho pioneiro de Alexander Lesser (1961) sobre campos sociais mostrou de maneira eloqüente que a resistência de Durkheim à idéia de sociedades como sistemas fechados era inteiramente sólida. Mas alguns sistemas são mais amarrados, outros menos. O círculo kula, por exemplo, contrasta com as relações trobriandesas cotidianas. O roubo dos rebanhos Dinka pelos Nuer captura nosso olhar porque são rebanhos Dinka e não Nuer (Sahlins, 1961). Tais casos podem sugerir alguma distorção e possivelmente um auto-engano no modo como os antropólogos atribuem o isolamento, a auto-suficiência e a autarquia às sociedades estudadas. Mas em obras como *The Nuer*, de Evans-Pritchard, a de Malinowski sobre os trobriandeses, ou *We, the tikopia*, de Firth, a unidade de produção, distribuição e consumo que tipifica cada um desses sistemas alimentares facilitou muito o estudo. Por outro lado, as análises de comunidades humanas no mundo moderno se tornaram mais complexas graças à crescente interconexão econômica das localidades. Tantas pessoas no mundo inteiro não mais produzem o que consomem ou consomem o que produzem, e tanta comida flui e em tal volume e velocidade, que a unidade de produção e consumo muitas vezes se perde ou se oculta.

É um engano, porém, supor que a transição da auto-suficiência e do isolamento para a interdependência e a globalidade aconteceu de maneira repentina. A difusão mundial de certos alimentos, como os que foram primeiro cultivados no Novo Mundo, é muito mais antiga do que a chamada “globalização”, e é importante continuar lembrando os entusiasmados globalistas – que parecem ser tantos – dessa verdade tão pouco espetacular. A di-

fusão do milho, da batata, do tomate e da pimenta-do-reino, da mandioca e do pimentão, do amendoim e da castanha, tanto no Novo quanto no Velho Mundo, não precisaram de transporte aéreo, de cientistas de aventais brancos, do McDonald’s, nem de engenharia genética – nem tampouco de propaganda, e muito menos de antropólogos – e começou a acontecer há quinhentos anos. O milho, o tomate e o pimentão, no Mediterrâneo; a introdução do cultivo da batata pela Europa Central, da Irlanda à Sibéria; o rápido sucesso da pimenta-do-reino em Szechwan, África Ocidental e Índia; em seguida, a popularização de chá, café, açúcar e chocolate pela Europa (só o último sendo nativo do Novo Mundo) são algumas lembranças da transformação revolucionária dos hábitos alimentares, para o leste e para o oeste, há cinco séculos.

A comida foi então um capítulo vital na história do capitalismo, muito antes dos dias de hoje: como alimentar pessoas, e como fazer dinheiro alimentando-as. No Brasil, no Caribe e mais tarde por toda parte, o capitalismo tinha como alvo a satisfação de antigos desejos por novos meios, e, assim, ajudou a fazer o mundo global, muito antes de nossos dias. Durante dois séculos, a cana-de-açúcar banuiu implacavelmente o mel, o açúcar de bordo, a alfarroba e todos os outros adoçantes, exceto para produção de especialidades enfrentando seu principal desafio, açúcar de beterraba, apenas em meados do século XIX. As plantações de cana-de-açúcar, junto com as fazendas de café, as destilarias de rum e as lavouras de tabaco, instigadas pelo chá da China, dissolveram as fronteiras entre o alimento e a droga, estimulando apetites dos novos proletários, e facilitando o sucesso do capitalismo nas terras do coração da Europa. Os séculos seguintes assistiriam à criação das *banana republics*, como parte da criação das plantações de banana e dos mercados de consumo de banana; enquanto a Argentina, o Canadá, a Austrália e a Nova Zelândia aprendiam a alimentar o Ocidente com suas ovelhas, carnes em conserva, trigo e manteiga. A África começaria a produzir óleos de palmeira e de coco em larga escala, mesmo quando muitos de seus lavradores abandonavam o trigo sarraceno e os tubérculos tradicionais em prol da mandioca.

Entretanto, a despeito dessas grandes mudanças, é verdade que as últimas duas décadas assistiram a uma difusão sem precedentes de novos alimentos e novos sistemas de distribuição em todo o globo. A invasão da Ásia pela *fast food* norte-americana é um importante exemplo dessa mudança (Watson, 1997), assim como houve, inversamente, uma grande e rápida difusão de restaurantes familiares asiáticos nos Estados Unidos (Mintz, s/d.). Aqui temos dois exemplos, inteiramente diferentes e não relacionados, de como o capitalismo opera. No caso das comidas asiáticas na América do Norte, milhares de famílias da China, da Malásia, da Tailândia, do Vietnã, do Camboja, das Filipinas e de outros lugares, arriscaram suas economias abrindo pequenos cafés, restaurantes e deliveries de um extremo a outro dos EUA. E os norte-americanos tiveram oportunidade de experimentar novos conceitos de refeição, novas idéias sobre a relação entre a proteína animal e outras comidas. Esses empreendimentos, muitos dos quais fracassaram no primeiro ano, são condizentes com a história do primeiro capitalismo, e a coragem desses empreendedores é inspiradora. Em contrapartida, a difusão dos restaurantes norte-americanos *fast food* na Ásia tem uma aparência corporativa: apenas os acionistas arriscam. Como documentam os ensaios do livro editado por James L. Watson sobre o McDonald's, *Golden arches east*, na Ásia, essas empresas são também encaradas de maneira diferente. Na China, por exemplo, comer no McDonald's é sinal de mobilidade ascendente e de amor pelos filhos. Onde quer que o McDonald's se instale na Ásia, as pessoas parecem admirar a iluminação feérica, os banheiros limpos, o serviço rápido, a liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças. Mas também percebe-se que eles gostam mais dessas coisas do que propriamente da comida! Uma pequena história cotidiana pode ilustrar a maneira pela qual um lugar, como o McDonald's, se transforma em um espaço onde se acumulam valores mais importantes do que os que normalmente seriam creditados a uma refeição rápida: uma senhora que não se dá bem com a nora espera no McDonald's por seu neto a caminho da escola de manhã e lhe compra um sanduíche. A

lanchonete passa a ser, então, o ponto de encontro dos dois. Neste caso, podemos também inferir como esse tipo de lugar oferece aos clientes uma oportunidade de se identificar com o poder norte-americano. Yan Yunxiang cita um entrevistado que diz:

O *Big Mac* não tem um gosto muito bom; mas a experiência de comer neste lugar me faz sentir bem. Às vezes chego a imaginar que estou sentado num restaurante em Nova York ou em Paris (Yan, 1997, p. 49).

Aprendemos, portanto, que o produto que o McDonald's vende e o que as pessoas compram não são necessariamente a mesma coisa, ainda que a empresa tenha sucesso financeiro. Mas o fato de que tantas pessoas em sociedades outrora descritas como extremamente conservadoras estejam prontas a experimentar comidas radicalmente diferentes é uma evidência de que os comportamentos relativos à comida podem, às vezes simultaneamente, ser os mais flexíveis e os mais arraigados de todos os hábitos.

Como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos freqüentemente com questões relativas à identidade. Todos sabemos que os franceses supostamente comem rãs e caracóis; os chineses, arroz e soja; e os italianos, macarrão e pizza. Mas a espantosa circulação global de comidas e a circulação paralela de pessoas levantam novas questões sobre comida e etnicidade. Seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto; a China abandonaria sua versão do socialismo mais facilmente do que o arroz. E, no entanto, a população desses dois países mostra uma extraordinária disposição para experimentar novas comidas. Parece, então, que uma estranha congruência de conservadorismo e mudança nos acompanha sempre no estudo da comida. Sangmee Bak, escrevendo sobre o McDonald's em Seul, explica como essa rede de lanchonete se tornou um símbolo do Ocidente, e como as pessoas que defendem a cozinha coreana resistem à sua instalação (Bak, 1997). Embora todos os alimentos sejam lo-

calmente produzidos, na Coréia o McDonald's é visto como intruso, invasor.

Numa escala mais ampla, em *Rice and self*, de Ehmiko Ohnuki (1993), o arroz no Japão é avaliado em toda sua complexidade política e cultural. A defesa econômica da produção local de arroz está de acordo com as concepções míticas e românticas que cercam esse alimento – símbolo chave do espírito japonês –, de tal modo que esse livro é quase uma leitura do caráter nacional através do estudo de um único alimento.

Pode-se encontrar estudos semelhantes em uma série de outros trabalhos mais recentes. Steve Penfold descobriu que os *doughnuts* (roschas assadas, de massa semelhante à dos “sonhos”) são um símbolo surpreendente do patriotismo canadense e do anti-americanismo (Penfold, no prelo). Embora o *doughnut* seja produzido em larga escala nos Estados Unidos, a marca Tim Horton – em homenagem a um astro do hóquei já falecido – surgiu como símbolo da modéstia e informalidade do Canadá. Em contrapartida, os norte-americanos são considerados arrogantes, comerciais e carentes de calor humano.

Também surpreendente é o caso da sopa de massa vietnamita chamada *pho bo*, oriunda do norte do país. Thach Giao Truong (s/d.) descobriu que a *pho bo* tinha suplantado rapidamente a sopa de massa típica do sul do país desde a união do Vietnã do Sul e do Norte, tornando-se um símbolo da identidade nacional emergente.

A tortilla, no México, é um outro exemplo em que um produto passa a ser símbolo poderoso de identidade nacional, segundo Jeffrey Pilcher, em *Que vivan los tamales!* (1998). Contudo, a análise mostra que a modernização do país tornou a cozinha e a dieta mestiças mais habituais do que as comidas tradicionais do passado asteca. Não deve nos surpreender o fato de que certas comidas consideradas marcadores étnicos – por exemplo, macarrão, *croissants*, *bagels*, pizza, o *croque monsieur* – estejam perdendo hoje esse rótulo, tornando-se, dentro do mercado global de alimentos, o que eu chamaria de comidas etnicamente neutralizadas. As comidas se tornam étnicas; e também deixam de sê-lo.

A comida como índice de mudança social está relacionada a todos esses fenômenos. Exce-

lente exemplo é o pioneiro *Food, gender and poverty in the Ecuadorian Andes* (1988), de Mary Weismantel, que analisa em conjunto as mudanças na economia do Equador, o fluxo dos homens do campo para a cidade, o conseqüente aumento do número de mulheres na miséria e a nova dieta dos trabalhadores andinos. Weismantel nos permite ver como a comida da cidade adquire um significado especial por ser *da cidade*, enquanto a cevada e as favas perdem sua atração justamente porque não são “comida da cidade”. A autora demonstra que a emigração do trabalho masculino alterou a vida rural no âmbito local, e que a comida serve de portadora de significado na medida em que velho e novo, urbano e rural, masculino e feminino, índio e não-índio, são socialmente conjugados.

Mudanças de outra ordem são documentadas em diversos textos recentes. O volume organizado por Jun Jing, *Feeding China's little emperors* (2000), mostra como as políticas de população da China influenciaram os cuidados com as crianças, a socialização e até a nutrição. Os avós tendem a concentrar toda sua atenção no único neto homem que terão, para entretê-lo e satisfazer suas vontades. Mas o caso não é tão simples. Aumentos consideráveis no consumo de proteína animal, o uso crescente de alimentos preparados, o aparecimento da categoria “comida de criança” e outras inovações sugerem que a dieta da China está realmente mudando. Isso ocorre porque forças maiores estão operando e não simplesmente porque “o gosto” das pessoas está mudando. Diante do material sobre o McDonald's e dos hábitos alimentares chineses, e reconhecendo a disposição dos pais em satisfazer as preferências alimentares das crianças, salientei em outro artigo que

[...] a escolha de um restaurante levanta a possibilidade de que os pais acreditem que a criança conhece alguma coisa que eles não conhecem, e que o que ela conhece é digno de ser conhecido. Estou preparado para acreditar que as crianças sempre estiveram prontas a expressar suas opiniões, mas no leste da Ásia o que é novo é que os pais prestem atenção nelas (Mintz, 1997, p. 200).

Existem análises afins no livro organizado por Carola Lentz, *Changing Food habits* (1999). Os artigos acrescentam dados à nossa compreensão etnográfica de como os hábitos alimentares estão se modificando na África, Europa e América do Sul. Ayse Çaglar, por exemplo, oferece um quadro criativo de como os alemães se tornaram apreciadores do prato turco *döner kebab*, e das relações antes não reveladas entre essa humilde comida de imigrantes, produzida para os anfitriões alemães, e questões maiores de imigração e preconceito étnico (Çaglar, 1999).

Graças à associação das mulheres com a comida e com o cozinhar, e dos homens com a caça e a política, desenvolveu-se uma importante literatura dedicada à comida e ao gênero. Parte dela trata da relação entre a comida e a imagem do corpo; outros livros tratam da relação entre domesticidade e liberação das mulheres; outros, ainda, das ligações entre comida e auto-identificação com gênero. No volume de 1998 organizado por Carol Counihan e Steven Kaplan, *Food and gender*, Miriam Kahn explora a insistência na lavoura do taro (*Colocasia esculenta*) e em seu consumo numa comunidade Papua da Nova Guiné. Lá, o taro é um poderoso símbolo de masculinidade e a principal comida ritual nas festas políticas. Embora muitas comidas novas venham invadindo a sociedade, Kahn mostra como o abandono do taro requereria um rearranjo social e simbólico considerável nessa comunidade. Uma vez mais, o novo e o tradicional se revelam em complexa interação.

Como uma grande parte de seu trabalho se concentrava em povos sem uma tecnologia de máquinas, e para quem a comida era uma das preocupações mais importantes, se não a mais importante da vida diária, os antropólogos mostraram desde cedo um interesse considerável na tecnologia de busca e de uso da comida nas culturas que estudavam. É digno de nota que os primeiros museólogos, como Otis T. Mason (1895) e Clark Wissler (1927), usaram esse interesse para mapear e categorizar povos tecnicamente mais simples. As “áreas alimentares” de Wissler dividiam as Américas nativas segundo os alimentos prevaletentes dos povos aborígenes. O livro *Cultural and natural areas of native North America*, de Kroeber

(1947), segue essa tradição, pois se dedica ao estudo do clima, da vegetação natural e da distribuição cultural. Os americanistas sabiam que havia poucos animais domesticados no Novo Mundo – os camelídeos dos Andes, o porquinho da Índia, o pato “de Moscou” (*Cairina moschata*), a abelha sem ferrão e o peru eram dos poucos que havia. Estavam interessados nesses e em outros exemplos da descoberta de domesticação de animais no Novo Mundo independentemente do contato com qualquer outra civilização, e da demonstração que essa descoberta fazia da genealidade dos nativos americanos, cuja origem era, é claro, asiática. Mas não foram eles que fizeram os estudos pioneiros de espécies únicas de plantas ou animais. O livro do médico britânico, Redcliffe Salaman, inaugurou esse gênero de análise. *The history and social influence of the potato* (1970 [1949]) marcou época, relacionando a batata às civilizações andinas, de um lado, e à natureza da política irlandesa, de outro. Passou-se meio século antes que o modelo que oferecia fosse retomado, desta vez por um antropólogo. Meu livro, *Sweetness and power* (1985), um estudo da sacrose, procurou relacionar as colônias às metrópoles européias, os escravos do Novo Mundo aos proletários do Velho. *La historia de un bastardo* (1988), iluminadora monografia de Arturo Warman sobre o milho, que foi publicada alguns anos depois, fez mais ou menos o mesmo com a disseminação global dessa estranha planta americana. Pouco depois, três obras sobre a pimenta-do-reino, *Peppers* (1992), de Amal Naj, *Capsicum y cultura* (1986), de Janet Long-Solís, e *Chilies to chocolate* (1992), organizado por Nelson Foster e Linda Cordell, examinavam essa notável comida picante e sua difusão fulminante em todo o globo. Certamente as celebrações do quinto centenário deram grande ímpeto aos estudos das realizações do Novo Mundo relativas ao cultivo. Logo depois, os livros de Edmundo Morales (1995) e Eduardo Archetti (1997) sobre o porquinho da Índia provaram que não só as plantas do Novo Mundo podiam ser interessantes. E a voga continua, com novos livros sobre o bacalhau, o ruibarbo, o chocolate, e muitos outros animais, plantas, sabores e alucinógenos.

Muito mais poderia ser dito sobre esse assunto. Não dei atenção a substâncias expansivas da consciência nem ao canibalismo; ou a algumas das principais monografias sobre comida e rituais. Mas antes de concluir, poderia ser útil lançar um olhar para o futuro da antropologia da comida, particularmente no contexto do quadro da alimentação mundial. O deslocamento de pessoas e alimentos, a separação crescente de produtores e consumidores, a disposição cada vez maior em consumir alimentos preparados, o declínio da habilidade culinária das classes médias e outras tendências, particularmente no chamado mundo desenvolvido, poderiam nos levar a perguntar se, afinal, haverá qualquer coisa que os antropólogos da comida possam estudar nos próximos cinqüenta anos. A prudência nos aconselharia uma resposta positiva. É preciso ter em mente que todas as grandes mudanças das últimas décadas foram previstas com base nos baixos custos artificiais dos combustíveis fósseis, o baixo valor histórico das terras no Novo Mundo e a quase total derrota mundial do socialismo. Qualquer acontecimento que possa levar a uma contração significativa do mercado, a curto ou a longo prazo, reverterá, de maneira muito rápida, as tendências que venho descrevendo. Tão poucos de nós tiveram de enfrentar pessoalmente uma real escassez de dinheiro ou material – escassez que afetasse pessoalmente nossas oportunidades de comer em excesso – que uma recessão séria ou uma decadência do mercado seria difícil de imaginar. A maioria das pessoas nascidas na década de 30, porém, não têm dificuldade em imaginar tal coisa.

Mas, para além dessa possibilidade, estão os problemas associados ao constante aumento populacional no mundo. Em um simpósio recente (Waterlow *et al.*, 1998), a principal questão que se colocava era: é possível alimentar uma população mundial com mais de 8 bilhões de pessoas? (o número é impressionante, mas nenhuma autoridade parece esperar menos do que isso da população mundial daqui a cinco ou seis décadas). Se essa população pode ser alimentada adequadamente é questionável – conclusão a que se chegou. Os participantes do simpósio são otimistas, ao contrário de David Pimentel e outros autores (por exem-

plo, Pimentel e Giampietro, 1994) que prevêem contrações significativas em dietas com o aumento da população, particularmente nos Estados Unidos. Sua previsão é de que a população dos Estados Unidos dobrará até 2050, a terra arável se reduzirá à metade, as exportações de alimentos terminarão, o custo da comida aumentará de maneira considerável – atingindo, possivelmente, 50% da renda *per capita* total – e o consumo de proteína animal *per capita* terá uma abrupta redução. Contudo, Pimentel não tem dúvida de que a América pode alimentar a si mesma. Já Lester Brown, do *World Watch*, prevê problemas ainda mais sérios para a República Popular da China (Brown, 1994), apesar do notável controle de natalidade. De fato, Brown conclui que chegará o momento em que não será possível alimentar o povo chinês.

Nesse cenário mundial, o fato de o especialista ser otimista ou pessimista faz muita diferença, afinal, ninguém pode prever o futuro; os estudiosos apenas projetam idéias sobre ele, as quais podem ser bastante úteis. Mitchell, Ingco e Duncan (1997) são otimistas, e pelo menos alguns de seus números são animadores. A produção mundial de cereais, por exemplo, aumentou em 2,7% ao ano desde 1950, enquanto a população mundial cresceu a uma taxa muito menor. O rendimento dos cereais também cresceu a uma taxa de 2,25% ao ano durante esse período. Milhões de pessoas ainda sofrem de desnutrição crônica, mas esses autores afirmam que a situação alimentar do mundo está melhor hoje do que nunca, e talvez estejam certos. O consumo *per capita* em economias em desenvolvimento, medido por calorias, aumentou aproximadamente 27% desde a década de 60; espera-se que a melhora continue. Apenas na África o crescimento da população superou a produtividade, e muitos países africanos não podem controlar os ganhos com a exportação para sustentar-se sem ajuda.

Talvez ainda mais interessantes sejam as observações destes autores sobre os novos padrões de consumo, tanto na África quanto em qualquer outro lugar. Por exemplo, “desde 1961, o consumo *per capita* de arroz no Japão”, caiu de aproximadamente 107 kg para menos de 65 kg, enquan-

to o consumo de carne aumentou de 5 para quase 40 kg” (Mitchell, Ingco e Duncan, 1997, p. 73). Embora menos extremas, mudanças semelhantes ocorreram na Malásia, no Nepal, em Singapura, na Tailândia e em Taiwan. Assim, no caso japonês, o consumo de arroz caiu praticamente pela metade em menos de quarenta anos, enquanto o consumo de carne aumentou oito vezes; o mesmo perfil geral de mudança vale para os outros casos.

O arroz está suplantando os tubérculos em muitas áreas outrora dependentes deles, como em grande parte da África. Contudo, em lugares onde este cereal é tradicionalmente um item da dieta, particularmente na Ásia, o pão comprado em lojas começa a suplantá-lo à medida que mais mulheres passam a trabalhar fora. A divisão sexual do trabalho tende, nesse caso, a desfazer as distinções existentes entre o meio rural e o urbano. Em toda parte, as dietas rurais incorporam mais gêneros de primeira necessidade do que as dietas urbanas. As calorias ditam a escolha do alimento rural porque as pessoas precisam de todas as calorias que puderem obter. Mas com maiores rendimentos e menor produção física, como acontece em muitas cidades, os consumidores urbanos começam a procurar uma maior variedade.

As comidas escolhidas pelas pessoas indicam uma padronização em nível mundial. Como sugerido acima, em dietas que incluem tubérculos e cereais, uma característica regular do aumento da renda é a diminuição do consumo de tubérculos e o aumento do consumo de cereais. Porém, se a renda continua a subir, o consumo de cereais atinge o máximo, e só decai quando é substituído pela proteína animal e por alimentos assados. A China é um bom exemplo desse movimento de consumo. De 1961 a 1984, o consumo *per capita* de cereais aumentou de 120 para 233 kg. Porém, em seguida, começou a cair simultaneamente ao aumento do consumo de carne, que triplicou entre 1961 e 1990. Trata-se de um padrão típico da Ásia, não só dos chamados “cinco tigres”, mas também de nações como o Nepal. Na África, o arroz começou a superar a mandioca, o que é um fato notável já que, anteriormente, a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) nativa da América, suplantara outros tubérculos nativos da África, especialmente o inhame.

O aumento de poder aquisitivo parece, assim, resultar em claros paralelos de preferência. Alguns estudiosos afirmam que esses paralelos revelam predisposições próprias dos consumidores. De modo semelhante, outros dirão que as necessidades humanas são não só genericamente infinitas, mas que também crescem em escala, segundo suas definições. Diferentes fatores, entretanto, concorrem para isso. Entre eles, observa-se a imitação das pessoas socialmente privilegiadas, a identificação simbólica com o poder externo e a percepção de que não se pode ser moderno enquanto houver tempo suficiente para fazer o que se queira.

A partir dessas reflexões é possível traçar um padrão de consumo nos países pobres: a princípio com uma orientação puramente calórica, as pessoas passam a substituir os tubérculos pelos cereais, e quando o consumo de cereais chega ao máximo, começam a acrescentar a proteína animal. Essa seqüência implica em prosperidade. Nos países desenvolvidos, a obesidade, problemas circulatórios e cardíacos e muitos outros males são atribuídos a uma dieta que, ao longo do tempo, parece infelizmente ser a mesma aspirada nos países mais pobres, e que, muitas vezes, é alcançada nos países em desenvolvimento.

Diferenças de classe em padrões alimentares estão agora mais integradas a diferenças entre os países desenvolvidos e aqueles em desenvolvimento; o mercado mundial de alimentos acarreta mudanças mais rápidas e menos desvios. Isso explica o fato de que, cada vez mais, grupos privilegiados de assalariados e empresários chineses começam a comer em massa pela primeira vez o que a classe média dos Estados Unidos acredita ser uma dieta excessivamente rica, gordurosa e abundante em proteínas. Os povos africanos e latino-americanos parecem ansiar pela mesma dieta, e parecem prontos a adotá-la, se surgir a oportunidade. É claro que há exceções a essas inclinações, baseadas em barreiras religiosas e ideológicas, porém isso não invalida o que se apresenta como uma tendência global.

Assim, o quadro mundial relativo à comida espelha o quadro ambiental: as nações desenvolvidas dizem às nações pobres que não destruam o meio-ambiente, enquanto estas lutam por seu

direito de ser tão displicentes como seus antigos senhores coloniais.

O tempo não me permite dar prosseguimento a essas linhas de raciocínio. Antes de finalizar, porém, gostaria de expor brevemente alguns aspectos da pesquisa a que eu e uma colega temos nos dedicado atualmente (pesquisa financiada pelo The Center for a Livable Future, School of Public Health, Johns Hopkins University). Trata-se de um estudo sobre a soja e seus derivados nos Estados Unidos. O que chamou a atenção foi a diferença existente em relação à inserção desse alimento no Velho e no Novo Mundo. Em suma, uma planta rica em proteínas, cultivada há mais de dois milênios, que constitui a maior fonte de proteína de milhões de asiáticos desde então, foi transformada no Novo Mundo em fonte de óleo, alimentação animal e vários outros produtos. Raramente sua proteína é diretamente consumida, mas é usada, em contrapartida, para alimentar suínos, bovinos e aves preferidas dos norte-americanos. Ao mesmo tempo, a soja superou qualquer outra lavoura norte-americana – apenas o milho mantém a liderança –, tornando-se o maior produto agrícola de exportação. Esse alimento estranhamente “moderno” – moderno por causa de sua reutilizabilidade a um sem número de elementos básicos para o uso em várias aplicações nutritivas e médicas – necessita de uma atenção maior por parte das Ciências Sociais.

Até o momento, escrevemos uma breve história da soja nos Estados Unidos e do vasto complexo de indústrias que cresceu em torno dela. Elaboramos uma tipologia dos produtos derivados da soja a fim de iniciar o trabalho de campo e fizemos ligações com instituições asiáticas para estabelecer um quadro comparativo na pesquisa. Além dessa pesquisa, estou publicando com uma colega chinesa um trabalho sobre o consumo e as atitudes em relação ao queijo de soja (tofu) entre os habitantes de Hong Kong (Mintz e Tan, 2001). Considero esse estudo um resultado direto de minha pesquisa anterior sobre a sacarose.

Comidas cotidianas, prosaicas, que tendemos a considerar comuns, escondem histórias sociais e econômicas complexas. O lugar da proteína vegetal no futuro do mundo pode se tornar um

problema político de primeira ordem. Espero que esse material seja de interesse, pelo menos como exemplos de pesquisa num campo em permanente mudança.

BIBLIOGRAFIA

- ARCHETTI, Eduardo (1997), *Guinea-pigs*. Nova York, Berg.
- BAK, Sangmee (1997), “McDonald’s in Seoul”, in WATSON, James L. (org.), *Golden arches East*, Stanford, Stanford University Press.
- BROWN, Lester (1994), “Who will feed China?”. *World Watch*, pp. 10-19, setembro-outubro.
- ÇAGLAR, Ayse S. (1999), “McKebab: Döner kebab and the social positioning struggle of German Turks”, in LENTZ, Carola (org.), *Changing food habits*, Amsterdam, Harwood Academic Publishers.
- COE, Sophie (1994), *America’s first cuisines*. Austin, University of Texas Press.
- COUNIHAN, Carol M. e KAPLAN, Steven L. (orgs.) (1998), *Food and gender*. Amsterdam, Harwood Academic Publishers.
- EVANS-PRITCHARD, E. E. (1940), *The Nuer*. Oxford, Clarendon.
- FIRTH, Raymond (1936), *We, the tikopia*. Londres, G. Allen & Unwin.
- _____. (1966 [1946]), *Malay fishermen*. Londres, Routledge & Kegan Paul.
- FIRTH, Rosemary (1966 [1943]), *Housekeeping among malay peasants*. School of Economics Monographs in Social Anthropology. Londres, Athlone Press.
- FOSTER, Nelson e CORDELL, Linda S. (orgs.) (1992), *Chilies to chocolate*. Tucson, University of Arizona Press.
- GOODY, Jack (1982), *Cooking, cuisine and class*. Cambridge, Cambridge University Press.
- JING, Jun (org.) (2000), *Feeding China’s little emperors*. Stanford, Stanford University Press.

- KAHN, Miriam (1999), "Men are taro", in LENTZ, Carola (org.), *Changing food habits*, Amsterdam, Harwood Academic Publishers.
- KROEBER, Alfred L. (1947), *Cultural and natural areas of native North America*. Berkeley, University of California Press.
- _____. (1948), *Anthropology*. 2 ed. Nova York, Harcourt Brace.
- LENTZ, Carola (org.) (1999), *Changing food habits*. Amsterdam, Harwood Academic Publishers.
- LESSER, Alexander (1961), "Social fields and the evolution of society". *Southwestern Journal of Anthropology*, 17: 40-48.
- LONG-SOLÍS, Janet (1986), *Capsicum y cultura*. México, Fondo de Cultura Económica.
- MALINOWSKI, Bronislaw (1922), *Argonauts of the Western Pacific*. Nova York, Dutton.
- _____. (1965 [1935]), *Coral gradens and their Magic*. Bloomington, Indiana University Press, 2 vols.
- MASON, Otis T. (1895), "The influence of the environment upon human industries or arts", in Annual Report of the Smithsonian Institution. Washington, D.C., Government Printing Office.
- MINTZ, Sidney W. (1985), *Sweetness and power*. Nova York, Viking-Penguin.
- _____. (1997), "Afterword", in WATSON, James L. (org.), *Golden arches East*, Stanford, Stanford University Press.
- _____. (1998), "The old and New World exchange". *Nutrition Today*, 33 (2): 1-5.
- _____. (s/d.), *Food and history: how many globalizations?* Texto inédito.
- MINTZ, Sidney W. e TAN, Chee Beng Tan (2001), "Bean-curd consumption in Hong Kong". *Ethnology* 40 (2): 113-28.
- MINTZ, Sidney W. e DU BOIS, Christine (s/d.), *Plants, nutrition and big business: the soy-bean case*.
- MITCHELL, D. O., INGCO, M. D. e DUNCAN, R. C. (1997), *The world food outlook*. Cambridge, Cambridge University Press.
- MORALES, Eduardo (1995), *The guinea-pig*. Tucson, University of Arizona Press.
- NAJ, Amil (1992), *Peppers*. Nova York, Vintage.
- OHNUKI, Ehmiko (1993), *Rice as self: japanese identities through time*. Princeton, Princeton University Press.
- PENFOLD, Steve (no prelo) "Eddie Shack was no Tim Horton: donuts and the folklore of mass culture in Canada", in BELASCO, W. e SCRANTON, P. (orgs.), *Food nations*, Nova York, Routledge.
- PILCHER, Jeffrey (1998), *Que vivan los tamales!* Albuquerque, University of New Mexico Press.
- PIMENTEL, David, e GIAMPIETRO, Mario (1994), *Food, land, population and the U.S. economy*. Executive summary of a full report by the same title. Comissioned by Carrying Capacity Network, 2000 "P" St., N. W. Washington, D.C.
- RICHARDS, Audrey (1948 [1935]), *Hunger and work in a savage tribe*. Glencoe, Illinois, Free Press.
- _____. (1951 [1939]), *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. Londres, Oxford University Press.
- SALAMAN, Redcliffe (1970 [1949]), *The history and social influence of the potato*. Cambridge, Cambridge University Press.
- SAHLINS, Marshall (1961), "The segmentary lineage: an organization of predatory expansion". *American Anthropologist*, 63: 322-345.
- SMITH, William Robertson (1956 [1889]), *The religion of the Semites*. Nova York, Meridian Books, World Publishing.
- TRUONG, Thach Giao (s/d.), *Beyond matters of taste: pho bo and the people of Viet Nam*. Texto inédito.

- WARMAN, Arturo (1988), *La historia de un bastardo*. México, Fondo de Cultura Económica.
- WATERLOW, J. C., ARMSTRONG, D. G., FOWDEN, L. e RILEY, R. (orgs.) (1998), *Feeding a world population of more than eight billion people*. Nova York, Oxford University Press.
- WATSON, James L. (org.) (1997), *Golden Arches East*. Stanford, Stanford University Press.
- WEISMANTEL, Mary (1998), *Food, gender and poverty in the Ecuadorian Andes*. Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- WISSLER, Clark (1927), *The American Indian*. Nova York, D. C. McMurtrie.
- YUNXIANG, Yan (1997), "McDonald's in Beijing: the localization of Americana", *in* WATSON, James L. (org.), *Golden Arches East*. Stanford, Stanford University Press.

**COMIDA E ANTROPOLOGIA:
UMA BREVE REVISÃO**

Sidney W. Mintz

Palavras-chave

Alimentos, comida e comer, Globalização; Etnicidade; Mercadorias; Fome; Gênero.

Este trabalho é uma revisão de certas tendências na pesquisa antropológica sobre a comida: do estudo de comunidades e sociedades supostamente auto-contidas a obras sobre certas mercadorias (como açúcar, arroz ou atum), o sistema mundial de alimentos, o cultivo de alimentos etnicamente neutralizados, a situação alimentar mundial, a fome e possíveis implicações no futuro. Mostra-se que a globalização é muito mais antiga do que em geral se reconhece. A difusão da *fast food* ocidental é acompanhada pela das cozinhas asiáticas; e o Terceiro Mundo aposta em repetir a experiência ocidental em consumo excessivo de proteína animal. A sustentabilidade e a saúde continuam ideais distantes.

**FOOD AND ANTHROPOLOGY:
A BRIEF OVERVIEW**

Sidney W. Mintz

Keywords

Food and eating; Globalization; Ethnicity; Commodities; Famine; Gender.

The paper presents a review of some trends in anthropological research on food: from the study of supposedly self-contained communities and societies to the work on single commodities (such as sugar, rice or tuna), the world food system, the rise of ethnically-neutral food, the world food situation, famine and possible future implications. Globalization is shown to be much older than generally recognized; the spread of Western fast food is matched by the diffusion of Asian cuisines; and the Third World bids to the repetition of the Western experience concerning overconsumption of animal protein. Sustainability and health still remain distant ideals.

**NOURRITURE ET ANTHROPOLOGIE :
UNE BRÈVE RÉVISION**

Sidney W. Mintz

Mots-clés

Aliments; Nourriture et Manger; Globalisation; Ethnie; Marchandises; Famine; Genre.

Ce travail est une révision de certaines tendances de la recherche anthropologique à propos de la nourriture. À partir de l'étude de certaines communautés et sociétés, du système mondial d'aliments, de la culture d'aliments ethniquement neutralisés et de la situation alimentaire mondiale, l'auteur démontre que la globalisation est beaucoup plus ancienne que ce que l'on croit en général. Le développement du *fast food* occidental est suivi par celui des cuisines asiatiques, et le tiers-monde parie sur la répétition de l'expérience occidentale de consommation excessive de protéine animale. Le développement durable et la santé demeurent des idéaux distants.