

Copyright © 2011 dos autores  
Todos os direitos desta edição reservados à  
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ/EDITORA

Projeto gráfico  
*Daniel Pose*

Tradução  
*Mayra Fonseca e Barbara Ate Guidali (cap. 2)*

Revisão  
*Irene Ernest Dias e Marcionilio Cavalcanti de Paiva*

Normalização de referências  
*Clarissa Bruvo e Amanda Gomes Bastilo*

Apoio acadêmico-administrativo no Brasil  
*Denise Barros e Janete Romeiro*

Catálogo na fonte  
Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica  
Biblioteca de Saúde Pública

C764 Contreras, Jesus

Alimentação, sociedade e cultura. / Jesus Contreras e Mabel Gracia;  
tradução de Mayra Fonseca e Barbara Ate Guidali. – Rio de Janeiro :  
Editora Fiocruz, 2011.

496 p. : il. ; tab.

ISBN: 978-85-7541-219-0

1. Alimentação. 2. Antropologia. 3. Segurança Alimentar e Nutricional.  
4. Cultura. 5. Hábitos Alimentares. I. Gracia, Mabel. II. Título.

CDD - 22.ed. -

2011

EDITORA FIOCRUZ  
Av. Brasil, 4036 – 1º andar, sala 112 – Mangunhos  
21040-361 – Rio de Janeiro – RJ  
Tel.: (21) 3882-9039 e 3882-9007  
Telefax: (21) 3882-9006  
editora@fiocruz.br  
www.fiocruz.br/editora

Contreras, J. Gracia, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2011. p. 129 - 141.

interétnicos. Esses foram divididos em dois grupos, cada um dos quais devia valorar duas culturas com base em dois textos que se diferenciavam em um único ponto: a primeira cultura era caçadora e nela se consumiam tartarugas marinhas e se caçavam também javalis, mas em defesa própria. Já na segunda cultura caçavam-se e se consumiam javalis, mas só se caçavam tartarugas pelo seu casco. Pediu-se aos sujeitos que dessem notas valorizando os traços de personalidade que atribuíam aos membros de ambas as culturas. Os resultados foram estatisticamente significativos: aos primeiros atribuíram características próprias das tartarugas (bons nadadores, pacíficos, prudentes) e aos segundos, dos javalis (rápidos na corrida, selvagens, agressivos).

## Alimento, Comida e Cozinha

De todas as atividades humanas, o comportamento alimentar é, sem dúvida, o que caminha de modo mais desconcertante sobre a linha divisória entre natureza e cultura (Douglas, 1979). A eleição dos alimentos está vinculada à satisfação das necessidades do corpo ou dos desejos e gostos pessoais, mas também, em grande parte, ao tipo de sociedade.

### A Cultura Alimentar

Sistemas alimentares diferentes correspondem a sistemas culturais distintos. A cultura atua estabelecendo regularidade e especificidade. A conduta alimentar diária da maioria das pessoas resulta previsível, a depender de seus padrões culturais (recursos tecnológicos, organização social, atividades, horários, profissões, relações familiares, responsabilidades...). Tal regularidade é consequência de uma ordem normativa no processo de socialização: um conjunto de guias institucionalizados a respeito das condutas mais ou menos apropriadas dentro de contextos sociais particulares (Warde & Martens, 2000). As pessoas mostram atitudes diante da comida que foram sendo aprendidas de outras pessoas dentro de suas redes sociais, seja na família, entre iguais, no grupo étnico, na classe social, na comunidade local ou na nação. De fato, a alimentação é a primeira aprendizagem social do ser humano.

Tais comportamentos formam a base da cultura alimentar; isto é, “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associados à alimentação e são compartilhados pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social” (Contreras, 2002a, 2002b). Ao compartilhar uma cultura, tendemos a agir de forma similar, a nos governarmos por orientações, preferências e sanções por esta estabelecidas.

Existe alguma relação entre a ordem social e o fato de que a raposa, assim como o cachorro, nunca apareça na maioria dos menus europeus? Quando se pergunta a um inglês o porquê dessa exclusão, ele responde que se trata de um animal não comestível, que o fato de ser carnívoro confere a sua carne um gosto demasiado forte. Também é possível que responda que a sua carne pode ser tóxica, já que os cachorros podem comer algo que esteja apodrecido (Douglas, 1979). No entanto, antigamente, em determinadas regiões da Rússia, a raposa era vista como um manjar delicado, assim como é considerado o cachorro em certas partes de China. Não se pode confundir uma repulsão local com uma repugnância universal. Admitimos, como nos sugere Fischer (1995a, 1995b), que com frequência nossa completa negação a consumir determinadas carnes não se baseia na fisiologia, mas sim em um sentimento de ordem moral ou estética. É certo que a maioria dos europeus estremece diante da menor ideia de comer insetos, mas sabemos que em muitas outras partes do mundo há pessoas que o fazem. Devemos, como consequência, evitar traduzir essa repugnância alimentar em um menosprezo cultural, como ocorre quando se tem uma visão etnocêntrica ao valorar os "outros" não como grupos de práticas e ideias diferentes, mas como grupos sociais inferiores (por exemplo, "os tailandeses são selvagens ou primitivos porque comem formigas").

Todo isso indica que os gostos também se adquirem. Se as escolhas alimentares estivessem baseadas exclusivamente em preferências individuais ou naturais por certos gostos, poucas pessoas fariam questão de consumir alimentos como o álcool, o café ou a cerveja, amarga ou irritante em suas primeiras degustações. O gosto por esses produtos é "adquirido", e nós o adquirimos através da repetição que se estabelece socialmente, mais do que biologicamente.

### Comestível / Não Comestível

Uma segunda observação, e bastante vinculada à anterior, é que nem tudo o que é nutritivo ou não tóxico é considerado como alimento por parte das pessoas, ao passo que, por outro lado, a variedade das substâncias que são consumidas como alimentos pelos diferentes povos do mundo é extraordinária. Se pensarmos no número de culturas consumidoras de uns ou outros alimentos de origem animal e/ou vegetal, veremos que número considerável de substâncias não comestíveis para algumas é muito apreciado em outras. Por exemplo, entre diversos povos asiáticos come-se carne de cachorro, enquanto que os europeus a recusam por considerá-lo um animal de estimação. Se, ademais, fizéssemos essa

classificação em uma perspectiva diacrônica, descobriríamos que produtos não comestíveis para nossos antepassados europeus, por considerá-los alimentos para os seus animais (como as batatas para os porcos até princípios do século XIX), agora são imprescindíveis em um significativo número de pratos de nossas refeições cotidianas. Inversamente, podemos citar exemplos de produtos que, apreciados em outras épocas, hoje passam à categoria de "não comestíveis", como o cisme ou o painço, por exemplo.

Em lugar de nos perguntarmos por que comemos certos alimentos mais que outros, devemos propor a pergunta de por que não comemos certas substâncias que estão a nosso alcance, por que não consumimos tudo o que é biologicamente consumível (Quadro 4). Comem-se formigas entre diversas populações na Colômbia, Tailândia, África do Sul, os aborígenes australianos e numerosas tribos ameríndias; do mesmo modo, as abelhas e as vespas são comestíveis na China, na Birmânia, na Malásia, no Sri Lanka e em algumas áreas do Japão. Diante dessas preferências, ergue-se o tabu generalizado nas culturas industrializadas em que comer insetos é algo impensável: são animais abomináveis, cuja presença precisa ser evitada e, se possível, exterminada. Como servi-los, então, em um prato para ser consumido como alimento? Observados de uma perspectiva sensorial, nutricional e toxicológica, nada indica evitar o seu consumo, tal como propunha Harris (1985a). Mas como colocar em prática a ideia, sugerida por alguns estudiosos, de tornar os insetos 'comestíveis', com a finalidade de acabar com os problemas de falta de proteínas em determinadas partes do mundo, se acabam causando reações tão extremas devido ao seu aspecto, textura e odor?

Quadro 4 – Classificação, segundo as culturas, de determinadas espécies animais: comestível / não comestível

	Comestível	Não comestível
Insetos	América Latina, Ásia, África etc.	Oeste da Europa, América do Norte etc.
Cachorro	Coreia, China, Oceania etc.	Europa, América do Norte etc.
Cavalo	França, Bélgica, Japão etc.	Grã-Bretanha, América do Norte etc.
Coelho	França, Itália etc.	Grã-Bretanha, América do Norte etc.
Caracol	França, Itália etc.	Grã-Bretanha, América do Norte etc.
Rã	França, Ásia etc.	Europa, América do Norte etc.

Fonte: Fischer, 1990: 28.

## A Gramática Culinária

Os seres humanos são as únicas criaturas do mundo que pensam e falam a respeito de seus alimentos, as únicas que observam regras precisas sobre o que comem e o modo de fazê-lo, sobre a maneira de preparar os alimentos ou sobre as pessoas e lugares com quem ou onde comê-los. São a única espécie que organiza suas ingestas em refeições ou eventos alimentares mais ou menos socializados e estruturados (desde refeições principais aos *snack* ou aperitivos). Por outro lado, há muitos indícios de que os seres humanos elegem boa parte de seus alimentos em função de suas cozinhas, cuja função adaptativa mais importante é a comestibilidade, mais cultural do que biológica. Através da transmissão cultural, os sujeitos se proveem, geração após geração, do conjunto de saberes e habilidades práticas que lhes permite identificar, à base da experiência e aquisição de preferências e aversões fundadas na experiência, contribuindo para reduzir os riscos ligados à escolha de alimentos (Fischer, 1995a, 1995b).

Cada cultura gera uma cozinha peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparação e maneiras de servir e comer), com classificações particulares e regras precisas, em relação tanto à preparação e combinação de alimentos quanto à sua coleta, produção, conservação e consumo (Rozin & Rozin, 1981a, 1981b). Por exemplo: na cozinha francesa, o salgado e o doce em geral se excluem mutuamente; na chinesa, ao contrário, as misturasagridoces são muito comuns. Um determinado alimento pode agradar mais aos homens que às mulheres, às crianças mais que aos idosos, ou ser mais oportuno em um contexto do que em outro. Assim, ainda que as sardinhas sejam muito populares na Espanha, é difícil que figurem no primeiro prato de um banquete nupcial ou, simplesmente, que sejam oferecidas em um jantar com convidados.

Da mesma maneira que as pessoas aprendem as normas básicas para atuar no meio social de modo mais ou menos inconsciente, a aprendizagem social relativa às regras, habilidades e conhecimentos culinários também é transmitida, adquirida e interiorizada de forma similar, isto é, sem que quase se deem conta: condimentos adequados, combinação tradicional dos alimentos, técnicas habituais de preparação, utensílios familiares para servir e consumir os alimentos, estrutura da sucessão de pratos. A razão disso está em que a cada cozinha dispõe de uma gramática específica. Percebemos que existem quando alguém não as respeita. Imaginemos que um restaurante de Barcelona nos apresenta o cardápio dos pratos do dia com o conteúdo que aparece na Figura 2. Ainda que o cardápio ofereça uma série de três refeições a um preço

mediano-alto, o café da manhã é servido às seis da manhã, e para “almoçar” é necessário esperar o “jantar”. Ademais, o conteúdo do cardápio tampouco parece compreensível. Não se ajusta em nenhum caso às nossas regras culinárias: nem nos ingredientes, nem na combinação dos alimentos, tampouco na ordem dos pratos ou nos horários.<sup>NE</sup> Como esse restaurante se atreveu a começar o café da manhã com uma taça de cava<sup>NT</sup> e o almoço com uma mistura de cafés? Por outro lado, poderíamos comer saborosamente um churrasco de insetos ou um *carpaccio* de cobra? Ainda que alguns dos alimentos aqui oferecidos sejam apreciados culturalmente em outras culturas, para a maioria dos habitantes desta cidade seriam repulsivos. Para um indivíduo da nossa cultura, esses convites não têm nenhum sentido. Não se ajustam, em nenhum caso, à nossa ‘gramática culinária’, à composição das refeições, ao horário, à denominação, à ordem interna ou ao tipo de pratos propostos. Quando as ‘regras gramaticais’ não se aplicam no âmbito culinário, assim como acontece com as línguas, os pratos resultam não inteligíveis para nossos sentidos e, dessa forma, podem ser recusados imediatamente. //

Figura 2 – Gramática culinária

<p>RESTAURANTE SEM PÊNINEM, CIBECA COZINHA PARA INSETOS</p> <p>CAFÉ DA MANHÃ (6 HORAS): 12 € Taça de cava</p> <p>Sorvete de carne de macaco africano</p> <p>ALMOÇO (11 HORAS): 30 € Coquetel de frutas tropicais Sanduíche de ensopado de lentilhas Insetos variados na brasa</p> <p>JANTAR (16 HORAS): 20 € ‘Macedônia’ (mistura) de cafés tropicais <i>Carpaccio</i> de cobra com molho de finas ervas</p>
--

### A Caracterização de uma ‘Cozinha’

Já vimos que os seres humanos são, praticamente, as únicas criaturas do mundo que têm regras precisas sobre o que comem, sobre a maneira de preparar os alimentos e sobre as pessoas com as quais consomem os alimentos. As estruturas desses comportamentos, que dão origem às

<sup>NE</sup> Neste parágrafo, os verbos e pronomes na primeira pessoa referem-se aos cidadãos de Barcelona e à cultura catalã.

<sup>NT</sup> Vinho espumante produzido na região da Catalunha.

tradições específicas, são definidas por quatro elementos (Farb & Armelagos, 1985; Rozin & Rozin, 1981a, 1981b):

- 1) Um número muito limitado de alimentos selecionados entre os que o meio oferece. Os critérios de seleção foram, de forma geral, a facilidade de acesso e as quantidades que se podem recolher em função da energia necessária para obtê-las.
- 2) Os modos característicos de preparar esses alimentos (por exemplo: cortados, assados, cozidos, fritos, fervidos etc.).
- 3) O princípio ou os princípios de condimentação tradicional do alimento base de cada sociedade.
- 4) A adoção de um conjunto de regras relativas ao número de refeições diárias; ao fato de que os alimentos se consumam individualmente ou em grupo; à separação de determinados alimentos para finalidades rituais e religiosas; à observação de tabus.

Esses quatro elementos dão lugar ao que entendemos por uma “cozinha”. Para Rozin e Rozin (1981a, 1981b), entre esses elementos vale considerar a importância dos ‘princípios de condimentação’ ou combinações de aromas, que são característicos de uma determinada cozinha ao mesmo tempo que podem distingui-la, identificá-la e lhe dar continuidade através do tempo porque são os elementos mais resistentes ao desaparecimento.

Tais princípios de condimentação, por seu sabor diferenciado e uso frequente – ainda que supunham uma porcentagem muito pequena da ingestão total de alimentos –, têm a importante função de identificar qualquer ‘prato’ como próprio de uma cozinha particular. Assim, por exemplo, a presença de molho de soja e de gengibre outorga a um prato um claro caráter chinês; as combinações de especiarias chamadas, genericamente, *curry* identificam um prato como hindu; a combinação de cebola, pimentão e manteiga de porco remete à cozinha húngara e a combinação de cebola, tomate, pimentão e azeite de oliva remete, hoje em dia, a uma “cozinha espanhola”. Os diferentes tipos de *aji* (pimenta) por sua vez, e os diferentes modos de prepará-los e usá-los nos permitem identificar as cozinhas mesoamericanas, caribenhas e andinas. Os princípios de condimentação permaneceram, em alguns casos durante séculos, bem mais estáveis e resistentes a mudanças que outros componentes da cozinha. Sua importância psicológica manifesta-se no fato de que continuam sendo usados por muitos imigrantes, apesar das dificuldades de abastecimento e dos altos preços que podem atingir fora de seus países de origem. Esses condimentos ou princípios de condimentação costumam

ser os últimos a desaparecer das “antigas culturas”, se é que chegam a desaparecer por completo. Vejamos a seguir, de forma esquemática, os princípios aromáticos básicos de diferentes cozinhas étnicas:

Quadro 5 – Principais princípios aromáticos de diferentes cozinhas étnicas

Cozinha	Princípios aromáticos
China	Molho de soja, vinho de arroz, raiz de gengibre
China Pequim	Molho de soja, glutamato monossódico e/ou alho e/ou gengibre
China Sichuan	Molho de soja, agri-doce-picante
China Cantão	Molho de soja, feijão, <i>habichuela</i> , <sup>nr</sup> alho
Japão	Molho de soja, saquê e açúcar
Coreia	Molho de soja, açúcar mascavo, gengibre, chili
Índia	<i>Curry</i>
Índia Setentrional	Cominho, gengibre, alho + variações
Índia Meridional	Raiz de mostarda, amendoim, tamarindo, chili + variações
Ásia Central	Canela, fruta, nozes
Oriente Médio	Limão, salsaínia
África Oeste	Tomate, amendoim, chili
África Norte	Alho, cominho, menta
Marrocos	Cominho, canela, coentro, gengibre, cebola e/ou tomate e/ou fruta
Grécia	Azeite de oliva, limão, orégano
Sul da Itália e sul da França	Azeite de oliva, alho, salsaínia e/ou anchova
Itália e França	Azeite de oliva, alho, manjeriço
Provença	Azeite de oliva, tomilho, alecrim, orégano, salsaínia
Espanha	Azeite de oliva, cebola, pimentão, tomate
Norte e leste da Europa	Creme amargo, aneto ou pimentão ou pimenta
Normandia	Maçã, sidra, <i>cabvados</i> (licor de maçã)
Norte da Itália	Vinagre, alho
México	Tomate, chili

Fonte: Adaptado de Rozin, 1986: 122.

<sup>nr</sup> Denominação de feijões, favas e ervilhas.

Entretanto, para Fischler (1985: 186-187), esses “princípios de condimentação”

São às vezes tão variáveis, em escala nacional, regional, local e inclusive familiar e individual, que resulta rapidamente difícil, senão impossível, traçar a fronteira entre unidade e desconformidade, entre ‘dialetos’ e ‘dialetos’ culinários, e distingui-los (...). É no conjunto do sistema culinário, dessa linguagem, gramática e sintaxe, que devem adquirir sentido e, ao mesmo tempo, contribuir para a construção da familiaridade, isto é, a aceitação dos pratos.

Assim, ainda de acordo com Fischler (1985: 175-176), a cozinha de um grupo humano pode ser concebida como “um corpo de práticas, representações, regras e normas baseadas em classificações, uma de cujas funções essenciais é, precisamente, a resolução do paradoxo do onívoro”.

A incorporação de novos alimentos por parte de uma cultura é um ato pleno de significado. E, na medida em que existe um “princípio de incorporação”, a identificação dos alimentos fundamenta a identidade dos indivíduos. O homem “inventou” a cozinha porque identidade e identificação constituem um convite ao mesmo tempo vital e simbólico (Fischler, 1985: 173). E,

Uma vez ‘cozinhado’, ou seja, submetido às regras convencionais, o alimento é marcado com um selo, etiquetado, reconhecido, em uma palavra, ‘identificado’ (...). A cozinha permite conciliar a inovação neófila e o conservadorismo ou a desconfiança neofóbica. Acomodar é acomodar a novidade ou o desconhecido, literalmente ‘ao molho’ ou ‘ao modo’ da tradição; é introduzir ao mesmo tempo o familiar no inédito e a variação na monotonia. (Fischler, 1985: 185)

Em definitivo, podemos considerar que o termo “cozinha”, em um sentido amplo, cultural, denota, além de alguns ingredientes básicos, alguns princípios de condimentação característicos, assim como alguns procedimentos culinários, um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais religiosos e higiénicos ou sanitários. As “cozinhas”, dessa forma, costumam ter uma dimensão étnica, nacional e/ou regional.

De acordo com essa definição de cozinha, podemos falar de cozinhas nacionais? Diferentes autores (Fieldhouse, 1986; Back, 1977) consideram que uma cozinha nacional é aquela que se refere, fundamentalmente, a

alimentos e modos de prepará-los que são considerados como normais, próprios ou específicos de um determinado país e que, nessa mesma medida, constitui um aspecto de sua identidade como grupo. Precisamente porque a “normal” não é considerada como uma expressão de individualidade ou de afirmação individual, mas sim como um aspecto da identidade do grupo. Assim como outros traços sociais e culturais, a cozinha nacional é considerada, pelos membros de tal comunidade, como algo dado, que está aí e requer poucas explicações, pois só os desvios da “norma” são percebidos como tais. Efetivamente, muitas pessoas só se dão conta de que têm uma cozinha, uma forma específica de comer e alguns gostos próprios quando saem de seu próprio país. É quando sentem falta daquilo que lhes era “normal” ou cotidiano, quando se dão conta de que “os outros” comem umas coisas “esquisitas”, diferentes.

Pelo menos teoricamente, quando alguém se refere à “cozinha francesa”, à “cozinha espanhola”, à “alta cozinha”, à “nova cozinha”, à “cozinha cantonesa” ou “pequinesa”, tem-se uma ideia imediata dos tipos de alimentos e pratos que estão sendo descritos. Às vezes, no entanto, nossas ideias a respeito das “cozinhas” estrangeiras podem resultar equivocadas, já que são formadas, como ocorre com frequência, com base em livros de culinária, relatos de viagem ou interpretações dos pratos clássicos por parte de restaurantes locais. Esses tópicos podem se perpetuar com certa facilidade e, assim, as “cozinhas nacionais” são adjectivadas com estereótipos semelhantes aos empregados para se referir ao caráter de um povo em geral, por meio do quais se pretende destacar suas características dominantes. Assim, por exemplo, diz-se que os alimentos italianos são grosseiros; os ingleses, robustos; e os japoneses, esteticamente apresentados. Contudo, o essencial para que se possa falar de uma cozinha nacional (Back, 1977) é que esta chegue a ser, na prática, a comida ‘normal’ de um grupo. Não necessariamente deve ser reconhecida por seus praticantes como um modo de afirmar a sua individualidade.

Por outro lado, reconhecer, identificar, caracterizar uma cozinha como “nacional” é um interesse que corresponde apenas a um ponto de vista mais cosmopolita. Isso ocorre, basicamente, quando diferentes grupos sociais e/ou étnicos entram em contato uns com os outros, como acontece nas áreas metropolitanas. A maioria das pessoas de qualquer país teria enormes dificuldades para responder à pergunta “quais são as características básicas ou próprias de sua cozinha?”. Como também teria se lhes fosse pedido para assinalar os traços principais do seu próprio idioma. É somente na interação com outros grupos que os seus membros podem ter consciência das suas particularidades, e também de que essas

particularidades são compartilhadas com alguns e não com outros. Só então pode haver um sentido de pertencimento e de identidade. Por conseguinte, compartilhar alguns hábitos alimentares, alguns modos de se comportar à mesa, algumas preferências e algumas aversões alimentares proporciona o mesmo sentido de pertencimento e de identidade e, portanto, de diferenciação em relação aos "outros" – assim como compartilhar um direito, uma língua, um calendário ritual e festivo, determinados princípios morais etc.

Na realidade, o que se entende por "cozinhas nacionais" ou "grandes cozinhas" é algo relativamente recente. A "grande cozinha" foi uma criação da burguesia, uma criação dos comerciantes. Na França, os componentes regionais têm, evidentemente, um importante papel. É o caso, por exemplo, do uso do azeite de oliva na cozinha do sul do país, no lugar da manteiga, mais apreciada no norte. Porém, as cozinhas regionais francesas só se afirmaram no século XIX. Não são, portanto, muito antigas. Na Idade Média, extensas regiões – não só da França como também de quase toda Europa – compartilhavam uma alimentação básica bastante semelhante. A cozinha provençal do século XIV, por exemplo, mostrava muito poucas diferenças entre a cozinha popular e a aristocrática. De qualquer forma, nessa época as diferenças entre as cozinhas "inglesa" e "francesa" não eram muito importantes. O desenvolvimento das culturas alimentares tem estado muito relacionado ao dos restaurantes. Na Europa, os restaurantes se desenvolveram relativamente tarde, sobretudo no fim da Idade Média. Não tiveram o seu empurrão definitivo até a Revolução Francesa, quando os cozinheiros dos nobres ficaram sem trabalho e abriram seus próprios restaurantes. No entanto, na Ásia, particularmente na China, existe uma tradição antiga nesse aspecto que proporcionou bases sólidas a numerosas e distintas culturas culinárias (Goody, 1989).

## Alimentação e Identidade Cultural

As práticas alimentares são primordiais no estabelecimento e manutenção da sociabilidade humana, no intercâmbio pessoal e na reciprocidade (vimos superficialmente tal tema na seção "Alimento, comida e cozinha"). Serviram, historicamente, para marcar as diferenças étnicas e sociais, na medida em que constituíram uma via para classificar e hierarquizar as pessoas e os grupos, assim como para manifestar as formas de entender o mundo. Como já foi dito, somos o que comemos. Segundo Fribourg (1996), o ato de comer serve de signo entre os que

participam na ocasião comensal, pois constitui um marcador de pertencimento, ao mesmo tempo de inclusão e de exclusão social: consomem-se aqueles pratos que se consideram próprios àquilo que é da terra ou do mar, diante das comidas dos outros, diferentes. Nas modernas sociedades urbanizadas e industrializadas, em que através da industrialização e da tecnologia se generalizaram-se modelos culturais que tendem a apagar qualquer originalidade regional ou nacional, a cozinha se converte em um meio de proteger certos traços identitários, ainda que a estandarização modifique amplamente os modelos alimentares contemporâneos.

Pode-se afirmar que a cozinha, ou melhor, as cozinhas refletem as sociedades. Cada grupo social possui um quadro de referências que guia a escolha de seus alimentos. Algumas dessas referências são compartilhadas com outros grupos, outras são exclusivas; ao seu conjunto corresponde um *corpus* mais ou menos estruturado de critérios que, por essa razão, lhe confere uma particularidade diferencial, ou seja, distinta (Calvo, 1982). Do ponto de vista culinário, os grupos sociais são portadores de algumas características específicas, ainda que nem sempre evidentes. Geralmente, essa caracterização se constrói, como em outros campos da identidade cultural, em relação aos "outros".

De acordo com Garine (1996a), o ato de se alimentar se inicia com a obtenção de comida, por predação ou produção, e se conclui no consumo. Como vimos anteriormente, o que se entende por cozinha, contudo, vai bem além da arte de apresentar criativamente a comida: envolve tudo o que tem a ver com a alimentação, seu passado e seu presente. Não é fácil diferenciar a cozinha *stricto sensu* das operações técnicas que a precedem (a conservação, o armazenamento ou a preparação dos artigos fazem parte da elaboração dos pratos), nem das operações posteriores, como a reciclagem dos restos, por exemplo. Em um sentido restrito, a cozinha foi definida como o processo referente às atividades posteriores à conservação dos alimentos, indo da cozinha à mesa com o objetivo de consumo, mais ou menos rapidamente, dos pratos elaborados. Nossa ideia de cozinha é, porém, aglutinadora.

A cozinha determina aquilo que é comestível e aquilo que não o é, e constrói o conjunto de nossas preferências e aversões alimentares por meio dos saberes e habilidades técnicas transmitidos de geração a geração, com base na experiência de nossos antepassados e aprendidos por membros de uma determinada sociedade. Por essa razão as escolhas alimentares aparecem unidas, em boa medida, à cultura, de forma que, ao ingerir um alimento, as pessoas que comem se incorporam a um sistema



culinário – práticas materiais e simbólicas – e, portanto, ao grupo que o pratica, a menos que esteja expressamente excluído. Esse sistema culinário corresponde, por outro lado, a uma visão de mundo e contribui para dar sentido ao ser humano e ao universo, situando um em relação ao outro em uma continuidade global (Douglas, 1979; Fischer, 1995a, 1995b).

Um grande número de aspectos específicos acaba, ao longo dos séculos, por produzir uma cozinha original. Diz-se que a cozinha é mais conservadora do que a religião, a língua ou qualquer outro aspecto da cultura, no sentido de que há elementos fundamentais que continuam resistindo às conquistas, aos processos de colonização ou à mudança social e tecnológica e, inclusive, aos efeitos da industrialização e da urbanização. Esses elementos fundamentais são os chamados princípios de condimentação<sup>1</sup>, os quais desempenham um papel mais decisivo que o resto, conferindo especificidade, continuidade e estabilidade ao sistema alimentar. Podemos citar, por exemplo, produtos básicos como o vinho, o trigo ou o azeite de oliva para a área mediterrânea. Mas é preciso considerar que o uso desses produtos varia substancialmente na escala local, regional ou nacional, e inclusive familiar e individual; e frequentemente é difícil, como assinala Fischler (1995a, 1995b), estabelecer uma fronteira entre unidade e descontinuidade, entre dialetos e idioletos culinários. Efectivamente, as cozinhas são tão diversas como as variedades linguísticas: há tantas falas diferentes quanto cozinhas diferentes: pode-se, inclusive, aplicar o dito popular segundo o qual “*cada maestrillo tiene su librito*”: cada um, partindo de um sistema de práticas materiais e simbólicas comuns, acaba interpretando e resolvendo a cozinha de uma forma particular.

Apesar de haver, sobretudo nas grandes cidades, certa heterogeneidade culinária *per se*, fruto da diversidade social e individual, considera-se que as cozinhas costumam ter uma dimensão étnica, regional e/ou nacional, constituindo um aspecto da identidade do grupo. No entanto, como já vimos, muitas pessoas só se dão conta de que têm gostos socialmente definidos e uma maneira específica de comer quando saem de seu país ou veem, por meio dos veículos de comunicação, formas distintas de cozinhar. Existem, pois, dificuldades para se referir a uma cozinha étnica ou nacional. Reconhecer e identificar uma cozinha como própria pode acontecer quando diferentes grupos entram em contato entre si. De fato, a maioria de pessoas acaba por citar os pratos típicos que, por outro lado, não correspondem necessariamente à cozinha autóctone.

Geralmente é na interação com outras populações que os membros de determinado grupo tomam consciência de suas particularidades. Só

assim se realiza o sentido de pertencimento e de identidade. Há exemplos que mostram que os seres humanos marcam tal pertencimento mediante a afirmação de sua peculiaridade alimentar diante e em contraste com aquela ‘dos outros’. A comida é um importante elemento utilizado pelos grupos sociais para tomarem consciência de sua diferença e de sua etnicidade – vista como o sentimento de fazer parte de uma entidade cultural diferente –, de maneira que compartilhar pode significar o reconhecimento e a aceitação/incorporação de tais diferenças. As refeições em comum, como dizia Durkheim (1960), criam em numerosas sociedades uma espécie de laço de parentesco artificial entre os que delas participam. Da mesma forma que os parentes estão acostumados a comer juntos por motivos diversos.

A ideia que cada grupo tem sobre a comestibilidade dos produtos ocupa lugar importante nos contatos culturais, já que significa o estabelecimento de uma relação ou confronto de princípios comuns ou diferentes sobre aquilo que é ou não comestível – implicando, assim, a manutenção, a mudança ou o abandono das práticas alimentares próprias. Com os movimentos de população, sejam motivados pela migração, pela conquista ou pelo turismo, os contatos adquirem relevo importante no âmbito da alimentação, na medida em que as pessoas entram em um processo de acomodação ou de conflito, com soluções diversas segundo as percepções interiorizadas da comestibilidade e do pertencimento. Cada grupo traz consigo uma categorização determinada e, possivelmente, a guardará por bastante tempo quando a inserção já tenha se produzido. Por exemplo, nas principais cidades espanholas, a existência de redes próprias para o abastecimento e distribuição de produtos originários dos países ou regiões de onde procedem as populações imigradas é resultado, em grande parte, do desejo de preservar os elementos fundamentais do próprio sistema alimentar (Kaplan & Carrasco, 2002). Tais redes lhes permitem cozinhar apesar da substituição de ingredientes e formas de preparação básicas com azeites, frutas, cereais e verduras do lugar de procedência, assim como sacrificar as carnes segundo as normas prescritas (o *halal*<sup>NT</sup> entre os muçulmanos, por exemplo).

Estamos diante de processos muito complexos nos quais intervem aspectos materiais, políticos e psicoculturais, e é possível que a alimentação tenha um papel de diferenciação social entre os elementos do processo de inserção, seja pelo sentido dado aos produtos ou pela codificação social e cultural que se opera nas diferentes classes sociais.

<sup>NT</sup> Palavra árabe que significa o que é permitido.