



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – Uniceub
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS – FASA
CURSO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
HABILITAÇÃO EM JORNALISMO
DISCIPLINA: MONOGRAFIA
PROFESSORA ORIENTADORA Cláudia Busato
ÁREA: SIGNOS, COMUNICAÇÃO E CULTURA

As Representações Culturais na Gastronomia A Comida como Instrumento de Comunicação

Carla Teresa Ventura Ribeiro
20313784

Brasília, Novembro de 2006

Carla Teresa Ventura Ribeiro

As Representações Culturais na Gastronomia

Trabalho ao curso de Comunicação Social, como requisito parcial para a obtenção ao grau de Bacharel em Jornalismo do UniCEUB – Centro Universitário de Brasília

Prof .Cláudia Busato

Brasília, Novembro de 2006

Carla Teresa Ventura Ribeiro

As Representações Culturais na Gastronomia

Trabalho ao curso de Comunicação Social, como requisito parcial para a obtenção ao grau de Bacharel em Jornalismo do UniCEUB – Centro Universitário de Brasília

Banca Examinadora

Prof. Cláudia Busato
Orientadora

Prof. Manoel Bastos
Examinador

Prof. Úrsula Betina Diesel
Examinador

Brasília, Novembro de 2006

Dedicatória

Dedico este trabalho de pesquisa aos meus pais, Josaiás e Fátima. Eles tornaram possível meu acesso a uma boa educação durante toda a minha vida.

Agradecimentos

Agradeço, em primeiro lugar, a Deus, por ter me presenteado com pessoas que, de alguma forma, contribuíram para que eu chegasse até aqui. A esses presentes únicos, meus sinceros agradecimentos. Agradeço, portanto, aos meus pais por investirem tanto em mim, pelo desejo de me proporcionarem tudo o que não tiveram. Essa é uma demonstração de amor e carinho ímpar que tento retribuir nas linhas deste trabalho. Ao meu irmão, Júnior, pelos momentos de brincadeiras e de conversas, que resultam em aprendizados importantes para meu crescimento pessoal. A minha segunda mãe, Maminha, pelo amor, carinho, exemplo de força, fé e persistência. Aos grandes amigos, Sil, Giz, Taga, Hugo, Aline e Shirley, que fizeram parte dos episódios mais marcantes durante os quatro anos de Ceub e que tornaram mais amenos os esforços da vida acadêmica. Às amigas Lili e Júlia, sinônimos de amizade e cumplicidade, que fazem questão de demonstrar apoio em toda e qualquer decisão que eu tomar. Aos amigos e irmãos do FreakZ Louvor Jovem, em especial a Felipe, Ju, Guerrinha e Samuka, por compreenderem minhas ausências e por me ajudarem, a cada dia, a escolher minhas prioridades. E, finalmente, à querida mestre Cláudia por transmitir calma quando os prazos apertavam e por dividir comigo um pouco dos seus muitos conhecimentos.

“A cultura é um macrossistema comunicativo que perpassa todas as manifestações e como tal deve ser compreendido para que se possam compreender assim as manifestações culturais individualizadas”.

Norval Baitello Júnior

RESUMO

A gastronomia é parte importante de uma cultura. Ela evidencia hábitos e costumes de um povo específico. Por meio dela, são transmitidas informações a respeito de sentimentos e tradições. Os comportamentos à mesa falam de hierarquia, *status* e estrutura social. Relatam a relação que um indivíduo tem com o próprio corpo. Hábitos alimentares envolvem, também, saúde e fases da vida. Eles são conseqüências das atividades diárias, que envolvem desde o acordar até o repouso ao fim do dia, e estão profundamente ligados a elas. Moldam-se de acordo com as mudanças sociais. A gastronomia, portanto, é um processo de mediação comum a todas as culturas. É um ritual. O que os difere é a combinação de ingredientes presentes e ausentes, que faz ser única a linguagem da cozinha de cada povo.

.

Sumário

1	Introdução.....	9
2	Alimentação, Dietética e Estética.....	11
3	Gastronomia e Comunicação.....	17
3.1	A Comida Fala.....	21
3.2	Papéis Sociais na Cozinha.....	23
3.3	Hierarquia à mesa.....	25
3.4	Gastronomia e vínculos culturais.....	27
4	Estilos de Vida na Gastronomia.....	29
4.1	Origem do Fast-food	31
4.2	O Fast-food Hoje	32
4.3	O Slow Food.....	36
4.4	Slow Food X Fast-food.....	38
	Conclusão.....	39
	Referências Bibliográficas.....	41

1 Introdução

A Cultura é um importante meio em que se estabelecem as relações de caráter utilitário e também simbólico entre as comunidades. Independentemente do nível de civilização alcançado, têm de transmitir informações. Entre os vários elementos que compõem a cultura de um povo está a gastronomia.

A gastronomia envolve desde os ingredientes (frutas, verduras, legumes, carnes, bebidas), e alguns só existem em regiões específicas, até os pratos que são levados a mesa. Esses, principalmente, se tornam marca de um povo, lugar ou época da vida. As comidas típicas, com cheiro, cor e sabor únicos, reúnem em suas receitas regras de preparo que obedecem a uma tradição.

Além de informar sobre um povo, a comida transmite sentimentos, sensações e lembranças. A gastronomia é uma forma de comunicação, pois revela cultura e hábitos cotidianos além de constituir um espaço representacional.

Abordando o aspecto gastronômico como representação cultural, a presente pesquisa busca explorar e analisar de que formas pode a alimentação expressar os hábitos dos indivíduos.

O primeiro capítulo trata dos hábitos alimentares e a relação com o corpo, uma preocupação que, apesar de atual, já fazia parte do pensamento de filósofos gregos. A dieta é abordada no âmbito da medicina, como cuidado com o corpo, além de fazer parte da constituição do homem. A escolha o alimento é colocada como escolha existencial e o regime adotado deve ser adequado e adaptado ao cotidiano das pessoas.

No segundo capítulo, o assunto é o aspecto cultural da comida. Trata da importância da reunião em volta da mesa e os vários significados que esse momento da refeição em grupo envolve, desde os papéis sociais dos indivíduos e estrutura da sociedade. Estão em pauta os valores atribuídos aos pratos típicos e a forma como devem ser preparados, assim como a manutenção das tradições culinárias e a sua perpetuação simbólica.

O terceiro e último capítulo fala de *fast-food* e *slow food*, abordando-os como estilos de vida dentro da gastronomia. O tópico fala da influência do ritmo de vida na

modernidade e a busca por tipos de alimentação que se adaptem ao frenesi do cotidiano. Contrário a isso, o *slow food* chegou como outro estilo de vida, mas não se adequando à velocidade da vida atual. Veio como forma de frear esse ritmo, a fim de devolver a apreciação do sabor dos alimentos e a valorização de alimentos esquecidos pela homogeneização do gosto.

A metodologia utilizada no trabalho é a Semiótica da Cultura, baseada em textos de autores como Edmund Leach, Harry Pross, Vicente Romano e Boris Cyrulnik, que estudam o processo de semiotização do mundo. Ou seja, analisam a capacidade do homem de atribuir símbolos diversos elementos que fazem parte da vida. Estudar a cultura de um povo é entrar no processo de decodificação de tais símbolos.

2 Alimentação, Dietética e Estética

O interesse pelo equilíbrio do corpo humano não é um tema recente, extraído das páginas das revistas que enaltecem a contemporânea 'geração saúde'. Pelo contrário. A preocupação teve importante lugar no pensamento de grandes filósofos gregos, que já enxergavam a dieta como elemento fundamental do modo de vida e comportamento humano desejável.

Na obra *História da Sexualidade*, Michel Foucault destaca que os gregos relacionavam a prática da dietética à medicina. Com o intuito de esclarecer a importância dada por eles a essa prática, Foucault faz menção às narrativas de dois filósofos: Hipócrates e Platão.

O primeiro se posiciona em relação à dietética como sendo ela responsável pelo surgimento da medicina. Inicialmente, os homens tinham uma alimentação semelhante à dos animais, consumindo vegetais e carnes crus, o que era favorável ao fortalecimento dos mais fortes. Porém, essa prática era pesada demais para os organismos mais frágeis. Como consequência, alguns morriam precocemente e outros com idade bastante avançada. Dessa forma, a busca por uma combinação alimentar mais adequada à natureza humana tornou os homens menos vulneráveis a doenças e trouxe o ensinamento de que pessoas saudáveis e pessoas doentes deveriam aderir a dietas diferenciadas.

A medicina teria então se formado como 'dieta' própria aos doentes e a partir de uma interrogação sobre o regime específico que lhes convém. Nessa narrativa sobre a origem é a dietética que aparece como inicial; ela dá lugar à medicina enquanto umas de suas aplicações particulares.¹

Platão acrescenta à questão da origem alimentar a preocupação com a prática da dietética e seus excessos. Para ele, a dietética surgiu como uma modificação da medicina, na época em que os homens abandonaram a vida ruda e mal são. Ou seja, não havia preocupação com dieta ou regime porque a alimentação e a prática de exercícios se davam de acordo com a natureza.

¹ FOUCAULT, Michel. *A História da Sexualidade: o uso dos prazeres*. Rio de Janeiro: Graal Editora, v.2, p. 68.

Nessa perspectiva, a dietética, foi, efetivamente, uma inflexão da medicina; mas ela só se tornou esse prolongamento da arte de curar a partir do momento em que o regime, como maneira de viver, separou-se da natureza; e se ela constitui sempre o acompanhamento necessário da medicina, é na medida em que não se poderia cuidar de quem quer que seja sem retificar o modo de vida que o tornou efetivamente doente.²

Foucault, então, sem se prender a quaisquer dos dois pontos de vista que expõe, define a dieta como arte de viver. “O regime é uma categoria fundamental através da qual se pode pensar a conduta humana; ela caracteriza a maneira pela qual se conduz a própria existência, e permite fixar um conjunto de regras para a conduta”.³

O regime, portanto, como forma de vida e expressão de conduta, deve levar em conta as atividades que o homem exerce cotidianamente, desde o momento em que acorda até o adormecer. Foucault acrescenta, nessa adequação alimentar, que é importante considerar, inclusive, as estações do ano e o clima do ambiente. Todos esses elementos que compõem a dieta do homem grego do período clássico convergem num modo de vida em que o foco principal é o cuidado com o próprio corpo.

Mas não se restringe ao físico. Ainda no capítulo intitulado Dietética, Foucault faz menção a outras grandes influências do desenvolvimento da dietética: os pitagóricos. Eles destacaram a importância do equilíbrio entre os cuidados com o corpo e a preservação da pureza na alma. O rígido regime, com as diversas restrições alimentares, tinha toda uma significação moral e religiosa. A dieta permeava entre valores morais e orientações para uma vida saudável.

Em suma, após discorrer sobre o ponto de vista de pensadores e filósofos, Foucault coloca a dieta como uma prática que vai além do combate a doenças, é uma estratégia de tornar a vida útil e feliz, que torna possível ao homem se adaptar a situações diversas e reagir a imprevistos.

É toda uma maneira de se constituir como um sujeito que tem por seu corpo o cuidado justo, necessário e suficiente. Cuidado que atravessa a vida cotidiana; que faz das atividades maiores ou rotineiras da existência uma questão ao mesmo tempo de saúde e de moral; que define entre o corpo e os elementos que o envolvem uma estratégia circunstancial; e que, enfim, visa armar o indivíduo com uma conduta racional.⁴

² Ibid., p. 69

³ Ibid., p. 71

⁴ Ibid., p.72

Michel Onfray, que se baseia, em parte, no pensamento de Foucault, define a dietética como uma ciência da subjetividade, uma junção de ética e estética.⁵ Abordando o regime como um reflexo da importância que o indivíduo atribui ao corpo e o quanto se dedica à saúde e à aparência física, Onfray diz que a *escolha* do alimento é, na mesma proporção, “uma escolha existencial, pela qual se chega à constituição de si mesmo”.⁶ Em se tratando de opções, portanto, a dietética não é inocente, já que “informa sobre a vontade de ser e de se tornar, sobre as categorias arquetípicas de uma vida, de um pensamento, de um sistema e de uma obra”.⁷ A escolha do alimento é de responsabilidade do próprio indivíduo; o consumo de alimentos não se dá de forma aleatória, mas de acordo com a vontade de homem e, por isso, reflete suas preferências e seu cuidado com o próprio organismo.

Saindo do mundo antigo e passando para o ponto de vista alimentar de comunidades atuais, é interessante perceber que, mesmo com tantos anos de separação, alguns pensamentos a respeito de hábitos alimentares permanecem.

Em estudo com comunidades de colonos descendentes de europeus, Ellen Woortmann⁸ analisou a relação deles com a alimentação, baseada no dia a dia de cada um e nas atividades que exercem. Reforça-se aqui o pensamento de Foucault sobre a adequação da dieta com o cotidiano do indivíduo, levando em consideração o que ele faz, desde o momento em que se levanta até deitar-se novamente. Constata-se, na pesquisa de Ellen, a inversão de hábitos alimentares de acordo com a mudança dos tipos de trabalho que as pessoas da comunidade passaram a assumir.

A pesquisadora verificou que os alimentos são separados e classificados em duas categorias: *fortes* e *fracos*. E todos eles devem ser preparados e combinados para fins diferenciados e, em alguns casos, específicos. Assim, como foi dito (e citado acima) por Hipócrates, que fala da dietética como origem da medicina, existem alimentos adequados para situações específicas, como doenças e fases da vida.

⁵ ONFRAY, Michel. *O ventre dos filósofos*. Rio de Janeiro: Rocco, 1990, p.28.

⁶ *Ibid.*, p.27

⁷ *Idem.*

⁸ Ellen Woortmann é pesquisadora do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília (UnB).

No caso dessa comunidade de colonos teuto-brasileiros⁹, a base da alimentação é a gordura, “a fome é representada pela falta de carne de porco ou, em manifestação mais grave, pela ausência de alguma modalidade de gordura na refeição”.¹⁰ A fome, nesse caso, portanto, não é a falta total de alimentos, mas não comer o suficiente, ou seja, até ficar satisfeito.

A comida considerada forte é composta de elementos considerados nutritivos, ou seja, ricos em gordura. Estão incluídos a carne de porco, toucinho e banha. A refeição considerada leve é composta por pães, biscoitos e queijos menos gordurosos, como a ricota.

Antes de especificar os momentos apropriados para cada tipo de refeição é necessário esclarecer alguns pontos. Essa classificação dos alimentos vem da tradição dos povos que deram origem a essa comunidade de camponeses. Há uma distinção entre o sistema antigo e o sistema novo.

O primeiro está bem ligado aos hábitos alimentares e costumes trazidos pelos imigrantes combinados à já existente cultura do Rio Grande do Sul, inclusive o tipo de trabalho exigido no campo, que é pesado e demanda força. Já o *sistema novo* começou a se estabelecer por volta da segunda metade do século XX, com a migração de filhos de colonos para as cidades próximas, atraídos pelos empregos em fábricas de calçados e com os serviços de fim de semana assumidos pelos próprios colonos, como complemento ao trabalho no campo.

Com a contextualização acima, torna-se mais compreensível a classificação dos alimentos. A importância da alimentação e a expressão da comida é um fator forte do sistema antigo que mantém forte influência mesmo após as mudanças nos costumes da comunidade.

O sistema antigo manteve a valorização da gordura, tal como na Europa, sinalizadora não só da comida forte, mas também símbolo de fartura, expressiva da qualidade de vida. Correlatadamente, esta última expressava-se mais pela quantidade e pela variedade, do que pela sofisticação ou pela estética. Certamente, não eram gourmets – comer bem era comer muito. Por isso, seja no

⁹ A comunidade de teuto-brasileiros fica no Rio Grande do Sul e é resultante da vinda de imigrantes da Alemanha, Áustria, regiões da Suíça, Polônia e Hungria.

¹⁰ WOORTMANN, Ellen. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p. 60.

cotidiano ou em eventos especiais, a mesa farta é o centro das atenções. Avaliada pela comunidade, ela indica a prosperidade derivada da eficiência da família, notadamente do pai e da mãe.¹¹

No caso da refeição forte, é a composição adequada para a hora do almoço, já que na parte da manhã se concentra o serviço mais pesado do dia, na roça. Consumida pelos adultos, principalmente os homens, e tem a função de repor as energias gastas no trabalho matutino.

Depois do meio-dia, as tarefas no campo exigem menos esforço. Logo, para o fim da tarde, a alimentação mais adequada é a refeição leve. E, à noite, quando as atividades se limitam à leitura, costura e conversa na sala de estar, a alimentação é semelhante à vespertina.

Com a consolidação do sistema novo, marcado pela migração de camponeses para a cidade, entre outros fatores, os afazeres da semana passaram a ser mais leves e, conseqüentemente, as refeições também. “Se o trabalho mudou de lugar, ocorreu o mesmo com a comida”.¹² Dessa forma, as comidas típicas, ou, seja, ricas em gordura, se tornaram comidas de fim de semana e dias especiais.

A se fazer a comparação entre o pensamento dos filósofos sobre adaptação alimentar e tipo de comida, observa-se que permaneceram alguns pensamentos, mas não todos. Isso porque, antes, a dietética estava associada à estética do corpo. Platão até dava ênfase na sua preocupação a respeito dos exageros, para que o indivíduo não se prendesse demais à prática de exercícios e desse atenção precária ao intelecto. No pensamento camponês, prevalecia a importância dada ao trabalho. A comida deve servir de sustento para o corpo e fornecer energia suficiente para a manutenção do ritmo de produção.

A classificação dos alimentos em forte e fraco é uma característica que permanece. Hoje em dia, o fato pode até passar despercebido, mas com exemplos é fácil notá-las. Note-se a alimentação de pessoas adoentadas ou hospitalizadas e que, por isso, necessitam de um cardápio especial, ou como se costuma dizer, uma dieta leve, baseada em chás, sopas, verduras, legumes e carnes brancas.

¹¹ Ibid., p. 64.

¹² Ibid., p. 65.

O tipo de alimento varia de cultura para cultura. Porém, critérios seguidos para classificá-los em fortes ou fracos, como a cor - carne branca e carne vermelha, por exemplo - são os mesmos em todas as regiões brasileiras. Segundo a pesquisadora Ellen Woortmann, parece existir um padrão,

uma convergência entre uma tradição mediterrânea, presente no Nordeste, no Norte e no Centro-Oeste, e outra, norte-européia, presente nas concepções dos colonos teuto-brasileiros. O que é étnico, então, não é o princípio classificatório, mas o produto consumido.¹³

O que caracteriza cada grupo é o tipo de alimento que tomam como base de todas as suas refeições e os proibidos, que não devem fazer parte de suas refeições. Entra aí, portanto, a questão da cultura, que envolve e impregna a questão da alimentação, que, por sua vez, está carregada de símbolos.

¹³ Ibid., p. 68.

3 Gastronomia e Comunicação

A Comunicação é um complexo de diversos componentes. A gastronomia é um desses elementos, e nela estão inseridos aspectos culturais. Ela está carregada de elementos comunicativos que revelam origens e costumes de uma sociedade.

O degustar de um prato abrange aspectos que ultrapassam o valor nutritivo. A reunião em volta de uma mesa vai muito além da alimentação. É um ato de socialização. Há comunicação no preparo do alimento, na forma como é consumido, assim como no momento do encontro entre as pessoas que se reúnem para degustá-lo. Pois, como considera Edmund Leach¹⁴, “todos os comportamentos com base no costume (e não só o ato de falar) transmitem informações”. Segundo o autor, “a comunicação humana é alcançada através de ações expressivas que operam sinais, signos e símbolos”. Enxergar todas as fases do processo envolvido na alimentação como elementos da cultura é decodificar esse conjunto de símbolos e signos que compõem a gastronomia.

Leach faz ainda uma analogia entre essa comunicação não verbal e a verbal, falando da existência de verdadeiras gramáticas que regem essas formas de transmitir informação. “Partirei da suposição de que todas as várias dimensões não verbais da cultura (...) estão organizadas em conjuntos padronizados a fim de incorporarem a informação codificada de uma maneira análoga aos sons, palavras e frases de uma língua natural”.¹⁵ Os símbolos e valores atribuídos a certos elementos culturais podem ser, portanto, tão eficientes na transmissão de informações quanto a fala.

Harry Pross coloca a emissão de informações por outros meios que não a fala como uma necessidade que acompanha o homem desde o início da vida. Antes de desenvolver a língua natural, o recém nascido faz uso de sinais e expressões que sejam eficientes para transmitir à mãe suas necessidades.

A capacidade de sinalizar é inerente às experiências do próprio corpo, tanto àquelas acessíveis ao recém nascido mas também outras ao longo da vida (...). O fato de que o recém nascido possa sinalizar e que o faça com o mundo ao seu redor usando essa capacidade designadora é um começo, e, ao que

¹⁴ LEACH, Edmund. *Cultura de Comunicação: a lógica pela qual os símbolos estão ligados*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978, p. 15.

¹⁵ Ibid., p.18

parece, um começo determinante do processo de dependência dos sinais que perdura por toda a vida.¹⁶

A comunicação por meios de signos é imprescindível ao homem por fazer parte do processo de socialização. É por isso, também, que é uma necessidade constante, pois é sempre alimentada por aprendizagem e transmissão freqüentes de novos símbolos. Pross aponta essa necessidade como um elemento essencial para a vida em sociedade.

O indivíduo que não disponha de um mínimo de capacidade designadora não verbal está numa situação tão ruim quanto um analfabeto, ou talvez pior, uma vez que não pode aproveitar as possibilidades momentâneas de demonstrar confiança ou descarregar sua tensão de forma compreensível.¹⁷

Em pensamento concordante com o que diz Harry Pross, Vicente Romano confirma a comunicação não verbal como hábito adotado pelo homem desde os primeiros anos de vida. O choro e outros comportamentos típicos de um bebê são formas de expressão, e a mãe aprende a decodificar os sinais do filho. A criança aprende a se comunicar na mesma proporção em que necessidades (fome, dor, sono) surgem. E essas expressões passam a ser desenvolvidas e variam à medida que o diálogo se estabelece e há compreensão entre mãe e filho.

Romano vai mais além ao enxergar a comunicação como compensação de carências. Para ele, a falta de comunicação gera a necessidade de trocar informações com as outras pessoas. Ou seja, um indivíduo impossibilitado de se comunicar com outro perde toda e qualquer possibilidade de interpretar a si mesmo, já que não tem como externar pensamentos e sensações. A partir daí, o autor faz uma analogia entre o comportamento dos bebês e o convívio em sociedade.

Observações semelhantes às do organismo infantil podem ser feitas na autoconstituição dos grupos sociais. Também aqui a deficiência precede a movimentação. A necessidade de comunicação se articula uma vez que tenha se manifestado. O 'haraganear' é uma dessas comunicações cuja compreensão depende da percepção de outros. Se for compensada com outra

¹⁶ PROSS, Harry. *Estructura del Poder*. Barcelona: Gustavo Gili, 1980, p. 18. Traduzido pela autora.

¹⁷ *Ibid.*, p.30

comunicação, a análises, a confrontação com o entorno, passa à fase de articulação que requer uma resposta.¹⁸

Boris Cyrulnik, médico e etólogo, vai ainda mais longe. O autor é mais específico ao fazer uma relação entre as primeiras interações do bebê e seus movimentos corporais. Além disso, foca as reações orais em resposta aos estímulos externos, afirmando que “o bebê, no fim da gravidez, preferiria, claramente, a palavra da mãe que, tal como uma carícia, entrasse em contato com os seus lábios e as suas mãos para nele vibrar suavemente. Então, responderia levando à boca tudo o que agarrasse”¹⁹, explica Cyrulnik.

Essas atitudes da criança recém nascida aparecem como alternativas que lhe possibilitam suprir o surgimento de uma carência. Carência essa que vem da mudança brusca de ambiente, ou seja, a perda do calor e da umidade que a rodearam constantemente durante os meses em que se desenvolvia no ventre materno. O bebê encontra, nos braços da mãe e na primeira vez em que suga o leite, resquícios do mundo uterino. “Foi, pois, uma perda, um pequeno sofrimento, que o tornou ávido de encontrar qualquer objeto que evocasse o oceano passado onde se banhava”.²⁰

Mais uma vez pode-se perceber, no pensamento de Cyrulnik, o argumento de que é preciso que surja antes uma necessidade para, então, o homem se tornar sensível e buscar meios de supri-la. O autor diz que, anteriormente às palavras, o mundo vivo estava estruturado sensorialmente, o que já o tornava efetivamente compreensível. A facilidade do homem de entender um mundo carregado de sentidos e significados, Cyrulnik chama de “inteligência pré-verbal” e diz que “este pensamento antes da palavra, existe no homem falante, na criança com poucos meses, e nos animais sem palavra”.²¹

A semiotização do mundo é um processo antigo e, como já dito, constante, infinito e insaciável. Com o passar dos anos, uma série de comportamentos, sons, ações, gestos ganharam significados. E a ordem do mundo se mantém de acordo com

¹⁸ ROMANO, Vicente. *Desarrollo y Progreso: por una ecología de la comunicación* Barcelona: Editorial Teide, 1993, p. 26.

¹⁹ CYRULNIK, Boris. *Do Sexto Sentido: o homem e o encantamento do mundo*. Portugal: Instituto Piaget, 1999, p. 15.

²⁰ *Ibid.*, p. 16.

²¹ *Ibid.*, p. 28.

a forma utilizada para expressar emoções. A função simbólica é, portanto, segundo Vicente Romano, “essencial para a criação das representações e outras categorias do pensamento”.²²

Boris Cyrulnik enfatiza a importância dos comportamentos da boca e também do conjunto boca-cérebro na relação do ser vivo com o mundo em que está inserido. A boca, como se sabe, é um órgão que está ligado a ações como beber, respirar, mastigar. A busca por alimentos por meio desse órgão, Cyrulnik enxerga como uma atitude não alimentar. “Qualquer mamífero que nasce, orienta-se para o mamilo que constitui um objeto sensorial de odor, de calor e de redondeza, que toca e explora com a boca e as patas. Para conseguir um alimento, nunca se orientou para um alimento”.²³ Segundo ele, a criança recém nascida, após poucas semanas, deixa a percepção do mamilo como fonte de leite, para associá-lo à figura de apego e carinho que o alimenta.

O autor aponta a boca como um órgão importantíssimo e grande detentor das expressões humanas. Segundo ele, é um órgão que aglomera tantas formas de comunicação que poderia esquecer o restante do corpo sem prejudicar a relação.

Cyrulnik encontra marcas culturais muito fortes nos comportamentos de boca e os associa à conduta do homem, desde pequeno até quando atinge as fases da adolescência e adulta. Crianças que até os dez anos de idade que ainda usam a mamadeira evidenciam um medo (o delas ou o da mãe) de crescer. As receosas pronunciam mal as palavras e rejeitam alimentos novos. Quando adultas tem dificuldades de se adaptar a culturas diferentes, não aprendendo a língua e nem aceitando a nova culinária.

No entanto, crianças pequenas que aceitam bem um alimento novo demonstram o encanto em explorar o desconhecido. Quando as possibilidades de experimentar novos sabores são recusadas, identificam-se, então, pessoas que se acovardam em reuniões que exigem domínio das palavras. O autor dá como exemplo os adolescentes que não se expressam bem diante dos pais “para se fazerem compreender mal e estragarem a relação. Ainda bebem em casa uma tigela de chocolate, mas num grupo social tomam café cujo sabor amargo é menos agradável, mas dá o dignificado de um

²² ROMANO, Vicente. *Desarrollo y Progreso: por una ecología de la comunicación*. Barcelona: Editorial Teide, 1993, p.29.

²³ CYRULNIK, Boris. *Do Sexto Sentido: o homem e o encantamento do mundo*. Portugal: Instituto Piaget, 1999, p. 33.

comportamento adulto”.²⁴ É uma forma de se adequar ao grupo, ou seja, parte do processo de socialização.

3.1 A Comida Fala

A comunicação, segundo o ponto de vista de Vicente Romano, não pode ser encarada como um processo que está limitado, que transmite apenas as informações previamente planejadas. “Por isso, é falso contemplar a comunicação somente como comunicação intencional entre o emissor e o receptor (produtor e consumidor) ou, inclusive, limitar a isso o conceito de comunicação”.²⁵

A gastronomia, como instrumento de troca de informações, é um exemplo dessa comunicação não limitada, mas que está carregada de significados que vão além do aspecto nutritivo. Por exemplo, alguém que pretende oferecer um almoço entre amigos. O fato de o indivíduo cozinhar comunica muito mais do que a idéia já implícita de que, em um almoço, as pessoas comem. Pelo contrário, o anfitrião, ao escolher os ingredientes e preparar os pratos, transmite, também, a intenção de promover um momento de contato entre as pessoas, compartilhamento e troca de opiniões, ou até, firmar e fortalecer vínculos.

Klass e Ellen Woortmann²⁶, tratando de gastronomia como comunicação, usam uma expressão mais direta. Eles dizem que “a comida fala”. Segundo eles, “a comida que servimos às visitas, mais do que falar de seu valor nutricional, passa um valor social – fala de proximidade, de amizade, agregação, estreitamento de laços sociais e afetivos”²⁷.

É interessante analisar a cena de um grupo de colegas/amigos reunido para comer. Em grande parte dessas ocasiões, a intenção menos importante é a de se alimentar. A comida deve estar sempre presente, mas não vêm ao caso os nutrientes que a compõem; o mais importante é reunir, na mesa, variados sabores. Em uma festa

²⁴ Ibid., p. 45

²⁵ ROMANO, Vicente, *Desarrollo y Progreso: por una ecología de la comunicación*. Barcelona: Editorial Teide, 1993, p. 30.

²⁶ Klass e Ellen Woortmann são pesquisadores do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília (UnB).

²⁷ Woortmann, Klass e Ellen. O significado do alimento na família camponesa. *IHU On-line*, São Leopoldo, novembro de 2005. Disponível em www.unisinos.br. Acesso em 12 de setembro de 2006.

de aniversariantes do mês ou de despedida de um colega de trabalho, por exemplo, todos contribuem de alguma forma para que haja petiscos e bebidas agradáveis ao paladar de todos. “O que está em jogo é o princípio da reciprocidade e da comensalidade. A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais”.²⁸ Apesar do consumo de alimentos ser necessário para o sustento do corpo, o objetivo de um evento como esse não é se alimentar e, sim, promover um momento de relação mais intensa com os homenageados.

Na situação ilustrada e em outras semelhantes possíveis de serem imaginadas, é perceptível, na sociedade, uma relação implícita entre alimentação e demonstração de bons sentimentos pelo próximo. “O homem, que é o campeão interespécie, impregna os alimentos de afectividade, de símbolos, de civilização e de relatos. De tal modo que, quando passamos à mesa, é um mito de vários séculos que encontramos nos pratos”.²⁹ Tanto o modo como as pessoas se posicionam à mesa, quanto a forma como consomem e o que consomem trazem, anexado ao sabor da comida, toda a tradição e a cultura de detreminado grupo, que é reforçado e mantido.

Ao marcar um encontro, é bastante comum que o indivíduo escolha um horário que seja adequado para ingestão de alimentos. Seja para negócios ou para conversar com um amigo, não raro a reunião ocorre em um local que ofereça algum tipo de comida, mesmo que seja o simples cafezinho. Os comportamentos alimentares, de fato, representam um fator importante na cultura. Nessas ocasiões, principalmente no encontro com uma pessoa querida, ninguém compartilhará um alimento que não seja agradável ao próprio paladar. A comida é um elemento que deverá contribuir para que o ambiente do encontro permaneça agradável. “A oferta alimentar permite governar as emoções dos participantes”.³⁰ É o caso de dividir os sentimentos e moldar os do próximo, ou seja, fazer que o outro tenha sensações (boas) semelhantes.

Roberto Da Matta, antropólogo, diz que o tipo de comidas típicas no Brasil reflete a simbologia em torno da boa mesa, o “jeito brasileiro de apreciar a mesa grande, farta,

²⁸ WOORTMANN, Klass. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p.25.

²⁹ CYRULNIK, Boris, *Do Sexto Sentido: o homem e o encantamento do mundo*. Portugal: Instituto Piaget, 1999, p. 33.

³⁰ *Ibid.*, p. 46

alegre e harmoniosa. Mesa que congrega liberdade respeito e satisfação”³¹, que anula todas as diferenças. Segundo ele, é por motivos assim que os brasileiros preferem os alimentos cozidos, ou seja, nem líquido, nem sólido, mas os dois juntos. O uso da farinha de tapioca – crua ou como farofa – serve para ligar, juntar todos os elementos do prato. Esse ato expressa fortemente a imagem da situação a que a própria comida remete: a refeição como momento de comunhão e respeito.

Tal como somos ligados à idéia de sermos um país de três raças, um país mestiço, mulato, onde tudo que é contrário lá fora aqui dentro fica combinado, nossa comida revela essa mesma lógica. Temos, então, uma comida relacional que expressa de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional.³²

A farinha, no prato, serve para unir os elementos que o compõem, assim como o nosso país reúne raças, sendo um país de mistura, com mestiços e mulatos. Nesse ponto, evidencia-se mais uma vez que a comida fala.

3.2 Papéis Sociais na Cozinha

A cultura de uma sociedade pode ser propagada de diversas formas e expressada nos diferentes elementos que a compõem, como a dança, o vestuário, estrutura familiar e, como tem sido visto neste trabalho, a comida. Esses componentes se influenciam simultaneamente e cada um revela as características dos outros objetos culturais.

Dito de outra forma, a cultura é linguagem, um sistema de comunicação, e isso em um duplo sentido: um sistema de mensagens ditas por algumas coisas sobre outras coisas, e um sistema no qual diferentes núcleos de representações estão em comunicação uns com os outros, como que formando uma rede de significados.³³

A interpretação da culinária de um povo pode exprimir a visão que tal sociedade tem de si, de acordo com a história e as outras facetas que integram e que formaram a

³¹ DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro, 1984, p.63.

³² *Ibid.*, p. 64

³³ WOORTMANN, Klass. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p. 26.

identidade do grupo. A escolha de um alimento, como foi citado anteriormente, é, segundo Michel Onfray, uma escolha existencial, caminho que leva à constituição do indivíduo e/ou de um sociedade/nação específica. A cozinha é capaz de retratar as relações sociais de uma comunidade, estrutura familiar e hierarquias. Inseridos em todo o processo, que envolve desde adquirir os víveres, prepará-los, até os levar à mesa para serem consumidos, estão os papéis dos indivíduos dentro da sociedade.

É sabido que a sociedade sofre mudanças constantemente, mas que, ainda assim, permanecem os resquícios de relações sociais mais coesas. Em comunidades de classes mais baixas, é mais facilmente detectada a presença de formações mais tradicionais, principalmente quando se fala de estrutura familiar. Esse, por sua vez, é um ambiente onde os papéis de homens e mulheres estão bem definidos.

Em estudo que tem como foco comunidades de baixa renda, Klass Woortman enxerga na cozinha essa divisão de papéis que é condicionada pela sociedade. Como constata Cyrulnik, “A maior parte dos acontecimentos familiares é marcada por um ritual alimentar, e a história do grupo poderia contar-se pelos alimentos”.³⁴ O homem, como chefe de família, é o responsável por trazer para casa os mantimentos. Seja por meio da compra na feira, seja retirando do próprio quintal, o pai/marido é quem deve trabalhar para garantir o sustento dos membros da família.

A mulher, por sua vez, é quem, na cozinha, transforma os alimentos em comida³⁵. A mãe/esposa, nesse contexto, é submissa à figura masculina. Porém, é ela quem domina a cozinha e decide a alimentação da casa. É o momento em que a mulher exerce sua autoridade e domínio, no entanto, dentro do que foi trazido para casa pelo chefe de família.

A mulher também cumpre importante papel dentro da cozinha quando se fala da manutenção de alimentos tradicionais, assim como as formas de preparar essas comidas típicas. Já que as mulheres são as protagonistas da cena culinária, são elas, também, as responsáveis por passar para as gerações seguintes as receitas de família.

As mulheres, portanto, sabendo guardar os segredos das avós e ensinados pelas mães, mantiveram as tradições da cozinha que caracterizam determinada região.

³⁴ CYRULNIK, Boris, *Do Sexto Sentido: o homem e o encantamento do mundo*. Portugal: Instituto Piaget, 1999, p. 49

³⁵ O autor da pesquisa diz que, nas comunidades em questão, há diferença entre alimento e comida. Estando o primeiro em estado natural, cru, e o segundo cozido, já transformado e pronto para o consumo.

Os processos envolvidos na confecção de certos alimentos são tão arraigados à cultura de um povo, que alguns deles, hoje, já são considerados patrimônio cultural, como o acarajé baiano e a produção artesanal da farinha de mandioca, entre outros.

Por causa desse controle, Klass identifica um conflito: ao mesmo tempo em que a esposa, ao governar o consumo doméstico, “privilegia material ou simbolicamente o pai de família”³⁶, ela ameaça a chefia do macho. “Poderíamos especular que no Brasil tradicional a honra da família é construída pelo homem e encarnada pelo pai, e percebida como ameaçada pela mulher, mas ao mesmo tempo preservada pela mãe, sua guardiã”³⁷. Apesar de ser o homem quem leva para casa os alimentos, a mulher detém o conhecimento que permite administrar da melhor forma o que há na despensa. O espaço da cozinha está sob o domínio dela.

3.3 Hierarquia à mesa

A reunião em volta da mesa para consumir o que foi produzido na cozinha, como parte do processo da alimentação, é também um transmissor de informações impregnadas de aspectos culturais e, por consequência, sociais.

Continuando a abordar como ilustração o cenário familiar tradicional brasileiro, as relações de respeito e os que retêm a autoridade no âmbito doméstico são evidenciadas nos momentos em que todos se sentam à mesa para compartilhar a principal refeição do dia. O pai é o primeiro a ser servido, seguido dos filhos mais velhos. Por último, a mãe e os filhos mais novos, que se servem somente depois que o pai termina de comer. “Assim, a cada refeição a família alimenta não apenas seus corpos, mas também as representações. Como ritual, a refeição *faz a cabeça*.”³⁸

Entretanto, como foi colocado acima, é uma organização característica de comunidades mais tradicionais. Esse tipo de comportamento já não é mais tão comum atualmente. Já que a alimentação está profundamente relacionada com a cultura, as mudanças do cotidiano são também refletidas nos hábitos alimentares. “Quando os

³⁶ WOORTMANN, Klass, O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p. 54

³⁷ Idem.

³⁸ Ibid., p. 37

comportamentos alimentares de um homem são alterados, é na representação que faz do alimento que se deve procurar a origem”.³⁹ O dia a dia das pessoas na modernidade não permite dedicar tanto tempo para realizar todo um ritual alimentar. Como consequência, também, o surgimento de restaurantes *self service* e *fast-food*.

Retome-se a questão da organização hierárquica. A relação da posição ocupada na mesa por alguém com o grau de importância e autoridade delegadas ao indivíduo não está restrito ao espaço doméstico. Para os Woortmann, nessas reuniões, “são reveladas expressões de status, de hierarquia, observando-se o lugar que lhe é designado para sentar, quem como primeiro, onde a comida é servida ou consumida etc”⁴⁰. Aqui no Brasil, por exemplo, é sabido que a posição de destaque na mesa é a das extremidades. Já no Japão, quanto mais importante for a pessoa, mais no centro ela se posiciona. “Há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum; assim como ela serve para tecer redes de relações, serve também para impor limites e fronteiras sociais, políticas, religiosas etc.”.⁴¹

Não é só ao redor da mesa que podem ser encontrados indícios da posição social de alguém. A comida, na mesma medida em que representa hábitos e comportamentos, ela também estigmatiza. A mistura de farinha de mandioca com água, por exemplo, é um estigma de pobreza do Nordeste.

O cardápio a ser preparado depende dos ingredientes que preenchem a despensa. De acordo com o que se come, é provável que se identifique o nível social. A falta de um elemento, como a carne, na composição do prato, indica a falta de recursos para adquiri-la. Mesmo que o arroz e feijão sejam a base, a sustança, em geral, é a carne o componente principal. A falta dela revela a “situação da família, mas, e principalmente, a qualidade do pai de família”.⁴²

³⁹ CYRULNIK, Boris, *Do Sexto Sentido: o homem e o encantamento do mundo*. Portugal: Instituto Piaget, 1999, p. 56.

⁴⁰ WOORTMANN, Klass e Ellen. O significado do alimento na família camponesa. *IHU On-line*, São Leopoldo, novembro de 2005. Disponível em www.unisinos.br. Acesso em 12 de setembro de 2006.

⁴¹ CARNEIRO, Henrique S. Significados Sociais na História da Alimentação. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p.137.

⁴² WOORTMANN, Klass, O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p. 38

3.4 Gastronomia e vínculos culturais

A comida, como tem sido destacada aqui, não tem a função apenas de alimentar. A comida é feita para dar prazer. E o prazer, nesse contexto, não está limitado ao sabor agradável. Está relacionado também ao que ele pode transmitir. Nesse caso, está a expressão de sentimentos de quem prepara para quem degusta, como já foi citado anteriormente, e, também, a possibilidade de trazer à mente boas lembranças. Este último ponto faz parte de toda trajetória do homem, desde recém nascido, quando revive, na primeira amamentação, sensações do ambiente aquático e caloroso do ventre materno, até quando cresce e é capaz de relembrar a infância em comidas semelhantes a que a mãe e/ou avó faziam.

Isso está profundamente relacionado com a necessidade da comunicação não verbal e atribuição de símbolos e significados aos vários elementos participantes da vida humana, inclusive os alimentos.

No homem, o afastamento progressivo do mundo sobre o qual nos informamos permite colocar cada vez mais representações no lugar das percepções. Quando um objeto percebido representa o despercebido, um alimento transforma-se num transportador de significados.⁴³

Pode-se tomar como exemplo dessa capacidade (ou necessidade) que o homem tem de atribuir símbolos à comida, os migrantes e imigrantes. O paladar é o último a se desligar dos costumes do lugar de origem. As pessoas perdem o sotaque ou, no caso de estrangeiros e descendentes, passam a falar outro idioma, mas não deixam de comer e nem esquecem como preparar as comidas típicas dos lugares de onde vieram.

A gastronomia atua, também nesse caso, como uma “identidade portátil.”⁴⁴ Degustar os pratos característicos da terra natal é uma forma de relembrar os costumes, assim como preservá-los. Alguns pratos, inclusive, como a feijoada, o churrasco, o acarajé são emblemáticos, servem para caracterizar um grupo. É também uma espécie de estigma, porém, não como um indicador de pobreza ou situação

⁴³ CYRULNIK, Boris, *Do Sexto Sentido: o homem e o encantamento do mundo*. Portugal: Instituto Piaget, 1999, p. 52.

⁴⁴ WOORTMANN, Ellen. A Lógica e A Simbólica. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília, 2006, p. 57

financeira, mas como uma carteira de identidade nacional. Levi-Strauss, em “O Cru e o Cozido”, analisa mitos indígenas, principalmente brasileiros. Comparando algumas das lendas sobre a origem do fogo, o autor aponta que as espécies animais são definidas de acordo com a dieta alimentar. É comum encontrar, em meio à leitura dos mitos apresentados na obra, termos como “come-podre”.

No caso de um país como o Brasil, colonizado, a gastronomia percorre caminhos diferentes. Há quem chega a dizer que formação do País se deve, em grande parte, à gastronomia.⁴⁵ Os colonizadores transportaram para cá costumes e práticas gastronômicas. Nas novas terras, misturaram os elementos de lá com o que encontraram aqui. O que acontece, então, não é uma mudança radical nos hábitos alimentares, mas, sim, uma adaptação para que o novo seja adequado à tradição e vice versa.

Esse esquema de adaptação não parou nessa época da história, mas acompanha a globalização, que é um processo contínuo. As cozinhas de uns países conquistam espaço no território de outras nações e, conseqüentemente, influenciam as tradições locais, modificando comportamentos e gerando outros novos.

A industrialização, as novas técnicas e o próprio ritmo da vida imposto pela modernidade também são refletidos pelas mudanças comportamentais. As comidas típicas perdem, aos poucos, características tradicionais durante o preparo, mas ganham em criatividade e sofisticação. “Não é possível ponderar sobre os aspectos negativos ou positivos dessas transformações culturais, pois o risco de perder a herança cultural regional está sempre presente contrapondo-se com a riqueza de informações adquiridas através do intercâmbio cultural e gastronômico”.⁴⁶

Esse intercâmbio cultural resultante da globalização traz consigo novos hábitos alimentares, como forma de se adequar ao frenesi da vida moderna ou como alternativa de frear o ritmo acelerado do cotidiano.

⁴⁵ SENAC.DN. Multissabores – a formação da gastronomia brasileira. / Nick Zarvos; Carlos Augusto da Silva Ditadi. Rio de Janeiro, 2001, p. 9.

⁴⁶ RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. Gastronomia: história e cultura. São Paulo: Editora Hotec, 2006, p. 25.

4 Estilos de Vida na Gastronomia

Como vem sendo abordada nos capítulos anteriores, a gastronomia é, assim como a música, a pintura, a dança, uma das várias vertentes da cultura e, conseqüentemente, uma forma de comunicação, um transmissor de diversas informações. Sendo assim, sofre mudanças e adaptações de acordo com as alterações que influenciam direta ou indiretamente o cotidiano das pessoas.

Essas alterações são as transformações que acontecem com a sociedade como um todo. Fala-se aqui de um panorama mundial. A globalização é uma delas, assim

como a industrialização, o avanço tecnológico cada vez mais acelerado e o ritmo de vida que as pessoas adquiriram na modernidade.

As mudanças ocorrentes nas relações sociais também é um fator de grande importância. Com o progresso das idéias feministas, as mulheres saíram de casa, deixando de se dedicar exclusivamente aos serviços domésticos, para assumirem outros papéis. Agora também no mercado de trabalho.

Como conseqüência, o intervalo de tempo reservado para a alimentação é cada vez mais curto e, alguns casos, raro. Senta-se numa mesa para comer em poucos minutos, ou come-se andando ou, até mesmo, dentro do carro.

O surgimento das praças de alimentação nos *shoppings centers* é reflexo da modernidade. Até porque as opções de restaurantes e lanchonetes desses lugares proporcionam um almoço, lanche, ou jantar, rápido, prático e, portanto, adequado ao ritmo de vida contemporâneo.

Carlos Manoel, pesquisador da Universidade de São Paulo (USP), diz que, em decorrência dessas modificações que também são refletidas na cozinha, há uma tendência a romper as relações entre lugar e alimento. O que era feito para ser consumido dentro de casa, compartilhado pela família e por pessoas mais chegadas, passou a ser consumido fora do ambiente doméstico e diante de pessoas desconhecidas ou até mesmo isoladamente.

A refeição estruturada (entrada, prato principal, sobremesa) cede lugar a uma alimentação fragmentada. Contrariamente à refeição tradicional, que se fazia em horários fixos, come-se agora em horas variadas. Ocorre, então, a dessincronização do ato de comer, pois a instituição refeição, que se concentrava em lugares fixos (copa ou cozinha), hoje, possui novas modalidades alimentares que favorecem a mobilidade (restaurantes, cafés, cantinas, automóvel, entre outros lugares).⁴⁷

Entre as várias opções oferecidas nos *shoppings* e nas ruas, entre lanches e pratos personalizados, revelam-se, portanto, estilos de vida. Um deles é o *fast-food*, que pode ser visto como representação do que a sociedade moderna tem vivido e exigido.

⁴⁷ RIBEIRO, Carlos Manoel. *Gastronomia: história e cultura*. São Paulo: Editora Hotec, 2006, p. 25.

4.1 Origem do *Fast-food*

Segundo conta a antropóloga Carmem Silva Rial⁴⁸, foi após a Revolução Industrial que começaram a aparecer os ancestrais mais próximos do que conhecemos hoje como *fast-food*.

A migração de operários que assumiam trabalhos nas grandes cidades e não podiam voltar para casa para almoçar levou ao surgimento de restaurantes diferenciados. Nesses estabelecimentos servia-se comida por preços acessíveis e agilidade, o que era adequado ao horário de almoço dos trabalhadores.

Em pouco tempo, o serviço evoluiu. O restaurante passou a ir até o cliente. Foi o que aconteceu com a chegada dos *diners*. Dentro de carros que rodavam pela cidade durante o dia e à noite, a comida era servida por uma janela, e o serviço continuava mesmo quando os estabelecimentos comuns já haviam fechado. Com o crescimento da demanda, a idéia se espalhou pelo país, com a formação de cadeias de *diners*.

É mais ou menos como funcionam as franquias de hoje. Com o sucesso em um lugar, tentava-se montar outro em um local diferente, mas seguindo o mesmo estilo.

Em meados do século XIX, esse tipo de cadeia começou a ganhar mais força. Fazendo algumas modificações na estrutura, os produtos chegavam mais rápido nos consumidores e em cidades ainda mais longes.

Carmem cita como exemplo maior dessas cadeias a de Fred Harvey, nos Estados Unidos. Os restaurantes eram estabelecidos às beiras das estradas de ferros, o que facilitava o transporte das refeições para comunidades mais distantes e contribuía para a formação de um público mais específico, que eram os viajantes de trem.

Com o crescimento da cadeia, novos procedimentos começaram a ser adotados, que são importantes características que permanecem até hoje e que marcam o sistema *fast-food* atualmente. Os restaurantes passaram por um processo de padronização.

Como forma de facilitar a identificação da rede pelos clientes, as garçonetes, então, passaram a usar os mesmo uniformes em todos os restaurantes da cadeia. A estrutura física dos estabelecimentos também seguia um padrão, assim como a

⁴⁸ Carmem Silva Rial é doutora em antropologia e sociologia pela Universidade de Paris, Sorbonne, e pesquisadora da Universidade Federal de Santa Catarina.

prestação dos serviços. Um grupo de assistentes tinha a função de fiscalizar cada unidade a fim de garantir o controle, a qualidade e o padrão de atendimento em toda a rede.

O que é diferente do sistema de hoje é a variedade do cardápio. Cada unidade oferecia opções diferenciadas das que eram servidas nos outros restaurantes da rede. Para que o consumidor não encontrasse pratos repetidos nas paradas ao longo de toda a viagem.

Cadeias como essas se multiplicaram nos Estados Unidos entre 1920 e 1940, dando certeza aos viajantes de que, ao menos no que se refere à comida, não estariam se confrontando com o desconhecido ao deixarem suas casas, empreendendo as viagens que iriam tornar-se cada vez mais freqüentes ao longo do século, com a ascensão vertiginosa da mobilidade profissional e de lazer, das viagens de negócio e de turismo. É verdade que a recessão econômica teve sua contribuição importante na multiplicação dessas cadeias: sendo menos caras que os restaurantes tradicionais, elas atraíam cada vez mais um público que via seu budget encolher.⁴⁹

As redes de fast food se expandiram à medida em que os trabalhadores se distanciavam de casa para assumirem empregos nas cidades. E os preços mais acessíveis permitiam economizar ao máximo com alimentação fora do lar para garantir o sustento dos familiares em casa.

4.2 O *Fast-food* Hoje

A sociedade exige cada vez mais praticidade e rapidez e, hoje em dia, parece ser guiada pelo lema “tempo é dinheiro”.

O tempo dedicado ao momento da refeição no ambiente caseiro, com a família reunida em volta da mesa, também diminuiu. Em alguns casos, nem existem mais.

A importância do fenômeno do fast-food tem sido corretamente apontada como uma das chaves para a compreensão da natureza dos problemas sociais de nossa época. Vários analistas têm identificado uma corrosão dos hábitos alimentares familiares, como as refeições partilhadas, o que leva à substituição da alimentação em casa pelos sistemas de restaurantes ou lanchonetes.⁵⁰

⁴⁹ RAIL, Carmem Silva. Fast-food. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p. 193.

⁵⁰ CARNEIRO, Henrique S. Significados Sociais na História da Alimentação. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p. 140.

Em concordância, Boris Cyrulnik fala da ausência de reuniões em família em volta da mesa como prejudicial para as relações pessoais. Mas não só entre os familiares, porém a postura dos indivíduos e seus papéis dentro da sociedade como um todo.

Na primeira metade do século⁵¹, era preciso partir o pão e pôr um prato no fundo da mesa para o pobre. Num decênio, os pratos de uma dose invadiram os supermercados, permitindo verificar a melhoria dos rendimentos individuais, à custa da pulverização social. O desaparecimento dos ritos de mesa onde o pai reinava torna observável a modificação das estruturas familiares (...).⁵²

Nesses casos, o momento da alimentação perde o sentido da comensalidade, do compartilhar. Sentar-se à mesa deixa de ser um ritual. O comer, portanto, passa a ter a função de preencher um vazio. A função não é nem mesmo mais de se alimentar, mas “enganar o estômago”, porque a fome incomoda e atrapalha o desempenho no cumprimento das obrigações diárias.

É interessante inserir aqui como esse tipo de comida de *fast-food* não é nem mesmo considerada uma refeição, mas, sim, um lanche. Aqui no Brasil, principalmente, existe uma forte idéia de que a comida boa, que alimenta, é a comida de casa. Para exemplificar isso, basta atentar para os restaurantes *self-service*. É bem comum encontrar nos letreiros os dizeres “comida caseira”, ou seja, os clientes encontrarão ali um pouco do ambiente doméstico e o bom e velho arroz-com-feijão.

A comida caseira, com todas as emoções a ela associadas, é definida como a verdadeira comida para os brasileiros, e, corolariamente, delinea a comida encontrada nos fast-foods como uma falsa comida. O critério que permite julgar um alimento como verdadeiro ou falso é a sua proximidade ou distância da cozinha caseira (...). Quando se trata de gosto, os consumidores adultos modernos mostram-se bem conservadores, no Brasil, na França e em outros países.⁵³

⁵¹ A edição pesquisada data do ano de 1999. Portanto, o autor faz referência ao século XX.

⁵² CYRULNIK, Boris, *Do Sexto Sentido: o homem e o encantamento do mundo*. Portugal: Instituto Piaget, 1999, p. 51.

⁵³ RAIL, Carmem. Fast-food. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p. 202.

Pode ser observado aqui um pensamento formado em torno do preparo do alimento e de quem o faz. Na grande maioria dos casos, a figura da mãe, figura que detém o comando da cozinha, que sabe administrar e combinar os alimentos da melhor forma. Em torno da mãe vêm os pensamentos ligados ao carinho e cuidado com os filhos e o marido. Ela é dona da sabedoria culinária, que é capaz de definir quem pode e deve comer o quê e quando, de acordo com a idade e estado de a saúde.

Apesar de o *fast-food* estar sendo colocado aqui como característico da vida atual, ele não surgiu há tão pouco tempo. Como foi relatado no histórico acima, surgiu já no século XIX. Porém, o propósito que levou a formação de restaurantes assim se manteve o mesmo há anos, com algumas modificações na estrutura dos restaurantes, na forma de servir e no conteúdo que preenche o cardápio.

O estilo *fast-food* veio como uma alternativa de suprir uma necessidade dos trabalhadores que prestavam serviços longe de casa e não tinham como retornar ao lar no horário do almoço.

No início, os *fast-foods* surgiram de formas diferentes, mas todos com o mesmo fim de fornecer comidas de rápidos preparo e consumo. No decorrer do tempo, características das diversas categorias de *fast-food* se fundiram até chegar ao que conhecemos hoje em dia; por exemplo, Mac Donald's, Bob's, Pizza Hut e Burger King, entre outros.

O perfil dos consumidores tem algumas poucas semelhanças. Apesar de nem sempre trabalharem longe de casa, têm pouco tempo para dedicar a refeições. No entanto, o consumo de comidas tipo *fast-food* ultrapassa as questões da falta de tempo. Atualmente, os preços não são tão acessíveis como no caso dos *diners* e dos restaurantes à beira das estradas de ferro.

O consumo de produtos *fast-foodianos* envolve também *status*. O público-alvo mudou. O ambiente é todo preparado para receber toda a família, para que os pais levem as crianças para se divertir e comerem o que gostam. Afinal, como foi dito anteriormente, às comidas oferecidas nesses locais não está associada a idéia de alimentação.

Os produtos apresentados no cardápio são profundamente ligados à diversão. O momento da refeição perde mais uma vez aqui o sentido da alimentação e nutrição e

ganha o caráter de entretenimento. Os *kits* destinados ao público infantil são fáceis de comer, pois o tamanho é reduzido, podem ser comidos com as mãos e ainda vêm acompanhados de brinquedos. Além disso, há um playground na área externa. O restaurante é, na verdade, um ambiente de lazer em família.

Ao focar esse aspecto, Gabriel Bolaffi⁵⁴ faz uma observação interessante. Apesar de se chamar *fast-food*, o ambiente é todo preparado para que as pessoas gastem o máximo de tempo possível, e, também, gastem o máximo de dinheiro possível.

A rapidez, característica desses estabelecimentos, está no preparo dos alimentos. Na verdade, não tanto no preparo, mas, sim, na entrega dos pedidos para o cliente. E o tipo de alimento também facilita a maior velocidade no consumo. Mas a decoração e a estrutura convidam os clientes a permanecerem um pouco mais, usar a internet, esperar que as crianças se divirtam em todos os brinquedos. Enquanto isso, porque não experimentar a nova sobremesa, elaborada especialmente para a aquela estação do ano?

Como grandes cadeias de restaurantes que se fixam em diferentes lugares, inserido em culturas diferentes, as redes *fast-food* seguem um mesmo padrão e levam junto a cultura do país de origem. O cardápio, no entanto, passa por algumas adaptações de acordo com o paladar de cada região, acrescentando temperos e opções que lembrem um pouco o típico da região. Mas o elemento principal é a mesma: o hambúrguer.

O cardápio lista, entre as opções, sanduíches que estão ali desde a fundação da loja. É o caso do Big Mac, por exemplo, marca da rede Mac Donald's no mundo inteiro. A primeira lanchonete foi fundada em 1940, mas degustar um Big Mac carrega o sentido de consumir um produto moderno e coerente ao indivíduo do século XXI.

O papel de lanchonetes como essas, ao seguir uma mesma linha onde quer que esteja instalada, é ser um local familiar. Segundo Carmem Rial, passa a sensação de segurança. O indivíduo busca um lugar conhecido, um ambiente seguro, que o livra do risco de ter que experimentar o desconhecido quando visita culturas que divergem da sua.

⁵⁴ Gabriel Bolaffi é doutor em sociologia pela Washington University e pesquisador da Universidade de São Paulo (USP).

Não importa em que grandes cidades turísticas, os fast-foods tranquilizam e são buscados mesmo pelos que não os frequentam em suas cidades de origem. São lugares, portanto, percebidos como ilhas de território conhecido em meio ao desconhecido, pontos de referência na trajetória itinerante criada pelo turista (...). Nessa circulação, que tem um tempo normalmente determinado, os restaurantes fast-foods criam uma territorialidade fixa que compensa as incertezas das derivas e das incursões ao desconhecido; passam a ser percebidos como moradas, sinalizam outros espaços menos dominados.⁵⁵

O propósito de focar o *fast-food*, aqui, não é de criticá-lo negativamente, mas apresentá-lo como um tipo de alimentação adequado aos dias de hoje. Seja porque é moderno, seja porque é prático, condiz com o que a sociedade tem cobrado: velocidade e agilidade. De acordo com Carmem, os hábitos alimentares atuais típicos da cidade grande não poderiam “em nome da nostalgia, manter-se dentro das mesmas estruturas de antigamente: uma época de velocidade, de aceleração do tempo, demanda uma alimentação rápida”.

Porém, existem também os que enxergam o *fast-food* como extremamente prejudicial, tanto às relações pessoais, quanto à nutrição, que não é balanceada, mas, pelo contrário, é baseada em carne, gorduras e açúcares. Como formas de protestos, nascem estilos de alimentação que são verdadeiros movimentos contra o *fast-food*. É o caso do *Slow Food*.

4.3 O *Slow Food*

O *Slow Food* surgiu em 1986. É uma associação internacional sem fins lucrativos. Sendo assim, tem um propósito definido: promover a cultura da comida e o vinho e defender a biodiversidade alimentar e agrícola no mundo inteiro.⁵⁶

O movimento, que começou na Itália, hoje conta com a participação de cerca de 80 mil membros distribuídos entre mais de 100 países associados. O símbolo é o caracol, que remete à calma, lentidão e prudência.

O *Slow Food* se levanta com o objetivo de ir contra a *fast life* para deter os prejuízos que ela causa. No Manifesto, aprovado e assinado por representantes de 20

⁵⁵ RAIL, Carmem Silva, Fast-food. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p. 212.

⁵⁶ Manifesto *Slow Food*. Disponível em: www.slowfood.com.br. Acesso em: 13 de outubro de 2006.

países, fala que a velocidade tira a privacidade dos lares e força as pessoas a comerem em *fast-foods*, um dos principais alvos da luta do movimento *slow food*. Por isso incentiva a valorização do momento em torno da mesa, primeiro passo no combate contra o frenesi da vida moderna. O Manifesto é também um convite a saborear os pratos, ao invés de apenas ingeri-los, e “redescobrir os gostos e sabores da comida regional”.⁵⁷

O movimento encara o crescimento desse estilo de alimentação rápida como um processo de homogeneização do gosto. Em todos os lugares come-se a mesma coisa e as comidas típicas deixam de fazer parte do cotidiano das pessoas. “A refeição rápida, ou *fast-food*, vem há décadas padronizando os paladares de populações apressadas com o ritmo frenético da vida”.⁵⁸

O argumento é que, assim, os grupos de determinadas regiões perdem sua identidade e elementos que os caracterizam. Pois, com o consumo mais freqüente de comidas *fast-food*, não se dedica mais o tempo necessário ao preparo dos pratos e, dessa forma, a tradição não é mantida.

A organização culpa, além do ritmo de vida frenético, a industrialização e o desenvolvimento de algumas técnicas agrícolas, que substituem alguns produtos por outros semelhantes.⁵⁹ E essa é o maior inimigo da biodiversidade. Segundo Heloisa Mader,

Desde o ano 1990, foram perdidos 93% da diversidade de produtos alimentares da América e 75% da diversidade dos produtos europeus. Só no século passado, 30 mil variedades de vegetais foram extintas e, a cada seis horas, mais uma desaparece do planeta.⁶⁰

Como forma de conquistar os objetivos, o movimento *slow food* desenvolveu projetos. Um deles é a Arca do Gosto, que funciona buscando e catalogando alimentos que tenham forte ligação histórica, ambiental e socioeconômico a uma região específica

⁵⁷ Idem.

⁵⁸ MADER, Heloisa. *Slow Food*. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. Brasília: Editora Senac, 2006, p. 193.

⁵⁹ Para esse caso, a pesquisadora apresenta como exemplo o ocorrido na aldeia indígena brasileira Krahô. Na década de 70, a maioria das plantas nativas havia sido substituída por híbridos e outras variedades que não faziam parte da base alimentar daquela comunidade. Isso aconteceu por falta de conhecimento agrícola, invasão das terras da aldeia por fazendeiros e influência da vida urbana por conta das idas mais freqüentes à cidade.

⁶⁰ Ibid., p. 213.

e que potencial produtivo e comercial. O outro projeto são as Fortalezas, que atuam na promoção dos produtos registrados. Os dois projetos visam proteger a terra da degradação e preservar a biodiversidade vegetal e animal.

A associação também promove feiras, congressos e encontros. O movimento também tem uma editora que atua com revistas periódicas em alguns países, além de *sites* oficiais. Todos os meios de divulgação operam com o mesmo fim: divulgar os produtos alimentícios que caíram no esquecimento.

4.4 *Slow Food X Fast-food*

O *Slow Food* vai além do termo associação ou movimento. Age como um alerta contra os “perigos” da modernidade. Quem se associa, faz uma escolha, uma opção por um estilo de vida. Comer e viver de acordo com o que dita o estilo *slow food* depende de uma ação, ou seja, o indivíduo se educa e adapta seu dia a dia para assumir o novo estilo.

No caso do *fast-food*, é diferente. Esse tipo de alimentação surgiu como consequência de diversos fatores que têm influência no cotidiano das pessoas. Ele veio como uma alternativa para se adaptar às circunstâncias. Ou seja, ao contrário do *slow food*, foi a alimentação que se adaptou ao ritmo de vida da sociedade moderna. O propósito aqui não é defender ou criticar negativamente qualquer dos estilos abordados neste capítulo. O objetivo é expor as características dos dois e compará-los, a fim de que se possam distinguir opções de estilos de vida.

Conclusão

A gastronomia foi abordada, no decorrer da pesquisa, sob diversos aspectos. Como alimentação, como transmissora de informações a respeito de estruturas sociais e como estilo de vida.

Em todos os aspectos analisados nos três capítulos baseados em exemplos corriqueiros e no estudo de diversos pesquisadores, pode-se concluir que a gastronomia é um poderoso elemento de mediação do cotidiano em diversas culturas. É responsável pela manutenção de vínculos duradouros com a cadeia social.

Desde os primeiros dias de vida, o ser humano desenvolve sinais indicativos de contato e sons baseados na oralidade. Os primeiros contatos com a mãe, as primeiras buscas pelo alimento se concentram principalmente na boca. E já no início da vida, o momento da alimentação remete aos meses da gestação.

A busca por reviver sensações, sentimentos e boas lembranças ligadas a determinadas épocas da vida é uma necessidade que acompanha o indivíduo durante toda a vida. A comida, portanto, é um dos instrumentos que o homem usa para trazer de volta à mente esses momentos significativos, que são parte importante da vida.

Por causa desses rituais responsáveis pela manutenção dos vínculos humanos com a vida, os costumes de um grupo estão tão ligados aos pratos típicos. Esse é o motivo de tamanha importância atribuída à transmissão e à manutenção da tradição no preparo e consumo de certos alimentos.

Seja analisada no contexto de um pequeno grupo de pessoas ou de um país, ela ultrapassa o fator nutricional. É um veículo de expressão. A comida é uma forma de comunicação. A comida fala, assim como fala a *não comida*, ou seja, aquilo que não faz parte e não deve fazer parte do regime alimentar.

Além de sentimentos, a comida informa sobre relações sociais, papéis dos indivíduos dentro da sociedade de que participam, assim como a estrutura dessa comunidade, ou seja, fala de hierarquia.

Quem prepara os alimentos, quem come e como as pessoas se distribuem em volta da mesa para comer são fatores que ocorrem de forma específica em cada contexto. Assim como a escolha dos alimentos não é aleatória, ou inocente, o processo envolvido na alimentação também não o é.

A cada passo seguido na receita de um prato, a cada mesa posta, tradições e estruturas sociais são novamente reafirmados. É dessa forma, também, que a gastronomia atua como instrumento comunicador, capaz de fortalecer vínculos e laços com o passado.

A gastronomia acompanha o sujeito como uma espécie de 'identidade portátil'. O tempero de cada alimento, que dá o sabor, o cheiro e a aparência característicos de determinados pratos é capaz de proporcionar ao homem prazeres ligados não só ao paladar e os outros sentidos, mas ligados a momentos agradáveis vividos socialmente.

Procurar um restaurante especializado em comidas típicas de certa região é encontrar um pouco da terra natal em uma terra nova. É estar familiarizado em um ambiente estranho. A gastronomia tem esse poder de restaurar laços rompidos pela distância ou pela separação irreversível causada pelo tempo.

Com tantos traços culturais inseridos na gastronomia, apresentados no decorrer desta pesquisa, o assunto pode ser tratado com mais interesse e profundidade por futuros comunicadores. Porém, o aspecto cultural e comunicativo da experiência social gastronômica é pouco explorado ou até mesmo esquecido. As páginas de jornais e revistas dedicadas ao assunto trazem apenas pratos de restaurantes caros e sofisticados, colocando uma roupagem de glamour e status; ou receitas práticas e rápidas para o dia-a-dia, direcionadas às donas de casa preocupadas em servir bem família.

No início do curso de Comunicação, faz parte do currículo formal a articulação entre Comunicação e noções elementares de Sociologia e Antropologia. A introdução a essas ciências traz aos alunos uma noção a respeito das diferenças culturais e da importância desse tipo de conhecimento para iniciar-se a comunicação com determinado grupo.

A alimentação, portanto, tem um significado antropológico e, como tal, acena para categorias de entendimento a serem exploradas por uma nova epistemologia da comunicação.

Referências Bibliográficas

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs). **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Brasília: Editora Senac, 2006.

CYRULNIK, Boris. **Do Sexto Sentido: o homem e o encantamento do mundo**. 1 ed. Portugal: Instituto Piaget, 1999.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

FOUCAULT, Michel. **História da Sexualidade: o uso dos prazeres**. Rio de Janeiro:

LEACH, Edmund. **Cultura e Comunicação: a lógica pela qual os símbolos estão ligados**. 1 ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Cru e o Cozido**. 1 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1991.

ONFRAY, Michel. **O ventre dos filósofos: crítica da razão dietética.** Rio de Janeiro: Rocco, 1990.

PROSS, Harry. **Estructura simbólica del Poder.** Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 1980.

RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. **Gastronomia: História e Cultura.** São Paulo: Editora Hotec, 2006.

ROMANO, Vicente. **Desarrollo y Progreso: por una ecología de la comunicación.** Barcelona: Editorial Teide, 1993.

SENAC.DN. **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira.** Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2000.