

Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia.

Food, culture and identity: conection from a gastronomy field of study

Helisa Canfield de Castro

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS – Porto Alegre – Rio Grande do Sul – Brasil

Maria Eunice Maciel

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS – Porto Alegre – Rio Grande do Sul – Brasil

Rodrigo Araújo Maciel

Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRP – Recife – Pernambuco – Brasil



Resumo: O campo da gastronomia, para além de disciplina e manifestação cultural crescente no Brasil, traz consigo fortemente associada questões sociais e identitárias. No presente artigo, além de analisarmos o estado da arte no contexto nacional, tencionamos as possibilidades de estudo nesse campo, desdobrando suas possibilidades e sublinhando suas particularidades. Aqui esboçamos questões que julgamos pertinentes no desenvolvimento de pesquisas sobre não apenas gastronomia, mas como alimentação.

Palavras-chave: Gastronomia. Identidade cultural. Antropologia.

Abstract: The gastronomy field, beyond the study discipline and growing cultural event in Brazil aspects, brings strongly associated identity and social issues. In this article, we look beyond the state of art in the national context, we intend to study the possibilities in this field, deployed its possibilities and stressing its peculiarities. Here we outline the issues that we consider relevant in the development of research on not only on gastronomy, but in the food studies.

Keywords: Gastronomy. Cultural identity. Anthropology.

1 Introdução

A antropologia, enquanto ciência comprometida com o simbólico, sempre se interessou pelo ato de comer, dentre outras coisas porque o comportamento relativo à comida demonstra manifestações culturais e sociais causando estranhamento entre os diferentes povos (PROENÇA, 2010). O ato alimentar é compreendido assim como um aspecto que permite uma observação abrangente e uma possível compreensão da alteridade. Nessa perspectiva interessa analisar as práticas e discursos que estão presentes na área da gastronomia relacionando-as com questões de identidade social

Entre os aspectos mais fundamentais da alimentação humana, aquele que envolve seu significado é o mais relevante para as ciências sociais e humanas. De fato, não se come apenas para sobreviver, reproduzir sua existência, nutrir-se – muito além, a alimentação humanizada e humanizadora são providas de significação, o que implica em cultura, um conceito basilar para a Antropologia.

Todos os grupos humanos têm cultura. É esta que produz as diferenças, as particularidades, gerando grande diversidade a partir de uma base biológica comum, o que implica no grande desafio da Antropologia expresso no dilema “a conciliação da unidade biológica e da grande diversidade cultural da espécie humana” (GEERTZ, 1973, p. 24)

Da Matta (1986) aponta para uma interessante distinção entre alimento e comida. Para ele esta última é o alimento incorporado em uma cultura. Assim argumenta o autor:

"Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (DA MATTA, 1986, p.56).

A Comida, enquanto a dimensão culturalizada da alimentação implica em questões tais como escolhas e classificações do que é considerado comestível e comível (MACIEL, 2001). Da mesma

forma nos conduz a questões contextuais sobre onde, com quem, quando, em que circunstância se come e se produz o alimento. Assim, a Alimentação e sua categoria “Comida” tem um interesse muito particular para os antropólogos, remetendo a uma série de reflexões sobre o tema, entre as quais, a que se refere ao fenômeno da gastronomia e suas implicações na sociedade contemporânea.

Como sugere Maciel a alimentação humana pode ser entendida como um ato cultural, em que é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2001). Parte-se do princípio bem explicitado por Claude Fischler de que a comida é envolta de significados e simbolismos que fazem parte do imaginário social:

“A alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a regravar nossa alimentação” (FISCHLER, 1995, p. 68).

Por seu intermédio revelam-se aspectos importantes da maneira como as sociedades concebem seus modos de vida e definem a identidade social de seus membros, assim como transparecem os mecanismos que constituem as tradições e a memória que dizem respeito ao patrimônio da coletividade (CONTRERAS, 2011). Comida é cultura, como sustenta Massimo Montanari, fruto de nossa identidade e um instrumento para sua expressão e comunicação (MONTANARI, 2010).

Em outra perspectiva, mas que não deixa de remeter ao assunto aqui tratado podemos citar Fishler ao comentar sobre o que chama de principio da incorporação. Para esse autor, a incorporação:

“é o movimento através do qual fazemos o alimento transpor a fronteira entre o mundo e nosso corpo... incorporar um alimento é, em um plano real, como em um plano imaginário, incorporar todas ou parte de suas propriedades: tornamo-nos o que comemos. [...] É certo que a vida e a saúde da pessoa que se alimenta estão em questão cada vez que a decisão de incorporação é tomada. Mas também está

em questão seu lugar no universo, sua essência e sua natureza, em uma palavra, sua própria identidade"... (Fischler 1995 p. 66).

Nessa lógica identitária Freitas (2007) de forma bastante próxima a Fischler também sustenta que ao comer convertemos a realidade externa em subjetividade interna. Dessa maneira a comida acaba por transformar-se em quem somos. Para além de nossa estrutura física, a autora sugere que a comida transforma-se em certa medida em nossas habilidades psíquicas e culturais. Nesse sentido nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pelo que comemos e de que maneira.

Adepto da mesma lógica da incorporação Mintz (2001) considera que a comida "entra" em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciado – "encarnado" – a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral, além da carga simbólica. Segundo o autor:

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos (MINTZ, 2001, p. 31).

Ao ato de comer associa-se também a noção comensalidade, ao fenômeno de comer junto, em grupo, o que remete ao fenômeno da sociabilidade. De fato, sobre o "comer junto", Fishler comenta que um dos aspectos mais marcantes da sociabilidade humana é dado pela comensalidade (FISHLER, 2012 p. 271).

Ainda que a sociabilidade não esteja restrita à mesa, a comensalidade, implicando em comer com outras pessoas é uma ocasião marcante nas relações sociais. Mesmo em se tratando de um refinado manjar, o comer solitário perde seu sabor (ISHIGE, 1987), ou poder-se-ia dizer que teria um "sabor de solidão".

Freitas (2003) argumenta ser em torno da mesa – e do alimento – que identidades e, portanto, as diferenças com relação aos demais são expressas. Ao seu redor, se definem práticas, estilos, relações e subjetividades que se estabelecem a partir da intermediação entre alimento/comida e os sujeitos que ali estão envolvidos. Para a autora comer junto é "um meio de prazer e de desejo, através dos quais mergulhamos nos recônditos das subjetividades alheias" (FREITAS, 2003, p.56). Torna-se, talvez, mais fácil compreender – a partir destas construções – o destaque conferido à refeição, como organizadora e mobilizadora de forças que orientam a vida em comunidade.

Assim de um modo geral, nas ciências sociais, as discussões têm permitido o entendimento da gastronomia não apenas como um fenômeno relacionado a grandes chefs e a restaurantes sofisticados. No campo social, a gastronomia se configura como um espaço privilegiado para se perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades e, em particular, aos aspectos relacionados às identidades sociais, suas subseqüentes distinções e conformações tomando diferentes contextos de produção e consumo.

2 A Gastronomia e suas múltiplas conexões

Em 1825, o francês Jean Anthelme Brillat-Savarin publicou sua mais importante obra e que se tornou um marco na história como o primeiro tratado teórico sobre gastronomia, o livro *A Fisiologia do Gosto*, reeditado até hoje e traduzido para os mais diversos idiomas.

Segundo Brillat-Savarin (1995) a gastronomia, de uma forma geral, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem (ao humano) à medida que ele se alimenta. O autor lembra que a gastronomia está condicionada por valores culturais e códigos sociais, estando ligados a processos identitários de conhecimento e reconhecimento, expressos,

inclusive, por sua célebre frase “diga-me o que comes e te direi quem és”.

Algumas das ideias do autor tornaram-se aforismas até hoje bem conhecidos, a começar pela ideia de que da relação vida e universo onde tudo precisa se nutrir. Um de seus princípios mais famosos propõe que os animais se saciam; o homem come; só o homem de espírito sabe comer, introduzindo aqui a figura do gourmet.

Brillat-Savarin não foi o primeiro a usar o termo “gastronomia”, tendo este sido criado anteriormente por Joseph de Berchoux no poema *La Gastronomie* de 1801. Mas é com Savarin que o tema é objeto de uma reflexão e sistematização fazendo com que alguns estudiosos considerem seu livro um marco para o campo da gastronomia.

A gastronomia, geralmente, nos remete a uma dimensão sensorial continuamente associada ao prazer de comer e ao gosto pela comida. Embora a etimologia da palavra remeta a uma ideia de que esta trate das leis (nomia) do estômago (gastro), há uma série de concepções sobre o que é gastronomia que devem ser melhores exploradas.

Em que pese à gastronomia e à culinária estarem em evidência, parte dos pesquisadores do campo da alimentação (e mesmo além dele), ainda observa com certo desdém o que aqui chamamos de gastronomia. Nesse entendimento, a mesma é associada a algo fútil, superficial, muitas vezes vista como um tema secundário em um país como o Brasil marcado por desigualdades sociais que se refletem também na alimentação.

Dentro desta visão, a gastronomia é percebida como um campo técnico, relacionado à sofisticação e ao luxo, às publicações especializadas e os rankings nacionais e internacionais em sumo, estabelecendo uma distinção (BOURDIEU, 1983) estando muito ligada às ideias de “alta gastronomia”, como será visto mais adiante. Porém, esta é uma visão estática e muito limitada.

Se pensarmos em gastronomia enquanto um fenômeno ligado ao prazer decorrente do ato alimentar, ela se estende a todos os grupos e classes sociais independente de sua situação social.

Relativizar a gastronomia implica assim em vê-la enquanto fenômeno envolvente que traz em si diferenciações e particularidade, mas que se manifesta na ampla sociedade contemporânea.

Nesse caminho faz-se importante pontuar nosso entendimento sobre a gastronomia aproximando-se das ideias da historiadora Julia Csergo (2011), que diz:

Se nos referimos à definição primeira, a gastronomia é uma prática social de mesa, uma cultura. Ela integra dados imateriais como saberes, práticas – *savoir-faire* e rituais - ligação social e a partilha – resumidos pela fórmula “humanismo de mesa” onde de diz a abertura ao outro e ao exterior -, discursos e representações. Imaterialidade que se encarna na materialidade dos instrumentos técnicos, dos produtos, dos pratos, dos livros de receita, dos lugares como os restaurantes, dos objetos da cozinha e da mesa. (Csergo, 2011 p. 15),

Assim longe de configurar-se como um estágio mais sofisticado da culinária ou espécie de ápice da experiência gustativa, verificamos que o seu valor operativo, enquanto conceito-ferramenta de pesquisa, a gastronomia abarca também (senão principalmente) os fazeres cotidianos e as receitas prosaicas: “que tendemos a considerar comuns, (e que) escondem histórias sociais e econômicas complexas” (MINTZ, 2001, p. 39).

Nesse caminho argumentamos que pensar a gastronomia implica incorporar a dimensão do gosto, do prazer de comer, a dimensão da comensalidade que envolve sociabilidade e que nos remete a ritualização do comer e todo um repertório de significados. Nesse sentido faz-se interessante atentar que o gosto é construído culturalmente através das relações sociais (dos grupos entre si e com a natureza) e dentro de determinados contextos históricos. Nascemos dentro de um contexto o qual não é estático e permanente e a partir desse entendimento, a comida pode ser analisada como um dos elementos onde podemos ver mais diretamente as transformações das sociedades e,

consequentemente, dos gostos. Um exemplo importante é o estudo do historiador Jean-Louis Flandrin (2003) que traçou, através de manuais de cozinha, a história do gosto dos franceses, o papel das especiarias, do açúcar, das gorduras, elementos que mudaram no decorrer do tempo mostrando as transformações da sociedade – e do gosto – francesa.

Envolve também falar em “cozinhas” que para Maciel (2001) representam uma complexificação do ato alimentar. Seriam conjuntos que compreendem tanto a um sistema alimentar (produção, preparo, distribuição, consumo, etc.) quanto a uma estrutura (o que é comida, regras, normas, etc.) relacionadas à transformação do alimento em comida em uma dada cultura.

Avançamos assim para falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados. Nessa perspectiva a comida pode marcar um território, um lugar, servindo mais uma vez como marcador de identidade, uma identidade coletiva, que segundo Ortiz (1985), é formada por um grupo que se reconhece em aspectos comuns do dia a dia – aqui, no caso, ao que comemos- ligado a uma rede de significados e unindo indivíduos que partilham de uma mesma perspectiva e dos mesmos sentimentos:

Mais que alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas. (MACIEL, 2001, p. 149)

Da mesma forma a comida pode demarcar um segmento ou classe social. Nesse sentido pensemos na assim chamada “alta gastronomia”. Ela denota explicitamente um processo de hierarquização e diferenciação, um processo de

criação de distinções sociais. Esta se configuraria como mecanismo simbólico sociocultural que serve para classificar e estratificar, gerando a partir daí categorias como as que oscilam dos limites entre aquilo que é aceito indo até o execrável (BOURDIEU, 1983). Interpretada como elemento que separa e distingue práticas de e para poucos, a qual existe de fato, se ficássemos apenas com esta forma limitada de ver a gastronomia, não se daria conta de uma realidade que ultrapassa os salões dos caros e internacionais restaurantes.

Tomando essa série de concepções “distintivas” de gastronomia, onde estaria situada a famosa “comida de rua” de ambulantes e toda e qualquer comida que não preparada por profissionais legitimados da área? (inclusive aquela feita nas residências urbanas e rurais do país) seriam relegadas à qual categoria? E os ingredientes regionais que frequentemente são preteridos por uma carga de pré-conceitos simbólicos associados a eles? Encerrar-se-iam nessa etiqueta meritocráticas, enquanto práticas de poder e hierarquização social? Logo, constituiria então gastronomia somente as práticas reguladas por normas escritas e geralmente importadas demarcando o que Bourdieu denominou instâncias de consagração?

A exemplo, gostaríamos de recordar que no Brasil, foi criada uma Associação Brasileira de Alta Gastronomia (ABAGA), a qual procura congrega chefes nacionais e estrangeiros radicados no país. Ora, a necessidade de se auto intitular « alta » implica em estabelecer uma diferença – distinção - entre o grupo ao qual faz parte e o restante.

Assim, se há um grupo que se auto intitula “Alta Gastronomia”, por definição existe o oposto, a “baixa gastronomia”. De fato, foi criada a expressão “Baixa Gastronomia”, como resposta - ou mesmo sátira. Nesse cenário, foi iniciada, uma série de manifestações (inclusive na internet) do que seria então a baixa gastronomia. Nesse

segmento estariam as comidas de rua, mas também a comida de botequim, os “tira-gostos”, a comida popular e tradicional. Há mesmo sites, como o Portal Baixa Gastronomia Carioca (do Rio de Janeiro, Brasil) cujo lema é “o guia que ensina comer e beber gastando pouco” e publicações como o “Guia gastronômico das favelas” e concursos de Gastronomia Comunitária¹.

É interessante perceber o quanto essa lógica está presente nos sites e blogs analisados. Neles novas categorias para “gastronomias” são produzidas: “gastronomia descomplicada”, “gastronomia barata”, “gastronomia simplificada”. Tal fato pode ser interpretado como um movimento no sentido de popularizar a gastronomia tornando-a uma prática acessível, não restrita ao expert ou a um segmento social. O que alicerçara essa reflexão pode ser compreendido, como bem coloca Mary Douglas, sendo a comida um meio de discriminar valores e pessoas (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2004).

3 O local e o global na prática gastronômica

A globalização suscitou novas reflexões sobre a diversidade cultural originando movimentos pelo respeito e pela consciência da heterogeneidade das identidades culturais no nosso planeta. Embora alguns tivessem levantado a possibilidade de uma homogeneização cultural e alimentar que seria resultante da globalização, isso tem parecido não ocorrer. Muito além de encontrar “resistências” nos movimentos de afirmação de identidade (notadamente através dos marcos de diferenciação cultural, como a gastronomia) percebe-se a ocorrência de trocas, incorporações, adaptações, mudanças e transformações. Rearranjos que transformam continuamente as práticas humanas tornando-se difícil a tarefa de se

pensar em termos de oposições fixas e excludentes como “o velho e o novo”, “o autêntico e a imitação”, “o puro e o contaminado”.

Existem diferentes e, às vezes, divergentes opiniões sobre o impacto da globalização nas tradições alimentares, embora em comum se afirme que as transformações estão ocorrendo em ritmo acelerado, coerente com a velocidade dos acontecimentos de nossa sociedade. Muitos comentários transparecem a ideia de que a globalização, na tentativa de universalização econômica, política, social e cultural, tenderia a padronização de comportamentos, inclusive os alimentares.

Por outro lado muitos autores evocam a globalização como um processo caracterizado pelas transformações e deslocamentos das identidades (HALL, 2006) em um constante jogo que de alguma forma, reforça as identidades locais, resgatando valores e sentidos de determinadas culturas. Assim, seria na confrontação com o global que emergiria a valorização do local. Em todos os casos o que se observam são as inúmeras transformações e recriações a partir dessa dinâmica de contato. Nessa perspectiva, a gastronomia, assim como outras práticas sociais, seria marcada por esses fluxos e por essas misturas de elementos, de ingredientes e de técnicas.

Para Canesqui e Garcia o predomínio dessa valorização do “local”, dialoga com esse processo de difusão de uma cultura predominante a nível global suscitando movimentos de recuperação e valorização de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais como uma forma de afirmação identitária (CANESQUI E GARCIA, 2005, p.54). Nessa perspectiva para as autoras, esses movimentos seriam caracterizados como resistências locais que se voltam às tradições, aos antigos hábitos das gerações. O sociólogo francês

¹ Ver projeto Gastronomia no Morro <http://muquifu.com.br/site/projetos/gastronomia-no-morro/>

Jean-Pierre Poulain (2003) defende que o interesse contemporâneo pelas gastronomias locais é um sentimento de nostalgia por um espaço social onde o comedor vivia sem angústia, abrigado por uma cultura culinária claramente “identificada e identificadora”.

Já no livro *Le manger comme culture*, Montanari (2010) afirma que a celebração da diversidade que normalmente acompanha o discurso da cultura gastronômica não é uma nostalgia do passado, mas se trata, sobretudo, das preocupações do presente e do futuro.

Ainda para Montanari, a ideia de uma gastronomia que privilegie produtos locais só alcançou status cultural forte a partir do século XIX ao passar pelo processo de globalização alimentar que aparentemente levaria a consequências opostas:

(...) em um mundo realmente dividido como o medieval, aspirava-se a construir um modelo de consumo universal no qual todos (aqueles que tinham condições) poderiam se reconhecer. Ao contrário, na aldeia global da nossa época, vemos se afirmarem os valores das particularidades locais. (MONTANARI, 2010, p. 103)

Sobre a questão da valorização da categoria “local”, o renomado chef brasileiro, Alex Atalla, associou-se a essa questão. Segundo Atalla, a gastronomia deve estar vinculada a uma visão muito particular que evoca a noções de cidadania e responsabilidade social. É nesse sentido que Atalla propõe que “É preciso cozinhar e comer como cidadão”. Para o chef, mais que uma filosofia, essa frase traduz uma forma de ver e desenvolver a gastronomia enquanto um campo autônomo, profissional e comprometido socialmente:

...privilegiar ingredientes genuinamente brasileiros ou voltar os olhos para determinada região, dando preferência aos ingredientes cultivados pelo pequeno agricultor, comunidades ribeirinhas ou produtos regionais, assim fomentando a cultura local, é uma atitude individual em favor de um coletivo que está sempre presente em seus cardápios, eventos,

aulas e projetos. Trata-se de uma nova forma de praticar a gastronomia, uma gastronomia sustentável no sentido mais amplo da palavra que valorize os produtos na nossa terra².

A acentuada internacionalização do comércio e da cultura alcança a gastronomia através da diversificação dos produtos consumidos e das formas sociais desse consumo. É o caso de preparações como “frango caipira ao molho curry” ou “brownie com sorvete de pitanga”: pratos que congregam elementos típicos ou nativos com preparações ou temperos de fora do país.

Essa lógica nos ajuda a analisar a intensa criação de receitas que incorporam em um mesmo prato elementos tidos como “tradicionais” com elementos “inovadores”; ou pratos que reúnem ingredientes típicos de duas culturas diferentes. Cabe ainda comentar sobre o uso de tecnologias que contemplam desde o uso de fogão à lenha, uso de tachos e utensílios de madeira com a utilização de maçaricos sofisticados para flambar, nitrogênio líquido e panelas elétricas que dispensam o fogo. Um bom exemplo foi retirado do cardápio de um famoso restaurante carioca: caldinho de feijão com espuma de couve.

Ao mesmo tempo essas receitas nos permitem refletir sobre uma identidade nacional, que tem caráter, segundo Ortiz (1985), de apropriação de elementos simbólicos e, portanto, virtuais, que perpassam no imaginário do indivíduo como algo que os fazem sentir parte de uma nação, como por exemplo, o sentimento de ser brasileiro ao comer feijão com arroz ainda que este prato possa ser adaptado através das mais variadas técnicas.

A essa altura é necessário se sublinhar que o processo de incorporação e assimilação de alimentos de outros povos remonta à época da expansão ocidental, iniciada no século XIV.

² Os trechos em itálico foram retirados da entrevista de Alex Atala para a revista Sabores do Brasil. Ver <http://itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat18.pdf>

A bem conhecida “viagem dos alimentos” refere-se a este processo histórico. As rotas comerciais trouxeram novos alimentos e técnicas de preparo da Europa, assim como levaram produtos e saberes das Américas. O milho, a batata e o tomate consumidos largamente na Europa atualmente, e devidamente incorporado aos pratos locais, foram primeiro cultivados no Novo Mundo (MONTANARI & FLANDRIN, 1998). Ao mesmo tempo, a América recebeu os mais variados alimentos tanto europeus quanto africanos e asiáticos, todos acompanhando a expansão colonial europeia, um processo bem conhecido.

Outro fato que evidencia a valorização da perspectiva local é a criação de inúmeros movimentos representativos que denotam sua afirmação tanto no Brasil, quanto internacionalmente a partir da conformação de uma “Gastronomia Brasileira” e de seus desdobramentos regionais. Percorrendo blogs e sites sobre o tema encontra-se um forte apelo aos produtos e técnicas particulares enfatizando a gastronomia enquanto campo capaz de promover as culturas locais. É o caso de grupos de profissionais engajados no desenvolvimento da chamada gastronomia do litoral Catarinense, ou da gastronomia quilombola na região de Minas Gerais e da região do Seridó no Rio Grande do Norte.

Assim não estaríamos diante de uma homogeneização em torno de uma “Gastronomia brasileira” ou da perda de uma suposta identidade nacional. Estaríamos sim - diante da intensa produção e usos de ingredientes regionais e internacionais bem como na combinação de produtos ditos tradicionais com produtos industrializados - reconfigurando e transformando continuamente os modos de fazer, preparar e combinar os alimentos. Vê-se que a gastronomia não seria tão estável ou imutável, mas em constante transformação frente ao contato entre alteridades.

Com os aspectos da modernidade enraizados no pensamento social contemporâneo, os hábitos alimentares também seguem essa tendência, com adjetivos e símbolos referentes ao gosto e ao corpo segundo construções de identidade do “homem moderno” (GIDDENS, 2002) pautados em novos termos da alimentação, como, por exemplo, essa miscelânea de preparações que surge na gastronomia contemporânea.

Longe de pensar em uma gastronomia homogeneizada ou que seja referente apenas a um grupo social poder-se-ia pensar a partir de contextos heterogêneos, ou fragmentados, em que a perda da legitimidade de algumas instituições sociais da contemporaneidade contribui para a (re) definição de gostos, estilos de vida e hierarquias de valores, produzindo porque não, várias gastronomias (BAUMAN, 2005; GIDDENS, 2002) que condizem com a diversidade cultural brasileira e com o intenso fluxo de pessoas e coisas.

Nesse sentido a diversidade não estaria destinada a desaparecer, mas sim a ser intensificada no contexto geral da globalização, que colocou em evidência a descoberta – (re) descoberta – invenção e (re) invenção das identidades alimentares evidenciando a riqueza proveniente da dinâmica cultural na sociedade contemporânea.

Sem pretensões conclusivas

Buscamos aqui refletir e discutir sobre conceito de gastronomia a partir de processos sociais que entram em jogo no cenário atual brasileiro enfocando a produção de identidades culturais. Desta forma a intenção foi demonstrar as diferentes possibilidades e olhares para com este rico campo que como qualquer outra manifestação cultural acompanha as dinâmicas e as transformações sociais. Uma análise contemporânea parece mostrar é como o que é

chamado de gastronomia como expressão da própria cultura é multifacetada, composta e sustentada por influências completamente díspares, mas que se conformam produzindo-a e reproduzindo-a constantemente.

Nesse sentido evidencia-se o papel que este campo prático e teórico vem ocupando, sobretudo no que tange o fomento a grupos marginalizados como pequenos agricultores e seus produtos bem como mobilizando no cenário urbano difentes grupos mostrando outras maneiras de comer e saborear a comida que vão além dos espaços dos restaurantes luxuosos. Em seu sentido mais estrito, quando remetido através da sofisticação, sugeriria-se problematizar quais são as instâncias consagradoras de algo que seja identificado como um elemento “gastronômico”.

As pesquisas ligadas às ciências humanas e sociais tem permitido uma reflexão mais profunda acerca deste tema, o que implica uma revisão de conceitos e dos desdobramentos que a gastronomia apresenta na atualidade, sobretudo no que se refere a questões de identidade cultural através do que se come e suas circunstâncias.

Arriscando à repetição, a preocupação é pontuar o quanto a gastronomia - enquanto conceito que transcende e engloba o setor profissional - diz respeito a uma prática cultural relacionada à alimentação, sendo possível perceber suas diferentes manifestações em contextos globais mas não pois menos localizados. Seja a prática gastronômica realizada por um chef conceituado em sua “cozinha laboratório” ou por comunidades tradicionais nas cerâmicas que estalam no fogo de chão o que sobressaltam são as questões anteriormente evocadas como o prazer, a comensalidade e as relações estabelecidas pelos atos de comer e de cozinhar. Isso porque seria incoerente estabelecer critérios valorativo-distintivos às práticas culturais, que em toda a sua complexidade, ainda que manifestadas de formas díspares, apresentam

significados e simbolismos particulares que não devem (ou deveriam ser hierarquizados).

Pensar o tema da gastronomia sob a ótica das teorias sociais implica borrar os limites colocados pelas questões valorativas (alta e baixa / boa e ruim). Acreditamos que implica conceber a mesma como o conjunto de escolhas, combinações e alterações simbólicas de ingredientes, técnicas e produtos. Um campo de conhecimento especificamente localizado no tempo e no espaço capaz de conduzir análises sobre a sociedade em que vivemos e da qual pertencemos, colocando em evidência seu valor simbólico e social e seus múltiplos desdobramentos e possibilidades reflexivas.

Referências

- BAUMAN, Zygmunt. 2005. *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi*. Rio de Janeiro : J. Zahar.
- BOURDIEU, Pierre. *Gostos de classe e estilos de vida*. ORTIZ, Renato (org.). 1983. Bourdieu – Sociologia. São Paulo: Ática. Coleção Grandes Cientistas Sociais, vol. 39. pg.82-121 39
- BRILLAT-SAVARIN, A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CANESQUI, A.M.; GARCIA R. W. D. (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ; 2005.
- CONTRERAS, J. y GRACIA-ARNAIZ, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2011. 496 p.
- CSERGO, J. *O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011. Editora UFPR
- DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FISCHLER, Claude. *Commensaliti . In Jean - Pierre Poulin. (Org.). Dictionnaire des Cultures alimentaires*. 1ªed.Paris: PUF/ Quadrige, 2012, v. , p. 147-151.

FLANDRIN, Jean - Louis. Le Goût a une Histoire. Sciences Humaines nº 135 février 2003.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. *Agonia da fome*. Salvador: Edufba; 2003

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. *Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura*. Rev. Nutr., Campinas , v. 20, n. 1, Feb. 2007

GEERTZ, Clifford. "Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura". In: A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1973. p. 13-41.

GIDDENS, Anthony. *Modernidade e Identidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

ISHIGE, N. *O homem o comensal*. Correio da Unesco, v. 15, n. 7, jul. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Cultura).

MACIEL, M. E. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001

MINTZ, Sidney W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. Revista brasileira de ciências sociais. São Paulo: ANPOCS, vol. 16, n. 47, out. de 2001. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010269092001000300002&script=sci_arttext&tlng=e
Acesso em 03 de janeiro de 2014.

MONTANARI M . FLANDRIN JL. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010

ORTIZ, Renato. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.

POULAIN, J. P. *Sociologia da Alimentação*. *Florianópolis*. Editora da UFSC, 2006.

PROENÇA, R. P. C. *Alimentação e globalização: algumas reflexões*. Ciência e Cultura. V. 62 n.4 São Paulo out. 2010.