

FACULDADES EST
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TEOLOGIA

WILLIAN KAIZER DE OLIVEIRA

**TEOLOGIA “BOA PARA COMER”:
COMENSALIDADE, HÁBITOS ALIMENTARES E SUSTENTABILIDADE NO
HORIZONTE DA TEOLOGIA DA LIBERTAÇÃO CONTEMPORÂNEA**

São Leopoldo

2016

WILLIAN KAIZER DE OLIVEIRA

TEOLOGIA “BOA PARA COMER”:
COMENSALIDADE, HÁBITOS ALIMENTARES E SUSTENTABILIDADE NO
HORIZONTE DA TEOLOGIA DA LIBERTAÇÃO CONTEMPORÂNEA

Tese de doutorado
Para obtenção do grau de
Doutor em Teologia
Faculdades EST
Programa de Pós-Graduação em Teologia
Área de concentração: Teologia e História

Orientador: Dr. Valério Guilherme Schaper

São Leopoldo

2016

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

O48t Oliveira, Willian Kaizer de

Teologia "boa para comer" : comensalidade, hábitos alimentares e sustentabilidade no horizonte da teologia da libertação contemporânea / Willian Kaizer de Oliveira ; orientador Valério Guilherme Schaper. – São Leopoldo : EST/PPG, 2016.

273 p. ; 31 cm

Tese (doutorado) – Faculdades EST. Programa de Pós-Graduação. Doutorado em Teologia. São Leopoldo, 2016.

1. Alimentos – Aspectos religiosos – Cristianismo. 2. Alimentos – Aspectos sociais. 3. Hábitos alimentares. 4. Comunhão – Aspectos religiosos – Cristianismo. 5. Solidariedade – Aspectos religiosos – Cristianismo. 6. Banquetes – Aspectos religiosos – Cristianismo. 7. Teologia da libertação. I. Schaper, Valério Guilherme. II. Título.

WILLIAN KAIZER DE OLIVEIRA

TEOLOGIA “BOA PARA COMER”:
COMENSALIDADE, HÁBITOS ALIMENTARES E SUSTENTABILIDADE NO
HORIZONTE DA TEOLOGIA DA LIBERTAÇÃO CONTEMPORÂNEA

Tese de doutorado
Para obtenção do grau de
Doutor em Teologia
Faculdades EST
Programa de Pós-Graduação em Teologia
Área de concentração: Teologia e História

Data da Defesa:

Valério Guilherme Schaper – Doutor em Teologia em Teologia – Faculdades EST

Oneide Bobsin – Doutor em Ciências Sociais – Faculdades EST

Rodolfo Gaede Neto – Doutor em Teologia – Faculdades EST

Tarcísio Vanderlinde – Doutor em História – Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Ernesto Álvaro Martinez – Doutor em Sistemas de Produção Agrícola Familiar – UCPel

DEDICATÓRIA

*Dedico esta pesquisa, de forma um tanto despreziosa e apeteçadora,
às pessoas que nos trazem ao olfato e paladar os sabores,
sejam homens cozinheiros
mas especialmente mulheres cozinheiras,
teólogos e teólogas que fazem da comida
alimento para o corpo em sua inteireza,
que também nutre a fé.*

*Dedico também aos agricultores e agricultoras
que, arduamente, se dedicam a produzir alimentos saudáveis
sem agredir ao meio ambiente.*

*Nesse tocante, esta dedicatória, necessariamente,
deve ser acompanhada de um pedido de oração a Deus:
“O pão nosso de cada dia nos dai hoje...”
a todas as pessoas que sentem fome em seu corpo,
por isso tem fome e sede de justiça.*

AGRADECIMENTOS

Agradecer pelas dádivas recebidas deveria ser o momento mais festivo de uma tese de doutorado. Após anos de pesquisa e, especialmente, meses, semanas e dias com noites em claro lendo, refletindo e escrevendo, a tarefa de elaborar um texto coeso e convincente aparenta ser uma ação solitária e desgastante. Contudo, para que estes momentos do pesquisador com os livros, dados, computador, acesso à internet, o corpo alimentado sob a escrivadinha e para que as ideias e pensamentos entrem em ação é necessária a inestimável presença de um conjunto de pessoas e instituições. Primeiramente agradeço imensamente à minha esposa, Rosângela, pelo seu amor, compreensão, compartilhamento de sonhos e interpelações desafiadoras e amorosas sobre a necessidade de voltar do mundo das ideias à realidade prática. Agradeço pelas ideias criativas que me deu, pelas vezes que esteve ao meu lado até a madrugada nos estudos; pelas inúmeras vezes que sentamos à mesa e compartilhamos comida, conversas, atenção, angústias e esperanças. Ou seja, agradeço pelo seu inarredável com(pão)neirismo. Agradeço também ao pequeno João Emmanuel por sagazmente me convidar seguidamente para brincar e me tirar da tensão da cadeira do escritório e me conduzir para um lugar inadvertidamente mais feliz e revigorante. Não poderia deixar de agradecer aos meus pais, João Batista e Romilda, pelas inúmeras vezes que me nutriram com alimentos, com educação, com sabedoria de vida, com amor e carinho. Muito mais do que isso, agradeço por terem sonhado meus sonhos e por acreditar neles quando nem mesmo eu cria ser possível realizá-los; por me incentivarem e acreditarem em mim irrestritamente. Por causa deles à memória gustativa me faz recordar e trazer aos sentidos o esforço de meu pai em se abaixar diariamente em seu banquinho de ordenha e tirar o leite de suas vacas, pô-lo no tambor e levá-lo sobre um carrinho de mão até a nossa casa, localizada na bucólica paisagem rural entrecortada por montanhas e matas. E das mãos firmes de minha mãe coloca-se sobre a mesa queijos, requeijões, doces e as mais diversas comidas, que lembram nostalgicamente a infância, os seus sabores, seus cheiros de broa de milho, de pão assado no forno à lenha, da paçoca socada no pilão, do pé de moleque e do leite com açúcar mascavo queimado do meu pai que aquecia as noites frias.

Agradeço aos meus avôs Laudemira e Joaquim por me ouvirem pacientemente tentar explicar o que faço da vida. De igual modo, à minha avó Guerta e sua preocupação em preparar todas as vezes que a visito comida mineira corriqueiramente especial; feita e disposta sobre um fogão à lenha em panelas de ferro arroz, feijão, frango com quiabo, angu, saladas e limonada. Todos alimentos plantados, colhidos e preparados artesanalmente por meu avô Frit, falecido recentemente, que viveu na prática uma profunda comensalidade, pois sempre se preocupava em convidar irrestritamente as pessoas para comer em sua casa. Agradeço também aos meus irmãos, Hudson e Hernandez, com suas respectivas famílias; às pessoas amigas, comensais, que sentam-se ao redor da mesa para conversar e falar da vida. Agradeço especialmente ao Professor Dr. Valério G. Schaper pelas conversas, orientações, projetos em parceria e causos. À Faculdades EST e ao PPG/EST. E, indubitavelmente, à CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) por meio de bolsa de pesquisa, sem a qual não haveria viabilidade financeira para este humilde filho de camponeses chegar a um doutorado em teologia. Agradecer a Deus é, depois disso tudo, lembrar das dádivas recebidas, das lutas vencidas e perdidas com a sua presença, por vezes, misteriosa e muitas outras vezes por meio de rostos flagrantemente conhecidos e acolhedores, dispostos a dividir o seu tempo, seu pão, seu bolo, sua broa, seus quitutes e suas saborosas e sabedoras refeições, decorrendo em comunhões festivas.

RESUMO

Comer é a atividade humana que mais intimamente liga natureza e cultura. Perpassa todos os aspectos da vida, constituindo significados palatáveis e constituindo-se de sistemas simbólicos que permeiam as relações humanas. A partir deste mote, o objetivo da presente reflexão delinea-se na elaboração de perspectiva teológica de libertação circunscrita a partir da alimentação como um campo de estudo contemporâneo da realidade, pressupondo que os gostos alimentares são construídos historicamente, social e culturalmente; para assim desvelar-se a conquista e a libertação por meio do estômago, isto é, da cultura dos hábitos alimentares. Para tanto, a metodologia de cunho bibliográfico conceitual acerca-se, para tais objetivos, do método do círculo hermenêutico da Teologia da Libertação e propugna como mediação analítica certa socioantropologia da alimentação; de onde extrai-se análises metodológico-práticas e teológicas a respeito de pesquisas sobre hábitos alimentares. Tal empreitada teórico-reflexiva obtém como resultados dados empíricos sobre os hábitos alimentares e, sobretudo, análises socioantropológicas que nutrem ressignificações e releituras teológicas da mensagem evangélica, com especial acento na trajetória de Jesus, anelados como fruto da apropriação e tradução para a comunidade de fé contemporânea a comensalidade de Jesus. Constata-se que a tradição da comensalidade e da comunhão de mesa adquiriram nas sociedades contemporâneas contornos cada vez mais distantes dos laços de reciprocidade e dádiva, reformulando a convivialidade indispensável do comer (com) em favor da adequação do consumo alimentar aos ritmos do trabalho, da vida urbana e da satisfação hedonista do consumo; o que desagua numa artificialidade e massificação da alimentação e do gosto. Intenta-se, desta maneira, concluir que a comensalidade de Jesus fornece à comunidade de fé uma revigorante atualização da práxis voltada para a solidariedade e comunhão com os oprimidos, agora entendidos numa perspectiva mais plural pela Teologia Latino-americana. De modo consequente, um discipulado destronado de pretensões de implantação do Reino de Deus pela comunidade de fé, mas decididamente dedicada à uma diaconia encarnada na realidade humana por meio do serviço transformador da comunhão de mesa. Tudo isso aglutinado numa reflexão teológica materialista que se pode compreender como “boa pra comer”.

Palavras-chave: Comensalidade. Hábitos Alimentares. Teologia da Libertação. Comunhão.

ABSTRACT

Eating is the human activity which most intimately connects nature with culture. It passes through all aspects of life constituting palatable meanings and being constituted as symbolic systems which permeate human relations. Based on this motto the goal of the reflection is delineated within the elaboration from a theological perspective of liberation circumscribed by eating as a field of contemporary study of reality, presupposing that food tastes are constructed historically, socially and culturally; in this way the conquest and liberation are revealed through the stomach, that is, through the culture of eating habits. For this, the methodology of conceptual bibliographic character approaches the method for these goals, of the hermeneutical circle of Liberation Theology and advocates, as an analytical mediation, a distinct socio-anthropology of eating; from this one extracts methodological-practical and theological analyses with regard to research on eating habits. Such a theoretical-reflexive endeavor obtains as results empirical data about eating habits and above all, socio-anthropological analyses which nourish theological re-significations and re-readings of the Gospel message, with a special accent on the trajectory of Jesus, girdled as a fruit of the appropriation and translation to the faith community which was contemporaneous with the commensality of Jesus. One observes that the tradition of commensality and table communion have gained, in contemporary societies, characteristics ever more distant from the reciprocity and giving ties, reformulating the indispensable conviviality of eating (with) in favor of adapting food consumption with the work rhythms, with urban life and with the hedonist satisfaction of consumption. The intent is, in this way, to conclude that the commensality of Jesus offers the faith community a reinvigorating update of the praxis aimed at the solidarity and communion with the oppressed, now understood within a more plural perspective of Latin American theology, consequently, a discipleship which is dethroned from the pretensions of implanting the Kingdom of God through the faith community, but is decidedly dedicated to a diakonia incarnated in the human reality through the transforming service of table communion. All of this is agglutinated within a materialist theological reflection which one can comprehend as being “good to eat”.

Keywords: Comensality. Eating habits. Liberation Theology. Communion.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Distribuição dos/as pesquisados/as por religião	154
Gráfico 2. Divisão por localidade	155
Gráfico 3. Divisão dos/as luteranos/as por localidade.....	155
Gráfico 4. Divisão dos/as católicos/as por localidade	156

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO – UM CONVITE	17
1 INGREDIENTES SOCIOANTROPOLÓGICOS	27
1.1 Considerações iniciais sobre os ingredientes	27
1.2 Ser humano, cultura e antropologia.....	28
<i>1.2.1 Ser humano e a onivoracidade.....</i>	<i>28</i>
<i>1.2.2 Cultura na formação e na colonização dos gostos</i>	<i>38</i>
<i>1.2.3 Distinção pelo gosto.....</i>	<i>42</i>
1.3 Açúcar e carne: padronização alimentar.....	45
<i>1.3.1 Padronização alimentar.....</i>	<i>45</i>
<i>1.3.2 O nem tão doce açúcar</i>	<i>54</i>
<i>1.3.3 Centralidade da carne.....</i>	<i>64</i>
1.4 Considerações finais sobre os ingredientes socioantropológicos	75
2 INGREDIENTES TELÓGICOS E RELIGIOSOS.....	77
2.1 Considerações iniciais.....	77
2.2 Comensalidade e religião.....	77
<i>2.2.1 O simbólico e o religioso</i>	<i>78</i>
<i>2.2.2 Comensalidade.....</i>	<i>87</i>
2.3 Teologia como sal e fermento.....	92
2.4 Considerações finais sobre os ingredientes.....	106
3 SOBRE O MODO DE PREPARO	109
3.1 Considerações iniciais sobre o modo de preparo	110
3.2 Modo de preparo teológico.....	112
<i>3.2.1 Método da Teologia da Libertação.....</i>	<i>113</i>
<i>3.2.2 Círculo hermenêutico.....</i>	<i>118</i>
3.3 Modo de preparo socioantropológico: o espaço social alimentar	123
<i>3.3.1 O campo de estudo da alimentação</i>	<i>123</i>
<i>3.3.2 Sociologia da alimentação brasileira</i>	<i>125</i>
<i>3.3.3 Metodologias de pesquisa social em alimentação.....</i>	<i>130</i>
3.4 considerações finais sobre o modo de preparo	144
4 PASSO A PASSO E DEGUSTAÇÃO.....	149
4.1 Considerações iniciais do passo a passo.....	149

4.2 Apresentação.....	150
4.3 Análise sobre os dados sociais alimentares	156
4.3.1 <i>O questionário auto-administrado e sua proposta de análise</i>	157
4.3.2 <i>Algumas considerações sobre as práticas alimentares e o consumo.....</i>	162
4.3.3 <i>A frequência e permanência de hábitos e valores alimentares</i>	166
4.5 Observações desde uma perspectiva sócio-simbólica.....	176
4.5.1 <i>A corporeidade e os sistemas simbólico-religiosos.....</i>	176
4.5.2 <i>Ansiedade e culpa na alimentação</i>	183
4.5.3 <i>Comensalidade/dádiva versus individualização/“gastro-anomia”</i>	189
4.6 Considerações finais sobre a degustação: elementos de suspeita exegetica	195
5 “VENHAM POIS TUDO ESTÁ PREPARADO”: O BANQUETE	201
5.1 Considerações iniciais	202
5.2 Observações hermenêutico-exegéticas.....	203
5.2.1 <i>A corporeidade da cristologia do Jesus de Nazaré.....</i>	203
5.2.2 <i>A tradição da comensalidade</i>	212
5.2.3 <i>A comida como signo da presença do Reino</i>	216
5.2.4 <i>Comensalidade como dádiva.....</i>	222
5.3 Hermenêutica da comunhão/compartilhar a mesa	226
5.3.1 <i>A comunhão como profanadora da religião do consumo</i>	227
5.3.2 <i>A práxis da ética do respeito pela vida</i>	234
5.3.3 <i>O discipulado do serviço da mesa – diaconia.....</i>	247
5.4 Considerações finais.....	250
CONCLUSÃO – SOBREMESA	253
REFERÊNCIAS.....	259

INTRODUÇÃO – UM CONVITE

Alimentar-se, ou comer em linguagem popular, é muito mais do que uma necessidade biológica do ser humano. Diferente de respirar, por exemplo, o ato de comer envolve a capacidade humana de se comunicar e de ser organizar em grupo. Para os seres humanos, alimentar-se nunca é uma atividade puramente biológica, pois ela tem relação com o passado, com as diversas técnicas empregadas para encontrar, processar, preparar, servir e consumir os alimentos. Essas atividades variam culturalmente e têm histórias próprias, condicionadas pelo significado que a coletividade lhes atribui.¹ O historiador social Henrique S. Carneiro define bem o significado cultural do ato de se alimentar:

A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas. [...] O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come e com quem se come.²

Dessa maneira, pode-se afirmar que os hábitos alimentares são construções culturais e sociais dos grupos humanos. O ser humano como qualquer outro animal procura se adaptar às condições ambientais onde vive para manter sua espécie. Sem dúvida, a alimentação é a forma predominante pela qual todo e qualquer animal encontra meios para sobreviver. A diferença do ser humano para os outros animais é que a necessidade de se alimentar para manter-se vivo exige que ele saia ao mundo e localize o alimento, e para capturá-lo use bem mais do que o extinto natural dos animais; recorre a um cabedal de informações e formas de comportamentos prévios que lhe permite interagir de diferentes maneiras com o meio, bem como a capacidade de escolher o que come e como come. Ainda mais, o ser humano ambiciona criar seu próprio alimento, sobrepõe (ou sobrepôs) a atividade de produção à de predação.³

E nesta direção, acompanhado às formas modernas de interação com o meio ambiente, permeadas pela exploração intensa dos recursos naturais para satisfazer necessidades de sobrevivência, mas muito mais de necessidades simbólicas criadas pelo

¹ PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (Organizadoras). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 217-238, à p. 219. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/161/Escritas%20e%20narrativas%20sobre%20alimentacao%20e%20cultura.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 25 mai. 2010.

² CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003. p. 2.

³ MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008. p. 16s.

capitalismo, os hábitos alimentares hodiernos têm ganhado novos contornos. Com a maioria das pessoas vivendo em grandes cidades, a alimentação humana tem tido novas necessidades. Uma delas são os alimentos prontos para o consumo, (pré) preparados. Outra é a escolha por determinados alimentos e a diminuição das variedades de frutas, cereais e verduras. Junto com estes exemplos pode-se citar uma infinidade de outros que demonstram um processo de padronização da alimentação nas cidades. Em consonância a estas constatações iniciais podemos elencar ainda outros fatores para estes câmbios, como a industrialização da alimentação por um lado e da agricultura por outro. Os hábitos alimentares passam a também ser determinados pelo capital e por interesses comerciais.

A partir deste mote, o objeto da presente reflexão delinea-se na elaboração de perspectiva teológica de libertação circunscrita a partir da alimentação como um campo de estudo contemporâneo da realidade, pressupondo que os gostos alimentares são construídos histórica, social e culturalmente, para assim desvelar-se a conquista e a libertação por meio do estômago, isto é, da cultura dos hábitos alimentares. Para tanto, analisar hábitos alimentares na(s) sociedade(s) atual (atuais) tem o interesse em refletir sobre como o simbólico e as representações culturais são influenciadas e influenciam a organização social, bem como a relação dos seres humanos com o meio ambiente.⁴ Com esta reflexão intenta-se estabelecer um debate acerca dos hábitos alimentares historicamente construídos e como as nossas culturas populares, apresentadas pela diversidade culinária brasileira, resistiu “comendo”, devorando e misturando os sabores ao processo de colonização. Um processo antropofágico de superação dialética da contradição entre cultura opressora e cultura colonizada por meio da resistência e da absorção do outro e de sua comida.⁵

Ao aplicar o método do círculo hermenêutico da Teologia da Libertação à suspeita de que na alimentação se materializa um processo de dominação. Ao supor que a tradição cristã e a prática cotidiana das comunidades de fé fornecem os elementos de desconstrução da padronização/globalização, entendidas como colonização do gosto, por meio da comensalidade, promover novas maneiras de experimentar a realidade e a reflexão teológica. Com isso, a proposta é elaborar uma teologia palatável, materialista, a partir da realidade social contemporânea e dos desafios que dela emanam. Nesta direção, em consequência com a metodologia da Teologia da Libertação, entender os meandros do processo de opressão do pobre em seus diversos aspectos, à luz da fé (como ato segundo). O que implica ampliar as

⁴ ELIADE, Mircea. *Tratado de História das religiões*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

⁵ ANDRADE, Oswald de. *Do pau-brasil à antropofagia e às utopias*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978. p. 23s.

“ferramentas de análise da realidade social”. Neste caso, não somente as ciências sociais, mas antropologia da alimentação; não sendo acrítico e nem se identificando com estas. Ao empregar estas racionalidades a teologia sempre as modifica. São interlocutoras.⁶

E deste modo formular uma proposta de reflexão teológica que emane do cotidiano e que ressignifique a experiência de fé para o contexto atual. Isto é, uma “teologia boa pra comer”⁷, a partir de uma investigação e de um estudo bibliográfico e de campo sobre o cotidiano e os hábitos alimentares urbanos. Com isso, inquirir como o crescente processo de globalização e padronização da alimentação influencia a produção, o comércio e o consumo de alimentos. Além disso, uma análise sobre pesquisas que investiguem os hábitos alimentares urbanos e as formas como vêm passando por um processo de padronização, de tal modo que se possa perceber “uma crescente ‘desestruturação dos sistemas normativos e dos controles sociais que regiam, tradicionalmente, as práticas e as representações alimentares’”.⁸ Por isso, partindo do pressuposto de que a interação entre alimentação como necessidade biológica, de sobrevivência, como maneira de se organizar em sociedade e de se entender no mundo, pode nos ajudar a perceber como os modos de vida atuais interferem no meio ambiente e apresentam novas formas de se relacionar com o sagrado.⁹ Mais do que isso, busca-se uma ética teológica do respeito pela vida destilada a partir da discussão sobre soluções acerca dos dilemas práticos da contemporaneidade: defender o meio ambiente (como Criação) e comer carne; discutir sustentabilidade e possuir um carro; optar pelo pobre e contra a pobreza, mas fazer comprar em redes de supermercados... Estas contradições são, em última instância, dilemas de fé.

A metodologia de pesquisa com qual pretendemos trabalhar será o recorte teórico do tema da produção e consumo de alimentos. A problematização do tema será feita a partir da reflexão sobre hábitos alimentares e alimentação, considerando uma visão ampla e consequente da sua relação com agricultura, por exemplo. Pressupõe-se que há uma relação de interdependência entre os hábitos alimentares das sociedades urbanas e os consequentes problemas ambientais e sociais do mundo rural, especificamente da agricultura. O consumo

⁶ GUTIÉRREZ, Gustavo. *A verdade vos libertará: confrontos*. São Paulo: Loyola, 2000. p. 82s.

⁷ Aqui estamos dando seguimento à dissertação de mestrado e à concepção de uma “ecoteologia da libertação”. OLIVEIRA, Willian Kaizer de. *As contribuições da agricultura familiar para a discussão sobre preservação ambiental: em busca de elementos para uma ecoteologia da libertação*. Dissertação (Mestrado) - Escola Superior de Teologia, Programa de Pós-graduação, São Leopoldo, 2011.

⁸ BLEIL, Susana Inez. *O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil*. In: Campinas: *Revista Cadernos de Debate* - UNICAMP, Vol. VI, 1998. p. 7. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_Padroao_Alimentar_Ocidental.pdf>, acesso em: 13 abr. 2009.

⁹ PACHECO, 2008, p. 219.

nas sociedades capitalistas nos coloca num emaranhado de combinações tão marcante que não é possível, por exemplo, um vegetariano satisfazer a contento sua radicalidade ética de não consumir nada de origem animal, a não ser que se enclausure em algum sítio distante como eremita. Esta incursão pontual tem a intenção lançar um olhar e uma suspeita sobre os dilemas do consumo, especialmente dos hábitos alimentares.

Compreendido dentro da perspectiva metodológica, o delineamento da pesquisa é guiado, em primeiro lugar, pelo recorte do tema da alimentação. Sua definição antropológica, sociológica e também teológica a partir das perguntas e questionamentos à realidade. A formulação de uma teologia preocupada com as questões ecológicas e de sustentabilidade da vida na Criação necessita conceber este ponto partida: o pobre, a pobreza não somente no sentido estritamente socioeconômico, mas de uma amplitude maior que envolve tanto de modo geral como define Boff: o planeta como o grande pobre no sistema capitalista¹⁰, como de modo particular os meandros sociais de uma pobreza alimentar e de padronização de hábitos alimentares. Estas, por sua vez, consolidam a pobreza não somente como a de famintos ou com pouco acesso à comida, mas também o conjunto de pessoas com alimentação inadequada, com transtornos alimentares, obesidade etc.

Deste modo, a proposta recorre à metodologia hermenêutica de Juan L. Segundo a partir da perspectiva de uma Teologia da Libertação que expandiu seus horizontes para a mediação analítica. Ou seja, que compreendeu que o referencial sociológico, especialmente marxista, não tem alcance suficiente para responder a complexidade de perguntas e suspeitas que a realidade de oprimido interpela à fé e à teologia.¹¹ Com isso, a metodologia teológica

¹⁰ BOFF, Leonardo. *Dignitas Terrae – Ecologia: Grito da Terra, Gritos dos Pobres*. São Paulo: Editora Ática, 1995. p. 8ss.

¹¹ Se for levado em conta que a Teologia da Libertação primou pelo instrumental marxista para analisar a realidade latino-americana, as “limitações” da racionalidade moderna parecem insistir em dificultar a reflexão teológica das questões contemporâneas. No entender de R. César Fernandes, para a leitura da realidade, a ferramenta marxista não dá conta de responder a todas as questões que se apresentam. O marxismo não tem condições de estudar nem oferecer conceitos para se analisar alguns *objetos*, como as sociedades indígenas, o campesinato, as relações interpessoais, entre outros. Conclui-se que “uma teoria capaz de dar conta de todos os objetos possíveis não faz sentido para os meios científicos”. (FERNANDES, R. César. Qual a medida da “ferramenta marxista”. *Ferramenta marxista: Comunicações do ISEER*, ano 6, n. 25, p. 4-9, maio 1987. p. 6.) Essas dificuldades afetaram a teologia, principalmente a Teologia da Libertação. Em boa medida, estas dificuldades foram consequência da “dependência” metodológica da Teologia da Libertação em relação às teorias sociais como mediadoras da realidade. Ou seja, no âmbito da Teologia da Libertação, as ciências sociais são uma mediação necessária da realidade social e política (*mediação socioanalítica*). Contudo, como adverte Juan C. Scannone, “o objeto material *completo* desta [TdL] é a história real e concreta, não *somente* o produto teórico das ciências sociais”. (SCANNONE, Juan C. El papel del análisis social en las teologías de liberación contextualizadas. *Stromata*, San Miguel, v. 42, n. 1/2, p. 137-158, 1986, à p. 145). Com isso, ressalta-se que as ciências sociais não proporcionam a totalidade do objeto material da teologia, senão que cada uma das ciências elabora/colabora criticamente para *uma* compreensão científica de um aspecto regional do mesmo em sua globalidade.

estipula que o primeiro passo vem com a suspeita, das perguntas à realidade, questiona-se como a religião ou capitalismo como religião do consumo constroem significados para a alimentação. Em segundo lugar, passando dos questionamentos e suspeitas sobre a realidade, das tramas sociais, que emergem da alimentação e dos hábitos alimentares, mediados pela socioantropologia da alimentação, chega-se à uma suspeita exegética como um terceiro momento. E, por último, uma hermenêutica teológica: a interpretação destes dados pela teologia à luz da fé bíblica. Uma interpretação que dê conta de responder à interpelação da complexa realidade do oprimido; e que também retorne à realidade uma práxis de fé transformadora.¹² Não se encerra por aí porque a transformação da realidade não se dá por completo. É preciso novamente estudar os efeitos promovendo novas suspeitas.

Em decorrência disto, a metodologia da presente tese é conduzida pela suspeita da realidade (capítulos 1 e 2). Num segundo momento, pela aplicação da suspeita à análise da realidade. A partir do resultado das inquirições teóricas uma nova forma de experimentar a realidade teológica de modo que nos leva a suspeitas exegéticas sobre perguntas não feitas à interpretação bíblica. Conseqüentemente, o passo seguinte retorna à realidade por meio de uma nova hermenêutica que traduz a mensagem cristã para a comunidade atual através de uma práxis transformadora.

Com isso, na proposta de apresentação desta tese conjugar-se-á a metodologia teológica com a disposição concatenada dos capítulos a partir do itinerário de uma receita culinária, culminando na refeição/baquete. Uma receita culinária apresenta diversidade de interpretações práticas. Esta diversidade de variantes hermenêuticas e práticas se refere às diferenças culturais do paladar e do modo de preparo, da diversidade dos solos, de clima, do índice pluviométrico de cada ano... Estas variantes, por sua vez, interferem na qualidade e no sabor das receitas. Embora a receita de um pão, por exemplo, contenha os mesmos ingredientes e siga orientações de modo de preparo semelhantes, o produto final certamente não será o mesmo – em paladar e em estética – quando feito por uma pessoa em Minas Gerais e outra no Rio Grande do Sul; ou ainda em outra região do mundo. Portanto, a cozinha é uma ciência tão inexata como a teologia.¹³ Está permeada de sonhos, de criatividade, de esperança,

¹² SEGUNDO, Juan Luis. *Libertação da Teologia*. São Paulo, SP: Loyola, 1978. p. 9-43. No primeiro capítulo desta obra Juan L. Segundo apresenta sua proposta de *círculo hermenêutico*. A formulação do presente parágrafo baseou-se nos quatro momentos deste método. Ao longo da presente reflexão apresentar-se-á de modo mais detalhado o referido método teológico.

¹³ ALVES, Rubem. *A festa de Babette*. Texto disponível em: <http://www.vegetarianismo.com.br/sitio/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=1248>. Acesso em: 20 abr. 2015.

de prazer. Ambas são entidades poéticas, artísticas e oníricas, como bem definiu Rubem Alves.¹⁴

Para isso, é preciso realçar criticamente as nuances e diferenciações da pesquisa sobre a alimentação. Ao refletir sobre estes produtos da análise da sociologia e da antropologia propomos uma metodologia de apresentação baseada nos passos de elaboração de um prato. Esta tarefa se assemelha a uma receita, especialmente, aquelas mais antigas, escritas a mão por um antepassado (avó ou bisavó), nos tempos que não havia toda esta enormidade de receitas, cada qual, tentando impor milimetricamente o que fazer para se ter um prato perfeito esteticamente. Perfeito para os olhos como os bolos de padaria, inchados de açúcar, chocolate, leite condensado e de enfeites, mas que, de antemão, já transmitem um vazio de sabor; traduzindo: vazios de sentido, ocos de paladar além do doce. De modo contrário, as “receitas da vó” vêm de um tempo em que a ciência não tinha entrado na culinária. Não havia balança de precisão. A quantidade dos ingredientes dependia da sabedoria da cozinheira ou do cozinheiro. Não há nada aleatório. Permito-me lembrar de minha avó que, repetidamente, faz as suas receitas de broas, bolos e bolachas sem seguir receita escrita. Adora falar de suas receitas, mas se chateia quando lhe pedem para se referir com exatidão, por escrito, a respeito das receitas que oferta. Por isso, considera-se que a necessidade de precisão na escrita significa o desejo de cristalização. Isto serve para desterritorializar a comida, pois ela agora pode supostamente ser feita da mesma maneira em qualquer outro lugar.¹⁵

A escrita de uma simples receita de biscoito, sem precisão na quantidade dos ingredientes e com apresentação do modo de preparo objetivo com firmeza nas palavras (mexe, faz, coloque no fogo/forno etc.), revelam uma confiança subjacente, confiança de quem escreve a receita, com poucas palavras, poucos números e linguagem sem preocupação de ser precisa, que consegue transmitir exatamente o que quer dizer. Uma confiança que sabe da proximidade do leitor, do seu entendimento, ainda que haja coisas não ditas. Desta maneira, “a receita narra a partilha de saberes que se mantem como memória social e, ao

¹⁴ ALVES, Rubem. *A pipoca*. <http://www.releituras.com/rubemalves_pipoca.asp>. Acesso em: 20 abr. 2015.

¹⁵ POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013. p. 27. “O alimento moderno está deslocado, ou seja, desconectado de seu enraizamento geográfico e das suas dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas”.

serem transmitidos com base na receita, contam a história de como uma comunidade compreendeu e aceitou o gosto, textura e forma de uma comida”.¹⁶

A relação que se estabelece aqui entre comida, receita e metodologia está fundamentada na ideia de que a comida tem uma dimensão comunicativa. Isto está bem assegurado e fundamentado em antropólogos e semiólogos como Lévi-Strauss, Mary Douglas, Sidney Mintz e, de certo modo, em estudiosos da cultura brasileira como Gilberto Freyre. A analogia da comida com o sistema linguístico, nestes autores, se dá através da indagação sobre as convenções e regras que regem os modos como se experimenta a comida. A comida é concebida como signos em um sistema, de como são categorizados e combinados. Desta maneira, a alimentação e hábitos alimentares são concebidos como manifestação de uma estrutura subjacente, que podem ser apreendidas. Conduzem, portanto, ao conhecimento das características de uma sociedade.¹⁷

Feito o convite ao leitor, estrutura-se a presente tese da seguinte maneira: os dois primeiros capítulos falam dos ingredientes que produzirão a receita. *O capítulo 1* expõe ingredientes que dizem respeito mais ao significado antropológico e cultural da comida. Diríamos que é o ser humano e o conhecimento cultural adquirido no processo de produção e consumo alimentar. Neste ínterim, a apresentação da substância teórica pela qual se sustenta o estudo da alimentação por meio da análise histórica do desenvolvimento dos estudos antropológicos a respeito do tema. Ao descrever o conceito e o histórico de alimentação e hábitos alimentares, apresentar-se-á também uma delimitação teórica da alimentação nos dias de hoje sob o enfoque da padronização alimentar, relacionado com as exigências à produção agrícola. Como exemplificação concreta deste processo histórico destacaremos dois ingredientes do modo de consumo alimentar contemporâneo: a carne e o açúcar. Desta maneira, neste capítulo se dará consistência à reflexão que se segue no decorrer da tese.

O segundo capítulo apresenta os ingredientes religiosos e teológicos, que se referem às simbologias do alimento e sua relação com a religião. Neste sentido, o estudo a respeito de como a alimentação está inserida nas religiosidades e nos sistemas simbólicos, assinalando a comensalidade como um ingrediente essencial do consumo de alimentos, o fator de coesão marcadamente humano, que situa o comer como uma atividade integradora e de sociabilidade.

¹⁶ AMON Denise, MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e cultura*, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan.-jun., 2008. p. 16. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/renata-menasche/amon-denise-menasche-renata-comida-como-narrativa-da-memoria-social-sociedade-e-cultura-goiania-v-11-n-1-p-13-21-2008>>. Acesso em: 13 dez. 2015.

¹⁷ AMON, 2008, p. 17.

No segundo momento deste capítulo, as concepções teóricas que orientarão a formulação teológica. Para tanto, os ingredientes que dão sabor e sentido à receita: o sal e o fermento como analogias para o discipulado, compreendendo a reflexão teológica como um modo de práxis do seguimento à Cristo. Por isso, neste capítulo sedimenta-se a substância teológica que dialogará e interpretará os resultados e as análises dos estudos alimentares.

O terceiro capítulo apresenta o modo de preparo da receita. Neste, fundamentar-se-á os princípios teórico-metodológicos da presente reflexão. Por isso, antes de passar de análise da realidade é necessário conhecer as ferramentas de que se fará uso. A ideia do modo de preparo constitui-se como uma forma de análise da realidade. Por isso, apresentar-se-á neste capítulo a metodologia teológica. De forma subsequente uma reflexão metodológica a respeito do instrumento de análise da questão da alimentação. Nesta direção, a organização do debate dos ingredientes apresentados no capítulo anterior. Apropria-se e desenvolve-se, deste modo, o conceito de espaço social alimentar. Para tanto, as formulações de uma socioantropologia da alimentação como base teórica para a fundamentação da coleta e análise de dados de uma pesquisa a respeito da alimentação produzida na EST, bem como para a definição metodológica que a teologia faz uso para entender e interpretar a realidade.

O quarto capítulo apresenta dados empíricos a respeito dos hábitos alimentares. Para tanto, faz uso de pesquisa sobre hábitos alimentares realizada na EST por iniciativa do Grupo de Pesquisa em Direitos Humanos, da qual fizemos parte na formulação, investigação e análise dos dados. A referida pesquisa não foi objeto específico da presente tese, mas circunscreveu e influenciou os estudos desenvolvidos ao longo da pesquisa de doutorado. Deste modo, a degustação acontece ao se adentrar para o segundo e terceiro pontos do círculo hermenêutico, com a aplicação de toda suspeita à superestrutura; que, no nosso caso, em grande medida, será construída pela investigação, por meio da metodologia da Socioantropologia da Alimentação, a relação entre os hábitos alimentares e os valores simbólicos. A degustação é uma metáfora que se refere ao processo de análise dos dados produzidos pela aplicação da pesquisa empírica acerca dos hábitos alimentares, que em nosso entendimento é o passo a passo da metodologia – do modo de preparo. Este capítulo será a respeito do momento, continuando com a analogia com a preparação da comida, que na cozinha se experimenta o andamento da receita “provando” do prato antes de servi-lo. A degustação será mais que um aperitivo, faz parte do processo orgânico de se elaborar e de se analisar a pesquisa.

No *capítulo 5*, após todo o processo de preparo, de entendimento da realidade, de observação e imaginação criativa das receitas/métodos, abre-se espaço para o momento a respeito do processo ritualístico da comida, dos elementos religiosos e culturais que compõem os significados hermenêuticos de um novo modelo de interpretação. Por isso, o acento numa proposta hermenêutica orientada pelo valor da alimentação enquanto sua qualidade de nutrir as pessoas ao mesmo tempo em que confere significado de pertencimento, identidade e solidariedade. O colocar a teologia a serviço da comunidade dos que sofrem por diversas razões. E aqui no referimos a passagem do terceiro para o quarto momento do método do círculo hermenêutico. A identificação da tradição jesuânica e da comunidade cristã primitiva por profundos laços de solidariedade baseados na comensalidade e do amor ao próximo na prática concreta de garantir o alimento aos mais necessitados. Nesta direção, no âmbito cristão primitivo e na compreensão paulina a alimentação tem uma dupla função: a de profanar as regras e interditos sociais e religiosos por causa de sua universal e incondicional função de nutrir, direcionada intencionalmente aos famintos. Essa função rompe com as hierarquias sociais para criar comunhão, uma nova comunidade fundada sob um *ethos* distinto e oposto ao romano. Para que isso aconteça de maneira efetiva, ressaltando a participação no corpo de Cristo, é preciso estabelecer esta profanação em pensamento e na prática agir de forma respeitosa às particularidades dos interditos alimentares (Rm 14.2ss). Entende-se que isto significa que tudo é permitido mas nem tudo convém (1 Co 10.23). O exemplo do texto de 1 Co 10, carne sacrificada, pode ser interpretado entendendo que não há como participar dos banquetes e ser seguidor de uma comunidade que rompe com o modelo de sociedade da época, por meio do serviço, da diaconia do banquete inclusivo, que convida os famintos e excluídos (Lc 14. 15-24).¹⁸

É por isto que na comunidade cristã implica romper com os valores estabelecidos na sociedade. A libertação se efetiva concretamente no que mais urge na vida do pobre, na garantia do direito essencial à alimentação, e não a mera alimentação, mas a alimentação saudável e sob o signo da sustentabilidade da Criação. Deste modo, não deixa de ser este o cerne da utopia da Teologia da Libertação. No entender de a mesa compartilhada é a defesa do mínimo que é o máximo dom de Deus: a vida. “E a isso se agarra a esperança das vítimas.

¹⁸ A comunidade cristã “não é uma comunidade fechada e excludente, mas aberta e inclusiva. Nela, e entorno a sua mesa, se congregam gentes de procedências sociais muito diversas, e isto cria dificuldades muito sérias para os ricos e os socialmente honoráveis. Participar na comunidade cristã implica romper com os valores estabelecidos na sociedade urbana pré-industrial. Pertencer a tal comunidade não contribuía para incrementar o prestígio e a honra, mas o oposto.” AGUIRRE, Rafael. *La mesa compartida*. Estudios del Nuevo Testamento desde las ciencias sociales. Santander: Sal Terrae, 1994. p. 88. Tradução nossa.

Essa *eu-topia* se faz às vezes realidade em formas modestas. Os pobres são expertos em sofrimentos, mas às vezes não sucumbem à tristeza. Tem a capacidade para organizar-se e plantar sinais do reino de Deus. O celebram em comunidade e, como Jesus, ao redor de uma mesa. O grande sinal continua sendo a mesa compartilhada”.¹⁹

¹⁹ SOBRINO, Jon. O reino de Deus e Jesus. Compaixão, justiça, mesa compartilhada. *Concilium*, Petrópolis, n. 326, p. 67-78, 2008. p. 73.

1 INGREDIENTES SOCIOANTROPOLÓGICOS

Meus pensamentos começam a teologar.
Penso que Deus deve ter sido um artista brincalhão
para inventar coisas tão incríveis para se comer.
Penso mais: que ele foi gracioso.
Deu-nos as coisas incompletas, cruas.
Deixou-nos o prazer de inventar a culinária.²⁰

1.1 Considerações iniciais sobre os ingredientes

Este primeiro capítulo, ao descrever o conceito e o percurso histórico de alimentação e hábitos alimentares, apresenta uma delimitação teórica do tema nos dias de hoje sob o enfoque da padronização alimentar, relacionado com as exigências à produção agrícola. Ao ressaltar que a demanda da urbe determina o que se produz no campo reforçamos a tese de que a questão ambiental e da sustentabilidade está relacionada com um intrincamento das questões urbanas com as do meio rural. Neste sentido, os problemas sociais do mundo urbano, especialmente os relacionados com os transtornos alimentares, sobrepeso, anemia e obesidade infantil, doenças oriundas de má alimentação, desperdício e também a persistente fome (concentrada no meio rural), não existe por acaso. Com isso, o fio condutor que norteia a organização destes ingredientes fundamenta-se na tese de que a separação e um distanciamento de cidade e campo, moradia/lar humano e natureza, produção e consumo serve para a colonização/domesticação do gosto humano ante aos interesses do consumo no capitalismo.

Diante disso, a estrutura do primeiro capítulo segue a trajetória de apresentação dos ingredientes de nossa receita. Primeiro, trataremos de apresentar a delimitação conceitual, por parte da antropologia, de alimentação na história humana e sua importância para a constituição da cultura. Consideramos neste capítulo os ingredientes como aquilo que a Teologia da Libertação considera a ferramenta de análise da realidade. Neste caso, a sociologia e a antropologia da alimentação. Para reforçar nossas analogias os ingredientes são o conjunto teórico de delineamento de nossa tese, são os produtos que fornecem a suspeita da realidade. Com isso, considerando que a abrangência do material produzido pelas ciências sociais e antropologia a respeito da alimentação é demasiadamente extensa, o propósito deste capítulo é construir um delineamento da questão da alimentação numa perspectiva dialógica.

²⁰ ALVES, 2015.

Feita a explanação sobre a receita na introdução, os primeiros ingredientes dizem respeito mais ao significado antropológico e cultural da comida. Diríamos que é o ser humano e o conhecimento cultural adquirido no processo de produção e consumo alimentar. Em seguida, numa segunda lista de ingredientes, o açúcar e a carne demonstram como gosto e colonização fazem parte do mesmo prato: a opressão para o deleite dos poderosos. Adicione-se, nesta direção, os princípios hermenêuticos da suspeita e análise da padronização alimentar como ingredientes de uma boa receita. A desconfiança com a qualidade e origem dos alimentos é que garantem a qualidade e o sabor de qualquer receita. A capacidade do/a cozinheiro/a em avaliar a qualidade dos ingredientes.

Uma segunda lista de ingredientes inclui o processo de padronização alimentar contemporâneo, que estabelece como dois produtos padrões nas receitas da alimentação moderna: açúcar e carne. Ao apresentar a definição socioantropológica destes ingredientes estabelecemos como princípio norteador a tese de que por meio da alimentação se processa a conquista e colonização. Isto é, por meio dos gostos se estabelece relações de dominação econômica, política e ideológica.

1.2 Ser humano, cultura e antropologia

Neste diapasão, os ingredientes que substanciam esta receita formularão os princípios conceituais da presente tese. Em vista disso, ao trazer à mesa tais ingredientes há a preocupação em compreender também as ferramentas que serão usadas na receita, neste caso, a antropologia e o processo histórico desta ciência humana em diálogo com as ciências sociais para investigar e entender a alimentação humana. Além dos ingredientes, neste ponto apresenta-se as ferramentas e o histórico do conhecimento (memória cultural culinária) sobre como lidar com o objeto em questão. Nesse ínterim, interessa compreender como ocorre a formação dos gostos alimentares e como se consolidam em alimentos “civilizatórios” como a carne e o açúcar.

1.2.1 Ser humano e a onivoracidade

As maneiras que o ser humano encontrou, ao longo da história, para garantir o sustento da principal fonte de manutenção da vida, os alimentos, revela a diversidade da constituição da cultura humana. Diferentemente de outras necessidades biológicas como o respirar, por exemplo, a comida não está disponível automaticamente. E mesmo a água, está

acessível com certa facilidade na natureza. Para obter o alimento, o ser humano precisa usar suas capacidades físicas e, sobretudo, cognitivas. Apesar de ter as condições de comer de tudo, ser omnívoro, o humano como distintivo de outros seres se apresenta justamente pela capacidade de fazer escolhas. A caracterização de ser omnívoro, por ter a capacidade de livre escolha dos alimentos e também de regimes diferentes de acordo com as necessidades de sobrevivência, evidencia o ser humano como portador de uma tríade distintiva dos outros seres: autonomia, liberdade e de adaptabilidade. Omnívoro traduz a junção de duas palavras latinas: *omnis* (tudo, todo) e *vorare* (devorar). Significa “aquele que come de tudo”.²¹ A capacidade de comer de tudo implica também numa grande classificação dos alimentos. Para Claude Fischler,

A variedade de escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é por que tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível.²²

A antropologia da alimentação reconhece no gosto alimentar, isto é, na culinária, o processo desencadeador do conhecimento humano. Entorno da comida os seres humanos estão em constante relação com o natural e com a sua apropriação e transformação em cultura. Natural e cultural se posicionam dialeticamente, em sentido praxeológico, na trama omnívora do ser humano. De forma paradoxal, o omnívoro situa-se em uma tensão entre, por um lado, a dependência vital da variedade, tramado pela diversificação, inovação e pela exploração em constante mudança. Por outro lado e simultaneamente, está obrigado a reger suas escolhas pela prudência, pela desconfiança do novo, por certo conservadorismo alimentar, que, longe de ser somente instinto, demanda um conhecimento acumulado a respeito da natureza. Portanto, a relação humana com os alimentos se dá por meio de um duplo vínculo tensionado, mas interdependente: entre o familiar e o desconhecido, entre a monotonia e a alternância, entre a segurança e a variedade.²³

Neste percurso introdutório, entende-se que a alimentação humana é preponderante para a construção da cultura. Há uma relação próxima entre comer e conhecer. A analogia entre alimentar-se e saber/conhecer, por sua vez, tem uma raiz etimológica. As palavras sabor

²¹ FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro*. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995. p. 16s.

²² Claude Fischler, 2001, apud MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001. p. 147. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf>>. Acesso em: 25 mai. 2015. [A autora não cita a página do livro de C. Fischler da qual fez a citação].

²³ FISCHLER, 1995, p. 62s.

e saber têm a mesma origem latina, provem do termo latim *sapere*, que significa “ter gosto”. “Isso indica que a fonte do conhecimento empírico direto é etimologicamente associada ao sentido do gosto”.²⁴ Dessa maneira, falar de hábitos alimentares pode ser uma forma de percorrer várias áreas do conhecimento e da cultura humana. À comensalidade humana, neste sentido, é atribuído atos de partilha, que se alteram com o tempo e contribuem decisivamente para a organização social e simbólica.

A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – 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. Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como “políticos” ou “religiosos”. O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas sim cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações.²⁵

Os hábitos e costumes alimentares revelam das culturas humanas desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, as técnicas de plantio, manuseio, colheita, transporte e conservação dos alimentos de necessidade básica bem como dos gêneros de luxo, até a natureza da representação simbólica, política, religiosa e estética da alimentação. “Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares”.²⁶

Esta compreensão antropológica a respeito da alimentação nasce justamente com a superação do antagonismo primitivo *versus* moderno das Ciências Sociais. Isto é, a diferença radical interposta na compreensão epistemológica na gênese das Ciências Sociais entre primitivos e modernos, “cuja consequência foi uma repartição territorial no seio das Ciências Sociais, com os primitivos tornando-se objeto da Etnologia e os modernos, da Sociologia”.²⁷ Essa atitude evolucionista se reproduziu sutilmente em reflexões e no pensamento científico a respeito das concepções simbólicas e religiosas que sociólogos e antropólogos do início do século 20 traçavam dos povos “tradicionais”, tribais, indígenas (não ocidentais) em comparação com a concepção simbólico-religiosa da tradição cristã ocidental a respeito da distinção entre os sacrifícios ao(s) Deus(es) e o sacrifício de Deus, por exemplo. O

²⁴ CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 71-80, 2005. p. 74. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4640/3800>>. Acesso em: 18 mai. 2015.

²⁵ CARNEIRO, 2005, p. 72.

²⁶ CARNEIRO, 2005, p. 72.

²⁷ POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003. p. 247. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n3/a02v16n3.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

“pensamento mágico” é concebido como atributo exclusivo dos povos primitivos, e negligenciado como modo cognitivo usado pelos modernos para construir a estrutura simbólica das crenças ocidentais.

Consequentemente os estudos a respeito da alimentação neste período eram direcionados como forma de se entender as comunidades primitivas, enquanto que as sociedades modernas a alimentação recebe pouca atenção das ciências sociais. Aliás, o surgimento do campo da nutrição como ciência tem uma estreita relação com a química e a biologia em primeiro grau. A nutrição como disciplina científica parece ser a combinação de várias áreas da ciência, biológicas, médicas e química, desembocando na criação da área da nutrição no início do século 20. Ela tem como pressuposto as descobertas e pesquisas daquele que é considerado o pai da química moderna, Antoine Lavoisier.²⁸ No Brasil, o surgimento da nutrição está ligado à biologia e especialmente preocupada com a política higienista iniciada no período Vargas, pós 1930²⁹, e também com a preocupação com o acentuado estado de desnutrição e fome no Brasil.³⁰

Feitas estas considerações, a superação do dualismo primitivo *versus* moderno nas ciências sociais ocorreu, em grande medida, por meio das obras do antropólogo estruturalista

²⁸ “Deste modo, normalmente a periodização que divide a história da Nutrição acontece em três eras, denominadas de naturalística, químico-analítica e biológica. A era naturalística, circunscrita ao período de 400 a.C. até 1750 d.C., teria sido caracterizada pelo empirismo ou observação popular. A era químico-analítica, delimitada entre 1750 a 1900, caracterizou-se pelas grandes descobertas científicas, particularmente aquelas associadas a Lavoisier, considerado o pai da ciência da Nutrição. Por último, a era biológica, iniciada por volta de 1900 e que vigorava até a publicação do referido estudo, caracterizava-se pelas descobertas científicas relacionadas aos nutrientes, ao metabolismo e à fisiopatologia nutricional”. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. A ciência da nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. *Revista de Nutrição*, v. 23, n. 6, p. 935-945, 2010. p. 936. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n6/01.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2015.

²⁹ A nutrição no Brasil está “associada à disciplina ‘Higiene Alimentar’, área de estudo constituída a partir de meados do século XIX nas faculdades de medicina e que, na década de 1930, possibilitaria a institucionalização acadêmica deste novo campo científico. A partir da década de 1930, duas principais vertentes de conhecimento confluíram para a conformação desse campo científico. A primeira, vertente biológica, congregava cientistas preocupados com aspectos clínico-fisiológicos e individuais relacionados ao consumo e à utilização biológica dos nutrientes. A segunda, vertente social, reunia aqueles cuja atenção voltava-se para os aspectos econômico-sociais e populacionais relacionados à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos”. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes; BATISTA FILHO, Malaquias. História do campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva no Brasil. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 81-90, 2011. p. 82s. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v16n1/v16n1a12.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2015.

³⁰ É preciso mencionar ainda a principal obra que estuda a alimentação do brasileiro no século 20, “Geografia da Fome” do médico Josué de Castro. Neste, durante a década de 1930 e 40, Castro apresenta um amplo estudo a respeito da alimentação do brasileiro e constata a extrema dificuldade alimentar e nutricional da maior parte da população brasileira da época. É um estudo nutricional, das condições nutricionais e ecológicas da população brasileira, mas acima de tudo uma reflexão político-social. CASTRO, Josué de. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 11. ed. Rio de Janeiro: Gryphus, 1992.

francês Lévi-Strauss.³¹ A hipótese base de Lévi-Strauss é que os povos que não tem uma linguagem escrita estabelecida também fazem análises a respeito do mundo. Isto é, também procuram, para além da busca por satisfazer necessidades básicas de sobrevivência, por meio das mesmas capacidades intelectuais e linguísticas do ser humano “moderno”, compreender o mundo, a natureza que o cerca e a sociedade que faz parte.³² A compreensão desta inteligência humana parte das estruturas que fundamentam as culturas diversas. O estruturalismo concebido por Lévi-Strauss, deste modo, parte da ideia de que a ciência tem dois modos de proceder: reducionista ou estruturalista. Reducionista é quando é possível traduzir fenômenos complexos da vida e da cultura em fenômenos ou sistemas mais simples, em outro nível. Contudo, “quando somos confrontados com fenômenos demasiado complexos para serem reduzidos a fenômenos de ordem inferior, só os podemos abordar estudando as suas relações internas, isto é, tentando compreender que tipo de sistema original formam no seu conjunto”.³³ Com isso,

O princípio fundamental é que a noção de estrutura social não remete à realidade empírica, e sim aos modelos construídos a partir dela. Fica assim aparente a diferença entre duas noções tão próximas que muitas vezes foram confundidas, isto é, *estrutura social* e *relações sociais*. As *relações sociais* são a matéria-prima empregada para a construção de modelos que tornam manifesta a própria estrutura social, que jamais pode, portanto, ser reduzida ao conjunto das relações sociais observáveis em cada sociedade. As pesquisas de estrutura não reivindicam um campo próprio entre os fatos de sociedade. Constituem, antes, um método passível de ser aplicado a diversos problemas etnológicos e se aparentam a formas de análise estrutural utilizadas em diferentes campos.³⁴

³¹ LÉVI-STRAUSS, Claude. Lévi-Strauss nos 90 voltas ao passado. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, p. 105-117, out. 1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93131998000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 02 jan.. 2016.

³² LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mito e significado*. Lisboa: Edições 70, 2000. p. 19. “É que esses povos que consideramos estarem totalmente dominados pela necessidade de não morrerem de fome, e se manterem num nível mínimo de subsistência, em condições materiais muito duras, são perfeitamente capazes de pensamento desinteressado; ou seja, são movidos por uma necessidade ou um desejo de compreender o mundo que os envolve, a sua natureza e a sociedade em que vivem. Por outro lado, para atingirem este objectivo, agem por meios intelectuais, exatamente como faz um filósofo ou até, em certa medida, como pode fazer e fará um cientista”.

³³ LÉVI-STRAUSS, 2000, p. 14.

³⁴ LÉVI-STRAUSS, Claude. *Antropologia Estrutural*. São Paulo: Cosac Naify, 2008. p. 301s. “Trata-se portanto de saber em que consistem tais modelos que constituem o objeto próprio das análises estruturais. Questão que não diz respeito à etnologia, mas à epistemologia, pois as definições abaixo nada devem à matéria-prima de nossos trabalhos. Consideramos que, para merecerem o nome de estrutura, modelos devem exclusivamente satisfazer a quatro condições. Em primeiro lugar, uma estrutura apresenta um caráter de sistema. Consiste em elementos tais que uma modificação de qualquer um deles acarreta uma modificação de todos os demais. Em segundo lugar, todos os modelos pertencem a um grupo de transformações, cada uma das quais correspondendo a um modelo da mesma família, de modo que o conjunto dessas transformações constitui um grupo de modelos. Em terceiro lugar, as propriedades indicadas acima permitem prever de que modo reagirá o modelo em caso de modificação de um de seus elementos. Finalmente, o modelo deve ser de tal modo construído que seu funcionamento possa dar conta de todos os fatos observados” (p. 302).

Nesta direção, Lévi-Strauss, na série “mitológicas”, desenvolve uma estrutura teórica que busca nas representações míticas a passagem da natureza à cultura. Do cru ao cozido, Lévi-Strauss, desenvolve, ao analisar os sistemas mitológicos, uma interpretação linguística que reúne, ainda que de maneira uniforme e fragmentada, nas narrativas mitológicas o processo humano de transformação da natureza à cultura. A passagem do cru ao cozido não aparece na monumental obra de autor francês de forma autoexplicativa, e nem sempre traduz a linguagem do 187 mitos relatados por meio de uma dialética do pensamento ocidental iluminista. O conjunto de mitos concatenados hermeticamente compõe uma trama notadamente complexa acerca do sistema cultural, acrescentaríamos da racionalidade, dos grupos ameríndios. O mais consequente diante destas considerações é o entendimento de que recorrer à interpretação linguística de Lévi-Strauss não tem a pretensão de extrair das obras um método de explicação da alimentação na constituição da cultura humana.³⁵ Não obstante, o que fica bastante evidente é o tratamento relativamente central à invenção do fogo, consequentemente da cozinha, como desvelador dos meandros da cultura e pensamento indígena. Embora não pretenda dar caráter universal a todas as suas estruturas linguísticas, a compreensão mítica de que o fogo, a culinária, atravessa os grupos humanos primitivos para as constituições culturais tem caráter central para Lévi-Strauss.

Inicialmente, e de um ponto de vista formal, mitos muito diferentes na aparência, mas que se referem todos à origem da vida breve, transmitem a mesma mensagem e só se distinguem uns dos outros pelo código empregado. Em segundo lugar, esses códigos são do mesmo tipo: utilizam oposições entre qualidades sensíveis, promovidas, assim, a uma verdadeira existência lógica. Em terceiro, e como o homem possui cinco sentidos, os códigos fundamentais são cinco, mostrando assim que todas as possibilidades empíricas são sistematicamente inventariadas e aproveitadas. Em quarto, um desses códigos ocupa um lugar de destaque: aquele que se refere aos regimes alimentares — código gustativo, consequentemente —, de que os outros traduzem a mensagem, muito mais do que ele serve para traduzir a dos outros, já que são mitos de origem do fogo, portanto, da culinária, que comandam o acesso aos mitos de origem da vida breve, e, entre os Apinayé, a origem da vida breve constitui apenas um episódio no seio do mito da origem do fogo. Começamos, assim, a compreender o lugar realmente essencial que cabe à culinária na filosofia indígena: ela não marca apenas a passagem da natureza à cultura; por ela e através dela, a condição humana se define com todos os seus atributos, inclusive aqueles que — como a mortalidade — podem parecer os mais indiscutivelmente naturais.³⁶

As narrativas míticas analisadas por Lévi-Strauss em o *Cru e o cozido* mostram uma inversão a respeito da posse do fogo. Originalmente o fogo estava sob a posse dos animais, especificamente dos urubus. O caráter distintivo do humano nos mitos tupis é a astúcia típica

³⁵ CALAVIA SAEZ, Oscar. A variação mítica como reflexão. *Revista Antropologia*, São Paulo, v. 45, n. 1, p. 7-36, 2002. p. 8s. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77012002000100001&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 25 abr. 2015.

³⁶ LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Mitológicas 1. São Paulo: CosacNaify, 2004. p. 197.

do ser humano em enganar o urubu e tomar-lhe o fogo. Isto acontece em diversos mitos. O que a mitologia indígena ressalta é que animais comem carne crua e os seres humanos carne cozida. Falam que houve uma época em que essa relação era diferente. Ao roubar o conhecimento do fogo os seres humanos transformam-se em caçadores e os animais em caça.³⁷

A mitologia dos grupos originários a respeito do surgimento da agricultura³⁸, geralmente, tem esta conotação de agressão à mãe terra que aparece nos mitos analisados por Lévi-Strauss. A domesticação de plantas e animais, que propicia a sedentarização e expansão demográfica humana, exige um saber organizado. E este saber advém do domínio humano sobre os processos produtivos e, principalmente, da expansão dos grupos humanos. Estas não ocorrem simultaneamente, mas por causa de estudos arqueológicos, linguísticos e genéticos é possível identificar que a agricultura permite a expansão demográfica e territorial das principais sociedades originárias. Por isso, essa ruptura da “paz” e da simbiose com a natureza se expressa nos mitos de origem agrícola.

Nas lendas, nos contos, nos mitos de fundação, eles representaram a invenção da agricultura como um gesto de violência feito à mãe terra, ferida pelo arado, perturbada pelas obras de irrigação e pelos trabalhos de organização agrária: daí os rituais de fecundidade, que tinham ainda a finalidade, implícita ou explícita, de expiar uma sensação de culpa.³⁹

A mitologia indígena revela como nas culturas tradicionais a relação humana com o alimento é desencadeador da construção dos sistemas de representação cultural e de constituição comunitária. Daí a famosa frase atribuída a Lévi-Strauss: “o alimento deve ser não só *bon à manger* mas também *bon à penser*”, isto é, não só biológica, mas também culturalmente comestível.⁴⁰ A partir dessa ideia entende-se que o ser humano não come qualquer coisa, mas seleciona o que come. A escolha dos alimentos segue critérios ligados

³⁷ “Para o pensamento tupi-guarani, a oposição pertinente é entre o cozimento (cujo segredo estava nas mãos dos urubus) e a putrefação (que atualmente define sua dieta alimentar); ao passo que, para os Jê, a oposição pertinente é entre o cozimento dos alimentos e sua ingestão no estado cru, como faz desde então o jaguar”. LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 171s.

³⁸ O significado de agricultura tem muito a dizer sobre o assunto que pretendemos refletir, a saber, a produção de alimentos. A palavra latina *agricultura* é a junção de *ager/agrós* (campo cultivável, prefixo *agri*) com o verbo que deu origem à palavra cultura *cólere* (que exprime a ideia de amansar, cuidar, revolver o solo, fertilizando-o, para plantar ou cultivar as sementes para que produzam mais e melhor). Em si, *cultura* tem a ver com a atividade de cultivar sementes, com a prática *agrícola* propriamente. BOSI, Alfredo. Entrevista. *Revista Cultura e Extensão*, v. 1, p. 1-9, 2007. Disponível em: <<http://www.usp.br/prc/revista/entrevista.html>>. Acesso em: 02 fev. 2015.

³⁹ MONTANARI, 2008, p. 23.

⁴⁰ O BRASIL VAI à mesa. *Superinteressante*, Ano 5, n. 6, junho, p. 22-35, 1991. Disponível em: <http://super.abril.com.br/superarquivo/1991/conteudo_112596.shtml>. Acesso em: 02 jan. 2015.

tanto à dimensão econômica e nutricional como aos valores simbólicos que a própria comida se reveste. Com tais percepções pode-se considerar que “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”.⁴¹

Com isso, as classificações das dietas humanas se costumam num ordenamento de categorias taxinômicas que cada cultura elabora e reelabora, aos diversos produtos bem como os procedimentos culinários, aos hábitos/cotidiano e ao extraordinário, e a combinação de tudo isso. Também se refere ao ordenamento da estrutura das comidas, ao calendário das mesmas, assim como as preferências e as aversões alimentares. Do mesmo modo, as prescrições religiosas e as regulamentações jurídicas, da ordem de pureza ou de convívio social, estão integrados no mesmo processo histórico cultural da relação simultânea entre produção, distribuição e consumo de alimentos com os complexos processos ecológicos, tecnológicos e político-econômicos. Este conjunto de condicionantes determinam a dinâmica e a lógica dos comportamentos alimentares, levando em conta também o papel que jogam os elementos ideológicos das sociedades humanas.⁴²

Com isso,

Não há dúvida de que tais contrastes podem ser postos em correspondência com vários outros, de natureza não alimentar, mas sociológica, econômica, estética ou religiosa, como homens e mulheres, família e sociedade, aldeia e mato, economia e esbanjamento, nobre e plebeu, sagrado e profano... Assim, pode-se esperar descobrir, para cada caso particular, como a culinária de uma sociedade é uma linguagem, na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, também sem sabê-lo, não se resigne a desvelar-lhe nela as contradições.⁴³

Não é nossa intenção delinear um quadro histórico amplo dos estudos antropológicos da alimentação. Antes, elaborar um conjunto teórico que nos permita entender antropológicamente a alimentação nas suas especificidades concretas. Considera-se ainda que os estudos antropológicos sobre alimentação seguem um itinerário bastante diverso e interdisciplinar. É um tema complexo. Por isso, a antropóloga norte-americana Ellen Messer descreve um cenário histórico amplo sobre a temática da alimentação pelos estudos da antropologia e das ciências sociais em geral desde o final do século XIX. Há uma variedade de enfoques dados pelo estruturalismo, semiologia, funcionalismo, culturalismo,

⁴¹ MONTANARI, 2008, p. 16.

⁴² CONTRERAS, Jesus. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista chilena de Antropología*, Univesidad de Chile, n. 11, p. 95-11, 1992. p. 97s.

⁴³ LÉVI-STRAUSS, Claude. *A origem dos modos à mesa – Mitológicas 3*. São Paulo: CosacNaify, 2006. p. 448.

materialismo, fenomenologia, entre outras vertentes que privilegiaram em maior ou menor grau o tema. O mais relevante do levantamento de Ellen Messer é que as diversas correntes antropológicas como a antropologia social, primeiramente, da escola britânica pré-segunda guerra mundial, destacam o papel social da alimentação e da fome como fonte conhecimento das relações sociais, a vida política e as sociedades cambiantes das sociedades africanas atingidas pelo império britânico.⁴⁴

Uma segunda linha de estudo que Ellen Messer apresenta é o da Antropologia Psicológica. Estes estudos sócio-antropológicos foram realizados, especialmente, por antropólogos norte-americanos das décadas de 1930-40 que se concentraram em analisar como a alimentação se desenvolve em culturas particulares e que afetam as relações sociais (entre parentes e as relações de gênero), o comportamento e o desenvolvimento psíquico humano, como parte integrante de pesquisas mais amplas sobre cultura e personalidade. São estudos sobre alimentação e desenvolvimento das crianças, sobre sua influência na compreensão dos indivíduos a respeito da saúde, da corporalidade, assim como na adequação individuais às representações socioculturais, imagens e estereótipos desejáveis e nas avaliações sobre saúde e enfermidade.⁴⁵ Uma terceira corrente mencionada por Ellen Messer é o que denomina de estudos materialistas e ecológicos. Agora a ênfase recai em estudos direcionados com a ecologia da produção de alimentos frente às determinações político-econômicas dos hábitos alimentares em face das consequências dietéticas e nutricionais do desenvolvimento capitalista. Deste modo, “aqui se interpretava a ‘cultura’ (costumes alimentares, estratégias dietéticas) como si estivesse a serviço de fins econômicos, ecológicos e nutricionais, ainda que esses ‘fins’ possam estar em conflito, especialmente em culturas submetidas a câmbios socioeconômicos.”⁴⁶

No transcurso histórico dos estudos antropológicos sobre alimentação, o antropólogo norte-americano Sidney Mintz apresentou reflexões críticas a respeito da alimentação. Este autor faz parte da corrente conhecida como antropologia social. Mais do que entender como historicamente a comida foi estudada pela antropologia, Sidney Mintz considera que a alimentação raramente teve destaque nos estudos antropológicos, inclusive nas obras clássicas de Malinowski e Lévi-Strauss. Estes autores estavam preocupados com o papel estruturante que a comida tem nas relações sociais e culturais. Mintz, desde seus primeiros estudos sobre o

⁴⁴ MESSER, Ellen. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. In: CONTRERAS, Jesus et al (Org.). *Alimentación y cultura*. Necesidades, gustos y costumbres. Edicions Universitat Barcelona, 1995. p. 27-84, à p. 30ss.

⁴⁵ MESSER, 1995, p. 32ss.

⁴⁶ MESSER, 1995, p. 34.

açúcar, aponta para as premissas dos estudos antropológicos sobre a alimentação. Fala do peso histórico-cultural do antropólogo diante do objeto e de sua história. Apesar da profundidade inegável destes estudos, Mintz ressalta que os primeiros trabalhos sobre comida eram feitos por homens, varões, em que pese o fato da alimentação não ser a finalidade das reflexões, mas meios de se entender sociedades exóticas.⁴⁷ Com isso, o antropólogo norte-americano questiona profundamente as projeções e os “*a priori*”, sob o “mandato” de suposta neutralidade da antropologia nas considerações sobre as distinções entre natureza e cultura. As tentativas de definição da natureza humana como algum inventário pré-cultural são influenciadas pelas premissas culturais dos antropólogos. E vai mais além:

Já aqueles que optam por inventar uma ‘natureza humana’ não precisam sentir restrição alguma, suas descobertas pendem mais para revelar algo sobre a sociedade e a cultura do inventor que sobre a natureza humana. Com efeito, o que emerge como natureza humana muitas vezes parece, uma projeção distinta, mas, em certa medida, enviesado dos valores da sociedade do inventor – no entanto enunciada de forma a se conformar à teoria particular do seu inventor.⁴⁸

A preocupação de Mintz é compreender os processos de produção e comercialização dos alimentos nas sociedades capitalistas. Portanto, a antropologia é filha da história. Esta compreensão é pouco comum na antropologia: atentar como premissa fundamental ao estudo histórico dos grupos humanos. Estudar as culturas da América Latina, do Caribe especialmente, sem atentar para o legado histórico do imperialismo e do colonialismo não se poderá compreender a cultura atual. A presença europeia na região das Américas e o fluxo crescente de mercadorias para o velho mundo tornaram-se essenciais para a vida moderna. O açúcar, o fumo, café e também a maconha, mais recentemente, são substâncias duradouras. Estas sintetizaram “o que era inicialmente uma maneira recém-modelada no ultramar de fusionar produção e processamento, campo e fábrica e de combinar em pares colônia e metrópole, produtor e consumidor, europeu e outro, escravo e proletário, trabalhador rural e operário de fábrica, súdito colonial e cidadão”.⁴⁹

Com esta percepção de Mintz nossa proposta é estabelecer um olhar distinto para os estudos antropológicos sobre a formação dos gostos. Aponta-se para uma leitura de caráter crítica a respeito do papel da comida nas sociedades humanas. As escolhas dos alimentos e os modos de preparo, a onivoracidade humana, por mais triviais que possam parecer demonstra

⁴⁷ MINTZ, Sidney W. *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Cidade do México: Ediciones de la Reina Roja, CIESA y CONACULTA, 2003. p. 20.

⁴⁸ MINTZ, Sydney W. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin, 1985. p. 50s.

⁴⁹ MINTZ, 1985, p. 45s.

que o elenco de possibilidades é limitado pelas circunstâncias. O que a antropologia de Mintz procura desvendar é que o elenco de possibilidades de escolha se estabelece em relações de poder, pois os modos de produção e consumo são condicionados externamente ao interesse individual. Assevera, portanto, o lugar de poder que afeta o comportamento social.⁵⁰

Com isso, nos gostos alimentares e nas necessidades de sobrevivência se expressam a principal ameaça à sobrevivência humana, a fome. A ameaça da fome faz os seres humanos lembrarem da dependência da natureza e de que nunca deixaram de ser animais, instintivos. A grande diferença dos seres humanos para os demais bichos é que cozinham.⁵¹ Há uma relação paradoxal entre natureza e cultura na relação humana com a comida, nem sempre definível.

A comida é algo sobre o qual pensamos, falamos, conceitualizamos. Mas não nos limitamos a abstrai-la e deseja-la... temos que consumi-la para seguir vivos. Nosso desejo de comer pode ir muito mais além do prazer da antecipação; o desejo pode converter-se em dor. Quando temos comida devemos levá-la na boca para que ali se a processe a fim de que possa ingressar de maneira digerível ao nosso corpo. Devido à satisfação da fome, assim como em outras muitas razões mais complicadas, a sensação de comer pode resultar intensamente aprazível.⁵²

Audrey Richards, discípula de Malinowski, pioneira de uma socioantropologia da alimentação, também defende que a fome reúne natureza e cultura na constituição das relações humanas. Por isso, a necessidade de se estudar a alimentação em cooperação com as ciências da nutrição. Mais importante que a sexualidade (que também relaciona o biológico e o cultural), Audrey Richards considera a alimentação (fome) como fundamentais para a sobrevivência e satisfação humana. Richards entende que “a fome é o principal fator determinante nas relações humanas, primeiro no seio da família e, em seguida, nos grupos sociais maiores, na cidade, numa classe de idade ou nos estados políticos”.⁵³

1.2.2 Cultura na formação e na colonização dos gostos

Em certa medida, estas análises apontam para um caráter estruturante das culturas humanas. O tema da alimentação é presente nos vários estudos antropológicos, etnológicos,

⁵⁰ MINTZ, 1985, p. 67.

⁵¹ VICTORA, Ceres Gomes. Entrevista com Sidney Mintz. *Horizontes antropológicos*, v. 18, n. 38, p. 381-395, 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v18n38/16.pdf>>. Acesso em: 10 mai. 2015. “Nos primeiros cem anos da antropologia, quando se perguntava a esses povos o que, acima de tudo, os definia como diferentes dos animais, eles diziam: nós cozinhamos. *Nós somos os únicos animais que cozinham*. E assim, esta sempre foi uma parte fundamental da nossa humanidade, e o fato de que nós não sabemos o que comer é um aspecto do nosso comportamento, da nossa espécie, que realmente precisa ser investigado”. (p. 388).

⁵² MINTZ, 2003, p. 25.

⁵³ Audrey Richards apud POULAIN, 2013, p. 143.

sobre comunidades originárias. Como bem define Sidney Mintz a investigação da antropologia da alimentação se dirige à constituição da cozinha, do preparo alimentar, nas culturas originárias. Estes estudos transmitem um entendimento essencial para a nossa tese, a vinculação entre comida e religião, tanto com a crença quanto com a sociabilidade.⁵⁴

Bronislaw Malinowski foi um dos precursores das pesquisas de campo e observação participante da antropologia social. A superação de uma visão etnocêntrica do “outro” se deu, em boa razão, em função de uma perspectiva teórica que superava o indígena como exótico. Essa antropologia começou a aplicar seu método nas sociedades dos antropólogos, ou seja, em suas próprias culturas.⁵⁵ A referência aos trabalhos de Malinowski aponta para as funções do alimento e da alimentação nas culturas originárias. Ajudam a entender o processo de formação do gosto alimentar em correlação interdependente com os processos ecológicos, sociais, culturais e religiosos. Ao estudar as tribos dos indígenas na região de Trobriand na Nova Guiné Britânica, Malinowski identifica que nas relações matrilineares desta sociedade um alimento, especificamente, tem um papel muito importante, a saber, o inhame.⁵⁶ Este tubérculo é originário da África e Ásia, mas cultivado em várias partes do mundo, estabeleceu-se como central não somente para a dieta dos “trobriands”, como também para a simbologia de sua cultura. A estrutura social se apresenta nas relações de reciprocidade entre as famílias para a formação das bodas. A circularidade recíproca se constitui em ritos de comensalidade, na qual um homem deveria dar ao marido de sua irmã os melhores frutos da colheita. Ao selecionar os inhames mais bonitos da colheita e fazer com eles uma pirâmide em frente à casa de sua irmã, o pretendente procura lograr prestígio junto à família e à comunidade. O casamento era a estratégia de entrada nesse círculo de reciprocidade, que tinha por base a distribuição do alimento. Dessa maneira, o alimento desempenha uma funcionalidade ampla

⁵⁴ MINTZ, 2003, p. 29s.

⁵⁵ “Contraopondo-se a essa postura evolucionista, surgiu um novo pensamento antropológico preocupado em ver o 'outro' no contexto da sua existência, isto é, vê-lo em si mesmo, apreender a sua história e a sua racionalidade. Abandonou-se, assim, a preocupação com a história da cultura humana. Esse foi um passo importante na trajetória relativizadora que a antropologia percorreu, liderada por Franz Boas. Este antropólogo assinalou que cada grupo social tem a sua especificidade cultural e histórica. Essa ênfase no conceito de cultura não só inspirou os trabalhos da Escola Cultural norte-americana de Margaret Mead e Ruth Benedict como, também, exerceu larga influência em outros países. No Brasil, por exemplo, está presente na clássica obra de Gilberto Freyre Casa-Grande & Senzala.” DANIEL, Jungla Maria Pimentel e CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, AM. e GARCIA, RWD (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 57-68, à p. 58s.

⁵⁶ A palavra *yam*, do inglês de onde se origina inhame em português, vem de *nyam* da língua Wolof, que significa “sabor”. Em outras línguas africanas, a palavra utilizada para inhame também pode significar “comer” como, por exemplo, *yamyam* e *nyama*, PEDRALLI, G. *et al.* Uso de nomes populares para as espécies de Araceae e Dioscoreaceae no Brasil. *Horticultura Brasileira*, Brasília, v. 20, n. 4, p. 530-532, 2002. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/hb/v20n4/14485.pdf>>. Acesso em: 27 abr. 2015.

na estrutura tribal e a sofisticação do conhecimento a respeito dos processos de produção dão ao integrante da comunidade condições de participar ativamente da vida social.⁵⁷

Tanto a constituição organizacional dos “trobíand” como sua hierarquia social giram entorno do conhecimento da produção, conservação e distribuição do inhame. Isto pode ser verificado na descrição da estrutura sociocomunitária apresentada por Malinowsky:

Chamamos a atenção sobre sua divisão esquemática em diversas partes. Esta divisão corresponde a certas regras e regularizações sociológicas. Como temos visto, há uma vaga associação entre a ‘praça central e a vida masculina da comunidade, entre a rua e as atividades femininas. Ademais, todas as casas da fila interior, composta principalmente de armazéns de provisões (fotos. 10 e 39), estão submetidas a certos tabus, e mais especialmente ao tabu do cozimento de alimentos, considerado prejudicial para as reservas de inhame. A fila exterior compõe-se de casas de habitação, as que estão autorizadas o cozimento (fotos 4 e 5). A esta distinção se associa o fato de que as habitações de gentes casadas devem situar-se na fila exterior, enquanto uma casa de solteiros, por assim falar, entre os armazéns de provisões. A fila interior se compõe, pois, de depósitos de inhame (*bwayma*), das cabanas pessoais do chefe e suas parentes (*lisiga*) (fotografia 2) e de casas de solteiros (*bukumatula*). A fila exterior se compõe, por sua vez, de casas de família (*bulaviyaka*), de depósitos fechados de inhame (*sokwaypa*) e de casas de viúvos e de viúvas (*bwala nakak'u*). A distinção principal entre as duas filas de casas repousa sobre a ausência ou presença do tabu do cozimento de alimentos. La *lisiga* (cabana pessoal) de um chefe jovem se encontra igualmente, e de uma maneira general, à disposição dos demais jovens, convertendo-se assim em uma *bukumatula*, com todo o que isto implica (foto 20).⁵⁸

Com este recorte na obra de Malinowski é possível identificar que a agricultura, domínio sobre os processos básicos de sobrevivência – a produção da comida foi fundamental para a expansão dos grupos humanos. A sedentarização quase sempre é acompanhada por um conjunto de práticas proporcionadas pelo conhecimento de processos produtivos e conservação de alimentos. Nesta direção, se processa uma dupla expansão: sobre a natureza e território e sobre outros grupos humanos. Isto pode ser verificado nos grupos indígenas do litoral brasileiro. Os tupi-guaranis, sedentários, estabelecem uma aproximação amistosa com os colonizadores portugueses. Isto foi possível pela sua vida sedentária e pela sua tendência expansionista. Aliás, a nomeação de Tupi é fornecida pela linguagem guarani, que significa as etnias amigas em contraste como os “tapuia”, os grupos inimigos. O principal inimigo da sedentarização e da expansão dos índios botocudos (tupis) é o confronto com grupos nômades, os aimorés. Os aimorés são guerreiros e avessos à aproximação tanto dos índios guaranis como dos colonizadores europeus, muito em razão da sua vida seminômade e porque não produziam excedentes, preferiam mais a guerra do que a migração quando

⁵⁷ MALINOWSKI, Bronislaw. *La vida sexual de los salvajes*. Santiago: Ediciones Morata, 1975. p. 98.

⁵⁸ MALINOWSKI, 1975, p. 98. Tadução nossa.

confrontados.⁵⁹ Outra forma de “desumanizar” os aimorés foi a condenação antropofágica.⁶⁰ José de Alencar, em *O Guarani*, mostra o encontro do “homem” branco, na figura do Antônio Maiz, com a cultura indígena, representada pelo personagem guarani Peri. Peri é descrito com características muito próximas da cultura “civilizada”: é corajoso, fiel, inteligente e aberto à cultura branca. Peri é a antítese dos aimorés, descrito por Alencar com características “inumanas”, dentre as quais o canibalismo e a violência.⁶¹ Muito em razão disso, foram praticamente dizimados da região centro-leste brasileira.

Diferentemente dos aimorés, os botocudos, são comunidades sedentárias e dominam a agricultura por meio de técnicas bem assentadas por diversas comunidades. A principal técnica agrícola herdada dos tupis é a coivara.⁶² A prática móvel e expansionista das derrubadas das matas, queimada e plantio produziu enormes clareiras nas florestas, a ponto de haver um aumento da densidade das florestas após a chegada dos portugueses. A expansão das comunidades guaranis cessou com a chegada portuguesa. Diante disso, o que se procura demonstrar é que a conquista do conhecimento da produção, distribuição e conservação alimentar, está diretamente relacionado com os processos de dominação, de colonização. Isto pode ser percebido na cultura de comunidades “primitivas”. O germe que alimenta a justificção da dominação de outros seres humanos é plantado pela necessidade expansionista de grupos que dominam o conhecimento de produção em sociedades mais complexas, e que necessitam manter um nível de deleite razoável deste poder.⁶³ O prazer da crescente sofisticação do gosto alimentar determina a busca por formas de se assegurar a abundância e a variedade da dieta.

⁵⁹ AMARAL, Sharyse. Entre Tupis e Botocudos: o indianismo no Segundo Reinado. In: NASCIMENTO, Jairo Carvalho do; BLUME, Luiz Henrique dos Santos (Orgs.). *Anais do II Encontro Estadual de História (ANPUH-BA): dilemas e perspectivas na construção do conhecimento histórico*. Feira de Santana: Universidade Estadual de Feira de Santana, 2004. p. 6. Disponível em: <http://www.uesb.br/anpuhba/artigos/anpuh_II/sharyse_amaral.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2015.

⁶⁰ Os jesuítas que trabalham em Minas Gerais e Espírito Santo, nos séculos 17 e 18, chegaram a considerá-los os mais ferozes dos tapuias. “Seguindo essa premissa, os viajantes e colonos que visitaram e exploraram o rio Doce espírito-santense ao longo da colonização classificaram os chamados Aimorés, Puris e Patachós como ‘tribos tapuias’, e a região, como ‘pátria dos antropófagos’”. MARINATO, Francieli Aparecida. *Índios imperiais: os botocudos, os militares e a colonização do Rio Doce* (Espírito Santo, 1824-1845). Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas. Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, 2007. p. 31.

⁶¹ ALENCAR, José de. *O guarani*. 20. ed., São Paulo: Ática, 1996. p. 189.

⁶² Essa prática também consistia em derrubar as matas virgens, pois o solo virgem e rico em nutrientes desses locais favorece o crescimento das plantas e a colheita. Após a derrubada das matas, queimavam-se as árvores, os restos vegetais enriquecem a qualidade do solo. Esta técnica conhecida como coivara era praticada por populações indígenas da etnia tupi no litoral nordestino, do sudeste e na mata amazônica, e foi aprendida pelos portugueses e se tornou uma prática agrícola recorrente no Brasil. MIRANDA, Evaristo Eduardo de. Inventando o Brasil. *National Geographic Brasil*, ano 7, n. 86, p. 60-71, maio 2007. p. 62ss.

⁶³ DANIEL e CRAVO, 2005, p. 62.

Nesta linha de reflexão que nos fornece o estudo da história da alimentação, compreende-se que em todo império há certa monocultura de um alimento, tanto na produção como no consumo, um padrão no gosto. Há o que se pode chamar de plantas civilizatórias: o trigo se desenvolve na região da mesopotâmia, e neste os impérios que ali consolidam desde o egípcio ao greco-romano. O sorgo foi essencial para os impérios africanos. O arroz foi fundamental para o império chinês. E no contexto americano, o milho é a base alimentar dos impérios inca e asteca. A construção da ideia de um “ser humano civilizado” enraizou-se nos ritmos ecológicos é verdade. Contudo, foi elaborado graças à capacidade de produzir “artificialmente” a comida, o pão. O pão mostra exatamente esta potência simbólica de um alimento representativo da cultura humana. Do desenvolvimento de sofisticada tecnologia que prevê operações complexas por meio do acúmulo de experiências reflexões.⁶⁴

O desenvolvimento desta cultura civilizatória é acompanhado de uma adaptação gustativa, na padronização de hábitos alimentares. A padronização alimentar possibilita às sociedades determinar sua fonte permanente de sustentação da vida. De igual modo, o controle maior sobre os processos produtivos em detrimento das variações ecológicas como o clima. O mesmo pode ser considerado em relação à coesão social: a alimentação constitui-se em signos: da atividade cotidiana, da sociabilidade, da hospitalidade, do esforço, do ócio, das emoções, dos sentimentos e dos conflitos em cada circunstância social. Cada situação social tem sua expressão alimentar como o trabalho, descanso, recepção, calendário festivo. Constrói a identidade interna e sua expressão para com outros grupos.⁶⁵

1.2.3 Distinção pelo gosto

Nesta direção, a formação dos gostos nas culturas humanas está estreitamente vinculada com a estruturação interna das sociedades. Ao dialogarmos com estas reflexões sobre as culturas tradicionais, evidencia-se que o gosto por determinadas comidas depende da ecologia da comunidade. Nos grupos tradicionais o intercâmbio de alimentos é raro. As escolhas se desenvolvem de acordo com as ofertas encontradas naquele bioma. As demandas estão presentes, mas elas se constroem em função da oferta. Com advento da globalização, compreendido desde a época das navegações, inaugura-se um novo período, especialmente para o ocidente, de inversão da demanda sobre a oferta. Os gostos são determinados

⁶⁴ MONTANARI, 2008, p. 26.

⁶⁵ CONTRERAS, 1992, p. 98s.

previamente pela necessidade das sociedades capitalistas de construir demandas. Os bens existem, em muitos casos, independentemente dos gostos.⁶⁶

Os gostos alimentares são construções culturais, portanto. Pierre Bourdieu elucida bem esta questão da formação dos gostos. Mais do que isso, a metamorfose dos gostos:

Depois de lembrar como os gostos são engendrados no encontro entre uma oferta e uma demanda ou, mais precisamente, entre objetos classificados e sistemas de classificação, podemos examinar como os gostos mudam. Em primeiro lugar, do lado da produção, da oferta: o campo artístico é o lugar de uma mudança permanente a tal ponto que, como se viu, para desacreditar um artista, basta remetê-lo ao passado, mostrando que seu estilo apenas reproduz um estilo já atestado no passado e que, fósil ou falsário, ele não passa de um imitador, consciente ou inconsciente, e totalmente desprovido de valor porque sem qualquer originalidade.⁶⁷

Bourdieu está se referindo à formação dos gostos de modo geral, mais especificamente o gosto pela arte, música, pelas roupas etc. Esta lógica explica a formação dos gostos do ponto de vista geral, mais relacionado com a organização interna da sociedade capitalista. Sobre o gosto alimentar, as predileções por determinadas comidas envolvem um conjunto de fatores, que vão além das questões sociais, econômicas e culturais. É notório a diversidade de gostos alimentares. O sentido de gosto pode ser entendido por meio da ideia de polissemia. Claude Fischler elenca pelo menos quatro fatores que intervêm na gênese dos gostos alimentares: biológicos, psicológicos (estes dependem da experiência individual), culturais e sociais. Este autor ainda considera que sobre a questão social deve-se levar em conta a psicologia experimental, pois envolve interferência na formação do gosto pela interação dos indivíduos.⁶⁸ Os dois primeiros fatores são “naturais” ou genéticos. Um exemplo disso é predisposição do cérebro pelo doce. A bioquímica explica que o consumo de doces estimula a produção de serotonina, responsável pela sensação de bem-estar. Isto explicaria certa tendência ao doce, ainda mais ressaltado em pessoas ansiosas e com

⁶⁶ “Mas há também casos em que os bens não encontram os “consumidores” que os considerariam de seu gosto. O exemplo por excelência destes bens que precedem o gosto dos consumidores é o da pintura ou da música de vanguarda que, desde o século XIX, só encontram os gostos pelos quais “chama” muito tempo depois do momento em que foram produzidas, e às vezes até mesmo muito tempo depois da morte de seu produtor. Isto coloca a questão de saber se os bens que precedem os gostos (posto à parte, é claro, o gosto dos produtores) contribuem para formar os gostos: a questão da eficácia simbólica da oferta de bens ou, mais precisamente, do efeito da realização sob forma de bens de um gosto particular, o do artista”. BOURDIEU, Pierre. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983. Capítulo: “A metamorfose dos gostos”. p. 127-135, à p. 127.

⁶⁷ BOURDIEU, 1983, p. 175.

⁶⁸ FISCHLER, 1995, p. 90s.

estresse.⁶⁹ Além deste fator biológico, a transmissão dos gostos ocorre entre gerações tanto pela mencionada transferência genética como pela cultura de uma geração a outra (intergeracional). Há, ainda, a transmissão que ocorre por meio das trocas simbólicas dentro dos próprios grupos humanos, a intrageracional.⁷⁰

Sobre estes últimos aspectos, a formação de gostos nas culturas modernas segue uma perspectiva central: a distinção social. Bourdieu se notabilizou justamente por explicar como o fenômeno da formação dos gostos e suas distinções se dá, especialmente, nas sociedades contemporâneas pelos “*habitus*”: “estrutura perceptiva por trás da qual aparecem as condições materiais de existência objetivamente classificáveis”.⁷¹ Por meio das diversas possibilidades de distinção, os gostos se formam em oposição das diferenças de classe ou de frações de classe. A questão estética: o belo e o feio, além das oposições entre o sofisticado e o simplório, o refinado e a comida de rua, comida de peão, são distinções fundamentais para definir os gostos e os significados simbólicos do paladar. Pierre Bourdieu define da seguinte maneira:

De fato, por intermédio das condições econômicas e sociais que elas pressupõem, as diferentes maneiras, mais ou menos separadas ou distantes, de entrar em relação com as realidades e as ficções, de acreditar nas ficções ou nas realidades que elas simulam, estão estreitamente associadas às diferentes posições possíveis no espaço social e, por conseguinte, estreitamente inseridas nos sistemas de disposições (*habitus*) características das diferentes classes e frações de classe. O gosto classifica aquele que procede a classificação: os sujeitos sociais distinguem-se pelas distinções que eles operam entre o belo e o feio, o distinto e o vulgar; por seu intermédio, exprime-se ou traduz-se a posição desses sujeitos nas classificações objetivas. E, deste modo, a análise estatística mostra, por exemplo, que oposições de estrutura semelhante as que se observam em matéria de consumo cultural encontram-se, também, em matéria de consumo alimentar: a antítese entre a quantidade e a qualidade, a grande comilança e os quitutes, a substância e a forma ou as formas, encobre a oposição, associada a distanciamentos desiguais à necessidade, entre o gosto de necessidade - que, por sua vez, encaminha para as alimentos, a um só tempo, mais nutritivos e mais econômicos - e o gosto de liberdade - ou de luxo - que, por oposição a comezaina popular, tende a deslocar a ênfase da matéria para a maneira (de apresentar, de servir, de comer, etc.) por um expediente de estilização que exige a forma e as formas que operem uma denegação da função.⁷²

De maneira geral, o gosto, entendido em sua dimensão hedônica, interioriza a informação cultural, sanciona a conformidade com as regras culinárias. A educação dos pais e as regras de convívio comunitário, e também as religiosas, inculcam nos mais jovens

⁶⁹ MACEDO, Danielle Marques; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Sweet craving and ghrelin and leptin levels in women during stress. *Appetite*, v. 80, p. 264-270, 2014. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666314002396>>. Acesso em 23 dez. 2015.

⁷⁰ FISCHLER, 1995, p. 98ss.

⁷¹ Bourdieu apud POULAIN, 2013, p. 171.

⁷² BOURDIEU, Pierre. *A Distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007. p. 13.

consensos sobre o sabor e a rotina alimentar. Concomitantemente ao “habitus” estes preceitos culturais se consolidam em um conjunto de preferências alimentares.⁷³

1.3 Açúcar e carne: padronização alimentar

A segunda parte de ingredientes lista dois alimentos decisivos para compreender o processo de padronização alimentar no mundo ocidental. Nas sociedades capitalistas, o processo de padronização alimentar influencia a cultura nativa por meio da importação do gosto, dos hábitos alimentares europeus, e mais contemporaneamente o estadunidense. Os gostos alimentares de determinadas culturas e a sua manutenção na hierarquia alimentar das sociedades imperialistas são fundamentais para entendermos o processo de subjugação e dominação de outras culturas. Esta é tese que defendemos com esta reflexão. A conquista por meio do estômago, diga-se conquista gastronômica, com a qual intentamos argumentar, tem duas implicações principais: uma é o alimento como arma de subjugação do Outro. Alimento compreendido como os hábitos alimentares, isto é, os gostos culinários como motivação difusa e imperceptível para a conquista e subjugação de outros grupos humanos. A segunda implicação deste processo é a conquista do Outro por meio do câmbio gradual de seus gostos e hábitos alimentares.⁷⁴

1.3.1 Padronização alimentar

Como procuramos demonstrar até agora os hábitos alimentares são características particulares dos grupos sociais. Portanto, assim como a língua, a alimentação varia de um povo para outro ou de uma tribo para outra. Faz parte das características culturais de cada etnia, e, de certa forma, como demonstração da organização social e cultural dos diferentes grupos humanos. Em função disso, a diversificação dos hábitos alimentares é grande. Os contrastes e diferenças entre o que é comestível num determinado povo podem ser bem diferentes de outro lugar. Comer carne de cachorro, por exemplo, é comum nos países asiáticos como China e Coreia do Norte. Já nas Américas esta prática é um tabu, mesmo que em princípio não haja informações biológicas e científicas de que esses tipos de carnes façam mal à saúde. Parte-se da noção cultural de que não se pode comer carnes de animais que são amigos.

⁷³ BOURDIEU, 2007, p. 15s. E também FISCHLER, 1995, p. 104ss.

⁷⁴ ÁLVAREZ, 2012, p. 60s.

Muito se fala da padronização da culinária no mundo globalizado. Esta padronização se desenvolve na esteira da globalização da sociedade moderna. O conceito de modernização é caracterizado por Boaventura de Souza Santos como “o processo pelo qual determinada condição ou entidade local estende a sua influência a todo o globo e, ao fazê-lo, desenvolve a capacidade de designar como local outra condição social ou entidade rival”.⁷⁵ Como uma das características desta globalização é justamente a adoção de certos hábitos locais de determinada cultura como universais, o movimento de *fast food* (comida rápida) e do *blue jeans*, por exemplo, é presente em boa parte do mundo. Com este exemplo se especifica, ainda que de maneira incipiente, o processo de padronização dos hábitos alimentares.

Como forma de apresentar estes dois ingredientes – carne e açúcar - conceituamos antes uma delimitação prévia e provisória de padronização alimentar. Os estudos antropológicos por ora apresentados destacam um processo paulatino de padronização nas dietas dos grupos humanos. O aumento demográfico em sociedades antigas, relacionado à sedentarização dos grupos nômades e a expansão de domínio territorial e social das civilizações estão entre as principais razões pelas quais o padrão de consumo e de produção ocorre nas sociedades antigas. Os padrões no consumo alimentar concomitantemente à característica omnívora do ser humano estabelecem-se dialeticamente no processo evolutivo das sociedades.⁷⁶ O processo de seleção de alimentos é orientado por um conjunto de lógicas e valores, na maioria das vezes contraditórios, a que se denomina de antinomias. Antinomia que nos referimos aqui é o da rotina/tradição *versus* variedade/novidade, baseada na compreensão de que a relação humana com os alimentos se dá por meio de um duplo vínculo tensionado, mas interdependente: entre o familiar e o desconhecido, entre a monotonia e a alternância, entre a segurança e a variedade.⁷⁷

O estabelecimento de um padrão na alimentação se orienta por esta lógica de “rotinização” do costume e do gosto em contraposição à necessidade de experimentar alimentos novos. O medo da fome é fundamental nesta relação antinômica.

O crescimento demográfico é um dos elementos que pode indicar um aumento nos padrões de consumo alimentar em épocas passadas, pois a superação dos índices de mortalidade pelos de natalidade tenderia a manifestar uma melhoria nas condições

⁷⁵ SANTOS, Boaventura de Souza. *As tensões da modernidade*. Revista do Programa Avançado de Cultura Contemporânea - UFRJ. Disponível em: <<http://www.pacc.ufrj.br/z/ensaio/boaventura.htm>>. Acesso em: 01 dez. 2014.

⁷⁶ FISCHLER, 1995, p. 90s.

⁷⁷ FISCHLER, 1995, p. 62s. “La paradoja del omnívoro se sitúa en la tensión, la oscilación entre estos dos polos, el de la neofobia (prudencia, temor de lo desconocido, resistencia a la innovación) y el de la neofilia (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad, de variedad)”.

de vida, particularmente da nutrição, permitindo às populações melhor resistência às doenças e prolongamento da expectativa de vida.⁷⁸

O que se pode verificar, como mencionado nos primeiros ingredientes, é que a constituição de padrões alimentares nas comunidades tradicionais exerce a função de coesão social. Isto começa a se modificar quando se inaugura, com o fim do período dos isolamentos dos continentes por meio das navegações, comércio marítimo e colonização europeia, uma economia mundializada de especiarias, que, em poucos séculos, tornar-se-á a base produtiva e comercial dos impérios europeus. Como veremos a seguir, estas especiarias e produtos, especialmente, o açúcar, mas também o café, chocolate, fumo e o algodão dão origem ao cultivo em grande escala das monoculturas agroexportadoras. Este é um dos primeiros aspectos que rompem com a noção tradicional de padrão alimentar como peculiaridade dos grupos humanos. Isto é, como forma de coesão interna e de adaptação ecológica, cultural, ao ambiente por meio da sedentarização. O surgimento do capitalismo comercial baseado na exportação destes alimentos em grandes proporções submeteu os povos tradicionais aos interesses comerciais internacionais e à satisfação dos gostos e hábitos alimentares do primeiro mundo. A consequência disso foi a destruição das “estruturas agrárias tradicionais (como a posse comunal da terra), corroendo a agricultura de subsistência e condicionando-os aos preços e demandas do mercado mundial”.⁷⁹

As mudanças ocorridas no século XX com as descobertas e métodos de conservação dos alimentos serão fundamentais para o estabelecimento de novos padrões de consumo. Aliás, ao se falar em consumo, do ponto de vista das sociedades capitalistas, percebe-se a importância da economia, que se sobrepõe à tradição cultural na formação dos gostos. Para Claude Fischler, uma das principais características da alimentação nos sistemas econômicos globalizados é a industrialização. Os métodos de conservação, a popularização da geladeira, o crescimento da agroindústria no pós-segunda guerra mundial transformaram definitivamente os modos de consumo, especialmente o comércio de alimentos. Se até então a alimentação era baseada em produtos do próprio ecossistema local, chamados de ecossistemas domésticos diversificados, a diversificação alimentar nos países industrializados ocorreu com a chegada, especialmente em supermercados, das iguarias vindas de várias partes do planeta.⁸⁰ Havia, até a metade do século XX, poucos alimentos vindos de outras partes do mundo; muito apreciados, mas a um custo alto.

⁷⁸ CARNEIRO, 2003, p. 29s.

⁷⁹ CARNEIRO, 2003, p. 76.

⁸⁰ FISCHLER, 1995, p. 186s.

Com a maior organização dos trabalhos em centros urbanos há um entrelaçamento entre o trabalho, o cotidiano urbano, a individualização e exigência de praticidade com a “revolução da agroindústria”.

Os indivíduos, como temos visto, buscam comprimir cada vez mais a parte de seu tempo cotidiano que depende das obrigações. A indústria agroalimentar pretende responder a esta demanda, transformando os produtos agrícolas. Não substitui somente aos modos de produção tradicionais, mas também, e cada vez mais, ao usuário final, ou seja, a alma de casa e os profissionais da hotelaria. A preparação culinária ou pré-culinária se desloca cada vez mais da cozinha para a fábrica: os novos “alimentos-serviço” incorporam cada vez mais trabalho e tempo, do que se oferta ao consumidor, sejam pratos preparados ou legumes pré-cozidos, purés instantâneos ou café solúvel. A cozinha se industrializa tanto como a agricultura e a transformação de seus produtos.⁸¹

É importante ainda considerar o surgimento dos supermercados e dos hipermercados, principalmente a partir dos anos 1980. Um conglomerado de redes de supermercados que dominam a distribuição e comercialização de alimentos nos países desenvolvidos e também nos países em desenvolvimento. De lá para cá as redes de supermercado estão entre as principais empresas varejistas transnacionais do mundo: Carrefour, Walmart, a Pão de Açúcar no Brasil e outras. Aliás, as três citadas dominam o comércio de mais de 50% da comercialização de alimentos no Brasil.⁸² Em seu corolário – a publicidade, o *marketing* de massas e marcas – se desenvolvem. Os alimentos se convertem em produtos industriais em sua totalidade, transportado cada vez mais longe, incorporando valores desde à colheita até as gôndolas. Alimentos são concebidos, embalados e comercializados com todo o apoio das técnicas de *marketing*, da publicidade e das mais variadas formas de promoção. O alimento como mercadoria se transforma em fetiche. Cada vez mais há um denominador comum mínimo de alimentos base que diluem os sabores marcantes, as particularidades, o contato direto com os meios de produção. São produtos que transcendem às particularidades da cultura, de tempo e de espaço, contam com *mass appeal*, consumidos em qualquer parte do planeta como, por exemplo, coca-cola, nescafé, hambúrguer etc.⁸³ Com isso, a padronização é uma característica intrínseca da racionalidade que estrutura o modelo alimentar.

Após este incurso histórico e conceitual acerca das transformações dos padrões alimentares dentro das culturas para a expansão de modos de consumo e gostos

⁸¹ FISCHLER, 1995, p. 187. Tradução nossa.

⁸² GOMES JUNIOR, Newton Narciso. “65% a 75% do volume global de alimentos que nós consumimos têm origem na agricultura familiar”. [28 mai. 2014]. São Leopoldo: *IHU online*. Disponível em: <<http://www.ihu.unisinos.br/entrevistas/531755-dizer-que-vivemos-com-seguranca-alimentar-e-uma-bobagem-entrevista-especial-com-newton-narciso-gomes-junior>>. Acesso em: 01 mai. 2015.

⁸³ FISCHLER, 1995, p. 188s.

mundializados, compreende-se que, cada vez mais, nos habituamos a comer alimentos rápidos, pré-preparados e/ou industrializados. As pessoas se distanciaram do processo de preparação dos alimentos e do sentar à mesa em família ou em comunidade – o compartilhar – tão caro à tradição cristã. Além disso, pode-se pontuar que nós nos alimentamos sem medida, mais do que necessário. “Percebe-se uma crescente ‘desestruturação dos sistemas normativos e dos controles sociais que regiam, tradicionalmente, as práticas e as representações alimentares’”.⁸⁴ Uma das consequências mais questionadas da padronização é o aumento da obesidade. No mundo, estima-se que o número de adultos com sobrepesos chegue a mais de 2 bilhões de pessoas. No Brasil, as pessoas com sobrepeso, conforme a Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), em 2014, alcançam o índice de 52,5% dos brasileiros. O índice era de 43% em 2006, quando a pesquisa do Ministério da Saúde em parceria com o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) se iniciou. O índice de obesos passou de 11,4% em 2006 para 17,9% em 2014 entre os brasileiros. Crescimento de mais de 63% em 8 anos.⁸⁵

Os índices de obesidade têm se convertido cada vez mais em um princípio com o qual se avalia a padronização do consumo, já que os alimentos mais comercializados no contexto urbano são os industrializados, prontos e que procuram satisfazer o gosto humano pelo prazer do paladar em ingerir produtos com altas quantidades de açúcar, gordura, sal e condimentos artificiais, aliado à praticidade e comodidade de períodos de tempo mais escassos para o momento do comer. Por isso, quando procuramos fundamentar o conceito de globalização alimentar as transformações nos corpos humanos ajudam a entender como os modos de consumo atuais se alteram. O sociólogo francês Jean-Pierre Poulain, autor da obra traduzida para o português em 2006 (*Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*)⁸⁶ e bem recebida pelos estudiosos da alimentação no Brasil, considera que

⁸⁴ BLEIL, 1998, p. 7.

⁸⁵ MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico - VIGITEL 2014*. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. p. 4. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2015/abril/15/PPT-Vigitel-2014-.pdf>>. Acesso em: 11 mai. 2015.

⁸⁶ A obra de Jean-Pierre Poulain tem como principal virtude a capacidade sintética de apontar para os principais aportes de estudo da alimentação pela sociologia, mais especificamente, como também pela antropologia europeia e norte-americana. Por isso, Poulain fala de sociologias da alimentação. O plural revela que entorno deste tema não se desenvolveu um método sociológico específico de análise social. Poulain elenca diversas sociologias que tratam da alimentação – quase todas as existentes – tais como a sociologia rural, sociologia do desenvolvimento, sociologia do trabalho, sociologia do cotidiano, sociologia das cidades, sociologia da religião, sociologia dos gêneros etc. A alimentação não se tornou um elemento de indexação dos fenômenos sociais. Por esta razão, “os conhecimentos adquiridos pela sociologia sobre a alimentação, nos meandros de outro objeto sociológico, são numerosos e abundantes, mas, entretanto, não é possível articulá-los para fazer deles uma sociologia da alimentação”. POULAIN, 2013, p. 151.

em países em desenvolvimento a obesidade é maior entre as camadas mais abastadas como sinal de distinção social, isto é, de prosperidade, de boa saúde e de abundância. Poulain ressalta ainda que

A ausência da obesidade nas classes populares pode ser explicada por uma fraca disponibilidade alimentar, quando não pela fome, associada a modos de vida que requerem um importante gasto energético. A forte correlação entre obesidade e condições socioeconômicas elevadas resultaria de uma maior capacidade desses grupos sociais de procurar alimentos.⁸⁷

Esta posição de Poulain revela profundo eurocentrismo e uma visão científica muito mais vinculada ao pensamento imperialista do que à análise criteriosa dos dados de pesquisas científicas sobre obesidade; bastante abundantes no século XXI, diga-se de passagem. Os processos de câmbio na alimentação contemporânea, na concepção de Poulain, são apresentados sob a égide do que denomina “mundialização e os movimentos de deslocalização e de realocização dos alimentos”. Poulain se refere a duas correntes de interpretação da “mundialização alimentar” pelas vertentes da sociologia que se dedicam ao tema. A primeira, de corte conservador, entende que a massificação alimentar é resultado da imposição cultural de alimentos rápidos e instantâneos, o *junk food*, em detrimento de uma alimentação mais sofisticada, ligada à arte da *noble cuisine*. Já a segunda, se apropria das reflexões da Escola de Frankfurt sobre fetichização, manipulação dos gostos e dos desejos, ou seja, das demandas do mercado. Especialmente, os trabalhos de Adorno relativos aos efeitos da cultura de massa sobre a música é reelaborada na perspectiva de compreender as características profundas da alimentação globalizada. Neste sentido, dois aspectos são determinantes para a massificação dos gostos: o mencionado fetichismo e a regressão da escuta. Regressão da escuta na música para Adorno, por exemplo, é o inculcamento em massa de trechos recortados de músicas como no caso da quarta sinfonia de Beethoven. A redução dos gostos à particularidades mais marcantes causada pela incessante repetição de trechos e algumas músicas desenvolveram a tendência contemporânea pelo *best of*.. Em relação à alimentação, isto representaria a redução dos gostos. Mesmo quando se trata de comida especializada, os restaurantes selecionam minimamente os *best sellers*, isto é, alguns pratos específicos que caracterizam o seu ambiente e as preferências dos clientes. No cotidiano alimentar ocorre, de modo mais intenso, a massificação por meio dos *fast foods*. Esta redução da diversidade é forçosamente construída pelo *marketing* dos alimentos e pela fetichização de

⁸⁷ POULAIN, 2013, p. 110.

alimentos como os encontrados nos restaurantes McDonald's. É a infantilização do gosto ao retorno estético puramente. O alimento pelo seu valor de fetiche.⁸⁸

Poulain compreende-se pertencendo a uma terceira via de análise, por entender que a releitura das concepções de Adorno não dá conta da modernidade alimentar, sobretudo no que se refere ao aumento da diversidade alimentar em concomitância à padronização dos gostos. Poulain postula que

a mundialização dos mercados gera um triplo movimento: desaparecimento de alguns particularismos, emergência de novas formas alimentares resultantes do processo de mestiçagem e difusão em escala transcultural de alguns produtos e práticas alimentares. [...] A mundialização dos alimentos dos mercados, as mestiçagens das populações (pelas migrações e pelo desenvolvimento do turismo internacional) favorecem as trocas de produtos e de técnicas culinárias e participam de uma vasta mestiçagem de modelos alimentares, criadora da diversidade.⁸⁹

Este sociólogo francês destaca ainda o significado positivo dos encontros e permutas culinárias com o advento da globalização. Para tanto, cita como exemplo a batata, alimento que se adaptou ao gosto europeu, dependendo, predominantemente, da aceitação e integração às técnicas da cozinha local. Reverbera, portanto, um juízo sobre o encontro benéfico à culinária francesa com outros ingredientes do “Novo Mundo”: feijão, milho, tomate, café, açúcar. Ou seja, as culinárias regionais europeias se tornaram mais ricas com o surgimento do comércio e economias mercantis do período colonial. É justamente aí que residem equívocos, no nosso entender, da reflexão de Poulain. Mesmo se referindo à Escola de Frankfurt, a Adorno – marxista, portanto – Poulain ignora a questão econômica, como determinante para a constituição das cozinhas europeias. Mais que isso. A omissão aos processos mercantis e colonizadores por trás da chegada destes ingredientes à cozinha europeia proporciona as leituras equivocadas do autor sobre a obesidade nos países em desenvolvimento. Ao desconsiderar a fome, por causa da abundância propiciada pela exploração colonial das Américas, Poulain omite os vínculos globais, das possibilidades culinárias “modernas”, com as relações locais, articulados entorno da produção e do consumo de determinados alimentos.⁹⁰

As condições mencionadas por Poulain que, supostamente, proporcionam às classes abastadas dos países desenvolvidos as possibilidades da combinação de alimentação saudável com exercícios físicos, em distinção dos ricos dos países em desenvolvimento que se

⁸⁸ POULAIN, 2013, p. 37s.

⁸⁹ POULAIN, 2013, p. 40s.

⁹⁰ MINTZ, 2003, p. 38s.

alimentam mais para demonstrar poder e diferenciação dos pobres, ora com fome ora desnutridos, transmitem um anacronismo impressionante. Uma falta de conhecimento histórico dos processos de produção e comercialização alimentar desde a época colonial aos tempos atuais, do controle comercial mundial através das *commodities*. Apesar de demonstrar por meio de diversas pesquisas certo determinismo social a respeito da relação entre *status* social e obesidade, Poulain desconsidera os processos econômicos globais sobre os sistemas de produção e consumo locais. A abertura dos mercados alimentícios dos países em desenvolvimentos, muito em razão da agricultura do agronegócio da revolução verde dos anos 1970 e 80 e dos alimentos transgênicos dos anos 1990 em diante, promoveu um domínio das empresas transnacionais sobre a comercialização dos alimentos. Isto resultou em mercados globais de alimentos, amplamente influenciados pela especulação das *commodities* nas bolsas de valores.⁹¹ São relações complexas de produção, comercialização e consumo. Especialmente, a implantação da industrialização da alimentação nos países pobres e o controle do comércio de alimentos por um número cada vez menor, mais poderosa economicamente, de empresas de distribuição, o alimento mais barato, acessível aos mais pobres, tem sido cada vez mais a comida carregada em gordura e açúcar. Os principais alimentos que causam a obesidade como refrigerantes, biscoitos, pães e bolachas industrializadas são os mais consumidos pelas camadas mais pobres da população.⁹²

Nesta direção, as principais mudanças nos hábitos alimentares do século XXI em diante se referem à redução do consumo de carboidratos mais complexos e de fibras e maior ingestão de alimentos com açúcar, gorduras saturadas, alimentos de origem animal e substâncias industrializadas. “Em muitos aspectos este parece um deslocamento ser inexorável para a maior dieta ocidental de gordura, que se reflete em grande proporção da população consumindo mais de 30% de energia a partir de gordura”.⁹³ A maior diversidade da alimentação tornou-se possível para ricos e pobres na medida em que os ricos puderam incorporar carnes, leite, ovos e queijos, ao seu consumo diário. Os pobres, com a disponibilidade de gorduras vegetais mais baratas, a partir da segunda metade do século XX, incorporaram ao seu cardápio diário, novos alimentos com preços mais acessíveis, à base de

⁹¹ CARNEIRO, 2003, p. 17s.

⁹² VELOSO, Iracema Santos, FREITAS, Maria do Carmo S. de. A alimentação e as principais transformações no século XX: uma breve revisão. In: FREITAS, Maria do Carmo S. *et al* (orgs). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 10-16, à p. 12. Disponível em: <<http://static.scielo.org/scielobooks/9q/pdf/freitas-9788523209148.pdf>>. Acesso em: 11 mai. 2015.

⁹³ POPKIN, Barry M. The nutrition transition and obesity in the developing world. *The Journal of nutrition*, v. 131, n. 3, p. 871S-873S, 2001. p. 871S. Disponível em: <<http://jn.nutrition.org/content/131/3/871S.full.pdf+html>>. Acesso em: 11 mai. 2015. Tradução nossa.

gorduras vegetais e açúcares simples, a exemplo de produtos prontos e rápidos e refrigerantes. O incremento na produção de gorduras vegetais foi responsável em grande parte pelas mudanças alimentares nos países em desenvolvimento, ou seja, pela adição de uma maior proporção de gorduras e de açúcar nas dietas.⁹⁴

Considerando ainda que o padrão alimentar urbano passa a determinar em grande medida o que se produz no campo. Este padrão, baseado em alimentos de preparo rápido e esteticamente perfeitos (o tomate longa vida, o alface de folhas sem manchas, a maçã reluzente, a banana com a cor amarela homogênea, a cenoura com formato padronizado, etc.), altera as demandas da produção agrícola.⁹⁵ Exige-se cada vez mais o uso intensivo de agrotóxicos, uso abundante de água, maquinário pesado, exigência excessiva e ininterrupta do solo, predominância de sementes de alta produtividade. Tudo isso afeta a qualidade dos alimentos e gera uma cadeia produtiva que explora abusivamente os recursos naturais e desencadeia desperdícios enormes (transporte para longas distâncias, expectativas estéticas da qualidade dos alimentos expostos nos supermercados, desperdício no preparo dos alimentos). Todo este processo de mudança ocorre de forma interdependente. O processo de industrialização e urbanização das sociedades alteram as dietas. Como este processo ocorre de maneira não linear, isto é, conjuntamente com a industrialização a oferta de alimentos processados, adaptados à rotina urbana nos países em desenvolvimento como o Brasil, os dados do Programa de Orçamento Familiar (POF) tem demonstrado este quadro bastante intensificado, a semelhança dos Estados Unidos por exemplo.⁹⁶

Um aspecto essencial nas mudanças alimentares é a propaganda. O marketing da indústria alimentar desempenha papel essencial nessa sociedade de consumo compulsivo. Todas as regras, interditos, costumes, comportamentos, crenças religiosas derivadas da cultura alimentar dos grupos humanos (nas sociedades tradicionais) compõem um paradigma ético e moral de autocontrole. Desde o choro para a obtenção do leite materno até a introjeção de regras dos horários, da qualidade e quantidade, da ingestão dos alimentos formam um quadro de regras na infância. Já na vida adulta o paradigma alimentar dos grupos ajuda a moldar no indivíduo, por meio de um disciplinamento alimentar, um sistema de autocontrole. Na sociedade moderna, a lógica estrita de mercado/consumo promove insistentemente mecanismos de fetichização das mercadorias. “As técnicas de propaganda apenas sofisticam a

⁹⁴ POPKIN, 2001, p. 872s.

⁹⁵ MIRANDA, 2007.

⁹⁶ VELOSO e FREITAS, 2008, p. 13. “Pelos dados apresentados percebe-se que o Brasil se encontra em um estágio avançado da transição nutricional, com uma estrutura de dieta que se aproxima do padrão “ocidental” e atinge homens, mulheres e crianças indistintamente”.

noção comportamentalista de comportamentos induzidos por reforços, massacrantemente repetidos *ad nauseam*”.⁹⁷ A cultura material do consumo eleva produtos alimentares, vestuário e bebidas a veículos de valores abstratos e introjeta comportamentos compulsivos como parte de uma indução deliberada de vícios alimentares.

Em breve definição, padronização alimentar compreende um dos aspectos de uma multiplicidade de processos e intercâmbios alimentares a nível global, sobrepujados pela formação das sociedades de consumo/massa que promove uma homogeneização nos gostos e comportamentos tanto no que se refere ao trabalho como ao modo como o trabalhador emprega o resultado do mesmo na aquisição dos meios de subsistência. Isto ocorre concomitantemente à ampliação do intercâmbio da comida. Extrai um aspecto culinário da cultura exógena e a reelabora de acordo com os interesses econômicos e de sabor de determinada cultura: uma diversidade padronizada. A globalização promove o acesso a uma gama de alimentos grande por um crescente número de pessoas, portanto, propicia diversidade e sincretismo culinário ou ainda desterritorialização do alimento de seus processos produtivos e culturais. Em síntese, a globalização alimentar massifica o consumo alimentar por meio de confluência e adaptação de sentidos e sabores opostos. Não destrói, pura e simplesmente as particularidades culinárias, mas desintegra ao mesmo tempo em que integra, produzindo um mosaico sincrético universal. Opera conforme “um verdadeiro *cracking* analítico [que] transforma os alimentos naturais locais em produtos culturais homogeneizados para o consumo maciço”.⁹⁸

1.3.2 *O nem tão doce açúcar*

Fazer um aporte histórico sobre um único alimento pode ser um caminho bastante instigante. No caso do estudo do açúcar, especificamente, aponta-se para mais que um alimento. Isso ocorre ao examinar as estruturas de poder que tornou possível o açúcar se transformar em primeiro artigo de “luxo que virou necessidade”. A massificação do açúcar impulsionou uma revolução na dieta e estilo de vida, particularmente na classe trabalhadora durante a Revolução Industrial e a ascensão do capitalismo.⁹⁹ A cultura do açúcar, do doce,

⁹⁷ CARNEIRO, 2003, p. 4.

⁹⁸ FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-862, à p. 858.

⁹⁹ MINTZ, S. A antropologia da produção de *Plantation*. In: SORJ, B. et al (orgs). *Economia e movimentos sociais na América Latina*. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisa Social, 2008. p. 127-136, à p. 128s. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/rjfv9/pdf/sorj-9788599662595-06.pdf>>. Acesso em: 22 mai. 2015. “Mudaram não só o financiamento, a organização e o patrocínio das plantations, como também a extensão, a

demonstra como os gostos são construídos e como marcaram definitivamente as dietas das sociedades ocidentais. O açúcar é o primeiro alimento alçado ao consumo em massa, faz parte do gosto médio da maioria das pessoas. Embora seja difícil definir o quê no gosto humano é biológico e o que é cultural, pode-se afirmar que o açúcar é o primeiro alimento consumido pelos bebês depois do leite materno, justamente pelo fato de o primeiro sabor identificado pelas papilas gustativas humanas ser o doce. Este é um indicativo de conotação biológica que proporcionaram mudanças sociais permanentes.¹⁰⁰

Nesta perspectiva, a trajetória histórica do açúcar nos informa de como os gostos alimentares foram se sedimentando, sobretudo na cultura ibérica e francesa, como um alimento que passou de uma iguaria vinda do oriente para uma presença indispensável na cozinha europeia. Se até o século XVI o açúcar era um alimento próprio da nobreza europeia, a partir da colonização das Américas, especialmente, Brasil e Antilhas, paulatinamente a mesa da incipiente burguesia europeia é adoçada fartamente pela produção colonial.¹⁰¹ Desde seu início o consumo de açúcar é revestido de um poder simbólico que caracteriza, em grande medida, distinção social. Entre a nobreza francesa, europeia de um modo geral, dos séculos XV e XVI ter os dentes podres por causa do açúcar representava status social. É notório ainda que neste período o excesso de peso, sobretudo nas mulheres, era visto com bons olhos. A obesidade estava dentro dos padrões de beleza por causa das melhores condições dos nobres em relação às suas possibilidades de aquisição alimentar em contraste com a população geral.¹⁰²

O antropólogo norte-americano Sidney Mintz fez um estudo muito instigante sobre a história do açúcar. Se no início, levado à Europa em razão das Cruzadas, o “Sal da Arábia” cai rapidamente no gosto da nobreza europeia. No entanto, com a produção em larga escala nas colônias do Novo Mundo, o açúcar passa a ser apreciado pela massa de trabalhadores dos séculos XVI, XVII e seguintes. Num contexto de doloroso processo de urbanização e industrialização, submetidos a condições de vida e a jornadas de trabalho desumanas, o

profundidade e o caráter dos mercados consumidores que elas vieram a servir. À medida que os próprios produtos adquiriram importância econômica nas metrópoles, seus produtores e intermediários ganharam poder político, os dirigentes nacionais perceberam novas possibilidades de comércio e tributação, e a agricultura dos Estados europeus mudou, em vista das grandes quantidades de novos produtos de consumo que chegavam aos mercados europeus, vindos de outras regiões. Em vista disso, pretendo sugerir que uma antropologia adequada da plantation deve tratar também dos mercados para os produtos de plantation e dos usos a que se destinavam, e não apenas das próprias plantations, se quisermos ver como, ao longo do tempo, culturas e comunidades extremamente distantes vieram se modificando e se unindo numa crescente rede mundial”.

¹⁰⁰ FISCHLER, 1995, p. 184s.

¹⁰¹ MINTZ, 1985, p. 39.

¹⁰² VIGARELLO, Georges. *As Metamorfoses do Gordo: história da obesidade*. São Paulo: Vozes, 2012. p. 20s.

melaço de cana se tornou rapidamente uma forma prazerosa e fácil de repor as energias dos trabalhadores e trabalhadoras. A presença compensadora do açúcar na dieta dos proletários era dotada, além da grande quantidade de calorias, de um valor simbólico: apesar de pobres os trabalhadores comiam como os reis. Em contrapartida, o acesso mais barato do açúcar pelos trabalhadores europeus estava condicionado à exploração da mão de obra escrava nas Américas. O mais interessante nas reflexões de Mintz é que associa os desdobramentos destes processos alimentares à evolução do uso da mão de obra. Com isso, Mintz demonstra que a dura exploração do trabalhador, seja escravo, indígena e africano, ou proletários europeus, asiáticos sob contrato ou ainda ex-escravos subjugados a legislação restritiva, uniformiza formas diferentes de coação num mesmo processo de implementação do sistema intercambiante e inter-relacionado: colonização e capitalismo.¹⁰³

O conceito que Mintz utiliza para se referir ao cultivo de açúcar, especialmente no Caribe, é o sistema de *plantation*. O sistema de plantação (*plantation system*) de açúcar foram uma forma primitiva de produção industrial e um fator significativo para a ascensão do capitalismo. Em primeiro lugar, as plantações em si foram executadas de maneira muito parecidas com as posteriores fábricas na Inglaterra, com um alto nível de organização, a intercambialidade de unidades de trabalho, consciência do tempo extremo – tempo de trabalho. E o mais importante, a separação dos processos de produção da de consumo. Do mesmo modo, do trabalhador de suas ferramentas (o produtor despojado dos meios de produção). Em segundo lugar, o incrível retorno propiciado sobre o investimento na indústria do açúcar, tornada possível por causa do trabalho escravo. E ainda, o mercado de bens criado pelas colônias e a reestruturação da classe trabalhadora na Europa, especificamente na Inglaterra, em um contingente de trabalho urbano, que deram forte subsídio econômico ao império da Inglaterra para se mover em direção a um mercado livre (ao custo dos plantadores ficarem ricos com leis protecionistas e com o uso do trabalho escravo).¹⁰⁴

Mintz entende o sistema de plantação da seguinte maneira:

A plantação clássica foi uma invenção político-econômico, uma instituição de fronteira colonial, combinando escravos não europeus e capital europeu, tecnologia e habilidade gerencial com controle territorial das terras subtropicais gratuitas ou baratas em massa, a produção de monocultura de commodities agrícolas para os mercados europeus. O sistema de plantação das sociedades do Caribe foram conformados em determinadas maneiras uniformes: (a) o crescimento de dois segmentos sociais, ambos migrantes, um escravizado e numeroso, o outro livre e pouco numeroso; (b) estabelecimento em grandes explorações, as terras mais

¹⁰³ MINTZ, 1985, p. 178s.

¹⁰⁴ MINTZ, 1985, 45s.

escolhidas (principalmente planícies aluviais costeiras e vales entre montanhas) são preferidas para a produção de plantação; (c) ordens políticas locais excluindo o grupo numericamente preponderante da participação civil, pela força, lei, e do costume; e (d) uma lógica de produção capitalista, com o plantador como um homem de negócios, em vez de um agricultor-colono, embora o investimento do capital humano em estoque e o código das relações sociais tenham emprestado coloração um tanto não capitalista para a empresa.¹⁰⁵

Transparece assim as relações indissociáveis de produção e trabalho num ambiente social dominado pela violência patronal, pela usurpação das terras ameríndias e do trabalho escravo, para o fornecimento de um bem cada vez mais necessário às sociedades industriais europeias. O gosto pelo doce determina a produção e o consumo. Mas também o inverso é verdadeiro, pois a demanda por açúcar foi construída na medida em que a indústria do açúcar foi se aperfeiçoando para produzir em massa. Na esteira da produção comercial para a satisfação do paladar do europeu nobre e também do trabalhados bem como das sociedades americanas, as relações exploratórias de trabalho se interligam. Mintz procura demonstrar que todo este processo de câmbio produtivo e de consumo se dá em função do emergente processo industrial, manufatureiro inicialmente, na Inglaterra dos séculos XVIII seguintes. Com o açúcar inaugura-se a oferta de bens de consumo em massa para uma crescente população urbana e proletária. A tese de Mintz é que o consumo de açúcar, por causa do imaginário simbólico de poder que o doce proporciona, estabelece as primeiras condições para a construção do imaginário de consumo: trabalhe muito, dedique-se e poderá consumir coisas “fantásticas” sempre que desejar. “A introdução de crescente quantidades de bens de consumo em massas para pessoas que nunca tinham tido antes a oportunidade de consumir deu às classes privilegiadas a oportunidade de imaginar que essas pessoas poderiam responder às promessas de consumo ampliado com mais esforço”.¹⁰⁶

O açúcar se torna uma das primeiras mercadorias com um valor simbólico capitalista, em que o que importa mais não é tanto o seu valor nutricional, mas aquilo que representa. É um “alimento-mercadoria”.¹⁰⁷ Mintz ressalta que houve um crescimento importante no consumo de açúcar no final do século XX no EUA. Associação que faz é em relação às libras esterlinas inglesas: de 1888 a 1899 o consumo de açúcar por pessoa nos EUA passou de 38 libras para 69 libras. E após a primeira guerra mundial rapidamente o consumo de pão com doce, pudim de melado, creme de leite condensado e os doces em geral se transformaram a marca do consumo dos pobres norte-americanos. Após a crise de 1930 e o período da segunda

¹⁰⁵ MINTZ, 1985, 55. Tradução nossa.

¹⁰⁶ MINTZ, 1985, p. 64. Tradução nossa.

¹⁰⁷ MINTZ, 1985, p. 187. A dieta ocidental baseada na tríade pão, vinho e sal se altera significativamente com o consumo de açúcar.

guerra, o consumo de sacarose vai ganhando um caráter de identidade nacional no EUA, com um dos muitos luxos que o norte-americano tinha acesso, criando a classe dos gulosos por doce (*Sweet tooth*).¹⁰⁸ Aqui cabe um adendo importante. Curiosamente a tradução livre do termo guloso significa “dente doce” em português. A preferência pelo doce nos EUA produziu “alimentos” como o xarope, remédio sem rótulo vendido nas feiras em Atlanta, transformado em produto nacional (coca-cola) por três empresários, o devoto metodista Asa Candler, Robert Woodruff, fazendeiro da Geórgia e o aristocrata Roberto Goizueta. A razão do sucesso da Coca-Cola foi uma publicidade onipresente, enquanto os mestres criadores de mitos da Companhia despertavam e em seguida saciavam a sede da nação. O livro de crônicas, uma espécie de história cultural, *Por Deus, Pela Pátria e Pela Coca-Cola* conta...

[..] com um pitoresco elenco de coadjuvantes, constituído de picaretas, trapaceiros, publicitários, e vigaristas que transformaram o refrigerante na marca registrada mais conhecida em todo o mundo. O lado negativo da Coca-Cola também está presente: manobras legais excusas [sic], acordos de compadres com políticos, tratamento brutal a concorrentes e trabalhadores do Terceiro Mundo. A despeito de uma imagem ocasionalmente maculada, porém, a Companhia continua impávida sua marcha, armada com seu famoso produto — para estabelecer a presença global.¹⁰⁹

Após este incurso, seguimos com as reflexões de Mintz. O mais revelador de suas considerações é a conclusão de que o sistema de plantação de cana de açúcar inaugura a continuação da modernidade industrial – diria agroindustrial. Mintz entende que a noção de modernidade, especialmente, como industrialização do processo produtivo e massificação do consumo nasce nas colônias e não na Europa.

O desenvolvimento destas empresas constitui uma instância de modernidade precoce, uma modernidade não esperada (e de fato não percebida), não percebida, talvez, particularmente porque estava acontecendo nas colônias antes que acontecesse nas metrópoles, e acontecia a pessoas das quais a maioria tinha sido roubada à força de mundos fora do Ocidente. Ninguém imaginava que tais pessoas se tornariam ‘modernas’, já que não existia isto; ninguém reconhecia que as sociedades brutas, fronteiriças nas quais essas pessoas estavam sendo jogadas poderiam se tornar as primeiras de sua categoria. Com efeito, modernos meios de produção, resumidos em maquinaria pesada e a combinação de fábrica e campo, estavam sendo operados usando de formas arcaicas e coercitivas de força de trabalho, nas primeiras grandes colônias de ultramar que a Europa criaria.¹¹⁰

Mintz tem os seus estudos voltados para o Caribe, mas de igual modo entende que a exploração da plantação de açúcar no Brasil reflete os interesses comerciais do Império

¹⁰⁸ MINTZ, 1985, p. 101.

¹⁰⁹ PENDERGRAST, Mark. *Por Deus, pela pátria e pela Coca-Cola: a história não-autorizada do maior dos refrigerantes e da companhia que o produz*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1993. p. 3.

¹¹⁰ MINTZ, 1985, p. 10.

português. Há o desenvolvimento tecnológico do engenho. Os sistemas de plantação incluíam a capacidade produtiva de uma “indústria” manufatureira, que ainda não utilizava máquinas movidas a vapor, por exemplo, mas que já repartia o processo de produção em etapas. Alguns estudiosos brasileiros também confirmam compreensão de que o engenho é uma espécie de anteprojeto modernidade industrial. Neste aspecto, Octavio Ianni afirma: “A usina é uma fábrica fora do lugar, da cidade no campo. Nela o capital agrário e o industrial aparecem conjugados. Na agroindústria canavieira, o capital industrial instalado no campo confere ao capital agrário seus matizes”.¹¹¹

Conjugando estreitamente produção agrícola e industrial, a fabricação de açúcar exigia, além de clima adequado e solos de boa qualidade, investimentos consideráveis, mão-de-obra em abundância e barata (ainda que escrava), técnica fabril de alta produtividade com pessoal especializado e, particularmente, rigorosa coordenação das diversas etapas de processamento, tanto agrícola quanto industrial. E a inda, como dissemos acima, uma base de consumo para estabelecer o comércio. Sidney Mintz defende também que o tamanho das unidades de produção podia ser considerável, tornando a gestão da empresa mais difícil e fazendo do engenho um dos complexos agroindustriais mais sofisticados do seu tempo.¹¹²

Em suma, o engenho como empreendimento capitalista, como empresa na economia-mundo, não somente estabeleceu a geografia do açúcar, mas também teve desdobramentos europeus, no que diz respeito à proletarianização das massas urbanizadas europeias. Os gostos alimentares constituíram um fator decisivo que propagou a expansão dos canaviais e continuação de dura exploração dos trabalhadores neles empregados; ainda que por causa dos ideais liberais tenha forçado, por causa do consumo, a abolição da escravidão. Nenhuma parcela deste enorme mosaico que foi se compondo pela economia-mundo, na sua dimensão açucareira, escapou do sistema capitalista, pois a construção do capitalismo nasceu menos na Europa e mais nas colônias, especialmente quanto ao surgimento da empresa indústria fabricante de artigos para a massa de consumo. Isto, pelo menos no que diz respeito à produção de mercadorias com apelo de massa.¹¹³

Christine Dabat entende a concepção de *plantation* como uma versão em desenvolvimento da noção de empresa no capitalismo pós-industrial, que também se aplica ao

¹¹¹ Octávio Ianni, 1977, apud DABAT, Christine Rufino. *Moradores de Engenho*. Estudo sobre as relações de trabalho e condições de vida dos trabalhadores rurais na zona canavieira de Pernambuco, segundo a literatura, a academia e os próprios atores sociais. Recife: Universitária, 2007. p. 343.

¹¹² MINTZ, 1985, 51s.

¹¹³ MINTZ, 1985, 170s.

Brasil. Especificamente, os estudos de Christine Dabat detalham a questão da plantação de açúcar no sertão pernambucano. Assim como Mintz, a autora brasileira compreende o “engenho” como a primeira empresa capitalista. O engenho não pode ser entendido como empreendimento amalgamando traços feudais e escravistas antigos a serviço do capitalismo colonial mercantil; e nem ainda como um modo de produção simplesmente escravista distintamente do capitalismo industrial.¹¹⁴

Do ponto de vista de análise histórico-econômica Celso Furtado apresenta um estudo que aprofunda mais a tese do engenho como indústria e como a produção de açúcar no Brasil era articulado por uma lógica empresarial. Furtado organizou seu estudo de modo a ressaltar que todo o processo inicial de colonização brasileira se deu muito em razão da dificuldade da produção de açúcar nas Antilhas. Por isso, o esforço português diante do faticamento da economia extrativista mineral espanhola proporcionou a expansão da indústria açucareira no Brasil. A economia do império espanhol se baseava no afluxo unilateral de metais preciosos das colônias da América, que provocou efeitos negativos sobre a produção interna e altamente estimulante para as demais economias europeias. Não houve incentivo por parte do império espanhol para a produção manufatureira nas colônias. Isto prejudicou enormemente seu sistema colonial no emergente capitalismo europeu.¹¹⁵ A produção de alimentos e manufaturas pelos ingleses nas Ilhas do Atlântico não favoreceu inicialmente a produção em grandes propriedades de açúcar (engenho), mas o rápido aumento da demanda por açúcar do mercado europeu, especialmente inglês, proporcionou a Portugal condições para que se investisse no Brasil na monocultura do açúcar. Com o enfraquecimento da colonização espanhola e por meio de acordos políticos e concessões econômicas de comércio com a Inglaterra nos meados do século XVII, Portugal obteve uma articulação política fundamental para alavancar a indústria açucareira no Brasil.¹¹⁶

¹¹⁴ DABAT, 2007, p. 334s. “Sua composição coesa de elementos geograficamente distintos ilustrou o que chamaríamos, hoje, globalização: demanda por um produto prestigioso de além-mar; *know-how* islâmico asiático (em boa parte de origem persa); capitais externos (italianos - genoveses e venezianos, sobretudo), expulsos do Mediterrâneo oriental pelos otomanos-, holandeses, alemães ou portugueses combinados); localização determinada pela produção (tropical); em terra desapropriada (dos ameríndios) com apoio militar estatal (os impérios coloniais, inicialmente as potências ibéricas); trabalhada por mãos oriundas dos quatro cantos do mundo (sobretudo no Caribe) ameríndias e africanas principalmente, expropriadas, separadas da forma mais radical possível dos seus meios de produção tradicionais, com instrumentos modernos e perícia de especialistas europeus importados expressamente para esse propósito; sob a autoridade (armada) de empresários especializados europeus (e seus descendentes). Sendo a entrega dos produtos a mercados longínquos organizada regularmente e em grande escala e o lucro da operação dividido de forma muito diferenciada entre elites (não trabalhadores) de ambos os lados do Atlântico” (p. 341s).

¹¹⁵ FURTADO, Celso. *Formação econômica do Brasil*. 32ª ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2003. p. 19s.

¹¹⁶ FURTADO, p. 45s.

Com isso, “o rápido desenvolvimento da indústria açucareira, malgrado as enormes dificuldades decorrentes do meio físico, da hostilidade do silvícola e do custo dos transportes, indica claramente que o esforço do governo português se concentrara nesse setor”.¹¹⁷ A distribuição de privilégios, isenção de impostos, benfeitorias, exclusividade e honrarias outorgadas aos donatários de engenho denota que era este o principal esforço comercial português dos séculos XVII e XVIII. Superadas dificuldades iniciais com mão de obra e com a vinda de escravos africanos, a implementação dos engenhos se desenvolveu rapidamente. É preciso ainda considerar a presença dos holandeses no nordeste brasileiro no (1637-44) e o significado destes para a colonização brasileira. Interessa mostrar aqui, em diálogo com as reflexões de Mintz, o entrelaçamento do desenvolvimento da indústria açucareira com a expansão do consumo no emergente capitalismo comercial inglês, que denotam que a industrialização se deve muito mais às colônias nas Américas do que à Europa.

Neste sentido, Celso Furtado aponta para esta interdependência que existiu entre diversos fatores: aporte financeiro para introdução do engenho (livre iniciativa imperial), importação e treinamento de mão de obra escrava especializada, constituição de um sistema produtivo no entorno do engenho para abastecer as necessidades alimentares da comunidade industrial, desenvolvimento de tecnologia e técnica produtiva das moendas do engenho, divisão do processo de produção, expansão do consumo e barateamento do preço para evitar superprodução, capacidade de investimento e o lucro revertido para o fluxo de capital para a compra de bens dos donos de engenho. Com isso, Furtado assegura que

[...] a indústria açucareira era suficientemente rentável para autofinanciar uma duplicação de sua capacidade produtiva cada dois anos. Aparentemente o ritmo de crescimento foi dessa ordem nas etapas mais favoráveis. O fato de que essa potencialidade financeira só tenha sido utilizada excepcionalmente indica que o crescimento da indústria foi governado pela possibilidade de absorção dos mercados compradores. Sendo assim, que não se haja repetido a dolorosa experiência de superprodução que tiveram as ilhas do Atlântico confirma que houve excepcional habilidade na etapa de comercialização, e que era sobre esta última que se tomavam as decisões fundamentais com respeito a todo o negócio açucareiro. [...] Ora, a unidade escravista, cujas características indicamos em suas linhas gerais, pode ser apresentada como um caso extremo de especialização econômica. Ao inverso da unidade feudal, ela vive totalmente voltada para o mercado externo.¹¹⁸

Nesta perspectiva, não se pode deixar de mencionar a produção de açúcar e o seu consumo no Brasil e a sua importância econômica, mas também cultural no período colonial. Com isto, nos dirigimos ao outro polo de reflexão sobre o açúcar, sua aceitação nas dietas e

¹¹⁷ FURTADO, p. 49s.

¹¹⁸ FURTADO, p. 51 e 54.

nos gostos. Isto é, o inter-relacionamento entre a formação do gosto e a produção de demandas para o consumo. Neste tocante, Gilberto Freyre foi pioneiro ao falar da importância da cultura do doce na formação do Brasil. Ou seja, tanto a produção de açúcar como o seu consumo cada vez mais intenso nas colônias sedimentou na cultura brasileiro um hábito cultural do doce. A experiência do doce brasileiro aponta justamente para a importância do açúcar na cultura alimentar brasileira. Freyre entende que a sociedade patriarcal açucareira era a célula original da civilização brasileira.¹¹⁹

Ao apresentar um cardápio de receitas de bolos e doces da cultura nordestina chamava a atenção para a necessidade de se inscrever no campo das reflexões sobre a sociedade brasileira uma *sociologia do doce*.¹²⁰ Gilberto Freyre assinala as relações entre colonizador e colonizado na produção do açúcar. De certa maneira, mostra o processo de intercâmbio cultural forçado por vezes, mas nem sempre, revelados nos gostos e paladares que vão sendo criados nas redondezas do Engenho de cana de açúcar. A arte culinária que surge no em torno do engenho de açúcar reflete a “democracia étnica” brasileira por meio do processo de interpenetração de etnias, de culturas. A diversidade da cultura alimentar e sua tendência a associações e adaptações ao gosto e às condições produtivo-ecológicas são a tônica da sociologia da alimentação em Freyre. Destarte,

Gilberto Freyre parte do engenho de açúcar com suas bases pré-industriais remontando aos textos coloniais, e portanto da quantidade representativa da mercadoria com os grandes lucros coloniais quando o açúcar era escasso no resto do mundo; e também da sua então minguada variedade (mascavado, branco fino, redondo e fechado, branco macho, branco batido, mascavado macho, mascavado batido etc.) para chegar, inversamente, à elaboração sofisticada implícita na cozinha da casa-grande, à variedade de doces refinados [...] exalta a excelência do “doce fino” nordestino, a sua fidalguia, ao lado do doce de tabuleiro de feira rústica.¹²¹

Com isso, se atesta a mudança americana do paladar europeu a partir da mistura de sobremesas e doces vindos do Brasil. Este também foi um período de mudanças no comportamento da nobreza europeia. É o que Norbert Elias chama de processo civilizador. No bojo das transformações do processo civilizador da Europa dos séculos XVIII seguintes, Elias identifica o crescimento da burguesia. Esta buscava se aproximar da nobreza, que, por sua vez, se fechava o mais possível em torno de comportamentos que os distinguissem da classe

¹¹⁹ Gilberto Freyre mostra as inúmeras receitas doces na cultura nordestina. Além disso, a principal característica dos doces brasileiros é carga grande de açúcar nas receitas. FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce*, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5ª. Ed. São Paulo: Global, 2007. p. 13s.

¹²⁰ FREYRE, 2007, p. 11s.

¹²¹ ANDRADE, Ana Luiza. “Açúcar: poeira, pólvora e poesia”. *Estudo de Literatura Brasileira Contemporânea*, Brasília, n. 21, p. 9-3, jan./jun. 2003. p. 11.

emergente. “Ao fim do século XVIII, pouco antes da revolução, a classe alta francesa adotou mais ou menos o padrão à mesa, e certamente não só este, que aos poucos seria considerado como natural por toda a sociedade civilizada”.¹²²

Neste período, se elabora e se estabelece toda a base do comportamento à mesa da sociedade ocidental. Os modos à mesa, como o uso de utensílios como garfo e faca, guardanapo, e também as posturas corporais e comportamentais ao se beber café ou tomar sopa. Alçados a condições de valores “éticos” e civilizados, os novos hábitos alimentares e comportamentais se tornam parâmetro de desenvolvimento social dos povos colonizados. Segundo Norbert Elias estes tratados de boas maneiras ajudam a compor o que denomina de processo civilizatório. Por processo de civilização Elias se refere aos mecanismos de interiorização, de transferência do controle da esfera social para o sujeito. A proibição de comer com a mão, por exemplo, “não é nem de longe tão auto-evidente como hoje. Vemos como, aos poucos, transformam-se um hábito internalizado, em parte do “autocontrole”.¹²³ A análise de documentos dos séculos XVIII e XIX permitiu a Elias perceber as normas atuais como o resultado do processo de transformações sucessivas. A obra de Elias permite compreender como o processo de civilização europeu, burguês-capitalista, foi sendo elaborado ao longo do tempo por um conjunto de ideias, mas especialmente de costumes, normas e interditos que se traduziram nos efeitos atuais da interiorização do controle das pulsões. Aqui se estabelece relação com as definições de Sidney Mintz sobre o processo de produção e a expansão do consumo em massa, que se coaduna com as transformações dos modos de consumo na Europa. A cultura dos modos à mesa e a cultura gastronômica, com suas normas precisas de comportamento e que controlam a representação social da fome, são “uma resposta às mudanças interpostas no domínio do abastecimento e da distribuição social dos alimentos”.¹²⁴

Há muito material que demonstra como, nesse período, os costumes, comportamento e modas da corte espalhavam-se ininterruptamente pelas classes médias altas, onde eram imitados e mais ou menos alterados de acordo com as diferentes situações sociais. Perdem assim, dessa maneira e até certo ponto, seu caráter como meio de identificação da classe alta. São, de certa forma, desvalorizados. Este fato obriga os que estão acima a se esmerarem em mais refinamentos e aprimoramento da conduta. É desse mecanismo - o desenvolvimento de costumes de corte, sua difusão para baixo, sua leve deformação social, sua desvalorização como sinais de distinção - que o movimento constante nos padrões de comportamento na classe alta recebe em parte sua motivação. O importante é que nessa mudança, nas invenções e modas do comportamento na corte, que a primeira vista talvez pareçam caóticas e acidentais,

¹²² ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. V. 1. p. 113.

¹²³ ELIAS, 1994, p. 106.

¹²⁴ Norbert Elias apud POULAIN, 2013. p. 175.

com o passar do tempo emergem certas direções ou linhas de desenvolvimento. Elas incluem, por exemplo, o que pode ser descrito como o avanço do patamar do embaraço e da vergonha sob a forma de "refinamento" ou como "civilização". Um dinamismo social específico desencadeia outro de natureza psicológica, que manifesta suas próprias lealdades.¹²⁵

Tão logo as elites "colonizadas" trataram de replicar os hábitos vindos da nobreza europeia. É o que o historiador da alimentação Jean-Louis Flandrin denomina de modernidade à francesa. As mudanças do paladar se deram por meio da seleção de determinados alimentos e de determinadas formas de preparação, o que se nomeia culinária. Dentre as principais, Flandrin enumera transformações nos hábitos das classes altas e a incorporação de determinados alimentos, como o açúcar, pela população mais pobre. É bastante significativa a valorização dos chefes de cozinha pela carne bovina e por novas técnicas de conservação e preparo que vão surgindo. A transformação no uso de temperos e iguarias é bastante significativa, com o declínio da quantidade e da variedade de condimentos usados nos pratos. Igualmente, Flandrin identifica a centralidade da manteiga e do creme de leite nas novas receitas.¹²⁶

Em boa medida, os hábitos alimentares, comportamentos e receitas foram transplantados para as colônias. É curioso, neste sentido, que Gilberto Freyre identifique relações dos nossos gostos alimentares com nossas características culturais. Ao considerar o doce brasileiro excessivamente doce, Freyre atribuía às nossas características culturais condicionantes culinários. A predisposição de abusar do açúcar seria herança moura dos portugueses e explicaria a facilidade com que os colonizadores se misturavam com as mulheres negras e indígenas, mouras de "pele mais escura". Esta mesma capacidade se refletia na profusão do paladar baseado em doces, bolos, bolachas, frutos da nossa capacidade cultural de imiscuir os ingredientes em exagero como a sexualidade, a aventura e o apreço aos prazeres do açúcar.¹²⁷

1.3.3 Centralidade da carne

Assim como o açúcar a carne é central na constituição das dietas de massa nas sociedades ocidentais. Segundo o relatório da FAO (Organização das Nações Unidas para a

¹²⁵ ELIAS, 1994, p. 110.

¹²⁶ FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 640-666, à p. 660s.

¹²⁷ FREYRE, 2007, p. 33s.

Alimentação e a Agricultura) sobre perspectivas de consumo de 2014, a ingestão per capita de carne pela população mundial é de 42,9 kg, em 2014.¹²⁸ O indicador mais interessante da FAO é em relação ao aumento do consumo de carne entre populações onde o hábito de comer animais não é tão frequente. Isto vem ocorrendo muito em função da propagação em massa do consumo de *fast food*. Este tipo de alimento é a base de carne processada. Neste sentido, países como o Japão tem aumentado significativamente o consumo de carne bovina, por exemplo. Não somente o Japão, mas países com a economia em expansão como China e Índia tem aumentado o consumo de carne e de leite em mais de 50% na última década.¹²⁹

Todos estes dados são ilustrativos da importância das carnes para a dieta em âmbito global. Esta tendência no consumo de carne, embora generalista, aponta para um processo massivo de consumo de carne pelas sociedades globalizadas. Desde o ano de 1965 o aumento no consumo de carne de todos os tipos no mundo, suína, bovina e de aves, foi de 237% até o ano de 2009. Enquanto isso, a população mundial cresceu 105% neste mesmo período. E o que dissemos acima se confirma: de 1965 a 2009 o consumo de carne na Ásia cresceu 780%. Já a população neste período cresceu 124%. A América Latina acompanhou a tendência mundial: o consumo de carne teve um aumento de 362%, enquanto o aumento populacional no período foi de 130%.¹³⁰ Os dados comparativos mostram como, proporcionalmente, o incremento da carne nas dietas frugais dos países asiáticos cresceu vertiginosamente nos últimos 50 anos. Demonstra que o processo de globalização econômica representa ocidentalização dos costumes, da dieta.

A tendência para os próximos 10 anos, segundo a FAO, é um aumento de 75% na oferta de carne no mundo.¹³¹ Nossa proposta não é fazer uma análise comparativa e detalhada destes dados – cientes das múltiplas variáveis destas pesquisas –, mas tão somente apontar para o consumo de carne no mundo e, de modo especial, como este gosto se constituiu historicamente. Portanto, a aproximação por meio de estatística atual tem o propósito de apresentar este ingrediente: a carne. Nesta direção, se antes do século XX a mundialização

¹²⁸ FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *Perspectivas alimentarias – Análisis del mercado mundial 2014*. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i4137s.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2015. p. 9.

¹²⁹ POPKIN, Barry M. Reducing meat consumption has multiple benefits for the world's health. *Archives of internal medicine*, n. 169, n. 6, p. 543-545, 2009. p. 544. Disponível em: <<http://www.cpc.unc.edu/projects/nutrans/publications/Popkin%20Archives%20meat%202009.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2015.

¹³⁰ FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *FAO STAT - Dirección de Estadística*. Disponível em: <<http://faostat3.fao.org/home/S>>. Acesso em: 23 mai. 2015. Os dados foram recolhidos no site da FAO com a estatística de produção e de densidade populacional. Estes dados estão alocados conjuntamente no site citado.

¹³¹ FAO, 2014, p. 10s.

dos alimentos se restringia à aristocracia europeia ou à burguesia emergente, ressaltando o caso do consumo em massa de açúcar, após a segunda guerra a carne, sobretudo a vermelha e a de porco, teve o seu consumo expandido por todo o mundo a camadas mais amplas da população. Primeiro o açúcar, no século XVII em diante, e no século XX a carne são produtos que formam o padrão de consumo contemporâneo. Antes, nas sociedades tradicionais este padrão era restrito a um modelo civilizatório específico. Neste momento da Industrialização e do consumo globalizados, carne e açúcar são os alimentos civilizatórios da globalização econômica, que, em última instância, é a expansão ocidental dos hábitos alimentares (europeu e norte-americano).¹³² Apesar do aumento da oferta e dos comedores de carne é preciso, por outro lado, ressaltar que há também a tendência da diminuição no consumo de carne de acordo com as condições de renda. Geralmente as classes urbanas com maior poder aquisitivo preferem carnes brancas e com menos gordura. Em boa medida, como resultado da melhor condição econômica de acesso à diversidade alimentar que a globalização proporciona.¹³³ Ou ainda, como defende Poulain o estereótipo de beleza e de sucesso na vida estão ligados a uma correlação de magreza e corpo saudável. E isto altera consideravelmente as preferências alimentares.¹³⁴

Isso não quer dizer que a globalização não tenha proporcionado uma diversidade alimentar, na medida em que a oferta de alimento de contextos variados tenha chegado às prateleiras dos supermercados e aos restaurantes europeus e norte-americanos. Justamente aí reside o limite da diversidade alimentar: o preço. Os supermercados são os espaços aglutinadores de todo este ambiente de consumo. Este espaço e ambiente artificial de colheita e caça reúne no conforto e na comodidade o momento de exercício do contato humano com a coleta da sua comida. Este pequeno incursão a respeito da função do supermercado tem o propósito de observar o intrincamento dependente que há entre o consumo em massa de produtos à base de carne e os com incremento alto de açúcar. A predominância de aquisição de alimentos pelos supermercados, especialmente as grandes redes como vimos acima, desempenha uma função centralizadora.

¹³² MONTANARI, 2008, p. 148. “Essa *expansão social da globalização* não deve, todavia, nos fazer esquecer sua antiguidade como modelo cultural. Algo do universalismo medieval pode ser encontrado nas propostas do *world food* que se fazem de uma ponta a outra do mundo”.

¹³³ BLEIL, 1998, p. 8. “Na França, por exemplo, uma pesquisa demonstrou que este alimento perdeu grande parte de seu poder simbólico. Em 1985, 23% dos entrevistados concordava que a carne é indispensável ao equilíbrio alimentar. Em 1987, somente 19,6% tinha esta mesma opinião e 67% achava que seu consumo de carne de boi era demasiado, necessitando de uma redução”.

¹³⁴ POULAIN, 2013, 109s.

Com o supermercado, as estratégias de compras se transformam. As “compras” cotidianas tendem a desaparecer em favor da saída semanal (ou inclusive menos frequente). O planejamento das compras se faz, pois, a longo prazo, o que está distante de excluir a compra impulsiva, que, pelo contrário, desde a disposição das estantes e das mercadorias (esta arte se chama *merchandising*), tudo busca estimular. Nos corredores dos hipermercados os clientes praticam a coleta e a aquisição em larga escala, recuperando de alguma maneira comportamentos arcaicos de primatas pré-homínideos sob o abrigo da floresta virgem.¹³⁵

A questão que se coloca a respeito da carne é: como se pode entender esta tendência carnívora nas sociedades contemporâneas? Obviamente, não pretendemos dar um caráter universalista, generalista no sentido de uma grande narrativa sobre o assunto. Ao contrário, elencar algumas posições sobre a centralidade na carne. Evidentemente, a sociedade norte-americana é o exemplo mais factível, pois o consumo médio de carne entre os estadunidenses é de mais de 110 kg por ano.¹³⁶ Isso dá um consumo médio por dia de 350 gramas de carne. É preciso considerar, para tanto, a influência do *fast food* nos hábitos alimentares dos estadunidenses. Por consequência de sua adesão global, também importante considerar a influência das comidas rápidas e prontas no cotidiano das cidades. Nas comunidades tradicionais, a alimentação tinha nas festas a ocasião para se realizar de forma organizada. Atualmente, as mais variadas situações pedem uma comida condizente como o momento. O trabalho, as relações de trabalho e tempo orientam e dão os significados das formas de se alimentar da vida moderna. Para Jesús Contreras, “o *snack* não somente responde a uma necessidade nova, mas dá a essa necessidade uma certa expressão teatral, converte aos que os frequentam em ‘homens modernos’, em ‘executivos’ com poder e controle sobre a extrema rapidez da vida moderna”.¹³⁷

Na esteira da globalização do *fast food*, voltando à indagação a respeito da carne, outra pergunta essencial que se coloca no cenário atual é quais são as implicações ecológicas para um consumo em massa de carne? Qual o futuro da alimentação humana? Esta pergunta vem sendo feita desde o século XVIII. O economista e pastor Thomas Malthus a formulou em 1798 na obra *An Essay on the Principle of population* (Ensaio sobre o princípio da população). De acordo com Thomas Malthus (1766-1834), idealizador da teoria da defasagem do crescimento na produção de alimentos em relação ao crescimento populacional. De acordo com essa teoria a população no mundo cresce conforme uma progressão geométrica: 1>2>4>8>16..., enquanto que a produção de alimentos obedece a uma progressão aritmética:

¹³⁵ FISCHLER, 1995, p. 188.

¹³⁶ FAO, 2015. (FAO STAT).

¹³⁷ CONTRERAS, Jesús et al (Org.). *Alimentación y cultura*. Necesidades, gustos y costumbres. Edicions Universitat Barcelona, 1995. p. 20.

1>3>5>7... Por isso, defendeu o controle de natalidade e baseado em algumas de suas ideias se formulou a noção de salário mínimo para o trabalhador. Ou seja, um mínimo necessário para o sustento de uma família pequena.¹³⁸

As ideias de Malthus foram amplamente debatidas no século XIX. Receberam muitas considerações críticas. A principal delas é que Malthus não levou em conta a capacidade humana da técnica, da evolução da tecnologia. Além do mais, considera que o aumento da população é regido por complexas relações e princípios, sobretudo, de ordem social. Neste sentido, Marx refutou por completo a teoria malthusiana por considerá-la simplista demais. Relaciona a miséria ao aumento populacional como um dado universal a todas as sociedades, baseando-se exclusivamente num princípio pueril como a relação entre “meios de subsistência” e “aumento populacional”. A teoria de Malthus, segundo Marx, serve apenas para duas coisas: 1) outorgar uma expressão brutal ao brutal modo de pensar o capital e 2) a afirmação da existência da tendência de superpopulação em todas as formas de sociedade.¹³⁹

Malthus cria num princípio metafísico que regeria a organização da sociedade e a demografia. Faz isto ao relacionar de forma simplista um determinado *quantum* de homem com determinado *quantum* de meios de subsistência. Com isso, Marx considera que Malthus...

Não compreende sua diferença específica e reduz estupidamente essas relações complicadíssimas e mutantes a uma relação, a dois termos, na qual se contrapõe por um lado à reprodução natural do homem, por outro a propagação natural dos vegetais (os meios de subsistência), como se tratasse de duas séries naturais, das quais uma aumenta geometricamente, a outra aritmeticamente. Desta forma, transforma as relações historicamente diferentes em uma relação numérica abstrata existente somente na fantasia, que não se fundamenta nem nas leis naturais nem nas leis históricas.¹⁴⁰

¹³⁸ MALTHUS, Thomas Robert. *Ensaio sobre a população*. São Paulo: Abril Cultural, 1983. “Há uma queixa geral entre os proprietários de manufaturas de que os altos salários empobrecem todos os seus operários, mas é difícil admitir que estes homens não poupariam uma parte de seus altos salários para o futuro sustento de seus filhos, em vez de gastá-la em bebedeira e esbanjamento, se eles não confiassem na assistência paroquial para sustentá-los em caso de imprevistos. É que o pobre empregado das manufaturas vê essa assistência como um motivo pelo qual ele pode gastar todo o salário que ganha e se divertir enquanto lhe pode parecer evidente, a partir do número de filhos que, pela falência de alguma grande manufatura, imediatamente ele contará com o auxílio paroquial, quando, talvez, os salários ganhos nesta fábrica, enquanto ela funcionava, estivessem suficientemente acima do preço do trabalho comum do país e lhe tivessem permitido poupar o bastante para seu sustento até que pudesse encontrar um outro meio para o seu trabalho. Um homem que pudesse não ser impedido de ir à cervejaria por considerar que, com sua morte ou doença, ele deixaria sua esposa e filhos sob os cuidados da paróquia, poderia hesitar ainda em esbanjar seus salários se tivesse a certeza de que, num daqueles casos, sua família morreria de fome ou ficaria entregue ao sustento de uma eventual caridade.” (p. 18s).

¹³⁹ MARX, Karl. *Grundrisse*. São Paulo: Boitempo Editorial, 2013. p. 424.

¹⁴⁰ MARX, 2013. p. 424.

Marx ressalta ainda que não é a quantidade de meios de subsistência e sim os “meios de emprego” (demanda por força de trabalho) que produz a população excedente. A criação de “trabalhadores excedentes” (homens desprovidos de propriedade e que precisam trabalhar para sobreviver) “é própria da época do capital”. Desta maneira, são os meios de emprego, de trabalho, e não os de subsistência, a produção agrícola, que influenciam ou não a categoria de superpopulação. A teoria do desenvolvimento da superpopulação em Marx estipula:

O capitalista se dispensa em parte dos custos de reprodução da classe trabalhadora e pauperiza, assim, em seu benefício, uma parte remanescente da população. Por outro lado, como se reproduz continuamente como capital excedente, o capital tem tanto a tendência de pôr como de abolir esse pauperismo. Ele atua em direções opostas, de modo que ora predomina uma, ora a outra. Finalmente, no pôr do capital excedente está implícito o seguinte: 1) ele requer uma população crescente para ser posto em movimento; se a população relativa de que necessita ficou menor, ele próprio ficou maior; 2) ele requer uma parte da população desocupada (ao menos relativamente); *i.e.*, uma superpopulação relativa, para ter uma população reserva imediatamente disponível para o crescimento do capital excedente; 3) a um dado nível das forças produtivas, o valor excedente pode estar presente, mas não na massa, na proporção exigida para ser utilizado como capital. Supõe não apenas um mínimo do nível de produção, mas sua expansão. Nesse caso, capital excedente e população excedente. Da mesma maneira, pode existir superpopulação, mas não suficiente, não nas proporções requeridas para a produção acrescida.¹⁴¹

Marx trata de considerar estas previsões catastróficas de Malthus como absolutamente metafísicas, sem qualquer relação com as leis de organização do capital, já que a necessidade por mão de obra excedente determina o crescimento demográfico. Embora, as ideias de Malthus tenham sido a base das principais políticas colonialistas do capitalismo como o controle de natalidade, imposição de pacotes tecnológicos de produção agrícola em contraposição à tecnologia tradicional, a constituição do salário mínimo, as previsões e as teorias sobre o futuro da humanidade, no início do Iluminismo, são o mote para o historiador da alimentação Warren Belasco desenvolver sua reflexão sobre como nos dois últimos séculos se pensou o futuro da alimentação. Belasco entende que as ideias de Malthus permaneceram ecoando ao longo dos séculos seguintes nas vozes de muitos catastrofistas que acreditam que, em algum momento da história, haverá uma falta generalizada de alimentos para uma população crescente.¹⁴² É o que ocorreu com muita intensidade nas décadas de 1960s com os movimentos ambientalistas europeus. Uma reedição do malthusianismo e a culpabilização da destruição ecológica por causa do aumento populacional, sobretudo, nos países pobres. Ou seja, o problema da destruição do meio ambiente decorre, em grande medida, por causa da

¹⁴¹ MARX, 2013. p. 427.

¹⁴² BELASCO, Warren. *O que iremos comer amanhã?* uma história do futuro da alimentação. São Paulo: Senac, 2009. p. 30s.

necessidade agrícola de produzir mais alimentos para o *outro*, o pobre dos países pobres. A ameaça à natureza não adviria da industrialização e suas consequências ecológicas globais para abastecer o consumo dos países desenvolvidos, mas por causa da necessidade econômica de expandir a produção e consumo para os países pobres.¹⁴³

Esta visão simplória mas extremamente aceita nas sociedades capitalistas europeias e norte-americanas se contrapõem, em polo oposto, aos otimistas incorrigíveis como William Godwin (1756-1736) e o filósofo Marques Condorcet (1743-1794). Godwin acreditava na capacidade humana de evolução moral poderia chegar a um nível de abstinência sexual e de aceitação de uma dieta frugal e vegetariana, em razão dos avanços tecnológicos que levariam a uma diminuição na quantidade de tempo gasto pelos indivíduos na produção e do trabalho. De um modo ainda mais otimista, Marques Condorcet insistia que não se devia desistir de nada, nem de bebês e nem de bifes. A capacidade da ciência e da tecnologia dariam condições ilimitadas ao ser humano. Por isso, com encorajamento adequado das “artes agrícolas [...], um pequeno pedaço de terra conseguirá produzir uma grande quantidade de úteis e da mais alta qualidade”.¹⁴⁴

Entre estas duas utopias, a catastrófica de Malthus e a da cornucópia permanente de Condorcet, que Belasco desenvolve sua reflexão. A síntese fundamental de suas reflexões sobre o que denomina a batalha dos *think thanks*¹⁴⁵ sobre o futuro da alimentação provém de uma tese plausível, mas pouco explorada tanto pelos críticos do malthusianismo como também pelos próprios seguidores das ideias de Malthus. Para Belasco, Malthus tinha razão. O mundo não comporta tanta gente comendo. Diante disso, se faz pertinente a indagação: comendo o quê? A resposta é a dieta europeia da qual Malthus faz parte: comedora de carne. Quando reflete sobre o futuro da humanidade pressupõe como dieta ideal a sua, baseada na centralidade do consumo de carne.

Certamente é uma questão crucial em termos malthusianismos e antimalthusianismos. A utilização de terras para pastagens ou para produção de alimentos para rebanhos bovinos é, sob o ponto de vista do consumo energético, francamente desfavorável ao carnivorismo, pois são necessários 19,4 kg de cereal para produzir um kg de carne bovina. Essa mesma equação se dá, em menores

¹⁴³ KERBER, Guillermo. *O Ecológico e a Teologia Latino-Americana: articulação e desafios*. Porto Alegre: Sulina, 2006, p. 36ss.

¹⁴⁴ Marques de Condorcet *apud* BELASCO, 2009, p. 33.

¹⁴⁵ A batalha dos *think thanks* é uma expressão da língua inglesa para indicar um grupo de especialistas que se reúne para debater questões de ponta sobre determinado assunto. Esta disputa, na reflexão de Belasco, “constrói uma cronologia de duzentos anos com a preocupação das autoridades de política de alimentos – os *think thanks* –, compostos em grande parte dos homens brancos, profissionais, europeus e norte-americanos que trabalham nas principais instituições”. BELASCO, 2009, p. 23.

proporções, na produção de frangos, porcos, carneiros, etc; afinal, a alimentação dos animais, além de produzir a carne, produz o seu processo de vida, como o seu crescimento, movimento, manutenção do calor do corpo, etc. O próprio Malthus apontava o colonialismo como expediente de exportação de excessos populacionais e de expansão dos pastos para a produção de carne, cujo limite se situava nas fronteiras das civilizações hindu e chinesa, baseadas na agricultura irrigada do arroz. Assim, na base do próprio dilema do malthusianismo, estava a oposição carnivorismo/vegetarianismo que se solucionou, temporariamente, através da expansão das fronteiras do mundo ocidental.¹⁴⁶

O que marca as projeções sobre o futuro da alimentação são justamente as abstrações, e, em muitos momentos, os devaneios utopistas. Primeiro porque é tentativa de antecipação do futuro. E depois porque as asserções que os “futuristas” utilizam são conceitos, generalizações e variáveis absolutamente complexas e com definição ampla. Destacam-se as noções de crescimento populacional, recursos renováveis e naturais, capacidade demográfica máxima, desenvolvimento econômico, abundância e escassez, demanda calórica mundial, capacidade de produção, etc. Todas estas formulações possuem variáveis de um grande espectro de formulações. Assim como no caso dos antropólogos, os cientistas, futurólogos ou não, comem. Se comem tem preferências, tem seus gostos arraigados na cultura. O gosto pela carne exerce uma influência importante nas reflexões futuristas. O estômago pensa junto. De maneira semelhante ao açúcar, o gosto pela carne exerce uma pressão sobre a produção, ao mesmo tempo, demonstra como o paladar atravessa as sociedades capitalistas em seus mais diversos âmbitos: exploração dos recursos para a produção, a forma como se lida com as excrescências do sistema de produção (agrotóxicos, destruição da natureza, enfraquecimento do solo), as desigualdades sociais e a insustentabilidade.¹⁴⁷

Belasco entende que não é difícil demonstrar como houve um vertiginoso aumento na média de consumo de carne entre os norte-americanos no século XX. Na Europa, de forma mais lenta, mas também a carne era consumida em significativas quantidades, passou de 10

¹⁴⁶ BELASCO, 2009, p. 11.

¹⁴⁷ BELASCO, 2009, p. 30ss. O despertar intelectual de Belasco em relação à temática da alimentação e a influência que a carne para este debate surge a partir da publicação de uma obra da autora Frances Moore Lappé *The Diet for a Small Planet*, 1969. Neste, Lappé, uma das precursoras de movimentos vegetarianos nos EUA, e também estabelecer a relação entre as raízes da fome, a pobreza e a crise ambiental. Curioso é a simbologia que Lappé afirma ser atribuída à carne nos EUA. “Quanto mais aprendo, mais percebo que esse tipo de alimento não é a causa da dependência, do desperdício e destruição de riquezas naturais. A “Religião do Grande Bife Americano” é, ao mesmo tempo, um símbolo e um sintoma da lógica subjacente de nosso sistema de produção – uma lógica autodestrutiva. Nossa economia agrícola é alimentada por um imperativo cego de produção. Uma vez que os fazendeiros encontram-se espremidos entre a elevação dos custos de produção e a queda dos preços de suas colheitas, seus lucros por acre caem invariavelmente – em 1979, atingiram metade dos lucros obtidos em 1945 (ajustando-se os índices de inflação). Assim, apenas para manter o mesmo lucro, os fazendeiros precisam aumentar constantemente a produção – plantando mais acres e ganhando mais, sem olhar para as consequências ecológicas.” Frances Moore Lappé, 1969, apud BELASCO, 2009, p. 308ss.

kg por ano no século XIX para 20 kg após a guerra mundial. Enquanto isso, já no final do século XIX os norte-americanos consumiam a carne o que europeus consomem hoje, algo em torno de 50 kg por ano. Mais importante que isso é como as pessoas justificam aquilo que alguns vegetarianos norte-americanos chamam de A “Religião do Grande Bife Americano”: a elaboração de uma simbologia, uma mitologia, de que a carne é o alimento civilizatório que distingue sua cultura. O exemplo dessa ideologia do bife é percebido com a justificativa diante as exigências climáticas e produtivas para produzir a carne: para produzir 1 kg de carne bovina são necessários 7 kg de grãos para a ração animal e 15.000 litros de água, segundo o entrecruzamento de dados da FAO e do Worldwatch Institute (WWI).¹⁴⁸ Para a produção de 1 kg de cereal são gastos somente 1300 litros de água. A terra e água necessárias para produzir 1 quilo de carne são suficientes para 200 quilos de tomate ou 160 de batatas. O médico brasileiro Josué de Castro dizia que neste planeta a fome não era um problema de produção e sim de distribuição.¹⁴⁹ Daria para acrescentar, a má distribuição dos alimentos é ainda mais profunda: alimentamos melhor as vacas e os porcos do que as pessoas.

Segundo Belasco quando confrontadas com estas estatísticas e com o apelo moral dos vegetarianos, por exemplo, como o questionamento de que para se desfrutar de um pedaço bife suculento um ser vivo teve de ser criado preso, atraído para morte, torturado e escaldado, a maioria das pessoas defende o consumo de carne não necessariamente pelo gosto, mas com uma justificação teológica (ideológica). Apela-se para um campo mais elevado de um arquétipo atemporal para além do sabor ou dos valores nutricionais.

Na cultura ocidental, as referências bíblicas com frequência têm essa função, e a maioria das pessoas [...] parece confiante de que, se (Gênesis I, 28) Deus nos deu domínio sobre os animais, nos enviou para a terra do leite do mel (Êxodo 3, 8) e depois nos disse para sacrificar o novilho gordo (Lucas 15, 23), seu *cheesburger* está santificado pela Sagrada Escritura.¹⁵⁰

Pode-se observar ao longo do século XX uma expectativa como forma de substituir a carne, de produção de alimentação artificial, por fibras em forma de ração. Esperava-se que a ciência proporcionaria muito rapidamente alimentação por meio de rações humanas.¹⁵¹ Ao lado deste utopismo científico certo messianismo da ciência. E, especialmente, com a ida do

¹⁴⁸ WORLD WATCH INSTITUTE, Meat Now, It's Not Personal! But like it or not, meat-eating is becoming a problem for everyone on the planet. *World Watch Magazine*, v. 17, n. 4, jul/ago. 2004. Disponível em: <<http://www.worldwatch.org/system/files/EP174A.pdf>>. Acesso em: 30 mai. 2015.

¹⁴⁹ CASTRO, José de. *Geopolítica da fome: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população do mundo*. Rio de Janeiro: Livraria-Editora da Casa do Estudante do Brasil, [19--]. p. 17ss.

¹⁵⁰ BELCASCO, 2009, p. 35.

¹⁵¹ BELCASCO, 2009, p. 75.

ser humano ao espaço, grandes fundações como a Rockefeller, Kellogg e a Ford patrocinaram a pesquisa e criaram nas décadas de 1940-50, com o intuito de salvar o mundo da fome. Foi criado, por exemplo, o Instituto Internacional de Pesquisa do Arroz e de outras plantas híbridas. Não só o arroz foi “melhorado” geneticamente, mas também o milho, a batata, a soja e várias outras plantas. A implementação do pacote tecnológico no terceiro mundo salvaria estes países da fome e promoveria o desenvolvimento.¹⁵² Surge um discurso abundancista que projetava um futuro cornucópico para o ocidente, que poderia desfrutar dos suculentos bifes sem se preocupar com a fome na África. Mais recentemente, os principais representantes deste discurso são as empresas de biotecnologia transgênica como a Monsanto. Apresentam um discurso salvacionista, de solução para todos os problemas de fome e de “crise” produtiva.

Belasco entende que esta visão farturenta da biotecnologia é produzida pela cultura da carne, ao mesmo tempo, em que alimenta a percepção de que o gosto pela carne demonstra superioridade cultural em relação aos países de alimentação frugal, especialmente orientais como China e Japão. Desde Malthus a cultura alimentar vegetariana era vista como inferior e responsável como a proliferação populacional como o perfilhamento do arroz.¹⁵³

Para Malthus, os países do trigo são mais populosos que o país do pasto. Do mesmo modo, os países do arroz são mais populosos que os países do trigo.¹⁵⁴ Belasco cita vários autores, biólogos, geógrafos, agrônomos que saem do estrito campo de reflexão das ciências naturais para contrapor e relacionar os padrões alimentares orientais com o crescimento populacional e a fome como forma de controle demográfico. Especialmente evidente é a incompreensão com os interditos religiosos e regras pelo não consumo da vaca, por exemplo, na Índia. A expressão pseudoantropológica “vaca sagrada” passou a representar para o mundo

¹⁵² Crítico deste discurso desenvolvimentista, Josué de Castro assegurava que “O subdesenvolvimento não é, como muitos pensam equivocadamente, insuficiência ou ausência de desenvolvimento. O subdesenvolvimento é um produto ou um subproduto do desenvolvimento, uma derivação inevitável da exploração econômica colonial ou neocolonial, que continua se exercendo sobre diversas regiões do planeta”. CASTRO Josué de. Subdesenvolvimento: causa primeira da poluição. *Correio da UNESCO*, Organização das Nações Unidas (ONU), ano I, n. 3, mar. 1973. p. 2.

¹⁵³ Perfilhamento é o processo de produção de touceiras do arroz. Um único caule produz uma série de caules secundários, dando origem a uma touceira que produzirá muitos caxos. “Perfilhamento é o processo de emissão de colmos por uma mesma planta, os quais recebem a denominação de perfilhos. O processo de perfilhamento é regulado por hormônios e resulta no crescimento de brotos que vão em direção à superfície do solo. Esses brotos aparecem de 20 a 30 dias após a emergência do colmo primário. Por meio desse processo, ocorre a formação da touceira da cana-de-açúcar e a população de colmos que será colhida. É importante destacar que a formação do sistema radicular da touceira é resultado do desenvolvimento das raízes de cada perfilho”. PINHEIRO, Beatriz da Silveira e HEINEMANN, Alexandre Bryan. Características da planta: arroz. *AGEITEC* - Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Disponível em: <<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/arroz/arvore/CONT000fe75wint02wx5eo07qw4xeclygdut.html>>. Acesso em: 10 jun. 2015.

¹⁵⁴ MALTHUS, 1983, p. 136s.

ocidental uma superstição deslocada e autodestrutiva, sem atentar para o papel ecológico desempenhado pelas vacas na Índia, bem como o papel cultural central.¹⁵⁵

Ainda mais significativo, a respeito do debate entre crescimento populacional e alimentação, são os estereótipos frequentemente reforçados por textos acadêmicos. Mesmo não sendo muito conhecido no meio acadêmico, as considerações como a do psicólogo norte-americano Walter Pikitin informam sobre um pensamento etnocêntrico. Pikitin, ao atacar os que achavam que a solução para a população crescente era espelhar-se no vegetarianismo asiático, considerava que jamais um “homem branco” poderia seguir a lógica de consumo alimentar asiática e colocar sobre si o trabalho que a civilização ocidental colocou sobre os animais. O ocidental não pode ser considerado “civilizado” ao dispensar “as bestas apenas para transformar em besta a si próprio, sua esposa e seus filhos”.¹⁵⁶ Estas considerações de Pikitin fazem eco a romances populares a respeito do “perigo amarelo”, reproduzidos no imaginário de xenófobos norte-americanos do final do século XX ao comparar os asiáticos a invasores, semelhantes a um enxame de gafanhotos devoradores de grãos.

Esta é uma lógica antropocêntrica e de dominação no vínculo entre o prestígio da carne, na cultura ocidental, à dominação da natureza, dos animais, dos recursos e das pessoas. Por isso, a carne possui o significado simbólico de dominação da natureza, assim como relaciona ao poder patriarcal dos homens sobre as mulheres.

A natureza relacionada ao gênero da produção e do consumo de carne tem raízes profundas, que variam desde a divisão sexual do trabalho entre os homens caçadores de carne e as mulheres coletoras de tudo o que pudessem encontrar até a constante distinção entre carne vermelha associada aos homens e as saldas verdes às mulheres. Essas diferenças se tornaram-se institucionalizadas durante o século XIX, mesmo período em que foram estabelecidos muitos de nossos temas futuristas. Joan Jacobs Brumberg mostrou que, para as mulheres anglo-americanas da classe alta vitoriana, o estranhamento da carne se tornou bastante extremo: “Nenhum alimento (além do álcool) aumentava mais a “ansiedade moral” das mulheres vitorianas do que a carne”. Pelo menos para essas mulheres, “civilização” significava *menos* carne vermelha, não *mais*: “comer carne em excesso estava ligado à insanidade e à ninfomania adolescentes”.¹⁵⁷

O que Belasco apresenta nas suas reflexões é o antagonismo marcante entre vegetarianismo e carnivorismo e entre fatalismo apocalíptico dos malthusianistas e os abundantistas da engenharia genética e sua disputa em seduzir as mentes sobre um futuro apocalíptico, que exigiria, portanto, frugalidade e moralidade nos hábitos alimentares, por um

¹⁵⁵ BELCASCO, 2009, p. 43.

¹⁵⁶ Walter Pikitin apud BELCASCO, 2009, p. 45.

¹⁵⁷ BELCASCO, 2009, p. 47.

lado, e a promessa de um futuro marcado pela abundância, uma espécie de paraíso de deleite cornucópico, por outro. A dialética destes dois polos propugna o discurso da modernização e implementação de políticas neoliberais de inovação tecnológica que colocam ainda mais sob o controle dos países desenvolvidos o mercado de alimentos. O que une catastrofistas, otimistas e os cidadãos comuns é o jogo sedutor da utopia. No caso da alimentação, uma espécie de “escatologia” escapista que prevê cenários apocalípticos para a humanidade, tanto no sentido da destruição como da redenção. Dessa forma, a projeção do futuro como é sempre fruto muito mais dos desejos e subjetividade humana encampam nos estudos supostamente científicos projeções que atendem a interesses econômicos e comerciais arraigados, além de estratégias de propaganda e de investimento capazes de fazer entender a contemporaneidade do alimento.¹⁵⁸ Numa perspectiva autolaudatória, a ciência agrônoma, da biotecnologia e da engenharia genética sob os auspícios do poder das empresas de agrotóxicos, atribui o progresso e o fim da fome em nome de uma ciência que prega que para um futuro prospero há que se arcar com sacrifícios. Sacrifícios pelo uso de agrotóxicos na saúde humana e na saúde do planeta. Há que se pagar dois preços: o valor enquanto dinheiro e enquanto riqueza humana e natural.

1.4 Considerações finais sobre os ingredientes socioantropológicos

Numa receita há alguns ingredientes que são a base, sem os quais não se pode se dar substância ao prato. Uma receita de pão ou de bolo de milho o ingrediente da farinha (de trigo ou de milho – fubá¹⁵⁹) fornecerá a base substantiva e proteica do alimento. Por ser a base da nossa receita os ingredientes socioantropológicos ocuparam um espaço maior na distribuição dos capítulos. Sobretudo, em função da análise preliminar, desde um ponto de vista histórico, a respeito do açúcar e da carne. Estes dois ingredientes representam a massificação do consumo observada ao longo da história ocidental. Outrossim, estabelece-se um ponto de diálogo profícuo com os próximos ingredientes teológicos. Neste, articula-se uma reflexão teológica disposta como minoritária, contracorrente, dentro de um sistema massivo, de controle psíquico de energias e de controle social do povo. A massificação dos costumes, a

¹⁵⁸ BELCASCO, 2009, p. 47.

¹⁵⁹ “Fubá” é uma palavra de origem africana e designa farinha. Farinha de modo geral. Especialmente incorporado à culinária brasileira a farinha de milho passou a receber o nome de fubá especificamente a este tipo de farinha. Pela ausência de produção de farinha de trigo no Brasil colonial, por razões climáticas e de fertilidade do solo, a farinha de milho foi introduzida na cozinha brasileira pelos portugueses com uma adaptação da farinha de trigo para o pão. Daí se produziu um sem número de pratos tipicamente brasileiros como o simples e respeitado bolo de fubá. Além de bolos, bolachas dos mais variados tipos são produzidos no Brasil. CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011. p. 110s.

padronização alimentar contemporânea representa o aspecto originário desta tese, a de que por meio da comida e da implantação de gostos massivos se coloniza os povos. Ou seja, a opressão encontra meios sutis e imperceptíveis de se impor nas sociedades de consumo.¹⁶⁰

Neste sentido, os gostos alimentares de determinadas culturas e a sua manutenção na hierarquia alimentar das sociedades imperialistas são fundamentais para entendermos o processo de subjugação e dominação de outras culturas. Esta é tese que defendemos com esta reflexão. A conquista por meio do estômago, diga-se conquista gastronômica, com a qual intentamos argumentar, tem duas implicações principais: uma é o alimento como arma de subjugação do Outro. Alimento compreendido como os hábitos alimentares, isto é, os gostos culinários como motivação difusa e imperceptível para a conquista e subjugação de outros grupos humanos. A segunda implicação deste processo é a conquista do Outro por meio do câmbio gradual de seus gostos e hábitos alimentares.¹⁶¹

¹⁶⁰ ÁLVAREZ, Eliseo Pérez (org). *Ser y Comer: migajas en torna a la identidad*. Ciudad del México: Casa unida de Publicaciones, 2012.

¹⁶¹ ÁLVAREZ, 2012, p. 60s.

2 INGREDIENTES TELÓGICOS E RELIGIOSOS

*A vossa palavra seja sempre agradável,
temperada com sal,
para saberdes como deveis responder a cada um.*
Colossenses 4.6.

2.1 Considerações iniciais

Os ingredientes religiosos e teológicos se referem às simbologias do alimento e sua relação com a religião. Neste mesmo sentido a comensalidade como um ingrediente essencial do consumo de alimentos, o fator de coesão marcadamente humano, que situa o comer como uma atividade integradora e de sociabilidade. E por último, não menos importante, o ingrediente que dará a liga da receita: a teologia e o método de reflexão teológica como fermento e sal do fazer teológico. Neste ingrediente apresentar-se-á a elaboração de uma “formula” teológica que combina a Teologia da Libertação com a reflexão do discipulado presente na tradição protestante. Neste sentido, a reflexão teológica será “cozida” combinando e fazendo dialogar teologias que consideram a existência humana nas lutas do cotidiano.

Sendo assim, os ingredientes teológicos engendram no bojo do estudo sobre alimentação e hábitos alimentares a disposição de discipulado que há na reflexão teológica em si, ainda que esteja dialogando com outras ciências. Isto é, os ingredientes não são misturados na receita de forma aleatória, demandam uma ordem e certo ritmo metódico. De forma metafórica, os ingredientes teológicos estão presentes na realidade e são o motivo pelo qual se põe a refletir teologicamente. Com isso, pretende-se asseverar que assim como na receita o fermento e o sal são indispensáveis para dar consistência, sabor, textura e estética, na reflexão teológica que se utiliza de qualquer mediação para analisar a realidade os dados extraídos e a próprias ferramentas utilizadas possuem caráter teológico. Isto tudo, via de regra, é o que a Teologia da Libertação fundamenta como pressupostos. Os pressupostos de fé e discipulado são apresentados com a metáfora do fermento e sal.

2.2 Comensalidade e religião

Compreender a alimentação exige que se atente para as categorias taxonômicas dos alimentos, elaboradas e reelaboradas por cada cultura. Ademais, a produção e o consumo de alimentos estão integrados a uma série de processos ecológicos, tecnológicos, político-

econômicos bastante complexos. Estes processos determinam, em boa medida, a dinâmica e a lógica dos comportamentos alimentares. É preciso ter em conta ainda o importante papel que jogam os condicionantes ideológicos e religiosos. As culturas criaram e continuam a elaborar categorias de alimentos seguindo uma lógica de representação simbólica. As categorias de classificação dos alimentos revelam com as regras e crença religiosa interferem e determinam a organização e o entendimento da alimentação. As classificações são feitas pela oposição de categorias: puro e impuro, saudável e não saudável, ordinários e festivos, conveniente e não convenientes, bons e maus, masculinos e femininos, quentes e frios, adultos e infantis, sagrados e profanos, etc. Mediante estas classificações o ser humano elabora as normas e interditos que regem a sua relação com a comida. Não somente com a comida, mas também no relacionamento com as demais pessoas em sociedade. Está pautada, portanto, com um sistema de crenças e valores existentes em qualquer cultura. Organizam seletivamente e determinam que alimentos podem ser aceitos ou recusados em cada situação cotidiana e por cada tipo de pessoa.¹⁶²

2.2.1 O simbólico e o religioso

A alimentação produz também significação simbólica para a religiosidade dos grupos humanos. Invariavelmente os hábitos alimentares estão conectados às práticas religiosas. Mircea Eliade em seu famoso livro *Tratado de História das Religiões* cita vários elementos da natureza que organizam a relação com o sagrado. No entender de Eliade a “Natureza exprime sempre qualquer coisa que a transcende.” Nesta direção, para o ser humano religioso o natural está indissolúvelmente ligado ao sobrenatural. Desta maneira, a natureza entendida como céu, o Sol, a Lua, o Mar, as Pedras, a Terra, o Tempo e etc., são elementos organizadores da relação humana com o sagrado. A luta pela sobrevivência e a relação com todos estes elementos naturais traduz-se no interesse cada vez maior do ser humano por descobertas religiosas, culturais e econômicas. A significação simbólica do sagrado e a relação com transcendente é elaborada pelo ser humano religioso por experiências religiosas concretas. Neste sentido, a descoberta da agricultura, por exemplo, transforma não somente a economia do ser humano primitivo, mas também a sua *economia do sagrado*. “Outras forças religiosas entram em jogo: a sexualidade, a fecundidade, a mitologia da Mulher e da Terra, etc. A experiência religiosa torna-se mais concreta, quer dizer mais intimamente mistura à Vida”.¹⁶³

¹⁶² CONTRERAS, Jesús. Alimentación y religión. *Humanitas Humanidades Médicas*, n. 16, p. 1-22, 2007. p. 2.

¹⁶³ ELIADE, [19--], p. 102.

Poderíamos acrescentar a esta explicação de Eliade a respeito da experiência religiosa a alimentação e os hábitos alimentares como elementos fundamentais na organização dos seres humanos bem como na estruturação de sua relação com o Sagrado. A partir disso, compreende-se que a imanência do Deus transcendente se faz presente nas preocupações cotidianas do ser humano. Toda simbologia e significação religiosa humana provêm desta busca do ser humano por satisfazer as suas necessidades mais básicas como, abrigo, água e alimentação. Pode-se apontar aqui para a importância do alimento e das suas significações no cotidiano da vida humana. De maneira mais geral, a alimentação é um elemento importante para a organização da relação com o sagrado e com os demais membros dos grupos. A Eucaristia, por exemplo, mais do que um ritual que diferenciava os cristãos de outros grupos religiosos, era um importante elemento de interação social, de organização das comunidades primitivas e mesmo de sobrevivência. O ato da Ceia não se restringia ao espaço do culto, mas se estendia como ações de partilha e solidariedade no cotidiano das famílias e das comunidades de fé.¹⁶⁴

Em boa medida, os hábitos alimentares também apresentam um caráter estruturante na religião. Na tradição cristã podemos identificar este caráter da alimentação com o raciocínio de que...

Seguindo a herança encontrada na tradição veterotestamentária, em que muitos pactos são firmados em torno de uma refeição (veja, por exemplo, Labão e Jacó) e, posteriormente, a pureza alimentar cria identidade de grupos, no cristianismo as memórias de Jesus relacionadas ao alimento são abundantes e um dos principais sacramentos — a eucaristia — se organiza ao redor da mesa. A proposta é que não é apenas o sacramento eucarístico que confere identidade e estrutura o sistema religioso. As práticas alimentares cotidianas tiveram, no cristianismo primitivo, uma importância que influenciou a recepção da memória de Jesus e também a organização do movimento.¹⁶⁵

Como isso, entendemos que as prescrições éticas de uma forma ou outra influenciam na alimentação. Nesta direção, prescrições ético-religiosas também constituem e são constituídos por hábitos alimentares. Muitas vezes tem a função de colocar interditos sociais a alguns alimentos. A ideia de puro e impuro é essencial no entendimento do que deve ser e o que não deve ser usado na alimentação. Não são incomuns no AT e principalmente no Pentateuco tais prescrições onde se lista os animais limpos e imundos, os que se pode comer e os que não se pode comer. Um exemplo evidente de interdito social é a de Êx 23.19: *Não*

¹⁶⁴ GARCIA, Paulo Roberto. “Isto é o meu corpo”. Rituais de alimentação e interação social no cristianismo primitivo. In: *Revista Caminhando*, São Paulo: UMESP, v. 12, n. 20, p. 19 - 28, à p. 22, jul - dez 2007.

¹⁶⁵ GARCIA, 2007, p. 22.

cozerás o cabrito no leite de sua mãe. Essa proibição tem sido interpretada como uma forma de distinção do povo de Israel das tribos cananeias, que tinham o ritual de cozinhar o cabrito no leite de sua mãe e depois aspergir o leite no solo como forma de fertilização. Dessa maneira, se entende que os rituais de alimentação têm a função de identificação cultural.

Nesta perspectiva, uma das mais importantes categorias que jogam com os elementos religiosos é a noção de puro e impuro, que atuam diretamente no mundo corpóreo humano. Isso tanto quanto à ingestão de alimentos como também as representações que cria sobre si mesmo e como a pessoa entende e se entende no corpo social. O corpo humano aliás é um microcosmo; como forma de classificação é uma maneira de cooperação e o fundamento do pensamento social.¹⁶⁶

Os pontos de entrada e de saída da casa, de um corpo e de um vilarejo podem ser projetados sobre o escoamento de um rio, sobre o trabalho interior/exterior ou sobre os alimentos variando segundo as estações; estas características naturais podem ser assimiladas na vida humana, no sexo, na reprodução, na velhice, na classe social. O corpo permanece no alto de suas referências cruzadas, pois seu funcionamento complexo pode ser projetado sobre outros sistemas funcionais. Suas relações procuram uma forma sólida e conveniente de falar e pensar. Cada modelo natural, a casa ou o corpo sofre um processo de redução; o modelo é reduzido em um simples grupo de pontos que formam um motivo muito simples; todo o resto é ignorado. O ponto essencial dessas comparações é que tudo pode significar qualquer coisa, ao menos que não haja um acordo quase contratual sobre o que cada coisa significa. A ambiguidade é sempre abundante. A razão se defende enraizando-se na prática.¹⁶⁷

Portanto, o corpo representa um microcosmo social. Deste modo, a forma como o ser cuida de seu corpo apresenta, na cultura humana, como a construção de valores e crenças perpassam a estruturas de representações sociais e religiosas, mesmo nas sociedades contemporâneas, supostamente secularizadas. Sobre o puro e impuro a antropóloga social Mary Douglas desenvolve definições que colocam a constituição dos sistemas de valores e de crenças religiosas como determinantes da organização alimentar e da representação corporal:

Tal como a conhecemos, a impureza é essencialmente desordem. A impureza absoluta só existe aos olhos do observador. Se nos esquivamos dela, não é por causa de um medo covarde nem de um receio ou de um terror sagrado que sintamos. As idéias que temos da doença também não dão conta da variedade das nossas reacções de purificação ou de evitamento da impureza. A impureza é uma ofensa contra a

¹⁶⁶ DOUGLAS, Mary. Modelo corpo/casa do mundo: o microcosmo como representação coletiva. *Revista FAMECOS*, Porto Alegre, n. 25, p. 138-152, dez. 2004. p. 140. “Um microcosmo é um sistema de símbolos no qual cada elemento do sistema diz respeito ao universo como totalidade. Assim, os elementos diversos relacionam-se um com o outro e dependem do sistema global que circunscreve sua significação. Um modelo unificado do mundo se repete em cada contexto.”

¹⁶⁷ DOUGLAS, 2004, p. 144s.

ordem. Eliminando-a, não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar o nosso meio.¹⁶⁸

A partir da leitura da ideia de puro e impuro compreende-se que há um sistema de crenças que ordena o cotidiano. A religião e a religiosidade são determinantes na vida cotidiana das pessoas e isso fica evidente nas concepções de Mary Douglas. Ela retoma a religião como tema central para a compreensão das sociedades de herança judaica e cristã, indicando como esse sistema interpretativo foi e é fornecedor de sentidos para a experiência social e para o estabelecimento das redes de sociabilidades. Atos de lavar, escovar, isolar e desinfetar não tem somente semelhança superficial com purificações rituais. Nossas percepções de sujeira também expressam sistemas simbólicos. A diferença entre o comportamento face à poluição em uma e em outra parte do mundo é apenas uma questão de pormenor: sujeira é uma ideia relativa. As ideias de pureza e perigo são postas como uma analogia que expressa uma visão geral da ordem social. Nosso comportamento diante da poluição diz respeito à ideia que pode confundir ou contradizer nossas classificações. A autora critica os trabalhos de estudiosos que alegavam que os povos primitivos não fazem distinção do sagrado com o impuro; as distinções entre puro e impuro são universais, mas as suas atribuições e as formas de lidar com elas são relativas, como por exemplo Santa Catarina de Siena.

Num espírito mais exaltado diz-se que Santa Catarina se censurava amargamente pela revulsão que lhe provocavam as chagas que tratava. Sendo a higiene incompatível com a caridade, bebeu deliberadamente uma tigela de pus. Quer sejam observadas com rigor, quer violadas, não há nada nas nossas regras de pureza que sugira uma relação entre o impuro e o sagrado. Por isso nos sentimos confusos quando nos apercebemos de que os povos primitivos não distinguem o sagrado do impuro. Para nós os objectos e os lugares sagrados devem ser protegidos das impurezas. O sagrado e o impuro são pólos opostos. Não podemos confundi-los, como não poderíamos confundir a fome com a saciedade, o sono com a vigília e, contudo, parece que é característico das religiões primitivas não distinguir claramente o sagrado do impuro. Se isto for verdade, existe um grande abismo entre os nossos antepassados e nós, entre nós e os primitivos contemporâneos. Numerosos foram os eruditos que retiveram esta hipótese que ainda hoje se ensina de uma forma oculta ou outra.¹⁶⁹

Neste tocante, há uma ambivalência do sagrado, que não é somente de ordem psicológica, por atrair ou causar repulsa, mas essencialmente da ordem de valores. “O sagrado é ao mesmo tempo, ‘sagrado’ e ‘profano’”.¹⁷⁰ Estas considerações demonstram que certas normas e interditos visam proteger o sagrado das profanações e, ao mesmo tempo, proteger o

¹⁶⁸ DOUGLAS, 1976, p. 5s.

¹⁶⁹ DOUGLAS, 1976, p. 10.

¹⁷⁰ Mircea Eliade apud DOUGLAS, 1976, p. 10.

profano das perigosas intromissões divinas. Esta relação não é assim tão óbvia nas comunidades primitivas. O que há nas sociedades atuais é uma evidente separação do impuro com o sagrado. Desta maneira, elas se distinguem das comunidades primitivas nas quais as regras relativas ao sagrado destinam-se então a manter os deuses à distância e à “impureza constitui, nos dois sentidos, um perigo: através dela, o indivíduo pode entrar em contato com o deus.” Nas sociedades atuais, os rituais de purificação estão presentes nas mais variadas instâncias sociais, desde os hábitos comportamentais e a etiqueta, que, como vimos nos estudos de Norbert Elias, foram sendo elaborados de acordo com novos entendimentos históricos.¹⁷¹ Mesmo que estendamos que nas sociedades atuais os rituais religiosos de purificação não estruturam o comportamento cotidiano, na prática,

[...] os rituais de pureza e de impureza dão uma certa unidade à nossa experiência. Longe de serem aberrações que afastam os fiéis do fim da religião, são actos essencialmente religiosos. Por meio deles, as estruturas simbólicas são elaboradas e exibidas à luz do dia. No quadro destas estruturas, os elementos díspares são relacionados e as experiências díspares adquirem sentido.¹⁷²

O que tentamos defender, baseando-nos em Douglas, é que ainda que o ser humano contemporâneo não veja necessariamente conexões entre a alimentação, a comensalidade, e uma comunhão com o sagrado como defende Eliade¹⁷³, a ritualização do comer permanece no comportamento humano atual. E este parece ser um avanço que Mary Douglas faz em relação a Eliade: os comportamentos e as regras que as regem hoje procuram organizar a estrutura de ação das pessoas, na medida em que

Não somos movidos pela ansiedade de escapar à doença: reordenamos positivamente o espaço que nos rodeia (o que é um acto positivo), tornamo-lo conforme a uma idéia. Não há aqui nada de temeroso ou de irracional. O gesto que fazemos é criativo, o que tentamos é relacionar a forma e a função, impor uma unidade à experiência. Se é assim com as nossas destrições, as nossas arrumações e os nossos gestos de purificação, deveríamos interpretar a purificação e a profilaxia primitivas à mesma luz.¹⁷⁴

Neste sentido, a construção cultural da identidade dos grupos humanos está intensamente ligada aos hábitos alimentares. Na alimentação humana se materializa a

¹⁷¹ ELIAS, 1994, 110s.

¹⁷² DOUGLAS, 1976, p. 7.

¹⁷³ ELIADE, [19--], p. 14. “Para a consciência moderna, um ato fisiológico – a alimentação, a sexualidade etc. – não é, em suma, mais do que um fenómeno orgânico, qualquer que seja o número de tabus que ainda o envolva (que impõe, por exemplo, certas regras para “comer convenientemente” ou que interdiz um comportamento sexual que a moral social reprova). Mas para o “primitivo” um tal ato nunca é simplesmente fisiológico; é, ou pode tornar-se, um “sacramento”, quer dizer, uma comunhão com o sagrado.”

¹⁷⁴ DOUGLAS, 1976, p. 7.

estrutura da sociedade, e por meio dela se atualiza a interação do ser humano organizado em sociedade com o meio ambiente, bem como as representações socioculturais (crenças, normas, valores). Todas essas formas de construção de representações e interações socioculturais compõem e dão significado às ações sociais dos indivíduos que têm em comum a mesma cultura. “A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato”.¹⁷⁵ Dessa maneira, que nas sociedades atuais, perpassada pela representação simbólica, a escolha da alimentação representa o *status social* do indivíduo, e o conjunto geral das escolhas e significados culturais dos alimentos consumidos e das formas de preparo dos alimentos – a culinária ou cozinha – designa ou expressa a identidade do grupo social. Do mesmo modo, as noções de puro e impuro transparecem na racionalidade das ciências ligadas à alimentação, em que as exigências pela assepsia e pela limpeza refletem a oposição semântica por estas novas categorias: assepsia versus contaminação, saúde versus doença, carnivorismo versus vegetarianismos.¹⁷⁶

Estas oposições traduzem e rearticulam o puro e o impuro em lógicas racionalistas científicas, orientadas também pelo mercado/consumo que promove insistentemente mecanismos de fetichização das mercadorias.¹⁷⁷ A oposição que Fischler ressalta sobre “neofilia” e “neofobia”, paradoxo permanente da onivoracidade humana, dá origem a uma ansiedade contínua da alimentação. Esta ansiedade precisa ser regulada sempre, este é o papel dos sistemas culinários. Com isso, o enfraquecimento das pressões socioculturais que antes pesavam sobre o comedor e as mudanças no processo de produção e comercialização, individualização e industrialização cortam o vínculo entre ser humano e comida. Isto gera um contexto de insegurança alimentar constante. As crises alimentares sempre reaparecem por meio das transgressões destas categorias. A crise da vaca louca nos anos 1990 aponta justamente para o desequilíbrio no sistema simbólico ocidental, em que pese o fato de o problema desta doença estar associado ao consumo de ração com resíduos animais (ossos) por parte das vacas. A ideia de uma vaca “canibal” que come sua própria espécie causa repulsa. Igualmente importante é o declínio do pensamento sacrificial para o abate e o conseqüente a aceitação moral da morte dos animais, sendo substituído por uma organização *taylorizada* do abate, que dilui a responsabilidade pela morte devido à fragmentação do processo técnico de

¹⁷⁵ MILLÁN, 2002, apud MACIEL, Maria Eunice e MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê? *Democracia Viva*. Especial Segurança Alimentar 16. Rio de Janeiro: Ibase, p. 3-7, 2003. p. 4. Disponível em: <www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/437.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2015.

¹⁷⁶ MACIEL, 2003, p. 5ss.

¹⁷⁷ CARNEIRO, 2005, p. 3. “As técnicas de propaganda apenas sofisticam a noção comportamentalista de comportamentos induzidos por reforços, massacrantemente repetidos *ad nauseam*.”

matar. O prestígio da ciência para ditar por meio das categorias de assepsia e de controle sanitário, especialmente, a capacidade da veterinária de “rotular” a carne, ficou enfraquecida.¹⁷⁸

Na perspectiva da comensalidade contemporânea a alimentação é regida por um conjunto de significados e valores provenientes com muito mais intensidade da lógica do consumo do que com os sentidos e sabores da cultura, acompanhada de um estreitamento das variedades e do aumento no consumo de alimentos industrializados e *fast foods*. O alimento virou mercadoria, atrai mais pela embalagem e imaginário simbólico produzido pelo *marketing* do que pela necessidade humana de convivência, de comer junto – comensalidade. O que é marcante no processo de padronização alimentar contemporâneo é que inaugura um dilema ético e existencial importante: se nas comunidades tradicionais estavam presentes ritos de comensalidade que celebravam os vínculos humanos como a solidariedade, o pertencimento e o repartir, nas sociedades de consumo, concomitantemente a saciar as necessidades físicas pela nutrição do corpo e da necessidade cultural de se relacionar em grupo há a ingestão de veneno e de inúmeros produtos químicos, altamente prejudiciais à saúde. A produção e o consumo homeopático dos venenos diariamente e destas substâncias nos alimentos – sem que se dê conta disso – altera nefastamente tanto a estrutura das relações humanas entre si e com a natureza, seja político-econômicas e socioculturais, como também a estrutura genética do ser humano. Sabe-se que o consumo de agrotóxicos causa um aumento crescente no número de crianças com autismo, por exemplo.¹⁷⁹ As doenças desta alimentação “envenenada” alteram os comportamentos psicossociais (bulimia, anorexia, vigorexia, lipofobia etc), fazendo com que se coma de forma cada vez mais impulsiva, pelo desejo e prazer e menos pela tradição cultural. É uma espécie de círculo que retroalimenta uma lógica destrutiva do ser humano, de suas relações e do meio ambiente.

Deste modo, a percepção que se tem sobre os alimentos modificados geneticamente, com alterações profundas no processo de produção e, especialmente, no desenvolvimento de biotecnologias se modificaram significativamente. Uma das principais mudanças sobre a percepções simbólicas a respeito dos alimentos é o que usualmente tem-se chamado de *frankenfood*. Este termo revela como a percepção atual a respeito dos alimentos modificados genéticos, associando-os simbolicamente o monstro criado pelo cientista Victor Frankenstein

¹⁷⁸ POULAIN, 2013, p. 98s.

¹⁷⁹ SHELTON, Janie F. et al. Neurodevelopmental disorders and prenatal residential proximity to agricultural pesticides: the CHARGE study. *Environ Health Perspect*, v. 122, n. 10, p. 1103-1109, 2014. p. 1103s. Disponível em: <<http://ehp.niehs.nih.gov/wp-content/uploads/122/10/ehp.1307044.alt.pdf>>. Acesso em: 12 jun. 2015.

no romance da autora inglesa Mary Shelley. Ambos são associados porque são produtos de uma ciência de laboratório por meio de experimentos de colagem de partes de seres diferentes.¹⁸⁰

Ao estudar as transformações na percepção das pessoas com a presença crescente dos *frankenfoods* no consumo alimentar atual Renata Menasche analisa pesquisas, especialmente na Europa, que tratam como os consumidores tem visto estes alimentos. De início é possível constatar que cada cultura tem percepções distintas. Apesar disso, o que ficou bastante evidente que algumas pesquisas realizadas na década de 1990 mostram que os entrevistados europeus entendiam que as novas tecnologias trariam resultados positivos para a vida. Apesar disso, mostrou-se também que, em geral, “os europeus são mais otimistas em relação às outras tecnologias do que o são em relação à biotecnologia/engenharia genética. Ao mesmo tempo, evidenciou-se um maior pessimismo em relação à biotecnologia/engenharia genética: um em cada cinco europeus acreditava, naquele momento, que ela iria ‘tornar as coisas piores’”.¹⁸¹

O avanço das tecnologias engendra na cultura moderna um fascínio pela novidade tecnológica. Isso é bastante perceptível nas tecnologias de informação e a necessidade de atualização de tecnologia de rede e de internet. Distintamente do que ocorre com as chamadas biotecnologias e a engenharia genética de alimentos.¹⁸² O elemento da ingestão da comida torna-se decisivo para este tipo de dificuldades com os alimentos geneticamente modificados. Jean P. Poulain chama a atenção justamente para esta crise simbólica que as novas tecnologias de alimentos trazem para a vida do consumidor. Há um paradoxo intrigante: enquanto os especialistas em segurança alimentar consideram que nunca antes se tenha chegado a um nível tão avançado de segurança sanitária e de conservação de alimentos. Os riscos medidos objetivamente pela ciência da alimentação é baixíssimo. Por outro lado, o público consumidor, especialmente europeu, transmite uma enorme insegurança com relação aos alimentos. O caso da “vaca louca” dos anos 1990 é elucidativo. Causou uma ansiedade e insegurança nos consumidores que não foi superada nem mesmo quando a questão da carne bovina ficou resolvido. Seguidamente surgem novas crises alarmistas de riscos alimentares.¹⁸³ Do mesmo modo uma ambiguidade cínica, própria da sociedade de consumo, acomete o

¹⁸⁰ MENASCHE, Renata. Frankenfoods e representações sociais: percepções contemporâneas sobre biotecnologia, natureza e alimentação. *Theomai*, n. 99, 2003. p. 1. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/412.pdf>>. Acesso em: 10 dez. 2015.

¹⁸¹ MENASCHE, 2003, p. 6.

¹⁸² MENASCHE, 2003, p. 6.

¹⁸³ POULAIN, 2013, p. 86.

simbolismo alimentar, especialmente nos meios de comunicação: os alarmismos de fome em países pobres como a Somália, por exemplo, convivem simultaneamente com os alertas a respeito da má alimentação, resultante de uma preocupação extrema com os detalhes descritivos dos nutrientes dos alimentos.

Para Fischler, as preocupações com a eleição dos alimentos estão ligadas ao processo de incorporação dos alimentos e ao sistema de pensamento “mágico” (simbólico) que acompanha a construção das identidades sociais.¹⁸⁴ A compreensão provém de uma crença bem generalizada de que há uma simbiose com o alimento, pois será incorporado ao ser humano.

As leis do pensamento mágico são simples de formular: as qualidades simbólicas de tudo o que entra em contato com os alimentos, quer estas sejam instrumentos, outros produtos naturais ou não, embalagens, mas também os indivíduos que os produzem, manipulam, cozinham, vendem... as qualidades, pois, de todos esses objetos e indivíduos se transmitem por “contaminação simbólica” aos próprios alimentos.¹⁸⁵

Perpassa à comida uma série de valores culturais e simbólicos que envolvem a segurança dos indivíduos. São determinantes as questões relacionadas à saúde e à identidade. Menasche chama atenção ainda para aspectos religiosos nas sociedades ocidentais onde se opõe uma visão mais ascética a respeito da alimentação, que compreende o alimento como a satisfação de ingestão dos nutrientes básicos para a sobrevivência. E também normatizada pela austeridade e negação de si. Isso evidencia-se com especial transparência no filme *A festa de Babette*, pois o filme também apresenta a outra visão a respeito da alimentação como a satisfação do prazer, promovida pela *chef* francesa refugiada num vilarejo dinamarquês de luteranos. Inversamente, para Babette a restrição aos prazeres alimentares não significa impedimento na condução de um espírito justo e ético.¹⁸⁶

Entrelaçada a estes fatores outro aspecto pode ser considerado: a elaboração dos interditos alimentares. As regras alimentares oriundas das leis religiosas ainda teriam influencia na percepção simbólica das pessoas. Menasche recorre então às reflexões de Mary Douglas que interpreta que as regras alimentares no livro de levíticos do Antigo Testamento, por exemplo, têm o intuito de estabelecer fronteiras entre o natural e o não natural.¹⁸⁷

¹⁸⁴ FISCHLER, 1995, p. 65ss

¹⁸⁵ POULAIN, 2013, p. 93.

¹⁸⁶ MENASCHE, 2003, p. 14.

¹⁸⁷ MENASCHE, 2003, p. 19s

E aqui temos, mais uma vez, a associação simbólica expressa no termo *Frankenfoods*. Uma parcela pequena, mas significativa, dos participantes dos grupos focais em que se realizou a pesquisa demonstraria acreditar que alimentos geneticamente modificados são maiores (monstros), uniformemente perfeitos (eugenia) e afetam os genes das pessoas (infecção).¹⁸⁸

Outro elemento importante para se compreender a sacralidade dos alimentos e os seus valores simbólicos à incorporação humana deriva da interpretação de que os textos bíblicos alertam para a necessidade de integridade. Ou seja, uma objeção à mistura e à confusão quando se mistura o leite da cabra com sua carne. As misturas contaminam a relação “mágica”/simbólica que liga o alimentar com o propósito sagrado que há neste ato. Os alimentos são mediadores do sagrado. Têm uma força dupla: podem contaminar ou podem levar a uma pura relação com o sagrado desde que mantenha a inteireza e integridade do alimento como parte da criação. Ou seja, “as regras dietéticas apenas desenvolvem a metáfora da santidade na mesma linha”.¹⁸⁹

2.2.2 Comensalidade

No corolário teórico da alimentação e hábitos alimentares em perspectiva sociológica e antropológica, reservamos um tópico para o delineamento de um campo correlato: a comensalidade. De certa maneira, comensalidade é um tema teológico. Contudo, para a descrição de nosso quadro teórico apresentamos breve definição de comensalidade de acordo com as principais obras que versam sobre o assunto. De acordo com o sociólogo e antropólogo português António Teixeira Fernandes as práticas de comensalidade

Constituem um campo de particular expressão da ritualização. A absorção de alimentos não tem uma mera função biológica, reveste-se também de inúmeras outras dimensões simbólicas. A pluralidade de significações que possui tem a ver com as diferentes camadas sociais e as situações existenciais em que ocorrem.¹⁹⁰

Nesta perspectiva, analisar a comensalidade é também compreender a organização da sociedade, na medida em que considera diversas situações sociais. A partir da comensalidade não se pode construir uma reflexão teórica universal e explicativa das sociedades. Por isso, é preciso lançar mão do patrimônio teórico disponível, discutindo-o e reconstruindo-o de modo a torná-lo operativo ao estudo em causa. Desta maneira, “a comensalidade, desde que

¹⁸⁸ MENASCHE, 2003, p. 20.

¹⁸⁹ Mary Douglas apud MENASCHE, 2003, p. 24.

¹⁹⁰ FERNANDES, António Teixeira. Ritualização da comensalidade. *Sociologia*, Revista da Faculdade de Letras do Porto, v. 7, p. 6-30, 1997. p. 7. Disponível em: <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1412.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2015.

constitua, no interior da sociedade, um sistema de comunicação formado na base da intersubjectividade, situa-se num campo de inter-relacionamentos”.¹⁹¹ Estas interações, delineadas dentro de espaços sociais delimitados, podem ser compreendidas nos âmbitos das teorias mais amplas acerca da sociedade.

A comensalidade, analisada em comparação com outras situações sociais, sobretudo, pensando nas sociedades globalizadas, um enfoque teórico importante para a compreensão da realidade. A comensalidade se expressa em diversas modalidades. Uma delas é a referida pela ideia de distinção social e a formação do *habitus* abordada acima com Pierre Bourdieu. Toda o cerimonial, abundância e requinte dos banquetes de determinados grupos sociais estreitam a ligação entre as práticas da mesa e as de poderio. As práticas comensais também servem para se fazer permuta de estima social. Honra e notoriedade se consegue convivendo com quem as tem. Com as transformações sociais que ocorreram no seio da sociedade atual como urbanização, individualismo, redução de pessoas nas famílias, os meios de comunicação cada vez mais individualizados, além de outros elementos houve uma quebra nas sociabilidades que a comensalidade concitava. Fugindo à convivialidade da mesa, em contrapartida, as pessoas hoje apazem-se em comer em restaurantes, em pequenos grupos, cada qual pagando a conta. “Ao lado, comem outros, criando-se a ilusão de que ninguém passa fome e de que a convivialidade é difusa”.¹⁹² Com o grassar do individualismo, o comer reveste-se de marcantes características de isolamento. Um restaurante, ainda que cheio, não cria necessariamente sociabilidades, apenas as recebe.

O elemento essencial da ideia de comensalidade que perseguimos, contudo, é o que a tradição da fé cristã transpõe do cerimonial da mesa para a ritualização sagrada. A comensalidade tem o alcance de comunhão com o transcendente na partilha simultânea com todos. Inscreve-se deste modo num processo natural e elementar de simbolização e significação da vida comunitária.¹⁹³

Isto pode ser observado na origem e na definição comensalidade. De acordo com Massimo Montanari a etimologia do termo é incerto. Muitos atribuem à ideia de “comer em comum”. De todo modo, demonstra que as sociedades mais antigas, e também atualmente, atribuem uma dimensão coletiva da refeição. Um universo simbólico de grande riqueza, que configuraria a mesa como metáfora da vida humana. Isso é reforçado pela etimologia de

¹⁹¹ FERNANDES, 1997, p. 8.

¹⁹² FERNANDES, 1997, p. 15.

¹⁹³ FERNANDES, 1997, p. 13s.

“convívio” (cum – vivere) que identifica viver junto com comer junto. Comer junto converge uma série de significados como partilha de alimentos, mas também delimita por meio de comportamentos e práticas ritualística a pertença a um grupo social. Apresenta um cabedal de sinais de barreiras sociais, bem como a impossibilidade de infringi-las.¹⁹⁴

Não é possível negar a comensalidade como o principal gesto de hospitalidade em qualquer período da história humana. Geralmente, o significado de casa se refere à comida. Quando se convida alguém, tanto em tempos anteriores como atualmente, para ir para casa supõe um convite a entrar na cozinha. “A alimentação partilhada, por outro lado, impõe a comensalidade, com todas as suas consequências”.¹⁹⁵ Isso é bem evidente nas relações sociais, ao nível das cotidianidades. Quando convidamos alguém para comer na nossa casa e desfrutar da companhia em comum, espera-se que o convidado, por seu turno, retribua o gesto. Na mitologia grega isto é presente no mito de Perséfone, que por ter comido grãos da romã que lhe oferecerá Plutão (para os romanos e senhor dos mortos para gregos - Hades), passou a dever permanecer com Hades metade do ano daquele momento em diante. Daí surge o ciclo da colheita de acordo com o tempo que Perséfone passava com Hades (inverno) e a sua volta à mãe e à colheita de flores (primavera) juntamente com o brotar dos grãos da terra e o verde da natureza.¹⁹⁶

Montanari ressalta que para a sociedade grega a ideia da comensalidade é principal característica da civilidade:

O homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação: “nós não nos sentamos à mesa para comer – lemos em Plutarco – mas para comer junto”.¹⁹⁷

Importante ainda considerar que a ideia de comensalidade está intrinsicamente ligada à constituição das identidades sociais numa dada sociedade. Tanto Montanari como o antropólogo Claude Fischler são uníssonos em afirmar que a comensalidade é intimamente conjugada, ao nível das sociabilidades, pelo banquete. Por meio do banquete, especialmente, nas sociedades greco-romanas, entrelaçam-se indissociável e consubstancialmente o sagrado e a sociabilidade, a comensalidade e a festividade. Fischler entende que os partícipes do

¹⁹⁴ MONTANARI, 2008, p. 157.

¹⁹⁵ CARNEIRO, 2003, p. 114.

¹⁹⁶ CARNEIRO, 2003, p. 115.

¹⁹⁷ MONTANARI, Massimo. Sistemas alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 108-120, à p. 108.

banquete são literalmente os comensais, os *assidui*, que compartilham ao mesmo tempo a comida, geralmente, carne sacrificada, o pertencimento a uma ordem social diferenciada e hierarquizada. Ordem na qual aceita-se ritualmente o lugar que lhes é atribuído na hierarquia social.¹⁹⁸

Distintamente, no cotidiano das primeiras comunidades a ceia tinha além função simbólica de se rememorar a morte e ressurreição de Cristo como também pelo fato de muitas pessoas serem muito pobres e a ceia representar um momento de refeição nutritiva também para o corpo. Sobre isso John Dominic Crossan, um historiador do cristianismo primitivo, descreve que “cada um trazia para a refeição comunitária o que podia e, assim, não importava o que acontecesse, todos tinham certeza de pelo menos uma Eucaristia — uma refeição digna de louvores, digamos — por semana.”¹⁹⁹ Essa perspectiva de comunhão e o compartilhar de mesa nas refeições se tornou uma característica marcante da tradição cristã. Tanto que por meio da simbolização de uma refeição se constrói a centralidade da liturgia dos cultos cristãos. Do ponto de vista teológico, a Santa Ceia é um tema que suscita uma variedade de outros temas fundamentais para a teologia, a saber, a cristologia, pneumatologia, eclesiologia, etc.

A partilha do alimento nas primeiras comunidades cristãs constitui um valor de vínculo que vai além do elemento ritualístico. A partilha do alimento, como assevera Crossan, é uma prática cotidiana das comunidades. Estabelece uma solidariedade muito vinculada aos ensinamentos jesuânicos. Neste sentido, a esperança escatológica da pregação a respeito do Reino de Deus se expressou na imagem do banquete messiânico. O banquete messiânico aparece no Antigo Testamento com o Dêutero-Isaías no texto de Is 25.1-11. A relação que o banquete messiânico estabelece com os processos de libertação estão contidas no fato de que na partilha da comida “regem relações de solidariedade, de onde se expressa a acolhida, a reciprocidade generalizada, a igualdade e o perdão”.²⁰⁰ Estas características são retomadas na práxis de Jesus.

Esta concepção das relações sociais com a acolhida do Reino de Deus é característica da formação da comunidade de fé, sobretudo no evangelho de Lucas (Lc 12-17). Para definir

¹⁹⁸ FISCHLER, 1995, p. 141. *Assidui* são pequenos e médios agricultores que são integrados ao império romano, considerados cidadãos. Por isso, tem assento garantido para participar do banquete, cena, nas cidades romanas com certo grau de “assiduidade”.

¹⁹⁹ CROSSAN, John Dominic. *O Jesus Histórico: a vida de um Camponês Judeu do Mediterrâneo*. Rio de Janeiro: Imago, 1994. p. 466.

²⁰⁰ AGUIRRE, Rafael. *La mesa compartida*. Estudios del Nuevo Testamento desde las ciencias sociales. Santander: Sal Terrae, 1994. p. 56.

o conceito de banquete e comensalidade na perspectiva neotestamentária, o teólogo bilbaíno Rafael Aguirre ressalta que as primeiras comunidades, apesar de sua diversidade, se caracterizam por uma rede participativa de comunidades ágeis, adaptáveis, na medida em que a fé se expressava como geradora de fraternidade, da solidariedade com os necessitados. A comensalidade se insere neste contexto:

Experiências humanas tão reais e compartilhadas como fome, o conseguir alimentos e a alegria do banquete se usam de forma simbólica para expressar esperanças religiosas muito profundas. Concretamente, a plenitude humana do encontro com Deus, a salvação, geralmente expressa com a imagem do *banquete*, um símbolo, com complexas raízes na mitologia oriental, que se desenvolveu sobretudo na literatura apocalíptica, especialmente durante os períodos helênicos.²⁰¹

Considera-se, portanto, a concepção sob a qual repousa a mais significativa tradição de fé das primeiras comunidades, qual seja, o compartilhar a mesa como elemento de integração e solidariedade. Toda esta compreensão emana, por exemplo, da caminhada de Jesus a Jerusalém para transmitir a mensagem do Reino de Deus (Lc 9,51-19,44). No caminho Jesus não encontra acolhimento entre os representantes da ideologia dominante em Israel. Ele encontra ouvidos, olhos atentos e mesas abertas entre os pecadores, pois são as mulheres (Lc 7,36-50; 8,1-3; 10,38-42), os samaritanos (Lc 10,29-37; 17,11-19), os publicanos (Lc 19,1-11) os humildes (10,21 -22) quem acolhem Reino de Deus. Quando realmente é acolhido, Jesus é um hóspede que se converte em anfitrião (Lc 19,1-11; 24, 13-38) que dá de comer e oferece a salvação. A hospitalidade e participação na mesa implica a aceitação do Reino de Deus, envolve a criação de novas relações fraternas expressas em torno da mesa compartilhada. A comensalidade de Jesus é expressa na exigência ética que se transforma em estratégia de missão: *não leveis bolsa nem alforje, nem sandálias [...] permaneci na mesma casa, comendo e bebendo do que eles tiverem* (Lc 10, 4 e 7). Esta é uma estratégia para edificar uma comunidade sobre valores diferentes os que imperavam naquele momento, que eram o da notoriedade (honra) e do patronato. Com isso, a mensagem de Jesus constitui-se sob a égide de valores radicalmente alternativos aos vigentes: o serviço, o dom (amor) e a fraternidade radical.²⁰² Mais do que uma característica da vida de Jesus, a comensalidade é parte fundamental da mensagem do Reino e da missão de seus discípulos. Base esta que deve repousar toda comunidade que Nele crê.

²⁰¹ AGUIRRE, 1994, p. 52. Tradução nossa.

²⁰² AGUIRRE, 1994, p. 120.

2.3 Teologia como sal e fermento

Ao finalizar a lista dos ingredientes apresenta-se os elementos fundamentais da estrutura de uma receita: o sal para demarcação do sabor e o fermento para desenvolver a massa, no caso do pão, da broa, do bolo, cauim²⁰³ e o biscoito de polvilho, ou ainda a tortilha. Seguindo na metáfora metodológica da receita, o fermento e o sal, apesar de ser “a gosto”, são especialmente importantes para dar sabor, consistência e aparência nas receitas. Para formular tais analogias aponta-se para o caráter prático da reflexão teológica: o discipulado.

A mensagem de Jesus Cristo a respeito do discipulado recomenda que seja sal no mundo (Mt 5.13). Que adianta o sal se ele não salgar. Esta comparação com o sal nos parece muito própria para a reflexão teológica, especialmente, na perspectiva da Teologia da Libertação. O sal é o princípio com o qual a fé deveria se mover: transformar o mundo por meio do amor. Ser sal, na compreensão do discipulado cristão, é receber a missão de se tornar sabor para o mundo. Ao caracterizar os discípulos como sal está dizendo que são...

[...] o bem mais nobre, o valor mais precioso que a terra possui. Sem eles, a terra não tem condições de subsistir. A terra é preservada pelo sal, ela permanece justamente por amor a estes pobres, indignos e fracos que o mundo rejeita. Ao rejeitar os discípulos, o mundo destrói sua própria vida e – milagre! – continua existindo justamente por amor a esses rejeitados.²⁰⁴

Ser sal significa estar aberto, como ato primordial, de acolher e de transformar o mundo para que seja mais justo. Deste modo, a teologia é a reflexão sobre este discipulado de salgar. Ela só existe por causa do discipulado, do chamado ao acolhimento e ao serviço. O significado aqui proposto com a teologia como sal é colocá-la a serviço do mundo. Com isso, é o ingrediente fundamental da receita. Imiscui-se à vida cotidiana e na luta por um mundo mais justo.²⁰⁵

De maneira semelhante a parábola do fermento, do trabalho da mulher que coloca uma porção de fermento em três de farinha, produz-se a levedura e em seguida o pão é usada

²⁰³ O cauim é uma bebida típica das culturas indígenas brasileiras. É feito através da fermentação da mandioca ou do milho. A característica mais marcante desta bebida é que a matéria-prima é cozinhada, mastigada e recozida para a fermentação, de forma que enzimas presentes na saliva humana possam quebrar o amido em açúcares fermentáveis. SZTUTMAN, Renato. Cauim pepica–notas sobre os antigos festivais antropofágicos. *Revista de Antropologia Social*, v. 8, n. 1, p. 45-70, 2007. p. 49. “O cauim era, pois, concebido como um transformador e recebia, no domínio social, o estatuto de marcador temporal, acompanhando todos os momentos de passagem importantes na vida das pessoas, bem como atividades coletivas que envolviam o encontro e o intercâmbio entre diferentes grupos, residenciais e locais”.

²⁰⁴ BONHOEFFER, Dietrich. *Discipulado*. São Leopoldo: Editora Sinodal, 2008. p. 66.

²⁰⁵ BONHOEFFER, 2008, p. 66s.

por Jesus para simbolizar o Reino de Deus (Mt 13.33). O fermento tem a capacidade de modificar a massa. Neste sentido, Juan L. Segundo situa o papel da teologia da libertação: ter uma postura de minoria diante da massa. Juan L. Segundo se apropria de José Ortega y Gasset, “A Rebelião das Massas”, para entender a sociedade contemporânea, sociedade de massa. Ortega y Gasset demonstra que as massas são formadas pelos que se orientam pela lei do menor esforço, independentemente de classe social, divisão do trabalho ou grau de instrução. As reflexões deste autor apontam para um tipo humano completamente novo: o “homem massa”. A técnica e a tecnologia do século XX organizou certas esferas da vida com perfeição tal que as massas beneficiárias já não as consideram como resultado da criatividade humana, mas como natureza. Isto ocorre porque as massas se orientam pela lei do menor esforço. O “homem massa” é indiferente em relação à capacidade criativa do ser humano, que é exigir mais de si sempre que for necessário para o avanço da história. Isto é algo que somente as minorias qualitativas são capazes de fazer.²⁰⁶ Por minorias não se pode entender como elite meramente. É a força da fé de lutar contra a corrente, de não parecer que o evangelho se adequa perfeitamente nas estruturas humanas sem questioná-las profundamente.

José Ortega y Gasset era filho da aristocracia espanhola no final do século 19 e início do século 20. Seus pais eram donos de um jornal em Madrid, *El imparcial*. Doutorou-se em filosofia na Universidade Central de Madri em 1904. Ortega y Gasset viveu o surgimento das grandes cidades na Europa, a democracia urbana com altos índices demográficos e com graves problemas sociais. Participa dos governos republicanos nas décadas de 1910 e 20, mas decepcionado abandona a participação política para se dedicar mais assiduamente ao trabalho jornalístico e à reflexão acadêmica. Dedicar-se a compreender as sociedades europeias e “pensou as questões políticas à luz de uma teoria da realidade, que ele elaborou e que se tornou conhecida como raciovitalismo. Essa teoria centrou a discussão no conceito de vida experimentado na primeira pessoa”.²⁰⁷ Com isso, o autor centra sua discussão a respeito do surgimento e fortalecimento do individualismo presente nas sociedades da época. Esta individualidade tem força ambígua na construção dos sujeitos. “*Eu sou eu e minha circunstância*”, com este pensamento Ortega particulariza os problemas de cada ser humano. E ele continua: *se não salvo a ela (circunstância) não salvo a mim*. Deste modo, indica que o ser humano tem condições de mudar a sua vida. Pode também transformar a realidade em que

²⁰⁶ SEGUNDO, Juan Luis. *Masas y minorias: en la dialéctica divina de la liberación*. Buenos Aires: La Aurora, 1973. p. 16s.

²⁰⁷ DORNAS, Danilo Santos. A crise na política europeia na primeira metade do século XX e a proposta de solução de Jose Ortega Y Gasset. *Metacrítica - Revista de Filosofia da Unidade de Investigação em Ciência, Tecnologia e Sociedade Universidade Lusófona*, n. 6, p. 1-29, 2012. p. 2.

vive. Se não fizer nada e acreditar que pode manter-se afastado e neutro diante dos dilemas da vida social e política torna-se parte da circunstância e não pode dar sentido à sua própria vida.²⁰⁸

Do mesmo modo, procura definir a noção de nação. Para Ortega y Gasset nação é mais do que o território demarcado, mas é a característica que acompanha cada cidadão: a virtude do patriotismo. A nação se consolida somente se cada cidadão exercita esta virtude em cada contexto em que vive e se preocupa em ser responsável pelo conjunto social do qual faz parte. Por meio do patriotismo pode-se identificar os vícios que aparecem em uma determinada nação. O que Ortega y Gasset denomina de vícios nascem da distração dos membros dessa sociedade, ou seja, no acomodamento e no agir de acordo com o pensamento dominante.²⁰⁹

Desta maneira, Ortega y Gasset explica a concepção de massas e minorias com a relação com a multidões dos centros urbanos e homogeneização dos costumes pelo consumo e pela indiferença frente às questões sociais e políticas. Para tanto chama atenção para a multidão das grandes cidades.

O conceito de multidão é quantitativo e visual. Traduzamo-lo, sem alterá-lo, à terminologia sociológica. Então achamos a idéia de massa social. A sociedade é sempre uma unidade dinâmica de dois fatores: minorias e massas. As minorias são indivíduos ou grupos de indivíduos especialmente qualificados. A massa é o conjunto de pessoas não especialmente qualificadas. Não se entenda, pois, por massas só nem principalmente “as massas operárias”. Massa é “o homem médio”. Deste modo se converte o que era meramente quantidade — a multidão — numa determinação qualitativa: é a qualidade comum, é o mostrengo social, é o homem enquanto não se diferencia de outros homens, mas que repete em si um tipo genérico. Que ganhamos com esta conversão da quantidade para a qualidade? Muito simples: por meio desta compreendemos a gênese daquela. E evidente, até acaciano, que a formação normal de uma multidão implica a coincidência de desejos, ideias, de modo de ser nos indivíduos que a integram. Dir-se-á que é o que acontece com todo grupo social, por seletos que pretenda ser.²¹⁰

Com isso, o ser humano com certa facilidade tem a sua individualidade dissolvida na homogeneização do pensamento, expressa na padronização dos costumes e dos gostos e na ausência de diversidade. Ortega y Gasset alerta para o risco permanente do “cidadão médio” perder a autenticidade da vida. Ortega y Gasset considera estar em si como elemento fundamental da vida humana. Agir de modo consciente com o intuito de manter fidelidade aos

²⁰⁸ GASSET, José Ortega y. *A rebelião das massas*. Livro Ibero-Americano, 1962. p. 57ss. Versão ebook. Disponível em: <<http://www.ebooksbrasil.org/adobeebook/ortega.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

²⁰⁹ CARVALHO, José Mauricio de. Ortega e Gasset e a vida autêntica. *HASER*, Revista Internacional de Filosofia Aplicada, n. 5, p. 107-125, 2014. p. 110ss.

²¹⁰ GASSET, 1962, p. 61s.

seus projetos pessoais. Isto significa não se confundir com as próprias crenças. Ao contrário, refletir sobre as crenças e manter-se vigilante e atento ao projeto de vida que almeja, sem abandonar jamais a vocação pessoal. Ir além: ressignificar, melhorar, aprofundar e também redefinir os planos de acordo com as contingências contextuais. “O homem só fica seguro de si quando é fiel a sua vocação”.²¹¹ Esta seria uma vida autêntica. “Inautenticidade é, em contrapartida, a possibilidade do homem distanciar-se deste ponto abissal, afastar-se de si mesmo, perder-se no momentâneo, na imitação, no projeto de outrem”.²¹²

Nesta direção, as circunstâncias existenciais moldam o ser humano. As crises e as dificuldades são uma espécie de território sob o qual o ser humano questiona as crenças que regem o mundo até então, joga luz às crenças e reavalia as projeções de futuro. Cria novos entendimentos e crenças. O que Ortega y Gasset aponta como novidade no período moderno é a crescente crença na capacidade da racionalidade humana como fonte universal de sentido e organização da vida. Na esteira desta crença a ideia marcante das sociedades capitalistas de que as ofertas de bens de consumo são permanentes. A civilização ocidental criou um valor demasiadamente da herança, ou seja, as garantias absolutas da manutenção da vida com todas as possibilidades de consumo.

Agora a herança é a civilização — as comodidades, a segurança; em suma, as vantagens da civilização —. Como vimos, só dentro da folga social que esta fabricou no mundo, pode surgir um homem constituído por aquele repertório de feições, inspirado por tal caráter. É uma de tantas deformações como o luxo produz na matéria humana. Tenderíamos ilusoriamente a crer que uma vida nascida em um mundo abastado seria melhor, mais vida e de superior qualidade à que consiste, precisamente, em lutar com a escassez.²¹³

A crítica que Ortega y Gasset procura formular atinge o pensamento dominante no ocidente: a crença inexorável na razão humana. O que o autor pretende deixar de lado é a ideia de uma razão teórica que se encontra desconectada da vida e de sua realidade. O problema deste pensamento é que age contra a vida ao estabelecer regras ou ideais que acabam por sufocá-la.

O pensamento formalista que Ortega rejeita é aquele pensado fora da circunstância, expressão da subjetividade moderna iniciada por René Descartes e que atingiu o ponto maior na filosofia crítica de Emanuel Kant. Assim, Ortega y Gasset não rejeita a razão, mas o racionalismo moderno e os movimentos que ela inspirou. No criticismo kantiano, por exemplo, que tenta fazer uma síntese entre racionalismo e empirismo, temos uma razão estruturada num esquema transcendental que é

²¹¹ CARVALHO, 2014, p. 110.

²¹² CARVALHO, 2014, p. 108.

²¹³ GASSET, 1962, p. 167.

universalmente compartilhado por todos os homens, independente do tempo e das experiências vividas.²¹⁴

Portanto, para o filósofo espanhol há uma crise no século 20, que não é apenas espanhola, mas caracteriza o ocidente: uma atitude comum que marca simultaneamente a massa e a minoria da sociedade. “O que ele observa é que no século XX, as minorias mais bem educadas nos diversos campos culturais não assumiam a tarefa de dirigir a sociedade, não respondiam aos novos desafios que a vida apresenta, cultivavam um saber muito especializado e ignoravam quase todos os assuntos”.²¹⁵ A crise está colocada justamente na crença moderna de que a razão e racionalidade da ciência é capaz de solucionar todas as dificuldades e contingências.

Juan L. Segundo aponta para questões psicossociais na formação e organização deste “homem-massa”. Na troca de energia entre os corpos tudo tende-se à acomodação. Assim se compreende a tendência natural das pessoas de se orientarem pela lei do menor esforço e pela satisfação de desejos imediatos. Juan L. Segundo procura mostrar que massas e minorias são dimensões antropológicas. Os homens não se dividem entre massas e minorias, mas todos têm comportamentos massificados e minoritários. Todo ser humano realiza diariamente uma série de ações automáticas com a finalidade de economizar energia em favor de atividades mais dispendiosas. Ora, o “homem massa” faz tudo mecanicamente, como se tudo fosse natural, ao passo que o homem minoritário planeja o seu próprio consumo de energia a fim de propor sínteses mais ricas. O resultado não é fruto somente do planejamento das minorias, mas também das massas que serviram de base para o avanço. Da interação entre estas duas dimensões humanas resultam os avanços qualitativos da sociedade. As minorias compartilham com as massas os avanços obtidos por sua criatividade. As novas descobertas são massificadas. Se as descobertas da humanidade em termos científicos e organizacionais ficassem reféns de um grupo a história ficaria estagnada.²¹⁶

Além do mais, o que caracteriza o “homem massa” é que encontra-se deslumbrado com os resultados da tecnologia. Encontra-se anestesiado com a satisfação dos desejos de consumo. “Está satisfeito com tudo quanto tem à sua disposição, mas não se dá conta do quanto de sofrimento, riscos e angústias estiveram associadas ao esforço de as produzir. Ele é inconsciente do esforço e dos perigos da vida, o que falseia sua percepção do assunto e suas

²¹⁴ CARVALHO, 2014, p. 116.

²¹⁵ CARVALHO, 2014, p. 122.

²¹⁶ SEGUNDO, 1973, p. 20s.

atitudes”.²¹⁷ Outra característica é provocada pelo modo como se organiza a educação científica: a hiper-especialização profissional causa uma espécie de barbárie moderna, pois conhece bem um campo específico e é ignorante quanto à totalidade. “Aprendeu uma técnica sofisticada ou uma profissão exigente, mas é ignorante de quase todos os outros assuntos”.²¹⁸ Apesar da ignorância é prepotente porque acredita entender de assuntos que desconhece. Isto ajuda a perceber que a ideia de minoria não pode ser resumida à elite política e econômica. Ou mesmo, de formação acadêmica, pois é bem comum a relação massiva de formação técnica, especialmente das ciências naturais, médicas ou matemáticas, e a incapacidade crítica em relação às questões sociais e políticas.²¹⁹

Juan L. Segundo recorre ainda a Lenin para fundamentar sua reflexão a respeito das massas e minorias. 30 anos antes da publicação de Ortega y Gasset “A rebelião das massas”, Lenin apresentava a obra “O que fazer?” (1901). Juan L. Segundo traça algumas analogias e proximidade na formulação dos problemas apresentados por ambos pensadores. Como na obra de Ortega y Gasset aparece a palavra “massas” já no título, Juan L. Segundo entende que isto fez com que se esquecesse o precedente de Lenin.²²⁰ Embora seja difícil imaginar um ponto de partida mais antitético, Ortega y Gasset se sente ameaçado pelo homem médio, da massa, que não sabe mais as barreiras sociais e as distinções do cidadão comum do cidadão qualificado (a aristocracia da plebe), já Lenin considera as massas um problema justamente por não serem revolucionárias de forma espontânea como o marxismo entendia até então, ambos os pensadores, portanto, procuram descrever os mecanismos massivos de conduta e de organização do pensamento. É preciso, entretanto, considerar que em Ortega y Gasset, embora considere que a separação entre massas e minorias se dá pela formação especialmente profissional, intelectual e cultural e as massas pelo conjunto de pessoas **não** especialmente qualificada – relacionado diretamente com o *status social*, sua análise vai além da separação de classes. Isso porque nota um tipo emergente de ser humano, gestado pela lógica do consumo e do pensamento capitalista, que tem duas características essenciais: “a livre expansão de seus desejos vitais, portanto, de sua pessoa, e a radical ingratidão a tudo quanto tornou possível a facilidade de sua existência”.²²¹

Em Lênin a questão das massas aparece como uma reflexão fundamental do pensamento revolucionário e uma constatação essencial do autor ao tratar de certo simplismo

²¹⁷ CARVALHO, 2014, p. 123.

²¹⁸ CARVALHO, 2014, p. 123.

²¹⁹ GASSET, 1962, p. 210ss.

²²⁰ SEGUNDO, 1978, p. 2.

²²¹ GASSET, 1962, p. 118.

presente, inclusive no próprio Marx, segundo o qual a revolução surgiria mecanicamente como resultado das contradições do capitalismo e pela insurgência espontânea do proletariado diante do acirramento da exploração do trabalho. Lenin constata que o movimento de massas é fundamental para a revolução. Contudo,

A questão é saber como compreender a "definição das tarefas" para esse movimento de massas. Pode ser compreendida de duas maneiras: ou nos inclinamos diante da espontaneidade desse movimento, isto é, reconduzimos o papel da social-democracia ao de um simples criado do movimento operário como tal (...); ou admitimos que o movimento de massas nos impõe novas tarefas teóricas, políticas e de organização, muito mais complexas do que as com que podíamos contentar-nos antes do aparecimento do movimento de massas.²²²

Lenin entendia ser fundamental profissionalizar o movimento revolucionário. Era a resposta para o determinismo evolucionário presente no pensamento marxista de que era preciso antes a revolução. Como seria possível conduzir massas à revolução se a condição para a mesma somente se daria com massas operárias? Considerando que a Rússia era uma nação monarquista e predominantemente camponesa. A tendência predominante até o início do século 20 do pensamento revolucionário russo, que Lenin denomina de socialdemocracia, é a de inclinar-se completamente à espontaneidade das massas. E ainda, a falta de compreensão de que o movimento de massas exige uma consciência ainda mais elevada, de modo que “quanto maior for o impulso espontâneo das massas, mais amplo será o movimento, e de forma ainda mais rápida afirmar-se-á a necessidade de uma consciência elevada no trabalho teórico, político e de organização da social-democracia”.²²³ Ou seja, há a necessidade permanente de preparo e de formação especial por parte de uma minoria que seja capaz de criar “uma organização que funcionasse sem solução de continuidade, capaz de dirigir todo o movimento”.²²⁴

Com isso, não há muitas dúvidas que Lenin situe a consciência revolucionária na intelectualidade burguesa dada as possibilidades materiais e sua qualificação profissional para compreender a complexidade do sistema sócia e também verificar os autênticos interesses do proletariado. Estes, aliás, não estão no sindicalismo mas no movimento revolucionário. Está implícito no pensamento de Lenin que a consciência revolucionária transcende à localização dos agentes da luta de classes. O determinante “é a possível imunidade às tendências

²²² LÊNIN, Vladimir Il'ich. *Que Fazer?* As questões palpitantes do nosso movimento. São Paulo: Hucitec, 1979. p. 35.

²²³ LÊNIN, 1979, p. 38.

²²⁴ LÊNIN, 1979, p. 39.

massivas”.²²⁵ O fato de Marx e Engels, fundadores do socialismo científico, pertencerem pela posição social aos intelectuais burgueses corrobora o entendimento de que a consciência socialdemocrata só pode chegar à massa operária a partir de fora. Deste modo,

Não seria possível falar de uma ideologia independente, elaborada pelas próprias massas operárias no curso de seu movimento, o problema coloca-se exclusivamente assim: ideologia burguesa ou ideologia socialista. Não há meio-termo (pois a humanidade não elaborou uma "terceira" ideologia; e, além disso, em uma sociedade dilacerada pelos antagonismos de classe não seria possível existir uma ideologia à margem ou acima dessas classes). Por isso, toda diminuição da ideologia socialista, todo distanciamento dela implica o fortalecimento da ideologia burguesa. Fala-se de espontaneidade. Mas o desenvolvimento espontâneo do movimento operário resulta justamente na subordinação à ideologia burguesa, efetua-se justamente segundo o programa do “Credo”, pois o movimento operário espontâneo é o sindicalismo, a *Nur-Gewerkschaftlerei*: ora, o sindicalismo é justamente a escravidão ideológica dos operários pela burguesia. Por isso, nossa tarefa, a da social-democracia, é combater a espontaneidade, desviar o movimento operário dessa tendência espontânea que apresenta o sindicalismo, de se refugiar sob as asas da burguesia, e atraí-lo para a social-democracia revolucionária.²²⁶

Deste modo, Juan L. Segundo argumenta que a relação massas e minorias já havia sido identificada no processo revolucionário soviético por Lenin. Isto necessariamente não representa uma espécie de canonização ou justificativa para um “darwinismo social”. Ou ainda elitismo, aristocratismo antipopular. Significa considerar, isto sim, que qualquer transformação social depende do crescimento de um pensamento minoritário que se opõe ao massivo, ao mesmo tempo em que está condicionado a se tornar massivo. Isto representa, em última instância, revolução cultural. “E nenhuma revolução cultural, por sua vez, é possível sem o gasto energético de uma minoria distanciada do pensar e sentir mecanizados, estejam estes onde estiverem, mesmo no *povo*”.²²⁷

Diante disso, Juan L. Segundo argumenta que a tradição cristã se encontra diante de um dilema com a sociedade de massa. Embora com a missão de pregar ao mundo inteiro, pode-se dizer às massas, o discipulado (a igreja) está relacionada a ser crítica da massa; é o que Paul Tillich chamou de “princípio protestante”, ou seja, “o protesto divino e humano contra toda absolutização histórica”.²²⁸ O dilema com o qual a tradição se depara é o seguinte:

Se compreendemos bem, frente ao “livres consumidores” da religião buscamos todos, de uma maneira ou de outra, sem maior esperança, uma redução da mensagem cristã que possa fazer com que todos os homens concitem voluntariamente em ser cristãos, reduzi-la até que seja uma mercadoria que possa ser

²²⁵ SEGUNDO, 1978, p. 236.

²²⁶ LÊNIN, 1979, p. 30.

²²⁷ SEGUNDO, 1978, p. 247.

²²⁸ SEGUNDO, 1973, p. 14. Tradução nossa.

consumida sem dificuldade por todo o mundo, reduzi-la e reduzi-la à morte, para isso; até um ponto que permita dar ao cristianismo senão um monopólio impossível pelo menos um valor capaz de intervir neste mercado com possibilidades de êxito.²²⁹

Com isso, a superação desta contradição é fundamental para o discipulado frente à sociedade de consumo: a de tentar reduzir a mensagem de Cristo de modo a torná-la mercadoria, entendendo que é preciso alcançar a massa. Deste modo, para Juan L. Segundo o evangelho não é para a elite no sentido político e econômico, mas é minoritário, não age de forma massiva. Justamente a revolução da mensagem cristã sobre Deus, a partir dos textos do evangelho de João em contraposição ao mundo, consiste em ser anti-massiva/anti-mundo. Uma postura minoritária significa, no nosso entender, uma postura de fermento na massa. Isso ocorre, de acordo com Juan L. Segundo, por meio a) do entendimento de que ainda conquiste 100% da sociedade deve estar aberto à contradição do evangelho. Do evangelho contra a igreja; b) da renúncia, nos términos massivos de consumo, da religião no livre consumo, que amaina e pacifica a cruz a ponto de torná-la mais fácil que a ressurreição; c) do valor teológico do momento da mensagem do evangelho, nem antes nem depois, na sua hora. No momento oportuno da crise propiciar a esperança de liberdade e de libertação. Na aventura da gratuidade e em certa base de solidariedade colocar-se a serviço do amor em um contexto complexo; d) no contexto latino-americano os problemas não somente de nível individual, mas social e político.²³⁰

A resposta cristã oferece uma entre várias facetas. Diante disso é preciso indagar:

Não haverá que concluir que o cristianismo, essencialmente minoritário, é *somente* um dos ingredientes da resposta, mas que existem outros, mais urgentes, que consistem em movimentos massivos que tem sua própria dinâmica e para os quais seria inútil buscar uma espécie de cristianismo barato, de cristianismo não-crítico, do cristianismo do homem da rua?²³¹

Apesar de parecer estranho a um teólogo latino-americano questionar os movimentos de massa ou fé das pessoas da rua, razão pela qual Juan L. Segundo é considerado um teólogo elitizado e intelectualizado, suas proposições se dirigem a uma reflexão crítica, de caráter científico para poder entender, de modo mais realista, as possibilidades de transformar a realidade. Deste modo, uma postura minoritária deve ser o chamado do discipulado. Quem transforma a massa não é mais massa, mas uma porção de fermento. O papel da teologia, na perspectiva de Juan L. Segundo, é o da reflexão crítica e acadêmica por parte da teologia. Por

²²⁹ SEGUNDO, 1973, p. 15.

²³⁰ SEGUNDO, 1973, p. 48ss.

²³¹ SEGUNDO, 1973, p. 52. Tradução nossa.

isso, a proposta da libertação da teologia é fundamental no pensamento deste teólogo da libertação. Com isso a diferença crucial entre a teologia acadêmica e a Teologia da Libertação consiste na necessidade da reflexão teológica de colocar em diálogo permanente a interpretação bíblica e a tradição (as disciplinas do passado) e as disciplinas que explicam o presente. O intuito é sempre interpretar a Palavra de Deus para a comunidade aqui e agora nos seus mais concretos dilemas existenciais.²³²

Juan L. Segundo entende que o dilema teológico é originariamente ambíguo desde o apóstolo Paulo: a vitória universal de Cristo como imagem da meta final e a conversão ao evangelho e a participação na Igreja, que é o caminho pelo qual se alcança a meta.²³³

Por um lado, as heroicas e mesmo sobre-humanas exigências – inseparáveis, porque essenciais – da mensagem cristã: *a cruz*; por outro lado, a desesperada e inescrupulosa utilização de todos os meios para assegurar a participação das massas, quer dizer, de todo ser humano, a um nível mínimo de aceitação do Evangelho e da comunidade de fé e sacramentos: *a cristandade*.²³⁴

Isso se apresentou de forma evidente para o teólogo Karl Barth, que culminou na reformulação do principal dogma luterano: a justificação pela fé. A vitória universal de Cristo sobre Adão implica no reconhecimento de que a justificação e a salvação humana não condicionadas pela fé. Isto desemboca, no entender de Juan L. Segundo sobre Karl Barth, de que “a fé não é a *disposição humana para* alcançar a salvação de Deus, mas o *reconhecimento do fato* da redenção e salvação outorgado a todos”.²³⁵

A universalidade da salvação não pode ser confundida com a missão da igreja, dada a tendência pastoral de identificar o número de salvos com o número de fiéis. A tendência à massificação da mensagem fracassou totalmente, segundo Juan L. Segundo, pois a tendência de ofertar os bens religiosos sem o mínimo de exigência de pertença ao cristianismo tão logo provocou o caráter massivo da fé cristã. Outra tendência intimamente relacionada a este fracasso da universalidade da fé foi a desculpa do conceito de predestinação. Ou seja, se há uma multidão que não pode ser alcançada e que não aceita a mensagem cristã, uma derrota pastoral portanto, ela se reflete no campo teórico com a saída agostiniana da predestinação. “Os conceitos para ocultar a derrota, e por outro lado, a concepção dos meios que deviam ser usados para conjurá-la, não podiam deixar de adquirir uma espécie de autonomia

²³² SEGUNDO, 1978, p. 10.

²³³ SEGUNDO, 1978, p. 210s.

²³⁴ SEGUNDO, 1978, p. 230.

²³⁵ SEGUNDO, 1978, p. 230.

cancerosa”.²³⁶ Deste modo, a vitória universal de Cristo se converte, ainda que contrariamente à lógica evangélica, em ideais de exclusão e separação. Isto é, a saída é o esquecimento das massas não atingidas pela mensagem universal. Do ponto de vista prático, isto provocou o ideal de que “o fim (absoluto) justifica (todos) os meios”.²³⁷ A exigências exacerbadas dos meios pastorais frente à missão “impossível” levou a cristandade ao longo da história aos meios mais inumanos possíveis para minimizar a contradição e equalizar a proporção entre seres humanos e membros da igreja.

A mensagem da fé cristã necessita considerar os mecanismos massivos presentes no seu discurso e no pensamento teológico desenvolvido pela intelectualidade eclesiástica. Sendo assim, a reflexão teórica da teologia, mesmo a acadêmica, é o primeiro passo para compreender o cativo que a própria teologia cristã criou para si a fim de solucionar o dilema da universalidade da mensagem cristã. Sendo assim, é possível sustentar que a reflexão teológica, crítica e acadêmica, é um tipo de discipulado. E este discipulado se apresenta na forma e no método de como se faz teologia e a relação que estabelecem com ideias condutas massinhas ou minoritárias. Para apresentar uma resposta bíblica e também uma hermenêutica para a questão Juan L. Segundo busca um exame nas Escrituras. Em diversos momentos a mensagem de Deus nos evangelhos parecem apontar para uma divisão entre “muitos e poucos”, embora o destino da mensagem seja universal. “Porque estreita é a porta, e apertado, o caminho que conduz para a vida, e são poucos os que acertam com ela” (Mt 7.14). “Porque muitos são chamados, mas poucos, escolhidos” (Mt 22.14). “E, então, se dirigiu a seus discípulos: A seara, na verdade, é grande, mas os trabalhadores são poucos” (Mt 9.37). “Não temais, ó pequenino rebanho” (Lc 12.32); Cristo veio para “dar a sua vida em resgate por muitos” (Mc 10.45).²³⁸

Juan L. Segundo ainda se dedica a fazer uma exegese do termo “graça”, praticamente ausente das falas de Jesus. Já em Paulo a ideia de que a vida cristã depende da Graça de Deus. A fé um dom gratuito de Deus (Rm 3.24, 4.16, Gl 1.15, Ef 2.5-8). Este dom torna as pessoas mais capazes de amar e de serem solidárias e a conviver fraternalmente em comunidade. Portanto, esta linguagem da graça está presente na comunidade cristã antes mesmo da fixação por escrito nos evangelhos sinóticos. Apesar disso o termo não aparece nas mensagens de Jesus nos evangelhos. A exceção é Lucas que emprega mais vezes o termo. Ainda assim, os textos traçam um paralelismo semântico com o termo extraordinário. Ou seja, que amor

²³⁶ SEGUNDO, 1978, p. 231.

²³⁷ SEGUNDO, 1978, p. 232.

²³⁸ SEGUNDO, 1978, p. 248.

cristão exige mais do que o cumprimento das leis veterotestamentárias. É um amor gratuito que se dirige para além dos seus, dos próximos, mas também aos inimigos²³⁹. E é explicado por Jesus da seguinte maneira: “Se amais os que vos amam, que graça há nisso? Porque até os pecadores amam aos que os amam. Se fizerdes o bem aos que vos fazem o bem, que graça há nisso? Até os pecadores fazem isso. E, se emprestais àqueles de quem esperais receber, que graça há nisso? Também os pecadores emprestam aos pecadores, para receberem outro tanto” (Lc 6.32-34 e também Lc 17.9). Em Mateus o termo é substituído por extraordinário ante as mesmas atitudes mecânicas e interessadas: “o que há nisso de extraordinário” (Mt 5.47).

Desta forma, a gratuidade do amor que Jesus fala exige o rompimento com a ideia e a crença de que simplesmente cumprir as leis basta para encontrar a salvação. Aliás, a salvação alcançada por Cristo acontece por meio de um fracasso, a cruz. Isto é loucura para o mundo (1 Co 1.18). A vitória de Cristo sobre o mundo é uma vitória qualitativa obtida mediante a um fracasso. Ela vitória teve um preço, a morte na Cruz. A cruz lembra este dilema na vida dos discípulos: “não pertencer ao *mundo* (Jo 15.19; 17.14), mas permanecer nele, amando esse mundo, que é a morada e a construção a humanidade (Jo 17.15; 17.18; 3.16)”²⁴⁰.

O discipulado, neste grau de exigência, nem sempre é alcançado por todos. Com isso, o seu papel se assemelha a de sal e fermento no mundo. Recuperando a inflexão acima referida a respeito do sal e do fermento, considera-se que estas analogias de Jesus também apontam atitudes minoritárias. E aqui abre-se um diálogo importante com a ideia de discipulado defendido pelo teólogo alemão Dietrich Bonhoeffer. Na obra “O discipulado”, Bonhoeffer já no prefácio pergunta-se sobre o dilema que se apresenta atual: se a ação salvífica e graciosa de Cristo alcança a todos como traduzir isto a todas as pessoas hoje, operários, trabalhadores, motoristas, agricultor, soldado... A pergunta a respeito do discipulado não levaria a um conflito “insuportável para dentro da existência da pessoa e do cristão que trabalham no mundo”²⁴¹, questiona Bonhoeffer. A premissa teológica com a qual o teólogo alemão coloca o tema do discipulado aproxima-se consideravelmente das reflexões do teólogo da libertação Juan L. Segundo. Como compreender o seguimento a Cristo nos moldes das sociedades de massa atuais, especificamente para o cidadão e o cristão “comum” situado na multidão das sociedades contemporâneas? “O cristianismo do discipulado de Jesus não seria assunto para um número por demais restrito de pessoas? Não seria ele um repúdio das

²³⁹ SEGUNDO, 1978, p. 250.

²⁴⁰ SEGUNDO, 1978, p. 251.

²⁴¹ BONHOEFFER, 2008, p. 7.

grandes massas, o desprezo dos fracos e pobres? (...) São poucos ou muitos os que pertencem a Cristo?”²⁴²

A resposta inicial que Bonhoeffer oferece a esta questão não soluciona de imediato o dilema. Ao contrário, o discipulado não pode prescindir da reflexão da fé diante da mais concretas situações da vida, ao mesmo tempo, em que se encarna na realidade humana.

Em nossos dias, parece tão difícil trilhar a senda estreita da decisão eclesial a passo firme, e, no entanto, permanecer com os fracos e sem-Deus em toda a amplitude do amor de Cristo para com todos os seres humanos, em toda a plenitude da paciência, da misericórdia, da “filantropia” de Deus (Tt 6.4)! Todavia, estas duas coisas devem ficar lado a lado; do contrário estaremos percorrendo caminho humano.²⁴³

Esta problemática encontra dilemas próprios no contexto protestante. A banalização da graça, da mensagem salvífica, que exime o crente de agir de forma distinta do mundo é o questionamento fundamental de Bonhoeffer. A graça barata é justamente a redução da mensagem salvífica à realidade do mundo, isto é, a massificação da graça. Neste sentido, a graça serve como argumento “irrefutável” para a igreja aceitar o mundo, sem ser nele sal, fermento ou luz. A igreja passa a viver no mundo prescindindo do discipulado. Ou ainda, da necessidade da conversão como um ato anti-massivo e de negação do mundo, que necessita ser diário. Ou seja, a conversão diária do crente. Isso significa ao mesmo tempo que o crente não pode apartar-se do mundo. Ao contrário, “renunciar a uma vida que se distinga do mundo”.²⁴⁴

A graça barata é a graça sem discipulado, Cristo sem a cruz. A preciosidade da graça se apresenta no seguimento a Cristo e por sujeitar o ser humano ao jugo do discipulado de Cristo. Exige, portanto, uma dupla atitude: agir de modo diferente do mundo, procurar demonstrar em ações e em amor esta graça ao mundo; de outro lado, não achar que é melhor que todos os outros, é se entregar completamente ao mundo e combater a massificação da fé e a graça barata, pois o mundo gradualmente se tornou cristianizado e secularizado. “A graça passa a ser propriedade do homem comum”.²⁴⁵

Por isso, Bonhoeffer entende que a graça e dom da fé nunca abandonam sua posição de última e derradeira palavra. A graça é sempre um produto fruto da encarnação de Deus no mundo e de seu amor ao ser humano. Jamais é produto humano. E ainda,

²⁴² BONHOEFFER, 2008, p. 7.

²⁴³ BONHOEFFER, 2008, p. 8.

²⁴⁴ BONHOEFFER, 2008, p. 10.

²⁴⁵ BONHOEFFER, 2008, p. 11.

Jamais se oferece como resultado conquistado que poderia ser colocado tao bem no como no fim, jamias se pode eliminar a caminhada do penúltimo ao derradeiro. A palavra permanece irreversivelmente o último, do contrário estaria reduzida a algo calculável, a uma mercadoria, e, com isto, despojada de seu caráter divino. A graça ficaria barata; não seria dádiva.²⁴⁶

Bonhoeffer tem consciência de que o discipulado implica em uma atitude minoritária. No entanto, junto com as massas, pela sua transformação em nome do amor e graça de Deus. Esta analogia cabe perfeitamente com o sal e o fermento. Ambos são fundamentais para se ter o pão. Somente o sal e o fermento podem transformar a massa insossa e estática em comida. E esta é a analogia para o entendimento da missão da igreja para o teólogo alemão. Cabe ainda conciderar que a analogia do fermento e do sal cabem diante da secularização da fé cristã, pois se contrapõem ao monasticismo. Isto porque apesar de ser inicialmente um protesto vivo contra a secularização da fé, contra o barateamento da graça, o apelo à vida monástica e o seguimento obediente do discipulado cristão transformou-se numa opção de realização pessoal, e que não poderia ser exigida da massa cristã.²⁴⁷

“Assim, a cada ataque renovado contra a secularização da igreja, podia-se apontar para a possibilidade da vida monástica dentro da mesma Igreja, ao lado da qual se justificava plenamente a outra possibilidade de caminho mais fácil”.²⁴⁸ O erro do monasticismo não está no fato de procurar um discipulado rigoroso, mas no entendimento que foi tomando como realização excepcional, de uns poucos. Estes poucos requeriam para si o mérito de seu esforço. Ou seja, agir de forma minoritária não é abandonar o mundo, é entregar-se completamente às mais básicas necessidades cotidianas. Do mesmo modo, o diálogo do pensamento de Juan L. Segundo com Bonhoeffer aponta para a cruz como elemento indispensável do discipulado. A cruz lembra ao cristão da necessidade de se dedicar e entregar aos problemas concretos que se vivencia no mundo. A cruz é paradigma da vida de fé e paradoxal para a reflexão da fé, pois, ao mesmo tempo, lembra do Cristo encarnado no mundo como também do fardo que teve que carregar por causa dos pecados do mundo. O discipulado sem a entrega completa à vida no mundo esquece-se da cruz como sinal impensável para a Igreja como transformadora do mundo. O lugar da Igreja é aonde está o humilhado, o oprimido.²⁴⁹

A alusão de Jesus aos discípulos como sal e terra do mundo, logo após o sermão da montanha (Mt 5.1-12), caracteriza os mesmo como um bem necessário ao mundo. E

²⁴⁶ BONHOEFFER, Dietrich. *Ética*. 7ª. Ed. São Leopoldo: Sinodal, 2005. p. 73.

²⁴⁷ BONHOEFFER, 2008, p. 13.

²⁴⁸ BONHOEFFER, 2008, p. 14.

²⁴⁹ BONHOEFFER, 2008, p. 65.

justamente a mensagem de que os mansos, os pobres, os que choram, os que sofrem é que herdaram o Reino dos Céus inverte a lógica do mundo, pois aí são considerados indignos e dispensáveis. Os discípulos como sal da terra são os que dão esperanças e sentido ao mundo massivo.

Assim, os discípulos não estão orientados apenas para o reino dos céus, mas lembrados de sua missão terrena. Como os que estão ligados unicamente a Cristo são enviados à terra de que são o sal. O fato de Jesus não designar-se a si mesmo como o sal, mas sim aos discípulos, significa que lhes confia sua ação na terra.²⁵⁰

Por isso, a centralidade do discipulado está em não pertencer a este mundo (Jo 15.17; 17.14), mas permanecer nele por amor à humanidade, pois o mundo é a morada e a construção da humanidade. Desta maneira, conclui-se...

a) que as exigências evangélicas são minoritárias são *minoritárias* por essência e definição; b) que esta característica as lança não rumo a pequenos interesses grupais, mas em direção à libertação da humanidade inteira, isto é, das massas; c) que esta libertação não consiste em destruir a proporção quantitativa entre massas e minorias (dado que ela trabalha igualmente dentro da vida cristã), e ainda menos em reduzir ao um nível mínimo de massivos as exigências evangélicas, para adquirir ou manter a adesão das massas a ela, e d) de que o projeto minoritário para as massas não consiste em impor, a estas, exigências elitistas ou em construir uma sociedade baseada em exigências minoritárias, mas em criar, para si e para outros, novas formas de energia que permitam as condutas, mecanizadas necessariamente, estabelecer a base para novas e mais criadoras possibilidades minoritárias em cada ser humano.²⁵¹

2.4 Considerações finais sobre os ingredientes teológicos

Prosseguindo nesta direção, a formulação de uma teologia preocupada com as questões ecológicas e de sustentabilidade da vida na Criação necessita conceber este ponto partida: o pobre, a pobreza não somente no sentido estritamente socioeconômico, mas de uma amplitude maior que envolve tanto de modo geral como define Boff: o planeta como o grande pobre no sistema capitalista, como de modo particular os meandros sociais de uma pobreza alimentar e de padronização de hábitos alimentares.²⁵² Estas, por sua vez, engendram a

²⁵⁰ SEGUNDO, 1978, p. 252.

²⁵¹ SEGUNDO, 1978, p. 253.

²⁵² Com a preocupação a respeito das gerações futuras, Leonardo Boff considera que não é possível separar injustiça social de injustiça ecológica. É preciso uma democracia social e planetária em conexão com a ecologia. Nesta, todos os seres do planeta são cidadãos, terão direitos. Abre-se então uma biocracia e uma cosmocracia. Da mesma maneira, a política se redefiniria na prática amorosa de tornar possível condições de vida e de dignidade para todos os seres, “realimentando aqueles fatores que mantêm o processo evolutivo aberto”. A função da economia ecológica nesta democracia seria a de fazer sintonizar a economia da terra com as dos seres humanos, procurando a sustentabilidade e a qualidade de vida tanto do ser humano quanto da natureza. BOFF, 1995, p. 207.

pobreza não somente como a de famintos ou com pouco acesso à comida, mas também o conjunto de pessoas com alimentação inadequada, com transtornos alimentares, obesidade etc. Este é o princípio ético que fermenta a reflexão teológica da libertação.

Deste modo, a tarefa da fé cristã em ser sal e fermento não pode atuar no mundo sem ser em meio à massa. Isto porque a justificação do pecador por meio da graça não prescinde, em momento algum, do discipulado. O discipulado lembra que o exercício da fé implica atuar no mundo. Diante da ideia de que apenas uma minoria é atingida de fato pela conscientização e que a massa segue a lógica do pensamento massivo do mundo certamente sobrevém a acusação de que esta reflexão teológica não combina com a Teologia da Libertação. O discipulado é a resposta mais plausível para a tentativa de elitização da teologia. O exercício da reflexão teológica acontece na vida comunitária, na luta pela libertação em meio ao povo, no cotidiano do discipulado. A reflexão teológica, por sua vez, é um exercício de discipulado, pois condena tanto o uso da mensagem cristã para meios massivos como o barateamento da graça e a adesão inconsequente ao mundo e à letargia da graça sem obras.

Desta maneira, a elaboração da reflexão deste capítulo apresenta os ingredientes que serão trabalhados na tese. De maneira especial, os primeiros ingredientes fornecem a contextualização teórica a respeito do tema da alimentação a partir das ciências sociais e antropológicas. Enquanto que os segundos ingredientes traçam análises históricas e contextuais a respeito do tema, delimitando campos de atuação a serem abordados. Por último, a combinação com a reflexão teológica como um ingrediente indispensável do debate fundamenta o método empregado. Nestes primeiros capítulos formulou-se o método de apresentação da tese por meio da receita.

A receita conta que o paladar é uma construção coletiva e é socializado por meio de tradições e saberes comuns a determinado grupo social. É uma narrativa social que transmite conhecimentos sociais que não são mensurados de forma exata. São saberes humanos que dependem da internalização da cultura local, da comunidade. Desta maneira, o modo de preparo da receita não pressupõe exatidão da reprodução da comida. Depende da qualidade dos ingredientes, que, por sua vez, estão relacionados com o clima, qualidade do solo, técnicas de plantio e colheita, transporte, armazenamento, etc. Por isso, “a variação é aceita e valorizada dentro dos parâmetros de aceitação tácita coletiva [...] A receita narra uma história que recupera a memória do que a comunidade elegeu como valor”.²⁵³

²⁵³ AMON, 2008, p. 17.

Sendo assim, o modo de preparo articula o conhecimento coletivo e simbólico acumulado com os avanços técnicos e científicos. Por isso, no próximo capítulo trataremos de aprofundar, num primeiro momento, o método teológico do ingrediente essencial do fermento e do sal. Em seguida, o método de análise antropológico bem como a apresentação de pesquisa de campo e bibliográfica acerca dos hábitos alimentares. Ou seja, articula-se, assim como ocorre na Teologia da Libertação, a fé experienciada no cotidiano com a análise e entendimento das estruturas massivas e opressoras da sociedade.

3 SOBRE O MODO DE PREPARO

- (1) *um encontro espiritual, vale dizer, uma experiência do Crucificado sofrendo nos crucificados.*
(2) *uma indignação ética pela qual se condena e rejeita tal situação como desumana que reclama superação;*
(3) *um ver atento que implica uma análise estrutural dos mecanismos produtores de pobreza-opressão;*
(4) *um julgar crítico seja aos olhos da fé seja aos olhos da sã razão sobre o tipo de sociedade que temos, marcada por tantas injustiças e a urgência de transformá-la;*
(5) *um agir eficaz que faz avançar o processo de libertação a partir dos oprimidos;*
(6) *um celebrar que é um festejar coletivo das vitórias alcançadas.*²⁵⁴

No arcabouço teórico apresentado nos capítulos sobre os ingredientes apresentou-se a delimitação teórica e conceitual com o qual formula-se o primeiro ponto da metodologia teológica empregada na tese. O primeiro passo da suspeita da realidade é, antes de tudo, uma premissa teológica. Por isso, o ingrediente da teologia tem como metáfora o fermento e o sal. A analogia elaborada por Juan L. Segundo acerca das massas e minorias estabelece o princípio discricionário da realidade, definindo, desta maneira, o ato primeiro da reflexão teológica como um interesse da fé e uma suspeita crítica a respeito da massificação não apenas do consumo orquestrada nas sociedades capitalistas. Especialmente na América Latina, com o intuito de livrar as massas do peso da opção relativa, do peso insuportável do inevitável risco do fracasso, ergue-se, por meio de uma “minoría heroica”, um código absoluto que aglutina e integra solidamente a sociedade. Isto significa dizer que há um processo de massificação das consciências e dos comportamentos, imperceptíveis num primeiro instante, mas que podem ser descortinados com interesse evangélico em favor dos oprimidos.²⁵⁵ Isto significa dizer que há um alargamento considerável da concepção de opressão e oprimido na perspectiva da Teologia da Libertação. Expressa nas clivagens da Teologia da Libertação, o debate a respeito da sustentabilidade social e ecológica das sociedades, a análise da alimentação pela ferramenta da socioantropologia rearticula a perspectiva ecológica da Teologia Latino-americana.²⁵⁶

²⁵⁴ BOFF, Leonardo. *Quarenta anos da Teologia da Libertação*. 2011. Disponível em: <<https://leonardoboff.wordpress.com/2011/08/09/quarenta-anos-da-teologia-da-libertacao/>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

²⁵⁵ SEGUNDO, 1978, p. 224s.

²⁵⁶ KERBER, 2006. p. 45s.

3.1 Considerações iniciais sobre o modo de preparo

Neste capítulo, assim como na receita, estão os momentos de se avaliar os ingredientes e como eles afetarão a qualidade do produto final. Compreende aos momentos primeiro e segundo do método teológico. Compreendendo a alimentação como constituidora da cultura dos grupos humanos, o objetivo deste capítulo é estudar as inter-relações entre os hábitos alimentares e outras estruturas da sociedade contemporânea.²⁵⁷ Os ideais estéticos sobre os corpos, por exemplo, possuem uma relação muito próxima com as dietas, tendências alimentares marcadas por um conjunto de valores, às vezes contraditórias, antinômicos, como as noções de saudabilidade/beleza *versus* prazer/sabor e economia *versus* extravagância), rotina/tradição *versus* variedade/novidade; e ainda, as tendências relacionadas a sustentabilidade e ética.²⁵⁸ Consequentemente revela muito sobre as relações de gênero e também sobre sexualidade. A proximidade entre sexualidade e comida bem como a sua simbologia mitológica é muito bem apresentada por densos trabalhos antropológicos como o *Cru e o Cozido* de Claude Lévi-Strauss²⁵⁹ ou de Mary Douglas. Estas noções colaboram para compreender a alimentação no Brasil, ainda muito marcado por pesquisas localizadas e bastante específicas a determinados grupos sociais, como as comunidades religiosas de matriz afro-brasileira.²⁶⁰ Do mesmo modo, o médico e estudioso da fome no Brasil e no mundo, Josué de Castro, mostra como a fome e as dietas historicamente são marcadas por interesses

²⁵⁷ Neste ponto, os momentos dois e três do círculo hermenêutico, Juan L. Segundo menciona a sociologia de Marx Weber para basear sua análise sociológica “sobre a relação necessária que deve existir entre as formas econômicas e as culturais, entre a estrutura e a superestrutura. Weber trata concretamente de mostrar, com sua análise, duas coisas: a *necessidade* e as *possibilidades* de levar adiante a análise da superestrutura cultural da sociedade moderna, da, por uma parte, a *relativa* independência dos elementos de uma superestrutura complexa com respeito à produção econômica imediatamente existentes e, dada, por outra parte, a *relativa* influência dessas formas superestruturais para adaptar as atitudes humanas a um determinado modo de produção”. (SEGUNDO, 1978, p. 25).

²⁵⁸ BARBOSA, Lívia. As Tendências da Alimentação. In: MADI, Luis Prado et al. *Brasil food trends 2020*. São Paulo. Ed: Fiesp-Ital, 2010. p. 39-48.

²⁵⁹ LÉVI-STRAUSS, 1991.

²⁶⁰ NADALINI, Ana Paula. *Comida de Santo na Cozinha dos Homens: Um Estudo da Ponte entre Alimentação e Religião*. Dissertação (Mestrado em História) - Curso de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Paraná: Curitiba, 2009.

(geo)políticos.²⁶¹ O mesmo pode ser verificado no estudo sobre os processos de padronização e globalização/*mcdonaldização*.²⁶²

Sem deixar de pensar no contexto próximo far-se-á uso da pesquisa sobre hábitos alimentares na EST descrita mais adiante. E não menos importante, a compreensão da teologia como fermento, a partir das releituras e interpretações da tradição da fé cristã e sua perspectiva libertadora e congregacional. A ritualidade da qual a alimentação está entremeada fornece muito dos elementos religiosos imbricados na concepção dos hábitos alimentares. Diante disso, a questão é entender os aspectos comensais na sociedade atual.

A ideia do modo de preparo constitui-se como uma forma de análise da realidade. Por isso, apresentar-se-á neste capítulo a metodologia teológica. De forma subsequente uma reflexão metodológica a respeito do instrumento de análise da questão da alimentação. Nesta direção, a organização do debate dos ingredientes apresentados no capítulo anterior. Apropriase e desenvolve-se, deste modo, o conceito de espaço social alimentar. Para tanto, as formulações de uma socioantropologia da alimentação como base teórica para a fundamentação da coleta e análise de dados de uma pesquisa a respeito da alimentação produzida na EST, bem como a definição metodológica que a teologia faz uso para entender e interpretar a realidade.

Desta maneira, este capítulo estrutura-se pela exposição das metodologias teológica e socioantropológica da alimentação. O modo de preparo teológico organiza-se à guisa de metodologia da Teologia da Libertação. Para tanto, um diálogo com o método de análise da alimentação como campo de estudo amplo e complexo. Por isso, o modo de preparo socioantropológico é a elaboração de análise da realidade bastante recente, ainda em processo de avaliação e evolução. Apesar disso, permite uma interlocução profícua com o sistema dialógico da Teologia da Libertação, mais especificamente com a teologia de Juan L. Segundo. Após o debate a respeito dos modos de preparo, a maneira como lidaremos com os ingredientes e de como serão usados para ler a questão da alimentação, passaremos a apresentação da pesquisa empírica realizada na EST acerca dos hábitos alimentares, bem

²⁶¹ Na obra *Geografia da fome*, Josué de Castro traz uma pesquisa detalhada sobre a realidade de fome crônica e subnutrição da população brasileira a partir do contexto das regiões do território nacional. Isso em finais da década de 1940. Como médico, Josué de Castro constatou que a população das regiões Norte e Nordeste do Brasil vivia em uma constante carência de proteínas, vitaminas e minerais. Não só do Norte e Nordeste, mas de todo o território nacional. Para Josué de Castro, 70% da população nacional vivia em estado de carência (insegurança) alimentar. CASTRO, 1992, p. 42s.

²⁶² SANTOS, Carlos R. A. O império McDonald e a mcdonaldização da sociedade: alimentação, cultura e poder. In: SEMINÁRIO FACETAS DO IMPÉRIO NA HISTÓRIA, 1, Curitiba. *Anais do Seminário Facetas do Império na História*. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2006. Disponível em: <<http://people.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf>>. Acesso em: 15 abr. 2015.

como a exposição de conclusões extraídas da mesma. Os dados produzidos embasarão as análises socioantropológicas e simbólicas sobre os hábitos alimentares, em diálogo com os passos metodológicos do círculo hermenêutico.

3.2 Modo de preparo teológico

A delimitação da pesquisa, a construção da nossa tese, orienta-se pelo método do círculo hermenêutico. Por isso, a apresentação da tese seguirá a lógica do referido método teológico. De maneira crítica, a aplicação reflexiva e metodológica das mediações definidas pela Teologia da Libertação. Feitas estas considerações, o uso da receita como itinerário simbólico da tese pretende trazer para o mundo do cotidiano a reflexão teológica, levando em consideração que alimentos e alimentação estão entre as coisas mais triviais da vida humana. Nem por isso, menos ricas de significado.

Nos parece possível estabelecer uma relação entre a metodologia de nossa tese com a receita: partir da realidade concreta, de seus diversos âmbitos e da análise dos mesmos (lista de ingredientes e verificação de sua disponibilidade e qualidade), para depois refletir criticamente sobre o modo de pensar de como este conhecimento se deu até então. Imaginar como este modo de pensar se configura nas relações humanas e ainda repensar novas maneiras de interpretar (novos modos de preparo). Em perspectiva teológica, este percurso parece bastante plausível: a fome e o pressuposto ético de se elaborar algo para comer, não sozinho mas em grupo, move a pessoa a se interessar a pôr em prática uma receita.²⁶³

O interesse pela receita na Teologia da Libertação vem antes, é o compromisso com o amor ao próximo e luta por libertação. É o interesse de compreender a relação do projeto histórico do cristão e das comunidades cristãs estão comprometidos, minoritário por certo, “no sentido de construir um novo futuro para o homem e, por outro lado, os recursos oferecidos pela linguagem teológica para esta tarefa”.²⁶⁴

²⁶³ “‘Saber por saber: isso é inumano...’ A tarefa do professor é a mesma da cozinheira: antes de dar faca e queijo ao aluno, provocar a fome... Se ele tiver fome, mesmo que não haja queijo, ele acabará por fazer uma maquina de rouba-los. Toda tese acadêmica deveria ser isso: uma maquina de roubar o objeto que se deseja...”. ALVES, Rubem. *A arte de produzir fome*. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/sinapse/ult1063u146.shtml>>. Acesso em: 20 abr. 2015.

²⁶⁴ ALVES, Rubem. *Da esperança*. Campinas: Papirus, 1987. p. 89.

3.2.1 Método da Teologia da Libertação

A proposta que tentamos delinear se constitui seguindo a metodologia do hermenêutica de Juan L. Segundo e da Teologia da Libertação. A perspectiva de uma Teologia da Libertação que expandiu seus horizontes no que diz respeito à mediação analítica. Ou seja, compreendeu que o referencial sociológico, especialmente marxista, não tem alcance suficiente para responder a complexidade de perguntas e suspeitas que a realidade de oprimido interpela à fé e à teologia.²⁶⁵ Com isso, após a suspeita, das perguntas à realidade, questiona-se como a religião ou capitalismo como religião do consumo constroem significados para a alimentação. A questão que se coloca neste momento é como as representações simbólicas a respeito da alimentação, especialmente, em relação às globalizações dos gostos alimentares são construídos ideologicamente. Neste sentido, a título de exemplificação, a antropóloga inglesa Mary Douglas apresenta a ideia de que os hábitos contemporâneos são permeados por significações simbólicas, que, em seu transfundo, denotam noções de pureza e impureza.²⁶⁶ De algum modo a simbologia religiosa contribui para a definição dos hábitos alimentares. Diante disso, faz-se necessária o estudo de pesquisas sobre os hábitos alimentares. Apesar de poucas as pesquisas sobre os hábitos alimentares, compreender a alimentação se estabelece como ponto essencial do objetivo em tela, qual seja, a análise de pesquisas sobre alimentação tanto a nível local, regional como nacional.

Propõe-se, desta maneira, uma análise da questão da alimentação a partir da hermenêutica da Teologia Latino-americana da Libertação. A hermenêutica da Teologia da Libertação bebeu fontes variadas da filosofia contemporânea. De forma especial, os filósofos existencialistas do século 20 como Martin Heidegger e Hans-Georg Gadamer que desenvolveram o que se denominou de filosofia da linguagem; estes foram pano de fundo filosófico, hermenêutico, de destaque na metodologia da Teologia da Libertação. De igual modo, a hermenêutica de Rudolf Bultmann também exerce grande influência no pensamento de Juan L. Segundo. Não somente no caso deste autor, mas de boa parte da Teologia Latino-americana. John Goldingay entende que, partindo da concepção de Bultmann de que a leitura da Escritura está inscrita no contexto de algum compromisso, seja ele reacionário, reformista ou revolucionário, a hermenêutica da Teologia da Libertação compreendeu fundamentalmente que todo processo interpretativo parte da realidade. Mais do que isso, a abertura do leitor, de

²⁶⁵ FERNANDES, 1987, p. 6. SCANNONE, 1986, p. 145.

²⁶⁶ DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu*. Lisboa: Edições 70, 1991. p. 38s.

si mesmo, para com o texto não é meramente uma questão da mente/intelecto, mas da vontade e ação.²⁶⁷

É o que a Teologia da Libertação denominou como “ato segundo”. Toda teologia é contextual, pois está intimamente ligada às duas principais perguntas da vivência de fé; que são as perguntas pela vida e pelos desafios enfrentados pela comunidade cristã em seu testemunho do Reino.²⁶⁸ Esta proposta se constrói com o entendimento da necessidade de libertação da própria teologia que se fazia na América Latina. Uma teologia que fosse autocrítica e crítica da prática da igreja cristã. Fundamentou-se no referencial marxista de práxis, que além de analisar a realidade de opressão no mundo procura transformá-lo, compreende a capacidade do agir na História do ser humano e do próprio Deus. Em suma, é a busca por sentidos na libertação.²⁶⁹

Desta maneira, o fazer teológico da libertação configura-se da seguinte forma:

A distinção entre os dois momentos (ato primeiro e ato segundo) é um ponto-chave no método teológico, isto é, no procedimento (método, do grego *hódos*, caminho) a ser seguido para uma reflexão à luz da fé. [...] No ponto de partida de toda a teologia encontra-se o ato de fé. Não, porém, como simples adesão intelectual à mensagem, e sim como acolhida vital do dom da Palavra escutada na comunidade eclesial, como encontro com o Senhor, como amor ao irmão. [...] A teologia, *como reflexão crítica* à luz da Palavra acolhida na fé sobre a presença dos cristãos no mundo, deve nos ajudar a ver como se estabelece a relação entre a vida de fé e as exigências de construção de uma sociedade humana e justa.²⁷⁰

Nesta direção, ao reler a mensagem da Teologia da Libertação, Gutierrez apresenta que o momento do surgimento da mesma é, em nível mundial, a irrupção do pobre. Este processo não cessou, ainda está a acontecer. Por isso, a preocupação não é somente com problemas sócio econômicos, como muito se imagina a respeito da mediação da TdL. Esta realidade complexa se estabelece como um desafio hermenêutico que conduz a uma releitura da Bíblia, do seguimento a Jesus. Para tanto, faz-se premente apresentar como eixo fundamental da fé cristã a opção pelos pobres, como amor de Deus a todas as pessoas

²⁶⁷ GOLDINGAY, John. Marx and the Bible: The Hermeneutics of Liberation Theology. *Horizons in Biblical Interpretation*, v. 4, p. 133-161, 1982. p. 134s. “Rudolf Bultmann has already emphasized that tentative preliminary understandings of this kind are thus the way one opens oneself to the biblical text. Liberation theology adds to this the further insight that one’s opening of oneself to the text is not merely a matter of the mind but of the will and deed. It is not merely possible, preferable, or dangerous to be influenced in the way one reads the Bible by the way one lives. It is inevitable; this is simply a feature of human understanding in any sphere. Any reading of scripture takes place against the background of some commitment, ‘reactionary, reformist, or revolutionary’; so what is important is to be self-conscious about one’s bias - rather than pretending to speak from ‘some sort of ideologically aseptic environment’ - and to be self-critical about it.”

²⁶⁸ GUTIÉRREZ, Gustavo. *Teologia da libertação: perspectivas*. Petrópolis: Vozes, 1975. p. 24.

²⁶⁹ GUTIÉRREZ, 1975, p. 20ss.

²⁷⁰ GUTIÉRREZ, 2000, p. 19s.

abandonadas e marginalizadas. O amor de Deus se destina a todas as pessoas, como sociedade, mas também é individual, com todas as necessidades particulares de uma pessoa. Isso muda o enfoque da pobreza para a responsabilidade social e pessoal com o pobre. Releitura da realidade atual. É preciso ver a história a partir de seu avesso, da cruz de Cristo, das vítimas.²⁷¹

Na esteira da reflexão teológica latino-americana o marco teórico e metodológico pelo qual se delineará a presente pesquisa apropria-se da concepção elaborada por Juan Luis Segundo por “círculo hermenêutico”. É importante, antes de mais nada, entender que a Teologia da Libertação, de modo geral, desenvolveu uma compreensão metodológica que compreendia a necessidade da mediação da realidade para se refletir teologicamente. Apesar de haver o entendimento de que a teologia participa conjuntamente da leitura da realidade, pois o seu *objeto material* trata de “Deus e tudo o que se refere a ele, isto é, o mundo/universo: a criação, a salvação e tudo o mais”,²⁷² em termos metodológicos, de acordo com Clodovis Boff, a *matéria* que deve ser trabalhada teologicamente é oferecida pelas ciências do social. Ou seja, no âmbito da Teologia da Libertação, as ciências sociais são uma mediação necessária da realidade social e política (*mediação socioanalítica*). Portanto, a metodologia da Teologia da Libertação, subentendida como teologia do político, de acordo com Clodovis Boff, está baseada num tripé: a) mediação analítica; b) mediação hermenêutica e; c) mediação prática.²⁷³

A mediação *analítica* trata de entender a realidade social. Procura entender porque o oprimido é oprimido. Daí a necessidade do referencial das ciências sociais, pois fornecera as condições concretas de se compreender, antes mesmo de se perguntar o que significa a opressão aos olhos de Deus, a base sob a qual repousa a opressão real e quais são as suas causas. A *mediação hermenêutica* é propriamente teológica: interpretação da realidade à luz da fé.²⁷⁴ É analisar os dados da realidade recolhidos por meio das ciências sociais. Para

²⁷¹ GUTIÉRREZ, Gustavo. Situación y tareas de la teología de la liberación. *Revista Latinoamericana de Teología*, v. 50, p. 102-116, 2000. p. 105s.

²⁷² BOFF, Clodovis. *Teoria do método teológico*. Petrópolis: Vozes, 1998. p. 43.

²⁷³ “La elaboración de la teología de la liberación se desarrolla em tres momentos fundamentales, que corresponden a los tres tiempos del conocido método pastoral: ver, juzgar o obrar”. BOFF, Clodovis. *Epistemología y metodología de la teología de la liberación*. In. ELLACURÍA, Ignacio; SOBRINO, Jon (orgs.). *Mysterium liberationis*. Madrid: Trotta, 1990. p. 79-114, à p. 101.

²⁷⁴ BOFF, 1990, p. 101.

Clodovis Boff as mediações socioanalítica e hermenêutica designam o conjunto dos meios que o pensamento teológico emprega para captar o seu objeto.²⁷⁵

A mediação *prática* acompanha todo o processo de elaboração teológica, como ato primeiro como acentua Juan L. Segundo, pois é da prática (vida eclesial) que a teologia surge e para ela novamente se volta. A “volta à ação” designa o ponto convergente da Teologia da Libertação (política no compreender de C. Boff) com a transformação da realidade, para a práxis da fé.²⁷⁶ A pergunta pela práxis está no princípio da Teologia da Libertação segundo João B. Libânio.

A práxis pastoral, cultural, política, social libertadora levanta questões diretamente às formulações, interpretações, compreensões até então dadas pela revelação cristã. Esta prática libertadora entende-se unicamente pela confluência de três fatores: uma situação de opressão, práticas sociais libertadoras e a presença da Igreja no coração dessa dupla realidade.²⁷⁷

Vitor Westelle, em análise a respeito da concepção de práxis da Teologia da Libertação, define o conceito nos seguintes termos:

[...] A práxis em todos os seus níveis apresenta-se como a “toma de cuerpo de la fe”, a reflexão crítica sobre a práxis (como fé) é a tarefa própria da teologia. A realidade em que a práxis se inscreve é o “texto” primeiro sobre o qual o cristão deve refletir (37). Esta reflexão, uma vez que só pode articular-se a nível ideológico (tanto discursivo, na teologia, quanto institucional, na prática eclesial), passa a ser ela própria um elemento da práxis. E à medida em que, através da práxis, a história é transformada, o próprio “texto” também se transforma fazendo com que a reflexão jamais perca seu aspecto dinâmico e criativo. [...] A fé então não se esgota na práxis, pois ela é a causa formal dessa práxis.²⁷⁸

A ideia de práxis antepõe-se como princípio originário do círculo hermenêutico da Teologia da Libertação. Tal formulação, compreendida por Libânio, surge das perguntas sobre a realidade. Estas perguntas devem ser concretas, problematizadoras, oriundas do presente e do cotidiano, e imbricado a isso a interpretação bíblica é mutável, logo, histórica e necessária. Por isso, a Teologia da Libertação necessita servir-se de diferentes instrumentais, oriundo de outros saberes, como a Filosofia, a Antropologia social e cultural, a Psicologia, a

²⁷⁵ BOFF, 1990, p. 107. “Uma vez entendida a realidade do pobre é preciso se perguntar: o que diz a palavra de Deus sobre isto?”

²⁷⁶ BOFF, 1990, p. 112s.

²⁷⁷ LIBÂNIO, João Batista; MURAD, Afonso. *Introdução à teologia: perfil, enfoques, tarefas*. São Paulo: Loyola, 1996. p. 171.

²⁷⁸ WESTHELLE, Vitor. Pressupostos e implicações do conceito de práxis em Hugo Assmann. *Estudos Teológicos*, v. 21, n. 1, p. 7-31, 1981. p. 23.

História, a Economia e todas as formas de conhecer e que podem muitas extrapolar as ciências.²⁷⁹

O diálogo com várias ferramentas de análise é necessário, de acordo com João B. Libânio, para se explicitar os mecanismos de inculcação de elementos ideológicos e massivos, que são complexos e, por vezes, demasiadamente sutis. Isto é, o processo perverso de opressão e de empobrecimento não é derivado exclusivamente de calamidades imprevisíveis, de carência de recursos ou de fatores biológicos. Antes,

Sustenta-se numa ideologia (forma de pensar parcial, veículo de interesse da classe dominante) que encontra formas de expressão na religião, nos *hábitos sociais*, na escola e nos *meios de comunicação de massa*. Nesse contexto, a hermenêutica teológica assume, em primeiro lugar, função *desideologizadora*. Ajuda a remover as inferências da ideologia dominante, que entrou no discurso cristão. Realiza-se a “libertação da teologia”, tarefa preconizada por J. L. Segundo. Em segundo lugar, a fé se faz práxis humanizadora, criadora de relações sociais mais justas e fraternas, por meio da teologia da libertação e da prática libertadora.²⁸⁰

Entendido desta maneira, entende-se que o método da Teologia da Libertação ocorre de forma circular. Sempre o ponto de partida é o de chegada, que se transforma em ponto de partida novamente por meio da práxis libertadora. Esta é sempre movida pelo ímpeto ético da fé no Cristo Libertador. O ponto de partida converte-se em compromisso com a realidade humana, compromisso de transformar o mundo para que seja mais humano. Em Juan L. Segundo, o círculo hermenêutico consiste na interdependência entre a interpretação continuamente renovada da Escritura, e também as novas perguntas que são suscitadas pela prática histórica. Trata-se, portanto, de uma espiral que prevê a necessidade de se aproximar da verdade, sem ser possível chegar a uma interpretação plena e definitiva.²⁸¹ Este círculo hermenêutico não se constitui numa trajetória perfeitamente circular, de forma homogênea. As relações que constituem o círculo hermenêutico possuem caráter eminentemente dialético. Configura-se “numa relação tensa, crítica e até dramática e que se faz sob o governo de um termo – o reitor do ritmo dialético”.²⁸²

²⁷⁹ LIBÂNIO, 1996, p. 360.

²⁸⁰ LIBÂNIO, 1996, p. 338. Grifo nosso.

²⁸¹ MURAD, Afonso. A ‘Teologia inquieta’ de Juan Luis Segundo. *Perspectiva Teológica*, v. 26, n. 69, p. 155-186, 1994. p. 160s.

²⁸² BOFF, Clodovis. *Teologia e prática: teologia do político e suas mediações*. Petrópolis: Vozes, 1993. p. 243.

3.2.2 *Círculo hermenêutico*

É justamente nesta direção de círculo hermenêutico que Juan L. Segundo constrói uma proposta metodológica para a reflexão acadêmica da Teologia da Libertação. Sua proposta contribui para definirmos, de antemão, que a Teologia da Libertação não parte da análise da realidade social como objeto da teologia. Esta é uma das principais acusações contra a Teologia da Libertação: que seu objeto não é Deus ou que seu ponto de partida não é a Revelação, mas o pobre ou própria teoria social que utiliza (a realidade social). Ao contrário, o círculo hermenêutico de Juan L. Segundo tem o intuito de não se confundir a fé, a religião, com a ideologia. De libertar a teologia para que se dê conta da inconsciente função ideológica da religião na América Latina. Por isso, “a teologia a menos que compreenda os mecanismos ideológicos da sociedade, em lugar de passa a Palavra de Deus do rascunho a limpo, é um inconsciente porta-voz das experiências e idéias das classes dominantes”.²⁸³

Juan L. Segundo entende que o caráter circular da interpretação da Teologia da Libertação significa que a cada nova realidade é preciso interpretar novamente a revelação de Deus, a modificar, com ela, a realidade. Depois disso, interpretar novamente. Para que o círculo hermenêutico ocorra é necessário que o próprio modo de interpretar mude de acordo com os problemas. Aí que reside a grande virtude da hermenêutica da libertação: não é dogmática muito menos estática. Com isso, a “libertação não pertence tanto ao conteúdo quanto ao método que se usa para fazer teologia frente à nossa realidade”.²⁸⁴

O círculo hermenêutico é composto por quatro momentos, não podendo prescindir da suspeita e das perguntas acerca da realidade e também da profundidade de uma nova interpretação da Bíblia. O *primeiro* ponto deste círculo é a suspeita. É questionar a realidade a partir da nossa experiência de fé. É desejar a mudança tal qual se percebe na pedagogia freiriana com o descontentamento com a opressão, pois parte de um ímpeto ético a favor do oprimido.²⁸⁵ O *segundo* momento deste círculo é a aplicação de toda esta suspeita ideologia a toda superestrutura, bem como à teologia como justificadora das opressões.²⁸⁶

²⁸³ SEGUNDO, 1978, p. 45.

²⁸⁴ SEGUNDO, 1978, p. 11.

²⁸⁵ FREIRE, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. 17^a. ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987. p. 16. “Mais uma vez os homens, desafiados pela dramaticidade da hora atual, se propõem, a si mesmos, como problema. Descobrem que pouco sabem de si, de seu “posto no cosmos”, e se inquietam por saber mais. Estará, aliás, no reconhecimento do seu pouco saber de si uma das razões desta procura. Ao instalar-se na quase, senão trágica descoberta do seu pouco saber de si, se fazem problema a eles mesmos. Indagam. Respondem, e suas respostas os levam a novas perguntas.”

²⁸⁶ SEGUNDO, 1978, p. 11s.

Num *terceiro* momento o próximo passo é a suspeita dirigida à interpretação. Se a teologia serve para escamotear mecanismos ideológicos de opressão, a hermenêutica que provem desta teologia não tem condições de tomar em consideração dados importantes para se experimentar um novo fazer teológico. Há neste ponto o desejo de colocar a teologia a serviço da comunidade oprimida. Por isso, trata de colocar a hermenêutica teológica a serviço da libertação. Isso somente é possível se se afastar de concepções universais e generalizantes, ou ainda supostamente neutras a respeito de Deus e de outros dogmas teológicos. Para exemplificar o círculo completo Juan L. Segundo menciona a teologia negra do norte-americano James Cone. Especificamente neste ponto demonstra que a interpretação se desenrole de modo de que a comunidade oprimida adquira consciência de si mesma como: “povo em busca de novas maneiras de falar de Deus que exaltem sua *autocompreensão*”.²⁸⁷

Com uma nova hermenêutica decididamente vinculada a uma realidade concreta, à específica comunidade oprimida, o círculo se completa no *quarto* momento. Momento este que remete à forma como Cristo, por exemplo, se encarna na realidade concreta do povo de Deus hoje. Uma vez mais James Cone fornece o significado deste momento: “como teólogo negro, me interessa saber o que a revelação de Deus significa aqui e agora, enquanto a comunidade negra participa da luta pela libertação”.²⁸⁸ Desta forma, o principal valor em reinterpretar as Escrituras consiste em “redescobrir o princípio pedagógico que preside a todo o processo de revelação: Deus mesmo aparece diferente segundo as diferentes situações de seu povo”.²⁸⁹

Compreendida dessa maneira, o círculo hermenêutico tem o propósito também de dialogar com o homem de hoje. Aliás, Juan L. Segundo esforça-se em uma coletânea em construir este diálogo entre o “O homem de hoje diante de Jesus de Nazaré”. Nesta perspectiva, a teologia de modo geral – e a cristologia em particular – deve construir em sua metodologia as condições para que este diálogo aconteça. As razões para isto são duas: primeiro porque o discurso teológico precisa ser compreensível e ser plausível para qualquer pessoa, considerando que a teologia tem a tarefa de compreender as possibilidades da revelação de Deus. Em segundo, porque o sentido autêntico da revelação se dá a conhecer, ou é percebido pelo homem, tão somente na vida humana concreta. Isto é, na vida concreta das comunidades. De algum modo, a proposta de Juan L. Segundo é elaborar *anti*-cristologias, não no sentido de anti-cristos, mas de reflexões cristológicas “que libertem Cristo de todas as

²⁸⁷ James Cone apud SEGUNDO, 1978, p. 37.

²⁸⁸ James Cone apud SEGUNDO, 1978, p. 40.

²⁸⁹ SEGUNDO, 1978, p. 40.

falsas pretensões dos homens, e certamente dos cristãos, de se apoderar dele, de enclausurá-lo em categorias universais, de tirar dele sua mordência e seu escândalo e esvaziar sua cruz”.²⁹⁰

Por causa do diálogo crítico de Juan L. Segundo com as ciências sociais, do debate entre fé e ideologia, uma constante em suas obras, e, especialmente, o alargamento da gama de possibilidades para o uso de ciências como a antropologia, por exemplo, este autor da Teologia da Libertação nos fornece um percurso metodológico significativo e produtivo para nosso intento: construir uma reflexão teológica da libertação a partir da alimentação. Neste sentido, o primeiro e o segundo passo do círculo hermenêutico apresentados por Juan L. Segundo estão estreitamente vinculados com a desconstrução do pensamento hegemônico e massivo. Pois, “ainda que todo pensamento especulativo esteja condicionado a uma realidade mais decisiva e concreta (geralmente econômica), este condicionamento se torna mais poderoso e evidente quando se trata de um pensamento destinado a incorporar-se à falta de consciência e à conduta massivas”.²⁹¹ Deste modo, torna-se um problema metodológico essencial à reflexão teológica a formulação da mesma, destinada, antes de tudo, às “minorias”, as quais supõe-se ser fundamentais na fermentação e conscientização das massas. Portanto, na sua libertação. Ou seja, a reflexão teológica destina-se à construção de uma minoria que elabore pensamentos “massivos” de libertação. Com isso, o grande problema a ser enfrentado pela teologia, pois a passagem do pensamento minoritário e “contracorrente” ao massivo, não é meramente uma questão gradual e numérica. Exige bem mais do que *alfabetização*. Exige-se a conscientização. E conscientização é bem mais do que possuir uma capacidade: saber ler e escrever, mas é um processo indefinido que traz como um de seus produtos a percepção de que a pessoa é um sujeito histórico e não mais um objeto manipulável em meio à massa.²⁹² Esta conscientização tem duas características fundamentais:

À medida em que se adquire e se aceita a condição de sujeito histórico, aumenta a complexidade da vida, multiplica-se a resistência da sociedade e, com ela, os perigos e sanções que provêm do sistema social e tendem a perpetuá-lo e a coisificar seus membros. Em segundo lugar, o exercício da nova capacidade, longe de facilitá-la – como um hábito – a complica e a dificulta. Quanto mais consciência se adquirir, mais difícil se torna se traduzir suas exigências crescentes na complexa e objetiva realidade social. É uma corrida encosta acima.²⁹³

²⁹⁰ SEGUNDO, Juan Luis. *O homem de hoje diante de Jesus de Nazaré*. São Paulo, SP: Paulinas, 1985. v. 1. p. 6s.

²⁹¹ SEGUNDO, 1978, p. 226.

²⁹² FREIRE, 1987, p. 13s.

²⁹³ SEGUNDO, 1978, p. 11s.

Deste modo, este terceiro capítulo se refere à aplicação de toda esta suspeita ideológica a toda superestrutura, bem como à teologia como justificadora das opressões.²⁹⁴ Em se tratando da relação das metáforas das massas e das minorias proposta por Juan L. Segundo, tendo o exercício da reflexão teológica como o propósito de conscientização de uma minoria que serve como fermento para as práticas de libertação dos oprimidos, o debate teológico adquire um caráter de práxis transformadora. É central no pensamento de Juan L. Segundo a compreensão de que a reflexão teológica na TdL é em si um ato de transformação. Por isso, verifica-se nas reflexões deste autor uma teologia dinâmica, articulada entre a sistematização dogmática da encarnação e as questões existenciais dos interlocutores teóricos. Afonso Murad entende que há uma coerência muito sólida entre a proposta teológica que visa conduzir à maturidade cristã (conteúdo) e o método (forma) que Juan L. Segundo utiliza.²⁹⁵

Há um intento sério de articular racionalidade e fé, não a partir de uma pretensão intelectualista, mas fundamentalmente ética. Por isso que as perguntas de fundo, presentes praticamente em toda a sua obra, poderiam ser assim formuladas: como a fé cristã pode contribuir para um processo de humanização? Como a revelação de Deus vem em resposta a pessoas e grupos que eticamente estão optando por construir uma sociedade mais humana? O que a revelação e a fé trazem de novo e de Absoluto nesta relação? Como J. L. Segundo faz uma teologia para adultos e que leve à adulez, produz uma obra para leigos que não é uma mera vulgarização dos manuais de teologia, mas uma forma original de articular os dados da fé.²⁹⁶

Nesta direção, o propósito metodológico de Juan L. fornece à Teologia da Libertação elementos de uma perspectiva “antropológico-existencial” da liberdade humana e sua relação dialética com o determinismo, em face ao predominante foco político da teologia latino-americana até então. Por isso, fornece elementos teórico-metodológicos para compreender como a cultura no interior do inter-relacionamento de dois polos opostos: “a absolutização rotineira das condutas massivas e a relativização das condutas minoritárias”.²⁹⁷

Segundo faz uma iluminação crítica e interdisciplinar sobre a problemática massas-minorias. Fornece elementos teóricos para compreender como a cultura se constrói na inter-relação de dois pólos contraditórios: a absolutização rotineira das condutas massivas e a relativização criadora das condutas minoritárias. Ao apontar a contribuição das massas para as minorias, fornece preciosos pontos para compreender a questão dos agentes históricos de transformação social. A percepção da dialética massas-minorias ajuda a superar tanto o populismo quanto o vanguardismo e o elitismo. Além disso, ele considera o massivo e o minoritário não só como dimensões sociológicas, mas antropológicas. Por isso reconhece que não

²⁹⁴ SEGUNDO, 1978, p. 11s.

²⁹⁵ MURAD, 1994, p. 158.

²⁹⁶ MURAD, 1994, p. 159.

²⁹⁷ MURAD, 1994, p. 166.

existe uma só postura minoritária, mas que esta se aplica a vários campos específicos da atividade humana.²⁹⁸

À vista disso, a relação massas e minorias não está relacionada a apenas dimensões sociológicas, mas também antropológicas. Isso significa dizer que esta atua em diversos campos da atividade humana. Os mecanismos de liberdade são os mesmos e atuam individualmente como também na história. Diante disso, problematiza-se a liberdade de ação humana frente aos determinismos biológicos e culturais. Desta maneira,

A função da liberdade seria fazer entrar em ação um número sempre maior de determinismos, dando-lhes sentido de valor, e hierarquizando-os na medida das possibilidades que o contexto oferece, A liberdade abre caminho através dos próprios instrumentos de sua realização. Daí porque J. L. Segundo desenvolve, com maestria, a reflexão sobre a relação entre estrutura de significação e sistemas (mecanismos) de eficácia. E mais ainda, faz ver com realismo que existe em cada pessoa não somente um princípio pessoal de liberdade construtiva, mas também uma força de resistência, de tendência à reificação e às sínteses históricas fáceis e conservadoras. Por isso, a liberdade é compreendida não somente como dado, mas também como conquista constante.²⁹⁹

Nesta perspectiva, acentua-se na teologia de Juan L. Segundo que ela não pode estar dissociada da promoção da liberdade e do amadurecimento político do ser humano para sua vida no mundo. A compreensão do método teológico deste autor mostra que a exigência de uma fé madura, engajada e ativa na construção de uma sociedade mais humanizada. Uma fé que atue no mundo de modo a transformá-lo precisa estar ciente dos mecanismos ideológicos na própria maneira de compreender a fé. Com isso, é intencional o fato de colocarmos a mediação hermenêutica antes da mediação socioanalítica, pois preconizamos a explicitação do método teológico, ainda que seja tão somente evidenciá-lo num primeiro momento. O exercício hermenêutico, de releitura da tradição teológica, ocorrerá na interpretação das análises da mediação socioantropológica. Deste modo, ocorre a passagem do segundo para o terceiro momento do círculo hermenêutico. Tratamos agora, portanto, em apresentar o modo de preparo socioantropológico como construção particular de mediação socioanalítica da alimentação.

²⁹⁸ MURAD, Afonso. A Teologia Visionária. In: SOARES, Afonso Maria Ligorio (org.). *Dialogando com Juan Luis Segundo*. São Paulo: Paulinas, 2005. p. 95.

²⁹⁹ MURAD, 1994, p. 167.

3.3 Modo de preparo socioantropológico: o espaço social alimentar

O propósito desta segunda parte da receita, o modo de preparo prático, leva em consideração a analogia com a mediação socioanalítica. Este é o segundo passo do círculo hermenêutico. Enquanto que o modo de preparo teológico engloba a concepção fundante da pesquisa e fornece o método teológico de interpretação da fé, o modo de preparo socioantropológico refere-se àquilo que a Teologia da Libertação denomina de ferramenta de análise da realidade. Explicitar o modo como analisa e interpreta a questão da alimentação foi iniciado no capítulo com a apresentação dos ingredientes da pesquisa. Neste ponto, concebe-se a organização, o método de estudo e pesquisa em alimentação, sustentado no referencial dos ingredientes do capítulo 1, especialmente os primeiros ingredientes sobre a antropologia e alimentação (tópico 1.2). A segunda lista de ingredientes fornece o passo inicial de suspeita e de análise de dois alimentos da dieta humana contemporânea – carne e açúcar – que fornecem a compreensão dos dispositivos e mecanismos de massificação dos hábitos alimentares.

Portanto, a segunda lista de ingredientes é um produto dos estudos antropológicos e sociais. A aspiração deste momento é apresentar modo de investigação em alimentação. Para tanto, o debate estabelecido anteriormente fundamenta tal empreendimento teórico-metodológico.

3.3.1 *O campo de estudo da alimentação*

A alimentação e os hábitos alimentares são um objeto de estudo de extrema complexidade, pois envolvem diversos âmbitos da vida social como a economia, a nutrição, a saúde, agricultura, meio ambiente, sociedade, religião etc. Como discutimos no capítulo 1, o estudo da alimentação nasce dentro da antropologia como análise das culturas indígenas, especialmente. Como o desenvolvimento dos estudos antropológicos a alimentação deixou de ser campo exclusivo da antropologia. Passa a ser também objeto de estudo das sociedades modernas e apontam para os elementos culturais intrincados na trama sociais.

É preciso dizer, de antemão, que o tema da alimentação perpassa diversos campos e disciplinas científicas como Economia, Antropologia, História, Sociologia, Psicologia. Cada uma destas disciplinas produz, sob suas perspectivas de abordagem e enfoque, problemáticas e estudos sobre as tendências de consumo e as relações que daí se pode estabelecer como alimentação e saúde, alimentação e identidade cultural, alimentação e globalização, hábitos

alimentares entre muitos outros.³⁰⁰ Evidencia-se, portanto, que o tema da alimentação escapa a condicionamentos de campos da ciência, não ficando restrito exclusivamente à área da nutrição, por exemplo. A nutrição como disciplina científica tem um estatuto epistêmico que delinea a alimentação dentro do quadro biológico, quase que exclusivamente. Por isso,

Não comemos apenas quantidades de nutrientes e calorias para manter o funcionamento corporal em nível adequado, pois há muito tempo os antropólogos afirmam que o comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais, imbrica-se com a sociabilidade, com idéias e significados, com as interpretações de experiências e situações. Para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural.³⁰¹

Como se observou na compreensão de Claude Fischler, o fato de o ser humano ser onívoro faz com que a o ato de incorporação da comida seja carregado de significados. Ele transmite um senso de identidade. Desde aí é difícil definir este campo de estudo dada à sua complexidade e múltiplas interfaces. De outro lado, pode-se entender que é campo de estudo privilegiado para se analisar as relações humanas expressas em seus contextos sociais, políticos e religiosos.³⁰² Vincula-se fortemente estudos multidisciplinares e interdisciplinares. Deste modo, a fundamentação das pesquisas sobre alimentação constitui-se sobre o estudo das práticas alimentares. Ou seja, as práticas alimentares são essenciais para se compreender o significado da alimentação nos grupos humanos. Nesta perspectiva, considera-se que a alimentação é permeada por antinomias que funcionam como contraposições dialéticas da formulação discursiva a respeito do que é comestível nos grupos sociais. A novidade e tradição, saúde e indulgência, economia e extravagância, conveniência e cuidado podem ser listados. Por isso, o discurso a respeito da tradição/identidade; da saúde e do nutricional; do prazer; do estético; do que é relativo ao moderno e ao progresso; do exótico e da diferença ordenam, no interior das culturas, os consumos, as práticas e os valores que permeiam os comportamentos alimentares, e por outro os discursos publicitários. “Ambos se reforçam e são impulsionados reciprocamente, diante da ampliação das oportunidades de eleição alimentar que se mostram simultaneamente plurais e contraditórias [...]”.³⁰³

De acordo com Sidney Mintz a comida despertou o interesse pela diversidade de componentes culturais que desperta, todos entremeados na trama cultural de cada grupo

³⁰⁰ POULAIN, 2003, 246s.

³⁰¹ CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Fiocruz, 2005. p. 9-19, à p. 9.

³⁰² FISCHLER, 1995, p. 69s.

³⁰³ CANESQUI, 2005, p. 10s.

social.³⁰⁴ Como necessidade básica o comer desperta, segundo a principal aluna de Malinowsky – Audrey Richards, um impulso mais forte que o impulso sexual. Além disso, sugere a intuição para o ser humano que o fato de ser ingerida, entra em cada ser humano, é encarnada “a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos”.³⁰⁵

3.3.2 Sociologia da alimentação brasileira

Antes de prosseguir na perspectiva metódica antropológica é importante estabelecer breve digressão do estudo da alimentação entre autores brasileiros, com proeminência especial de Gilberto Freyre. Os estudos de Gilberto Freyre estão presentes inclusive na sua obra clássica “Casa grande e Senzala”. Nela o autor dedica especial espaço ao tema da alimentação analisando a contribuição das culturas indígenas e afro-brasileiras para a formação da diversificada culinária brasileira.³⁰⁶

Complexa e multifacetada, a abordagem freyreana da alimentação inclui uma miríade de aspectos: a relação de culinária com classe social; a análise do significado social das panelas, utensílios, recipientes, dos rituais religiosos, cantos dos pregões de vendedores, que acompanham o hábito de se alimentar; a proposta de uma “sociologia do doce” e de uma “geografia do doce”; a defesa da comida nacional; a denúncia do precário regime alimentar no Brasil Colônia; a alimentação dos animais; a relação entre culinária e medicina; a crítica à tendência de submeter os hábitos alimentares à ética do *just-in-time* e do *time is money*; a disseminação de palavras, ditos populares, poesia, ligadas à culinária; as múltiplas associações, de culinária a sexo ou a tempo agradável (“doce tarde de outono”).³⁰⁷

A alimentação tem papel destacado na formulação das reflexões de Gilberto Freyre sobre a cultura brasileira. Pode-se dizer que há 3 aspectos fundamentais onde relaciona a alimentação: a) o primeiro com a ideia de raça, desloca o debate acerca das diferenciações e superioridade racial para a cultura, em que pese a alimentação como característica

³⁰⁴ Interessante, como vimos no capítulo, Sidney Mintz inaugurou nos estudos da alimentação o estudo e a história de um alimento, o açúcar. De acordo com este antropólogo a alimentação e as diferenças que cada alimento tem nas mais variadas culturas é fruto de grande interesse e curiosidade. Atualmente proliferam uma enormidade de publicações acadêmicas e do mercado editorial que procuram traçar a história dos alimentos. É preciso fazer jus à literatura brasileira e lembrar da já mencionada obra de Gilberto Freyre sobre “A sociologia do açúcar” (FREYRE, 2007). Aliás é preciso também ressaltar o ineditismo das obras de Gilberto Freyre sobre a cultura alimentar brasileira.

³⁰⁵ MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 1-12, 2001. p. 1.

³⁰⁶ FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 48ª. ed. São Paulo: Global, 2003.

³⁰⁷ DA SILVA, Nil Castro. Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre: Raça, identidade e modernidade. *Latin American Research Review*, v. 49, n. 3, p. 3-22, 2014. p. 4.

importantíssima da cultura que se imiscuíram no Brasil, nem sempre de forma harmônica e sem conflitos, diga-se de passagem. Com isso pôde valorizar o encontro cultural expresso e transmitido pela culinária e pela contribuição positiva das culturas africanas e indígenas. Centrou sua reflexão em questões econômicas e de organização social. Olhar a questão da alimentação na obra de Freyre ajuda a perceber também o tom crítico em relação ao sistema patriarcal brasileiro. Denuncia a situação de desnutrição e fome da maior parte da população brasileira como resultado do latifúndio e, especialmente, da monocultura. “As crônicas de banquetes, as tradições de comezainas, as leis contra a gula não nos devem deixar a ilusão de um povo de superalimentados”.³⁰⁸ A monocultura e o regime de escravidão produziram riquezas para uma elite que vivia de banquetes à moda da nobreza europeia e o povo passando fome; b) segundo aspecto das considerações de Freyre é sobre a identidade cultural. “O processo de formação da culinária brasileira confunde-se com o processo de formação do Brasil, na medida em que exemplifica colaborações de negros, brancos e índios, e por isso confere singularidade ao país e torna-se código privilegiado para perquirir a identidade do brasileiro”.³⁰⁹ E c) um terceiro aspecto da alimentação em Freyre é o seu apego à tradição culinária local em oposição à modernização da cozinha. Questiona a entrada da culinária estrangeira e a tendência observada no início do século 20 em depreciar a culinária tipicamente brasileira como grosseira e rústica, em contraposição à suposta sofisticação da cozinha francesa, por exemplo. Gilberto Freyre é taxativo:

A culinária nacional - seja dito de passagem - ficaria empobrecida, e sua individualidade profundamente afetada, se se acabasse com os quitutes de origem indígena: eles dão um gosto à alimentação brasileira que nem os pratos de origem lusitana nem os manjares africanos jamais substituiriam. Mas deve-se salientar que foi nas cozinhas das casas-grandes que muitos desses quitutes perderam o ranço regional, o exclusivismo caboclo, para se abasileirarem.³¹⁰

Do ponto de vista teórico, de análise da alimentação na constituição cultural brasileira, não se pode deixar de mencionar a obra de Câmara Cascudo. Em “História da Alimentação no Brasil”, Cascudo desenvolve uma forma bastante peculiar de tratar da cultura alimentar brasileira e de trilhar os antecedentes históricos de boa parte dos pratos e hábitos alimentares brasileiros. A metodologia utilizada por Câmara Cascudo é a de historiador. Cascudo procura catalogar informações em fontes e relatos históricos a respeito dos temas que estuda. Na referida obra percebe-se o amplo interesse pela cultura e folclore brasileiro,

³⁰⁸ FREYRE, 2003, p. 330.

³⁰⁹ DA SILVA, 2014, p. 10.

³¹⁰ FREYRE, 2003, p. 192.

motivado pelo movimento modernista do início do século 20. Não somente nesta obra como em outras o interesse de Luis Câmara Cascudo tem a evidente finalidade de valorizar a cultura popular brasileira. Em termos metodológicos percebe-se a influência do positivismo no seu modo de escrever e como construiu suas obras. Cascudo cria na objetividade e na exterioridade do objeto como discurso.³¹¹

É exemplo disso o capítulo “Sociologia da Alimentação”. O título estimula o leitor a pensar que encontrará uma reflexão mínima sobre pesquisa social e a formulação de uma sociologia da alimentação. Contudo, certa frustração acontece ao se verificar que Cascudo toma integralmente a concepção positivista, durkheimiana, pouco aprofundada, de que a sociologia da alimentação interessa metodicamente apenas pelas causalidades de forma estrita.

Obrigatoriamente, uma sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos de fato social. Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana. Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico, implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação. Caça, pesca, a técnica das primeiras armadilhas neolíticas, barragens, cercos, acosso, envenenamento, conservação e transporte de víveres, determinam os primeiros *atos reflexivos* da inteligência humana.³¹²

Com isso, se percebe que entendia ser possível a isenção na narração, como se a descrição de fatos não fosse constitutiva dos fatos sociais. Fortemente influenciado pelo método positivista de Augusto Comte, Cascudo entendia os fatos sociais como coisas, aplicando a eles a lógica metodológica positivista de que os fatos sociais podem ser explicados por outros fatos sociais. Cascudo é, portanto, herdeiro do positivismo europeu, embora tenha se preocupado em valorizar e contar a cultura popular, o folclore e a culinária brasileira, até então considerada pela “intelectualidade” como arcaica e atrasada. O tratamento

³¹¹ “Câmara Cascudo nasceu em 1898 na cidade de Natal, filho de uma das famílias mais tradicionais da região. Seu pai usava o título de Coronel e sabemos que no Nordeste, mesmo nos dias de hoje, isto significa riqueza e poder político. Estuda humanidades no Ateneu Norte-Rio-Grandense, período em que recebe aulas particulares de latim, inglês, francês e italiano. Começa a trabalhar aos 20 anos, em 1918, publicando um artigo de crítica literária no jornal do pai, A Imprensa, em Natal, ali trabalhando até os fins de 1919, cursando posteriormente Medicina na Bahia e Rio de Janeiro até o 4º ano. Desiste desta carreira em decorrência de dificuldades financeiras, tendo de desistir também do projeto de montar um laboratório de patologia em Natal. Em 1928, forma-se pela Faculdade de Direito do Recife e, no mesmo ano, conclui o curso de Etnografia na Faculdade de Filosofia do Rio Grande do Norte. Retomando a Natal, dedica-se a escrever a história da cidade e a estudos nas áreas de Folclore, Etnografia, Crítica Literária e História, e da Literatura oral na tradição popular do Brasil. Além do jornalismo, atividade constante ao longo de sua vida, foi também professor de História do Brasil no Ateneu Norte-Rio-Grandense, na Escola Normal e no Instituto de Música, e foi também professor da disciplina Etnografia Geral da Faculdade de Filosofia da UFRN. Aposenta-se como professor de Direito Internacional Público da Faculdade de Direito da UFRN, em 1966, tendo sido ainda secretário do Tribunal de Justiça e consultor jurídico do Estado”. MARTINEZ, Leonil. Luís da Câmara Cascudo: um mundo com sabor de província. *Travessia*, n. 36, p. 13-29, 1998. p. 20.

³¹² CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011. p. 339.

que Cascudo deu à cultura brasileira sistematizando-a, assim como Gilberto Freyre e mais tarde Sergio Buarque de Holanda, tirou as tradições culturais populares do senso comum para dentro do pensamento acadêmico, ainda fortemente marcado pelo colonialismo que usava os conhecimentos “modernos” para desqualificar tudo que viesse do povo. Cascudo mostra que as tradições culturais brasileiras eram fruto do encontro das tradições portuguesa, indígena e africana.³¹³

Do ponto de vista de método de apresentação literária, as obras de Cascudo apresentam uma organização pouco ordenada dos fatos narrados. Há vastíssima citação de obras do mais avançado pensamento moderno europeu como Schiller em alemão, citações bíblicas em latim, referências a Malinowski e Freud são formuladas, muitas vezes, embasando-se em pensamentos distantes e mesmo antagonísticos.³¹⁴ A isso se atribui o gosto pela erudição, pela escrita refinada, pelo conhecimento científico em desenvolvimento na Europa, mas combinados com a leitura da cultura brasileira, por vezes, produz considerações meramente verborrágicas, com pouca utilidade reflexiva; tampouco informação histórica. Feita estas considerações é preciso dar importância histórica e acadêmica às obras de Cascudo, dado o ineditismo com que trata da culinária popular e regional, bem como o seu destaque aos hábitos alimentares “tratados como um campo fértil da pesquisa cultural, histórica e étnico-racial”.³¹⁵

E assim como Gilberto Freyre, Câmara Cascudo se contrapõe aos novos hábitos alimentares trazidos de fora. Via na introdução de hábitos urbanos uma ameaça à cultura alimentar legitimamente brasileira. Neste sentido, traça reflexão a respeito do papel da alimentação na constituição da identidade nacional.

Não é o alimento em si, na potência intrínseca de sua substância, a fonte isolada da força vital. São os elementos psicológicos decorrentes da refeição. [...] A alimentação das classes jovens fundamenta-se numa série de sucedâneos e de “provisórios”, de coisas supletivas, aperitivas, respondendo a fome sem eliminá-la. Há a comida sintética, indicando na orla do *menu* o número de calorias contido. [...] A função educadora do jantar e tão insubstituível quanto o poder modelador do ambiente familiar, sadio e normal.³¹⁶

³¹³ MARTINEZ, 1998, p. 22s.

³¹⁴ Na introdução de “História da Alimentação no Brasil”, Cascudo inicia suas reflexões de modo bastante interessante com a citação de Schiller que afirmava que toda existência humana deriva da combinação das necessidades humanas do estômago e do sexo. “A fome e o amor governam o mundo”. Em seguida, inicia suas reflexões fazendo citações de ditados alemães, citações em latim e grego, passando por versículos bíblicos para descrever como o sexo e a comida movem a humanidade. CASCUDO, 2011. p. 17ss.

³¹⁵ MARTINEZ, 1998, p. 28.

³¹⁶ CASCUDO, 2011, p. 350.

Embora não forneça elementos significativos desde um ponto de vista metodológico, o pensamento de Câmara Cascudo, confluyente com o modernismo, busca valorizar a cultura brasileira e ressalta a sua capacidade de integrar e combinar as culturas que no Brasil se encontraram. Deste modo, a cozinha brasileira “é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas amerabas e os recursos africanos aclimatados”.³¹⁷

Diante disso, pode-se afirmar que Cascudo e Freyre produzem uma análise histórica da alimentação e dos hábitos alimentares, do cotidiano, à frente da história da alimentação e dos estudos sociológicos e culturais que vão se desenvolver na Europa mais tarde. Isso pode ser observado nas reflexões de Sidney Mintz que considera, desde a perspectiva antropológica, a preocupação da alimentação com a alimentação como campo de estudo sobre as sociedades “modernas” ocorre somente no pós-segunda guerra mundial. Todavia considere a obra de Audrey Richards (*Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu – Fome e trabalho em uma tribo selvagem: um estudo funcional da nutrição entre os Bantu do sul*³¹⁸) um capítulo importante no destaque que os estudos antropológicos deram à alimentação, Mintz compreende que isso veio a ocorrer mais recentemente, após década de 1960.³¹⁹

³¹⁷ CASCUDO, 2011, p. 374. Também é importante evidenciar, sem querer fazer trabalho exegético literário, a influência do pensamento modernista na escrita de Câmara Cascudo tanto que algumas frases poéticas, carregadas de ironia, poderiam ser atribuídas a Oswald de Andrade, por exemplo: “Grande batalha missionária seria convencer um poderoso chefe negro a renunciar o prolongamento gastronômico e sexual na vida eterna pela tranquilidade ascética do céu cristão, sem frutos maduros, sem vinhos perfumados, sem mulheres ardentes...” CASCUDO, 2011, p. 352. Em Oswald de Andrade se lê:

“Quando o português chegou

Debaixo duma bruta chuva

Vestiu o índio

Que pena!

Fosse uma manhã de sol

O índio tinha despido

O português.” ANDRADE, 1978, p. 214.

³¹⁸ RICHARDS, Audrey. *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge, 2005. Richards, em ruptura à tradição evolucionista que considera que quanto mais primitivas as sociedades menos complexas são, as tarefas e valores ligados à alimentação são entremeadas e entrecortas por um complexo sistema funcional que estrutura as relações sociais das comunidades indígenas; são ainda compostas por uma complexa trama de relações sociais imbricadas pela reciprocidade, por laços nutricionais. A comensalidade se apresenta nas tribos investigadas como laços que ligam as famílias e as tribos, de modo que para descortinar as relações de cooperação na produção de alimento demanda-se a compreender a dinâmica das regras de parentesco.

³¹⁹ “Talvez porque a comida e sua preparação fossem vistas como trabalho de mulher, e a maioria dos antropólogos fosse composta por homens; ou porque o estudo da comida fosse considerado prosaico e pouco importante, comparado ao da guerra, da sucessão na chefia ou da mágica e da religião. Mas qualquer que seja a razão, mesmo nos anos 80 (o que poderia ser considerado bem tarde), quando Jack Goody publicou *Cooking, cuisine and class* (1982), o estudo antropológico da comida ainda não tinha renascido como tema”. MINTZ, 2001, p. 32.

Esta mesma análise pode ser feita a respeito das ciências sociais que, segundo Jean-Pierre Poulain, a alimentação raramente é do interesse sociológico de estudos. Somente depois dos anos 1960 é que a alimentação deixa de ser um lugar apenas de leitura para a sociologia, “um lugar de indexação de outros fenômenos sociais”.³²⁰

No campo específico da historiografia alimentar, as obras de Câmara Cascudo e Gilberto Freyre ressaltam ainda mais a proeminência e ineditismos de suas análises. Na mais importante obra de historiografia da alimentação, recentemente produzida em 1996 na França, “História da Alimentação” de Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin, os autores ligados à Escola de *Annales* afirmam que o progressivo rompimento com o modelo e método clássico da história em que a alimentação estava circunscrita naquilo que denominam de “pequena história do pitoresco e do trágico” começou nos anos de 1960. A partir daí, especialmente na *Annales*, é que historiadores multiplicam seus pontos de vista e entrecruzam métodos historiográficos incluindo elementos culturais e cotidianos para construir uma história da alimentação que estuda como as

Práticas distintivas determinam as escolhas alimentares dos povos ou das diferentes classes sociais; comparam as suas práticas culinárias, os gostos, as aversões, a evolução histórica de uns e de outros, a influência da religião e da dietética na escolha e no modo de preparar os alimentos.³²¹

Portanto, até aqui se percebe que em termos metodológicos o estudo da alimentação não está fundado num campo específico das ciências sociais. Procura-se deste ponto em diante expor reflexivamente a elaboração de um método de análise da alimentação, para em seguida apresentar alguns aspectos de pesquisa de campo sobre alimentação.

3.3.3 Metodologias de pesquisa social em alimentação

Quando se reflete sobre métodos de estudo da alimentação parte-se do modo como se elabora as pesquisas sociais e a produção de fatos. O estudo por meio de coleta de dados empíricos sobre alimentação e hábitos alimentares envolve muitas variáveis, que dizem respeito a níveis de informação diversos e os fatos sociais igualmente multifacetados. Desta maneira, torna-se premente delimitar a forma como se entende conceitualmente a pesquisa sobre alimentação desde um ponto de vista sociológico, definindo o campo de estudos que

³²⁰ POULAIN, 2013, p. 138.

³²¹ FLANDRIN, 1998, p. 21s.

tomamos como base. Determinadas as variáveis de estudo, busca-se o delineamento dos dados que se pretende coletar e como foram coletados, os objetivos e os resultados esperados.³²²

Desde o surgimento das ciências sociais o método de pesquisa social concebe que os “dados não são coletados, mas produzidos”.³²³ Conceitualmente, os fatos sociais não existem de forma independente do meio pelo qual são interpretados. O modelo teórico explícito na pesquisa, invariavelmente, contém um conjunto de pressupostos e interesses que contribuem decisivamente na escolha e delimitação da temática. Com isso, na própria coleta de dados estão implícitos os pressupostos que se apresentarão referencial do método de pesquisa.³²⁴

A respeito destas indagações sobre a concepção do método de pesquisa é necessário considerar primeiramente a relação entre teoria e a pesquisa social. A pesquisa social é entendida como a atividade básica das ciências sociais sobre sua indagação e também construção e reconstrução da realidade.³²⁵

É a pesquisa que alimenta a atividade de ensino e a atualiza frente à realidade do mundo. Portanto, embora seja uma prática teórica, a pesquisa vincula pensamento e ação. Ou seja, nada pode ser intelectualmente um problema, se não tiver sido, em primeiro lugar, um problema da vida prática. As questões da investigação estão, portanto, relacionadas a interesses e circunstâncias socialmente condicionadas. São frutos de determinada inserção no real, nele encontrando suas razões e seus objetivos.³²⁶

Nesta direção, o fundamental da pesquisa social refere-se aos condicionamentos aos quais estão submetidos a delimitação da pesquisa. Neste tocante, Tim May elabora uma definição elucidativa para compreensão do objeto em estudo na pesquisa social:

A ideia de teoria, ou a capacidade de explicar e entender as descobertas da pesquisa em um marco conceitual que faça ‘sentido’ com os dados, e a marca de uma disciplina madura, cujo objetivo é o estudo sistemático de fenômenos particulares [...] A teoria social informa o nosso entendimento das questões, as quais, por sua vez, auxiliam-nos a tomar decisões de pesquisa e a sentir o mundo ao nosso redor. Essa função de sensibilização e orientação da teoria social não tem uma via única. Afinal, as nossas experiências de fazer pesquisa e as suas descobertas também influenciam a nossa teorização. Em outras palavras, existe um relacionamento constante entre a pesquisa e a teoria social [...]. A questão não é somente o que

³²² POULAIN, 2003a, p. 247s.

³²³ MAY, Tim. *Pesquisa social: questões, métodos e processos*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. p. 43.

³²⁴ MAY, 2004, p. 40s.

³²⁵ MAY, 2004, p. 35s.

³²⁶ MINAYO, Maria Cecília de Souza. *Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social*. de Souza-MINAYO, Maria Cecília de Souza (orga.). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001. p. 9-29, à p. 18.

produzimos, mas como o fazemos, pois isso é inseparável no processo da pesquisa.³²⁷

Diante disso, a compreensão do método de pesquisa, do modo de preparo, sobre alimentação necessita elucidar como este campo de estudo está inserido no arcabouço teórico das ciências sociais. Mais do que entender os interesses e o método de pesquisa social é essencial compreender a alimentação como campo de estudo. Contudo, entende-se por metodologia de pesquisa “o caminho do pensamento e a prática exercida na abordagem da realidade”.³²⁸ A metodologia da pesquisa social inclui as concepções teóricas de abordagem sociológicas, o conjunto de técnicas que possibilitam a leitura da realidade e a capacidade e o potencial criativo do investigador. A finalidade de qualquer metodologia de pesquisa é compreender a realidade social. De acordo com Antônio Gil, a realidade social abrange um entendimento amplo e complexo a respeito dos seres humanos, dos relacionamentos entre os diversos seres humanos e as instituições sociais.³²⁹

Nesta perspectiva, a sociologia clássica, sobretudo a influenciada por Emile Durkheim, entendeu como objeto de estudos os fatos sociais. Entendeu que os fatos sociais são coisas objetivas. Consequentemente postula-se que “as causas de um fato social devem ser procuradas em um outro fato social”,³³⁰ conforme Durkheim. Com isso, estabeleceu-se a delimitação estanque de um fenômeno ou acontecimento social. Consequentemente, isso acontece em uma lógica de divisão e especialização de tarefas. Historicamente, sedimentou-se na sociologia a criação de diversos de campos de estudos em consonância à definição bem delimitada de territórios aos quais se inscrevem cada fato social. Esta postura compreende não somente os fatos sociais como coisas, mas também a *autonomia do social*.³³¹ Isto significa que as questões sociais existem independentemente dos processos naturais e biológicos. Sendo assim, Emile Durkheim define fato social da seguinte maneira: “é fato social toda maneira de agir, fixa ou não, suscetível de exercer sobre o indivíduo uma coerção exterior; ou, ainda, que é geral ao conjunto de uma sociedade dada e, ao mesmo tempo, possui existência própria, independente das manifestações individuais que possa ter”.³³²

³²⁷ MAY, 2004, p. 44s.

³²⁸ MINAYO, 2001, p. 16.

³²⁹ GIL, Antônio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 2. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1989. p. 43.

³³⁰ Durkheim *apud* POULAIN, 2003a, p. 246.

³³¹ POULAIN, 2003a, p. 246s.

³³² DURKHEIM, Emile. *As regras do método sociológico*. São Paulo: Martins fontes, 2007. p. 13.

Nesta direção, para Durkheim, as características que definem o fato social estão relacionadas com sua exterioridade em relação às consciências individuais e também a ação coerciva que o fato social exerce sobre os indivíduos.

Assim, exterioridade e coerção compõem a essência do fato social. A primeira característica indica que os fatos sociais são fenômenos coletivos e, como tais, brotam da vida em comum; levando esta característica às últimas consequências, Durkheim isola totalmente a emergência do fato social do nível do indivíduo e chega a afirmar que a primeira e a mais fundamental regra para a observação desses fatos é considerá-los como coisas. Uma tal reificação do fenômeno social sofreu críticas severas ao longo do desenvolvimento das ciências sociais, enquanto a indicação da segunda característica — a coerção — tem sido aceita sem maiores restrições.³³³

A autonomia do social apresentada por Poulain comporta o modo como se concebe o fato social, desconectado das questões biológicas, das determinações físicas e naturais. O fato social em Durkheim, segundo Poulain, é compreendido de forma negativa em virtude daquilo que não pode ser considerado social e não depende dessa categoria. O social existe em diferenciação ao que é biológico.³³⁴ Portanto, para Durkheim a terminologia social

É empregada correntemente para designar mais ou menos todos os fenômenos que se dão no interior da sociedade, por menos que apresentem, com uma certa generalidade, algum interesse social. Mas, dessa maneira, não há, por assim dizer, acontecimentos humanos que não possam ser chamados sociais. Todo indivíduo come, bebe, dorme, raciocina, e a sociedade tem todo o interesse em que essas funções se exerçam regularmente. Portanto, se esses fatos fossem sociais, a sociologia não teria objeto próprio, e seu domínio se confundiria com o da biologia e da psicologia.³³⁵

De acordo com Poulain esta formulação conduz a vários inconvenientes quando se estuda a alimentação, pois desde Durkheim este objeto situa-se à margem dos territórios de estudo. A alimentação recebe certo distanciamento por causa de sua conotação marcadamente biológica. Por outro lado, há uma ambiguidade na formulação de Durkheim, pois em seguida, nesta mesma obra, procurando sair da distinção de territórios da disciplina sociológica, formula-se positivamente que fato social baseia-se nas maneiras de agir, de pensar e de sentir aos exteriores ao humano que “são dotadas de um poder de coerção em virtude do qual se impõe a este”.³³⁶ Deste estrito ponto de vista, a definição positiva de fato social emana de algumas dimensões notadamente vinculadas a determinações biológicas, distintamente do que

³³³ SERVA, Maurício. O fato organizacional como fato social total. *Revista de Administração Pública*, v. 35, n. 3, p. 131-152, 2001. p. 133. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/view/6386/4971>>. Acesso em: 12 jan. 2016.

³³⁴ POULAIN, 2013, p. 156.

³³⁵ DURKHEIM, 2007, p. 1.

³³⁶ DURKHEIM, 2007, p. 1.

supunha Durkheim, pois impõe-se ao social questões vinculadas à alimentação como as maneiras à mesa, hábitos alimentares, interditos e obrigações alimentares, as instituições culinárias. Deste modo, dependem da sociologia para ser compreendidos, igualmente da biologia ou da psicologia.³³⁷

Deste modo, a alimentação resulta numa dupla ambiguidade na cena das Ciências Sociais. A primeira destas ambiguidades diz respeito à definição da alimentação como fato social. “Por um lado, a inclui como objeto da Sociologia, pois a alimentação é parcialmente determinada pelos mecanismos sociais, e, por outro lado, a exclui como um objeto muito biológico e muito psicológico”.³³⁸ A segunda ambiguidade é herdada do que se chama “primitivismo” das Ciências Sociais desde a sua gênese. Isto é, a diferença radical interposta na compreensão epistemológica das Ciências Sociais entre primitivos e modernos, “cuja consequência foi uma repartição territorial no seio das Ciências Sociais, com os primitivos tornando-se objeto da Etnologia e os modernos, da Sociologia”.³³⁹ Isto pode ser comprovado com o campo científico que estuda a alimentação ser primeiramente a Antropologia, especialmente na área da Etnologia.

A formulação de uma perspectiva socioantropológica da alimentação, de acordo com Poulain, passa pela superação da visão clássica da sociologia em que as práticas alimentares podiam, no máximo, almejar aproximar-se do estatuto de “lugar de leitura” da organização social. Quem primeiro fez este salto da autonomia do fato social para a articulação do biológico, social e do psicológico foi Marcel Mauss. Mauss compreende “fato social total” um fenômeno amplo que exprime, integralmente, todas as espécies de instituições sociais simultaneamente. Implicam na simultaneidade dos vários níveis da realidade social, sejam elas religiosas, jurídicas, econômicas, morais, éticas e estéticas.³⁴⁰ Sendo assim, conforme Mauss

Os fatos que estudamos são todos, permitam-nos a expressão, fatos sociais totais ou, se quiserem – mas gostamos menos da palavra - gerais: isto é, eles põem em ação, em certos casos, a totalidade da sociedade e de suas instituições (potlatch, clãs que se enfrentam, tribos que se visitam etc.) e, noutros casos, somente um número muito grande de instituições, em particular quando essas trocas e contratos dizem respeito sobretudo a indivíduos. Todos esses fenômenos são ao mesmo tempo jurídicos, econômicos, religiosos, e mesmo estéticos, morfológicos etc. São jurídicos, de direito privado e público, de moralidade organizada e difusa, estritamente obrigatórios ou simplesmente aprovados e reprovados, políticos e domésticos

³³⁷ POULAIN, 2013, p. 156..

³³⁸ POULAIN, 2003a, p. 247.

³³⁹ POULAIN, 2003a, p. 247.

³⁴⁰ SERVA, 2001, p. 136s.

simultaneamente, interessando tanto as classes sociais quanto os clãs e as famílias. São religiosos: de religião estrita, de magia, de animismo, de mentalidade religiosa difusa. São econômicos: pois as idéias do valor, do útil, do ganho, do luxo, da riqueza, da aquisição, da acumulação e, de outro lado, a do consumo, mesmo a de dispêndio puro, puramente suntuário, estão presentes em toda parte, embora sejam entendidas diferentemente de como as entendemos hoje. Por outro lado, essas instituições têm um aspecto estético importante que deliberadamente deixamos de lado neste estudo: mas as danças que se sucedem, os cantos e os desfiles de todo tipo, as representações dramáticas que se oferecem de acampamento a acampamento e de associado a associado, os objetos mais diversos que se fabricam, usam, enfeitam, pulem, recolhem e transmitem com amor, tudo que se recebe com alegria e se apresenta com sucesso, os próprios festins de que todos participam, tudo, alimentos, objetos e serviços, mesmo o "respeito", como dizem os Tlingit, tudo é causa de emoção estética e não apenas de emoções da ordem da moral ou do interesse.³⁴¹

Deste modo, quando se estuda na Sociologia a alimentação invariavelmente é necessário olhar sobre o muro que separam os territórios definidos de forma estanque. Afastar estas ambiguidades e dicotomias passa pela identificação das mudanças ocorridas no seio, especialmente, da Antropologia com os trabalhos de Lévi-Strauss sobre a estrutura complexa do pensamento mitológico das comunidades indígenas.³⁴² Ou ainda, com Marcel Mauss que ressaltou a articulação das dimensões do social:

O que surge claramente disso [as técnicas do corpo] é que nós nos encontramos, por toda parte, em presença da montagem fisio-psico-sociológica das séries dos atos. Esses atos são mais ou menos antigos na vida do indivíduo e na história da sociedade. Vamos mais longe: uma das razões pelas quais essas séries podem ser montadas no indivíduo é, precisamente, porque elas são montadas para e pela autoridade social.³⁴³

A sociologia e a antropologia necessitam estudar os fatos sociais de modo a compreender que “por trás de todo fato social, há história, tradição, linguagem e hábitos”.³⁴⁴ Inevitavelmente, o método de pesquisa social que trata da alimentação precisa dialogar com outros campos do conhecimento. Nesta direção, a alimentação se insere num campo de estudo multidisciplinar. Isto demanda a formulação de conceitos metodológicos que considerem este diálogo de disciplinas científicas e que superem a visão clássica da sociologia da autonomia do social. O sociólogo francês Jean-Pierre Poulain elaborou um importante trabalho de definição metodológica, na medida em que procurou formular uma socioantropologia da

³⁴¹ MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: EPU, 1974. p. 310.

³⁴² POULAIN, 2003a, p. 245.

³⁴³ MAUSS, 1974. p. 420.

³⁴⁴ MAUSS, 1974, p. 320.

alimentação. Neste campo interdisciplinar há a preocupação de estabelecer as conexões entre o biológico e o cultural.³⁴⁵

Na elaboração de uma perspectiva socioantropológica, que conjuga de forma plural duas tradições da pesquisa social, na sociologia e na antropologia social. Estas duas epistemologias (Durkheim-Mauss) produzem um método de investigação e análise da alimentação em um sistema de dupla tensão. Esta dupla tensão, uma dialética epistêmica, se prolonga em dois polos: de um lado, uma atitude de pesquisa que considera a definição de fato social e o princípio da autonomia do social, de acordo com a definição exposta por Durkheim; e, de outro lado, uma posição de pesquisa que aposta nas interações e interconexões entre o sociológico, o psicológico, e o fisiológico segundo a tradição “maussiana” de fato social total, ampliada por Poulain como fato social alimentar.³⁴⁶

Com isso, o estudo da alimentação impõe às ciências sociais, concomitantemente, uma centralização disciplinar, e também a disponibilidade dialógica com outras disciplinas convocadas a estudar o objeto. Nesta direção, a abordagem dialética no método das ciências sociais, como define Maria de S. Minayo, propõe abarcar a integridade do sistema de relações que constrói, o modo de conhecimento exterior ao sujeito, mas também as representações sociais que traduzem o mundo dos significados.

A Dialética pensa a relação da quantidade como uma das qualidades dos fatos e fenômenos. Busca encontrar, na parte, a compreensão e a relação com o todo; e a interioridade e a exterioridade como constitutivas dos fenômenos. Desta forma, considera que o fenômeno ou processo social tem que ser entendido nas suas determinações e transformações dadas pelos sujeitos. Compreende uma relação intrínseca de oposição e complementaridade entre o mundo natural e social, entre o pensamento e a base material. Advoga também a necessidade de se trabalhar com a complexidade, com a especificidade e com as diferenciações que os problemas e/ou "objetos sociais" apresentam.³⁴⁷

Um segundo movimento resultante desta conjugação de métodos corresponde à forma como os sociólogos que estudam a alimentação analisam estes dados de modo a acentuar as mudanças, as transformações ou, ao contrário, a permanência e a estabilidade. Novamente aqui se conjugam duas atitudes em tensão: a **primeira atitude** evidencia a evolução e o desenvolvimento dos paradigmas alimentares, em consequência, dos modelos de consumo e/ou das representações. Cita-se, deste modo, como exemplo o trabalho de Norbert Elias na sua obra “O processo civilizador”, especialmente o volume 1 que trata da criação da

³⁴⁵ POULAIN, 2013, p. 220s.

³⁴⁶ POULAIN, 2013, p. 195.

³⁴⁷ MINAYO, 2001, p. 23.

ideia de civilização como transformação do comportamento humano no período da renascença e o surgimento das regras do comportamento à mesa. Elias faz um estudo histórico a partir de textos do final da idade média e passagem para a modernidade. Faz referência especialmente ao filósofo Erasmo de Rotterdam a despeito da antítese entre as noções de “civilizado” e “incivilizado” ou bárbaro expresso na obra *De civilitate morum puerilium* (Da civilidade dos costumes das crianças), de Erasmo de Rotterdam, onde é discernível alguns tipos especiais de comportamento social. O processo civilizador ocorre quando as estruturas emocionais incorporam controles regulatórios cada vez maiores, que, por sua vez, modificam-se de acordo com as transformações que acontecem no seio da sociedade; e que no período do surgimento do capitalismo e da intensificação do comércio possibilitado pelas explorações das colônias americanas, produzem na ascendente classe média de comerciantes o desejo reformista desde um ponto de vista político-econômico, em associação à busca das cortes por padrões avançados de civilidade.³⁴⁸

As transformações no comportamento observadas em manuais no período denominado pelo autor de *Renascença* estruturam paulatinamente um processo de controle mais complexo e estável da conduta e do comportamento, visando a regulação dos instintos “naturais”. Todo este processo de mudança para se construir a noção de “civilidade” não acontece dissociado das mudanças políticas, econômicas e sociais após a gradativa mudança do sistema feudal para o capitalismo burguês. Elias entende que as mudanças no comportamento à mesa e a consolidação de hábitos alimentares distintivos bem como a sofisticação das diversas áreas do comportamento originam-se dentro das cortes, em face à ascensão da burguesia.³⁴⁹

³⁴⁸ ELIAS, 1994, p. 62. “Duas ideias se fundem no conceito de civilização. Por um lado, ela constitui um contraconceito geral a outro estágio da sociedade, a barbárie. Este sentimento há muito permeava a sociedade de corte. Encontrara sua expressão aristocrática de Corte em termos como *politesse* e de *civilite*. Mas os povos não estão ainda suficientemente civilizados, dizem os homens do movimento de reforma de corte/classe média. A civilização não é apenas um estado, mas um processo que deve prosseguir. Este é o novo elemento manifesto o termo *civilisation*. Ele absorve muito do que sempre fez a corte acreditar ser - em comparação com os que vivem de maneira mais simples, mais incivilizada ou mais barbara - um tipo mais elevado de sociedade: a ideia de um padrão de moral e costumes, isto é, tato social, consideração pelo próximo, e numerosos complexos semelhantes. Nas mãos da classe média em ascensão, na boca dos membros do movimento reformista, é ampliada a ideia sobre o que é necessário para tornar civilizada uma sociedade. O processo de civilização do Estado, a Constituí-lo, a educação e, por conseguinte, os segmentos mais numerosos da população, a eliminação de tudo o que era ainda bárbaro ou irracional nas condições vigentes, fossem as penalidades legais, as restrições de classe à burguesia ou as barreiras que impediam o desenvolvimento do comércio - este processo civilizador devia seguir-se ao refinamento de maneiras e à pacificação interna do país pelos reis”.

³⁴⁹ “Conceitos como *politesse* ou *civilite* tinham, antes de formado e firmado o conceito *civilisation*, raticamente a mesma função que este último: expressar a auto-imagem da classe alta europeia em comparação com outras, que seus membros consideravam mais simples ou mais primitivos, e ao mesmo tempo caracterizar o

A **segunda atitude** de pesquisa em alimentação que menciona Poulain é representada especialmente por Lévi-Strauss a respeito da universalidade das estruturas do culinário, ou ainda por Bourdieu que acentua a permanência da organização social e a reprodução das classes sociais por meio de mudanças aparentes, que visam, em última análise, a distinção social representada no hábito.³⁵⁰ Para tanto, Poulain explora o conceito de espaço social como a articulação do conjunto de sistemas de relação na cultura humana que possibilita compreender a movimentação da sociedade e de suas instituições. Permite observar as lógicas de interação no meio com seus componentes geográficos, biológicos, climatológicos com o cultural e suas dimensões simbólicas, tecnológicas, linguísticas. O espaço social é decorrente das reflexões do etnólogo francês Georges Condominas. Para ele, há um conjunto de fatos que o estudo cultural não pode negligenciar. O espaço não apenas como palco dos acontecimentos sociais, mas nele atuam dinamicamente os processos sociais. O espaço social remete dinamicamente a conceitos de disciplinas específicas, mas que deveriam estar integradas tal como o espaço enquanto cartografia da geografia com a o espaço lógico da sociologia e da antropologia, conhecido como “sistemas de representações e de estruturas do imaginário”.³⁵¹

Nesta perspectiva cabe um reparo essencial às formulações de Poulain, pois esta concepção de espaço social foi magistralmente conceituada pelo geógrafo brasileiro Milton Santos. Pode parecer um pouco redundante aproximar contexto e espaço. Aparentemente é a mesma coisa. Na verdade, espaço e contexto sociocultural são construções históricas de uma mesma origem: da relação ser humano-natureza. O estudo dos espaços, para não dizer da redundância meios e ambientes, revela muito das sociedades. “O espaço, ele mesmo, é social” assevera Milton Santos.³⁵² Nesta direção, a geografia de Milton Santos fornece uma concepção de espaço que se aproxima da que Poulain busca.

O espaço é um misto, um híbrido, formado como já o dissemos, da união indissociável de sistemas de objetos e sistemas de ações. Os sistemas de objetos, o espaço-materialidade, formam as configurações territoriais, onde a ação dos sujeitos, ação racional ou não, vem instalar-se para criar um espaço. Este espaço - o espaço geográfico - é mais que o espaço social dos sociólogos porque também inclui a materialidade. A condição de racionalidade não é exclusiva desse "espaço social"

tipo específico de comportamento através do qual essa classe se sentia diferente de todos aqueles que julgava mais simples e mais primitivos. As palavras de Mirabeau deixam muito clara a extensão em que o conceito de civilização foi inicialmente uma continuação direta de outras encarnações da autoconsciência de corte: ‘Se eu perguntar O que é civilização, a maioria das pessoas responderia: suavização de maneiras, polidez, e coisas assim’”. ELIAS, 1994, p. 54.

³⁵⁰ POULAIN, 2013, p. 222.

³⁵¹ POULAIN, 2013, p. 226.

³⁵² SANTOS, Milton. *Espaço e sociedade: ensaios*. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 1982. p. 10.

dos sociólogos. A racionalidade não se poderá exercer plenamente se a materialidade não oferecer as condições técnicas. [...] Os domínios que, na vida social, têm significação para a ação racional são representados como um campo da ação instrumental. O espaço geográfico é um desses campos de ação racional. Isso lhe vem da técnica, presente nas coisas e nas ações - o que, ao mesmo tempo, caracteriza o espaço geográfico em nossos dias e lhe atribui a condição de ser um espaço da racionalidade.³⁵³

Portanto, a formulação de espaço social que defende Poulain pode ser ainda melhor explicitado com as concepções Milton Santos. Nesta perspectiva, o espaço social alimentar que Poulain persegue tem o intuito de...

Em primeiro lugar, sair da oposição artificial entre determinismo cultural e determinismo material, quer sejam geográfico (o clima ou os recursos do biótopo), tecnológico (os modos de produção) ou fisiológico (o funcionamento da mecânica digestiva). Num segundo momento, ele criou as condições de uma análise das relações do homem com a natureza. Finalmente, com o sentido amplo da noção de espaço, ou seja, incluindo o tempo, ela permite a abertura de uma perspectiva dinâmica.³⁵⁴

Com isso, compreende-se que a alimentação humana é submetida a duas séries de condicionantes relativamente flexíveis. As primeiras se referem à característica de onívoro do ser humano, que, por sua vez, se impõe aos “comedores” através de mecanismos bioquímicos subjacentes à nutrição e às capacidades do sistema digestivo. Tais mecanismos permitem um espaço de liberdade e autonomia a ser utilizado pela cultura para definir os hábitos, para a socialização dos corpos. Do mesmo modo, para a construção das organizações sociais. Já a segunda parte de condicionantes se referem às características ecológicas dos sistemas naturais em que estão instalados os grupos humanos. Estes condicionamentos favorecem a formação de uma zona de liberdade na gestão humana da dependência do meio natural.³⁵⁵

O comedor humano está submetido a algumas regras biológicas que as ciências da nutrição começam a conhecer cada vez melhor, mas as escolhas dos produtos nos quais ele encontra seus nutrientes, a maneira de cozinhas, de comer, mais globalmente os gostos e as ausências dos gostos, são muito amplamente determinados por fatores sociais.³⁵⁶

Há aí duas zonas de liberdade ação que definem a cultura alimentar e permitem certo espaço de movimentação para a formação das estruturas do culinário. O objeto da socioantropologia da alimentação é, portanto, a maneira como as culturas e as sociedades

³⁵³ SANTOS, Milton. *A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção*. 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006. p. 199.

³⁵⁴ POULAIN, 2013, p. 226.

³⁵⁵ POULAIN, 2013, p. 223.

³⁵⁶ POULAIN, 2013, p. 227.

colonizam e organização este espaço de liberdade de ação deixado pelos condicionantes fisiológicos e biótipos. O espaço social permite compreender o objeto da alimentação como um fator estruturante da organização social, tanto ou mais que a sexualidade, por exemplo.³⁵⁷ Com isso se distancia de tendências deterministas que entendem que o regime alimentar é consequência do meio, ao mesmo tempo, de tendências que veem na alimentação apenas lugar de leitura das diversidades culturais. Nesta perspectiva, a antropologia de Lévi-Strauss forneceu meios para se compreender que as configurações espaciais não são simplesmente produtos, mas estruturantes dos sistemas sociais. Disso decorre um propósito antitético que os estudos estruturais primam. Esta dualidade circunscreve a alimentação como um nível que pode ser separado dos outros níveis culturais, ao mesmo tempo, em que correlaciona com todos os outros no sistema social.³⁵⁸

Primeiro, propõe-se isolar níveis significativos, o que implica o recorte dos fenômenos. Desse ponto de vista, cada tipo de estudo estrutural aspira à autonomia, à independência em relação a todos os demais e também em relação às investigações dos mesmos fatos baseadas em outros métodos. Contudo, nossas investigações têm apenas um interesse: construir modelos cujas propriedades formais sejam, do ponto de vista da comparação e da explicação, redutíveis às propriedades de outros modelos, ligados, por sua vez, a níveis estratégicos diferentes. Assim, esperamos poder derrubar as divisórias entre disciplinas vizinhas e promover entre elas uma verdadeira colaboração.³⁵⁹

Por conseguinte, este espaço social alimentar constitui-se num complexo de dimensões interpostas e entrecruzadas que permitem o estudo articulado de espaços do conhecimento, até então separados pela especialização das ciências sociais. Em diálogo com antropologia estrutural e com a ideia de espaço social, formula-se a compreensão de que o espaço alimentar nas sociedades é composto por várias dimensões articuladas entre si.³⁶⁰

Poulain apresenta as dimensões do espaço social alimentar como se fossem diversos níveis articulados e não sobrepostos. A primeira dimensão é a do *espaço do comestível*, que é o resultado do conjunto de escolhas feitas por uma comunidade humana no interior do conjunto de produtos alimentares disponíveis em seu meio natural. Uma segunda dimensão seria a do *sistema alimentar*. Este pode ser compreendido como o conjunto de estruturas tecnológicas e sociais – da produção à cozinha – que permite o alimento chegar ao consumidor e ser reconhecido como comestível. *O espaço culinário* se refere ao conjunto de operações simbólicas e de rituais que, articuladas por técnicas, participam da elaboração de

³⁵⁷ POULAIN, 2013, p. 245ss.

³⁵⁸ LÉVI-STRAUSS, 2008, p. 305s.

³⁵⁹ LÉVI-STRAUSS, 2008, p. 309.

³⁶⁰ MAUSS, 1974, 307s.

um produto natural como comestível e lhe confere identidade ao mesmo tempo em que faz parte da identidade das comunidades humanas. Já o *espaço dos hábitos de consumo alimentar* envolve o conjunto de normas, regras e rituais que cercam o ato de se alimentar em sentido estrito, de incorporação. A *temporalidade alimentar* diz respeito à concepção de que a alimentação se inscreve numa série de ciclos temporais socialmente definidos, que podem ser relacionados com as diversas etapas da vida humana e junto com elas os ritos de passagem, os interditos alimentares, os direitos e obrigações, os ritmos das refeições.³⁶¹ Menciona-se ainda o *espaço da diferenciação social*. A formação de gostos e hábitos como defendeu Pierre Bourdieu definem no interior de uma mesma cultura as características dos grupos sociais, sejam em termos de classe social e também em termos regionais. Comer e o modo como se come, portanto, traça as fronteiras identitárias, ao mesmo tempo, que no interior da cultura define o pertencimento social.³⁶²

No arcabouço destes espaços e dimensões da alimentação propõe a definição de práticas alimentares. As práticas alimentares como objeto de estudo da socioantropologia. E se são objeto de estudo é premente elucidar três aspectos fundamentais em metodologia da pesquisa sobre alimentação. Segundo Poulain e Proença alguns aspectos devem ser observados quanto à natureza dos dados que se pretende coletar. Um segundo aspecto é quanto à diversidade de dados. Para cada um destes tipos é necessário pensar a metodologia de pesquisa. Ou seja, os dados não são obtidos de uma mesma maneira. É necessário refletir bem a respeito da natureza dos dados a serem pesquisados. Com isso, amplia-se as possibilidades, sendo factível coletar dados comportamentais por meio da observação dos comedores. Ou ainda, a pesquisa quantitativa ou qualitativa ao se solicitar aos comedores por meio de questionários ou entrevistas a descrição acerca daquilo que comem.³⁶³

Por último, outro aspecto a ser considerado são as vias de entrada no espaço social alimentar. Ou seja, investigar previamente os pressupostos econômicos, de organização familiar e de consumo dos alimentos. Deste conjunto de informações considera-se quatro níveis: “as disponibilidades de alimento na escala dos países, as aquisições de alimentos

³⁶¹ POULAIN, 2013, p. 226-239.

³⁶² BOURDIEU, 2007, p. 15ss.

³⁶³ POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003. p. 365s. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a01v16n4.pdf>>. Acesso em: 30 nov. 2015.

analisadas por categorias sociais, as práticas domésticas de compra, de preparação e de consumo de alimentos e, por fim, as diferentes modalidades de consumo individual”.³⁶⁴

Com isso, se entende que a análise passa das variáveis mais objetivas às mais subjetivas da alimentação, como o consumo e os valores atribuídos aos alimentos ou à maneira como são comidos. Ou seja, há um *continuum* entre dados objetivos aos dados subjetivos, de modo que tanto nas questões biológicas como nas socioculturais e econômicas há informações objetivos como também contextos difíceis de serem mensurados, que necessitam ser interpretados já fase de coleta de dados. Um exemplo disso é a descrição de valores dados à alimentação e a forma como cozinheiros e cozinheiras dão aos modos de preparo de certos pratos e refeições. São determinados pela tradição cultural e pela visão pessoal acerca de como o alimento chegou até as suas mãos e como serão preparados. Os dados objetivos já estão bastante acessíveis por meio de pesquisas de consumo como são as pesquisas do POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares) do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).³⁶⁵ Embora as pesquisas de consumo forneçam dados que indicam os modos de consumo e a sua relação com as classes sociais, por exemplo. Desta maneira, refere-se às práticas alimentares em seus diversos níveis como as práticas observadas, as objetivadas, as reconstruídas e as declaradas espontaneamente. No polo subjetivo da alimentação estão os dados aqueles relativos às representações sociais, às práticas alimentares, diretamente moldados com os valores, as atitudes, as opiniões, as impressões pessoais das regras alimentares e a representação simbólica.³⁶⁶

Como maneira de explicitar melhor a organização sistemática dos dados que compõem o espaço social alimentar apresentamos a tabela abaixo.

Tabela 1. Níveis do fato social alimentar

Níveis do fato social alimentar	Definições	Exemplos
Práticas observadas	Comportamento individual ou coletivo, externalizado com a ajuda de técnicas audiovisuais de registro.	Composição da bandeja ou do prato. Itens que compõem um carrinho de compras num supermercado.
Práticas objetivadas	Práticas analisadas através dos	Quantidade de produtos

³⁶⁴ POULAIN, 2003b, p. 366s.

³⁶⁵ IBGE. *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009*. Despesas, Rendimentos e Condições de Vida. Brasília: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, 2009. “Os propósitos principais das Pesquisas de Orçamentos Familiares - POFs realizadas pelo IBGE são disponibilizar informações sobre a composição orçamentária doméstica e sobre as condições de vida da população, incluindo a percepção subjetiva da qualidade de vida, bem como gerar bases de dados e estudos sobre o perfil nutricional da população”. (p. 15).

³⁶⁶ POULAIN, 2003b, p. 368s.

	traços que elas deixam: fluxo econômico, fluxo de dejetos, etc.	vendidos em uma dada zona geográfica.
Práticas reconstruídas	Rememoração assistida de práticas de compras ou de consumo, a partir de uma grade de acompanhamento que permite um inventário sistemático das diferentes dimensões de uma prática.	Reconstrução das compras, das práticas culinárias ou das diferentes tomadas alimentares sob uma dada unidade de tempo: dia, semana, mês, etc.
Práticas declaradas espontaneamente	Reconstituição espontânea de uma prática sem que as dimensões sejam sugeridas pelo pesquisador.	Respostas espontâneas a uma questão do tipo: o que você fez...?
Normas e modelos coletivos	Expressão do que é uma prática considerada “conveniente” e cuja não-observância resulta, geralmente, em sanções mais ou menos explícitas.	No Brasil, um “verdadeiro almoço” se compõe, por exemplo, de arroz, feijão, alguma preparação com carne, complemento, salada e sobremesa.
Opiniões	Representa o pensamento de um indivíduo ou de um grupo sobre uma determinada prática. A opinião é a expressão verbal das atitudes ou dos valores.	A afirmação de que “comer entre as refeições não é bom para a saúde”.
Atitudes	Conjunto de predisposições de um indivíduo em relação a um objeto ou uma prática. A atitude somente pode ser estudada indiretamente, e se distingue da opinião pelo fato de não ser frequentemente verbalizada, mas determinada por comportamentos.	Analisa-se a atitude propondo-se ao indivíduo uma série de práticas e lhe solicitando classificá-las, por exemplo, entre aceitáveis e não aceitáveis.
Valores	Os valores são representações positivas ou negativas, mais ou menos racionais, associadas a uma prática ou a um produto.	Comer muito pão aumenta a barriga...; Comer arroz com feijão engorda...; Comer pão torrado não engorda...
Sistemas simbólicos	Conjunto de núcleos de sentido, mais ou menos conscientes, estruturados e organizados em sistemas de representações.	Símbolo associado a um produto: a carne vermelha sustenta; peru é comida de Natal; canja é comida de doente... Sistema de representações inconscientes de, por exemplo, posições à mesa ou de sistemas de cocção.

Fonte: POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003. p. 371.

Como este quadro ilustra o conjunto destas dimensões do espaço social alimentar compõe o objeto da Socioantropologia da Alimentação. Investiga a maneira como as culturas

e as sociedades estruturam e são estruturadas pela colonização e ordenamento do espaço de liberdade que há entre as modalidades de exploração dos recursos naturais disponíveis no ambiente e o conjunto de técnicas empregadas para produzir alimentos dentro quadro de limitações biofísicas e climatológicas do biótipo. Portanto,

A colonização pelo social dessa zona de liberdade contribui para a construção de identidades e para a socialização dos corpos. [...] As questões da socioantropologia da alimentação são então de duas ordens. Primeiramente por sua ancoragem epistemológica no “espaço social alimentar”, que simultaneamente a inscreve nas ciências sociais e abre para interdisciplinaridade, ela permite a investigação das relações entre o cultural e o fisiológico por um lado, e o cultural e o meio natural, por outro lado. Em segundo lugar, por sua dimensão estruturante da organização social, o “espaço social alimentar” ocupa uma posição transversal, nas ciências sociais e humanas e cria as condições de uma metabolização do saber socioantropológico.³⁶⁷

3.4 considerações finais sobre o modo de preparo

As práticas alimentares, portanto, podem ser apontadas somente por meio de perspectivas que se entrecruzam. Haverá sempre espaço para informações não explicitadas. Neste sentido, nenhum outro campo de estudo é tão interpretativo desde a produção de dados. A apresentação da pesquisa a seguir e as leituras que fazemos dela fazem parte de um processo de redução de informações, de modo a salientar aspectos centrais, no nosso entendimento, para estabelecer um diálogo com o ponto subsequente do círculo hermenêutica, a saber, a suspeita exegética bem como a elaboração de fundamentos de uma hermenêutica atenta à comensalidade e ao discipulado. Ambos implicam à comunidade de fé a disposição ao serviço e transformação cotidiana através da garantia do principal meio de subsistência da vida humana: o acesso à comida.

No decorrer deste capítulo explicitou-se o modo de preparo da receita. Primeiramente, o modo de preparo teológico descreve a metodologia teológica da Teologia da Libertação, com especial atenção à dialogicidade das reflexões de Juan L. Segundo. Neste aspecto, no modo de preparo é aonde se percebe como a receita será construída. Daí que, passando dos questionamentos e suspeitas sobre a realidade, das tramas sociais, antropológicas que emergem da alimentação e dos hábitos alimentares, chegamos à hermenêutica teológica. A interpretação destes dados pela teologia à luz da fé bíblica. Uma interpretação que dê conta de responder à interpelação da complexa realidade do oprimido. Neste sentido, compreende-se que a comunidade à qual se dirige esta interpretação amplifica

³⁶⁷ POULAIN, 2013, p. 247.

a noção de oprimido e amplia as situações de opressão. Diante disso, o serviço que a teologia deve prestar é ressaltar um Cristo concreto, que se faz presente no cotidiano, ao redor da mesa. Além disso, o agir de Deus na história pela libertação primou sempre pela garantia do direito fundamental pela comida, a saber pelo maná que cai do céu, pela promessa da terra que mana leite e mel e, especialmente, de Jesus Cristo. Jesus como um pregador do Reino de Deus que antepõe a qualquer ensinamento o ato de comer junto como princípio irradiador de sua mensagem. Outrossim, que é ao redor da mesa que as primeiras comunidades se organizam numa profunda solidariedade para com os famintos e no rito da ceia, não somente como elemento ritualístico, mas como símbolo prático de que a morte de Cristo e sua rememoração serve para congregar os crentes ao redor da mesa em uma solidariedade comensal.³⁶⁸

O modo de preparo socioantropológico recupera a análise histórica da alimentação pela antropologia e pela sociologia e, amparando-se nas formulações metodológicas de Jean-Pierre Poulain, formula uma metodologia da pesquisa em alimentação. A utilização da ferramenta de análise socioantropológica e a sua consequente aplicação prática e também de análise comparativa de pesquisas sociais sobre alimentação subsidiam o segundo momento do método teológico. Seguindo a analogia metodológica da receita, o modo de preparo sócio antropológico corresponde à maneira como se produzirá as partes separadas da receita. O modo de preparo teológico é mais a concepção implícita na forma como a reflexão teológica é feita metaforicamente: desde o plantio e colheita dos alimentos, preparo dos ingredientes e a combinação dos sabores com os gostos. Sendo assim, o modo de preparo teológico articula o diálogo com a realidade. Já o modo de preparo socioantropológico é o modo como se apreende a realidade. Este último influencia diretamente a reflexão teológica e dá prosseguimento à metodologia teológica.

A articulação destes dois modos de preparo produz a reflexão de modo amplo, ao passo que a análise da realidade da alimentação constitui-se momento essencial da produção da receita. O passo seguinte representa a execução do modo de preparo socioantropológico. E sobre isso se considera também o diálogo comparativo com outras aplicações práticas e os resultados que dela se observam. Trocando em miúdos, este momento também inclui aquilo que será definido no ponto seguinte de “tratamento de dados secundários”, que é a análise comparativa de resultados de pesquisa.³⁶⁹

³⁶⁸ AGUIRRE, 1994. p. 12s.

³⁶⁹ POULAIN, 2013, p. 147s.

Antes de passar ao tópico seguinte, para exemplificar a comparação entre os dois modos de preparo recorreremos a uma receita em específico: “a broa de fubá mineira”. A receita encontra-se em um livro que compila receitas de cozinheiras e cozinheiros de região de Araxá em Minas Gerais.³⁷⁰ A detalhada receita de broa de fubá apresenta primeiramente os ingredientes usados. Em seguida, o modo de preparo especificando a combinação dos ingredientes e a maneira como são misturados. Numa segunda parte a receita apresenta considerações de modo preparo sobre a articulação dos passos da receita.

Broa de fubá mineira

Ingredientes: 12 litros de leite caipira, 1/2 colher medida de coalho, 1/2 litro de óleo, 500 gramas de açúcar, 2 colheres de (sopa) rasas de sal, 30 ovos, 1 quilo de fubá de canjica. **Modo de preparo da massa:** amornar 12 litros de leite caipira. Depois, misturar para coalhar 1/2 colher medida de coalho. Leva 40 minutos. Quebra a massa, dar 10 minutos para que ela pouse e, depois, escorrer em uma peneira, forrada com um pano. Não tirar todo o soro para não endurecer. Numa bacia, colocar a massa de queijo esmigalhando a massa com as mãos. Acrescentar 1/2 de litro de óleo, 500 gramas de açúcar, 2 colheres rasas de sal ou a gosto, 30 ovos. Misturar os ingredientes, mexendo em círculo, até derreter o açúcar. Pôr o fubá. **Modo de fazer a broas.** As broas são moldadas assim: unte as mãos com óleo, a operação é repetida a cada porção da massa; pegue com uma colher de sopa uma colherada bem cheia, jogando com as mãos até modelar as broas. Coloque na assadeira, distante uma da outra dois dedos. Coloque no forno à lenha aquecido, após ter retirado as brasas. Rende 60 broas.³⁷¹

Do mesmo modo, outros exemplos de receita poderiam ser apresentados para elucidar a questão. Especificamente, as receitas que são compostas pela combinação de elementos diferentes que se encontram na mesma receita, por exemplo bolos com recheios e coberturas diversas, as massas com molhos, carnes recheadas, panquecas, pizzas. Isso porque envolvem a articulação de dois elementos na mesma receita. Na receita mencionada, o segundo modo de preparo detalha a maneira de moldar as broas e de assar. Esta parte corresponde ao modo de preparo que articula a totalidade da receita. É o modo de preparo teológico. O modo de preparo que versa sobre as partes específicas é o socioantropológico.

Por último, convém ainda mencionar que a linguagem da receita é uma modalidade do gênero do discurso. Segundo o filósofo e filólogo russo Mikhail Bakhtin todas as esferas da vida humana, ainda que multivariadas, estão relacionadas com a utilização da linguagem.

A utilização da língua efetua-se em forma de enunciados (orais e escritos), concretos e únicos, que emanam dos integrantes duma ou doutra esfera da atividade humana. O enunciado reflete as condições específicas e as finalidades de cada uma dessas esferas, não só por seu conteúdo (temático) e por seu estilo verbal, ou seja, pela seleção operada nos recursos da língua — recursos lexicais, fraseológicos e

³⁷⁰ TEIXEIRA, Olívia Fonseca et al (coord.). *Araxá põe a mesa*. Araxá: AALA, 1989.

³⁷¹ TEIXEIRA, 1989, p. 33.

gramaticais —, mas também, e sobretudo, por sua construção composicional. Estes três elementos (conteúdo temático, estilo e construção composicional) fundem-se indissolivelmente no todo do enunciado, e todos eles são marcados pela especificidade de uma esfera de comunicação. Qualquer enunciado considerado isoladamente é, claro, individual, mas cada esfera de utilização da língua elabora seus tipos relativamente estáveis de enunciados, sendo isso que denominamos gêneros do discurso.³⁷²

De acordo com esta formulação da linguagem de Bakhtin há três elementos que definem relativamente os gêneros literários: conteúdo temático, estilo e construção composicional. Nesta direção, as receitas são um tipo de linguagem de sequência descritiva. Visam descrever determinada ação a ser executada bem como prescrever cada ato da ação. Mais do que descritivas as receitas também são narrativas. Embora as receitas apresentem propriedades comuns aos tipos narrativo e descritivo, a sua estrutura maior (operações de identificação, de enumeração das partes e de relacionamento entre elas) a aproxima de uma linguagem descritiva.³⁷³ Por outro lado, a receita narra a memória dos conhecimentos acumulados de determinado grupo cultural.³⁷⁴ Nesta direção, a aproximação e analogia entre os modos de preparo e a metodologia de pesquisa e reflexão acadêmica transmitem a articulação do caráter descritivo dos fenômenos sociais ao mesmo tempo em que a narrativa articula estes conhecimentos. Tanto receita como metodologia de pesquisa apresentam a prescrição de passos. Verifica-se, portanto,

Três tempos/modos verbais de base podem ocorrer nestes textos (o presente do conjuntivo, o presente do indicativo e o infinitivo não flexionado) e que predominam os predicados da classe aspectual dos eventos prolongados. Associados à linearidade do discurso, resulta destes factos a interpretação dos eventos referidos segundo uma ordem sequencial e isomórfica entre os planos do discurso e da realidade.³⁷⁵

Com isso, argumenta-se que as receitas são, ao mesmo tempo, metodologias de apreensão e produção do conhecimento (elas produzem objetos) e também meios de comunicação do conhecimento. Exercem estas duas funções. Defende-se assim que há uma

³⁷² BAKHTIN, Mikhail. *Estética da Criação Verbal*. São Paulo: Martins Fontes, 2003. p. 278. É importante considerar aqui não será possível fazer uma análise detalhada sobre a gênero de linguagem da receita. Isso demandaria um esforço de pesquisa na área da linguística, da filosofia da linguagem. A apresentação de inflexão possibilita o estreitamento da analogia que propomos aqui para a elaboração textual da tese.

³⁷³ BAKHTIN, 2003, p. 320. “Os gêneros correspondem a circunstâncias e a temas típicos de comunicação verbal e, por conseguinte, a certos pontos de contato típicos entre significações da palavra e a realidade concreta”

³⁷⁴ AMON, 2008, p. 17ss.

³⁷⁵ SILVA, Paulo Nunes da. “Contributos para o estudo da expressão do tempo em textos de instruções: o exemplo da receita de culinária”. In: CARVALHO, Dulce, Dionísio VILA MAIOR, e Rui de Azevedo TEIXEIRA (Eds.), *Des(a)fiando discursos*. Homenagem a Maria Emília Ricardo Marques. Lisboa: Universidade Aberta, 2005. p. 587-597, à p. 594.

voz na comida cotidiana, das receitas caseiras e populares, distintamente da dos rituais sociais e religiosos, ao mesmo tempo em que estão relacionados com estes. Este enunciado narra “negociações de sentido e afirma a identidade de uma comunidade tanto quanto as suas transformações, em decorrência da convivência com outros grupos sociais”.³⁷⁶

³⁷⁶ AMON, 2008, p. 20.

4 PASSO A PASSO E DEGUSTAÇÃO

*Onde é que estão os grandes temas?
Para mim, aí é que está o grande equívoco.
O grande tema é o real, o real; o real é o grande tema.
E onde é que nós temos o real? É na cena cotidiana.
Todo mundo só tem o cotidiano e não tem outra coisa.
Eu tenho esta vidinha de todo dia
com suas necessidades mais primárias e irreprimíveis.
É nisso que a metafísica pisca para mim.
E a coisa da transcendência,
quer dizer: a transcendência mora, pousa nas coisas...
está pousada ou está encarnada nas coisas.³⁷⁷*

A partir do quadro apresentado no capítulo anterior visualiza-se como os hábitos alimentares podem ser investigados e estudados. Neste tópico seguinte aprofundaremos esta análise a partir de uma pesquisa de campo. Antes de passar aos resultados, apresentar-se-á algumas considerações sobre a metodologia prática da pesquisa. Os rumos da pesquisa sobre hábitos alimentares no horizonte aqui desenvolvido oferece uma amplitude grande e complexas possibilidades. Poulain entende, neste sentido, que há riscos porque quando se abre um novo campo de pesquisa baseado na interface de várias disciplinas como as ciências da nutrição, Socioantropologia da Alimentação, acrescentamos ecologia (agricultura), cujo objetivo destina-se a investigar e compreender as decisões alimentares supõe-se diálogo inter e transdisciplinar.³⁷⁸

4.1 Considerações iniciais do passo a passo

A reflexão teológica que orienta a presente pesquisa fundamenta-se no diálogo com as ciências sociais e humanas. Deste modo, a metodologia teológica latino-americana de libertação entende as ferramentas de análise mais do que instrumentos teóricos, mas a partir da ideia de que os produtos que deles se originam interpelam a fé cristã. Consequentemente,

³⁷⁷ PRADO, Adélia. *A duração do dia*. São Paulo: Record Ed., 2010. p. 28.

³⁷⁸ POULAIN, 2003a, p. 254. “Os riscos são numerosos, para aqueles que se engajarem nessa via, riscos de se desconectar de seu espaço disciplinar legítimo e até mesmo, talvez, de se distanciar da realidade empírica. Se a via do pensamento complexo explorada por Edgar Morin pode ser uma pista, ela será um complemento e não poderá tomar o lugar de um trabalho rigoroso de observação, de construção de dados e de questionamento da realidade - quando se sabe que mesmo esta realidade é socialmente construída. Para poder iniciar o diálogo entre as disciplinas, torna-se necessário que os conhecimentos disciplinares estejam suficientemente solidificados. Então, e somente então, será possível, segundo a expressão consagrada, começar a “cruzar os olhares” entre as disciplinas. Em matéria de alimentação, os progressos da ciência passam, por conseguinte, ao mesmo tempo, pelo ‘macroscópio’ e pelo ‘microscópio’”.

as ciências sociais, Socioantropologia da Alimentação neste caso, são interlocutoras da reflexão teológica.

Isto posto, a apresentação da pesquisa detalhada abaixo adentra ao segundo e terceiro pontos do círculo hermenêutico. A aplicação de toda suspeita à superestrutura, no nosso caso, em grande medida, foi sendo construída ao longo desta reflexão. Especialmente neste ponto nosso interesse foi investigar, por meio da metodologia da Socioantropologia da Alimentação, a relação entre os hábitos alimentares e os valores simbólicos, de cunho religioso sobretudo. As conclusões da análise desta investigação intentam extrair elementos de uma suspeita exegética, de leitura bíblica, produzidas por uma nova maneira de interpretar a realidade teológica que a tradição corrente a respeito da alimentação não toma em consideração.³⁷⁹ Antes de tudo, uma indagação a este respeito que merece destaque é o fato da minimização da importância da alimentação da comensalidade nos estudos exegéticos e hermenêuticos a respeito do movimento de Jesus, por exemplo. Muito embora sejam fartas as passagens bíblicas onde, tanto no movimento de seguidores de Jesus quanto nas primeiras comunidades cristãs, a mensagem a respeito do Reino de Deus está contextualizada por momentos e situações profundamente marcadas pela comensalidade.

Neste intuito, a exposição da pesquisa sobre alimentares em diálogo com outras pesquisas sobre alimentação e com reflexões de cunho socioantropológico e históricas dão terreno às indagações teológicas. Isto é, o processo de estudo teológico orienta-se pela construção dialógica (e dialética) de dados concretos que subsidiam as formulações teológicas. Desta maneira, caminha-se por uma Teologia da Libertação eivada em múltiplos temas, especificamente, temas do cotidiano. Um passo a passo do modo de preparo, isto é, aplicação da metodologia, e também uma degustação da receita que está sendo preparada na cozinha. Para servi-la é preciso antes provar e avaliar a qualidade.

4.2 Apresentação

A pesquisa “A produção de alimentação e a formação de hábitos alimentares – em busca de uma abordagem ético-religiosa” foi realizada entre os anos de 2011 e 2012. A ideia de fazer a pesquisa sobre hábitos alimentares surgiu dentro da dissertação de mestrado (*As contribuições da agricultura familiar para a discussão sobre preservação ambiental: em*

³⁷⁹ SEGUNDO, 1978, p. 12.

busca de elementos para uma ecoteologia da libertação).³⁸⁰ Mas não somente, os antecedentes desta pesquisa podem ser remetidos aos espaços de reflexão do Núcleo de Pesquisa em Direitos Humanos (NPDH) do PPG da Faculdades EST. O NPDH é um grupo de pesquisa que se preocupa em debater a questão dos Direitos Humanos privilegiando os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (DESC). A suspeita lançada em reflexão parte da indagação de que há uma relação próxima entre o negligenciamento do direito à alimentação segura e saudável com a terceira fase dos direitos humanos a respeito dos coletivos da humanidade, dentre os quais os direitos ambientais, de garantia das futuras gerações etc.³⁸¹

Algumas pesquisas realizadas por membros do NPDH e por pesquisadoras/es do PPG e de outras instituições evidenciaram os dilemas da produção agrícola nas pequenas propriedades e alguns destacaram a longa trajetória da IECLB, através de ONGs como o Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA), no acompanhamento aos agricultores em sua luta para permanecer no campo e para tornar sua atividade sustentável do ponto de vista financeiro e ambiental.³⁸²

As reflexões no NPDH se fundamentaram nas preocupações com estas temáticas e amadureceram na direção das formulações de novas suspeitas e indagações teóricas. Ou seja, há conexões entre práticas alimentares e as disposições religiosas (cuidado ambiental, tabus e prescrições alimentares, hábitos alimentares, práticas de comensalidade, hospitalidade, enfim, uma ética alimentar), emolduradas pelas relações entre campo (produtor) e cidade (consumidor) e as questões relativas a uma justiça ecológica. Neste sentido, as reflexões preconizavam um marco teórico amplo o suficiente para dar conta da complexidade dos

³⁸⁰ OLIVEIRA, 2011.

³⁸¹ A distinção dos Direitos Humanos é exposta por Maria Victoria Benevides. Para a esta autora os DH podem ser distinguidos em três dimensões: 1) a primeira seria a das liberdades individuais, direitos civis consagrados em diversas constituições de países do mundo todo; 2) uma segunda dimensão é a dos direitos sociais, alcançado pelas lutas e reivindicações dos séculos XIX e XX. São os direitos ligados ao mundo do trabalho como salário fixo, previdência, férias etc., além dos direitos sociais como educação, saúde, lazer, transporte, habitação, cultura...; 3) a terceira dimensão abarca os direitos coletivos da humanidade desta geração e de futuras, dentre eles: “defesa ecológica, paz, desenvolvimento, autodeterminação dos povos, partilha do patrimônio científico, cultural e tecnológico”. BENEVIDES, Maria Victoria. *Direitos Humanos: Desafios para o século XXI*. In: SILVEIRA, Rosa Maria Godoy. *Educação em direitos humanos: fundamentos teórico-metodológicos*. João Pessoa: Editora Universitária, 2007. p. 335-350, à p. 338.

³⁸² OLIVEIRA, 2011, p. 60. “No âmbito da Terceira Região Eclesiástica (RE III) da IECLB, noroeste do RS e oeste de Santa Catarina, foi organizado, em 1978, o CAPA (Centro de Aconselhamento ao Pequeno Agricultor, renomeado posteriormente como Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor) com o objetivo de assistir aos agricultores com orientações técnicas, econômicas, jurídicas, de classe e de cooperação. Esta orientação visava também a difusão de alternativas ecológicas de produção com alimentos mais saudáveis e menos dependentes dos insumos industrializados que encareciam os custos. A efetivação do CAPA guarda relação com iniciativas oriundas do desenvolvimento da reflexão a respeito das mudanças sociais no Brasil no âmbito da IECLB e da sua relação com outras Igrejas. A missão entre povos indígenas, o êxodo rural, a mobilização dos agricultores sem terra que resultará no MST e a colonização das Novas Áreas, no centro oeste e norte do país, passaram a ser relevantes nos encontros de lideranças eclesiais e leigas nesse período”.

direitos ambientais em correlação com os direitos humanos. Sobretudo, compreende-se que há uma relação interdependente entre campo e cidade. Não há como estabelecer uma separação da urbe como lugar desenvolvido e do campo como atrasado e ultrapassado, do modo como habitualmente se estabelece dentro da lógica evolutiva de progresso. As questões urbanas, o direito à cidade, ao consumo saudável e barato, direito à saúde, especialmente, passam pela qualidade, diversidade e preço dos alimentos ofertados. Estas questões não podem, ou não deveriam, ser deslocadas de sua relação com os problemas ambientais, localizados, em grande medida, nas zonas de produção de alimento. O uso de veneno, de agrotóxicos, por exemplo, é elucidativo, pois são uma imposição das empresas multinacionais do agronegócio (transgênicos) aos agricultores, ao mesmo tempo em que procuram de todas as maneiras escamotear e esconder a presença do veneno do consumo alimentar.³⁸³

Por isso que a formulação de Marx no início da industrialização aponta para a relação interdependente entre campo e cidade:

Com a preponderância sempre crescente da população urbana que amontoa em grandes centros, a produção capitalista acumula, por um lado, a força motriz histórica da sociedade, mas perturba, por outro lado, o metabolismo entre homem e terra, isto é, o retorno dos componentes da terra consumidos pelo homem, sob forma de alimentos e vestuário, à terra, portanto, a eterna condição natural de fertilidade permanente do solo. Com isso, ela destrói simultaneamente a saúde física dos trabalhadores urbanos e a vida espiritual dos trabalhadores rurais.³⁸⁴

A maneira como se constitui a agricultura, o comércio e a indústria alimentar afeta diretamente a saúde dos ecossistemas e dos agricultores, já que precisam trabalhar em regime ininterrupto para atender às demandas de produção a que estão submetidos pelos contratos firmados, como também pelo uso constante de agrotóxicos. Não obstante, o alimento que chega para ser consumido pela população urbana traz consigo grandes quantidades de agrotóxicos. No Brasil, por exemplo, anualmente a Associação Brasileira de Saúde Coletiva (ABRASCO) publica um relatório que tem demonstrado que mais de um terço dos alimentos, seja in natura ou processados, tem uma quantidade de veneno acima do permitido, sendo que em boa parte dos casos há presença de agrotóxicos proibidos. Atualmente, o Brasil é o maior consumidor mundial de agrotóxicos, com mais de 1 bilhão de toneladas comercializadas por

³⁸³ TENDLER, Sílvia. *O veneno está na mesa*. [Documentário audiovisual] Produção Caliban, 2011. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=8RVAgD44AGg>>. Acesso em: 12 dez. 2015.

³⁸⁴ MARX, Karl. *O Capital*: livro primeiro, o processo de produção do capital (tomo 2). São Paulo: Nova Cultural, 1996. p. 132.

ano. Estima-se que cada brasileira consuma anualmente em pequenas doses diárias mais de 5 quilos de veneno.³⁸⁵

No que diz respeito ao consumo sabe-se que, por exemplo, a industrialização e comercialização de alimentos por meio do setor varejista detêm mais de 55% do total vendido no Brasil, acompanhando os mesmos dados dos países da parte sul da América Latina. Nesta conta também é preciso considerar, por outro lado, que mais de 70% dos alimentos que chegam às mãos do consumidor final são oriundos da agricultura familiar, revelando assim uma enorme contradição entre produção disseminada em pequenas propriedades, mas sob o monopólio da indústria de alimentos, agrotóxicos/sementes e dos oligopólios do varejo. Ou ainda, as políticas públicas de segurança alimentar do Brasil, por exemplo, como o PAA (Programa de Aquisição de Alimento) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar são apontados, segundo o relatório sobre a alimentação de 2015 da FAO, ao lado do bolsa família, como os principais responsáveis pela diminuição da fome no Brasil. Com isso, fica bastante evidente que as questões e os problemas da produção agrícola, com o mundo do campo, então entrelaçadas com os problemas urbanos. Isto tanto na organização social e política, mas também em relação às questões de consumo e de saúde pública.³⁸⁶

O objetivo da pesquisa em tela foi investigar as relações de mútua dependência entre campo e cidade a partir das práticas alimentares (padrão de consumo) em perspectiva ético-religiosa, contribuindo para apresentar alternativas de lidar com o meio-ambiente através de formas sustentáveis de cultivo de alimento e novos hábitos alimentares. Deste modo, progressivamente a questão parecia delinear-se: o foco da alimentação parecia indicar a possibilidade uma abordagem inovadora. Assim, as duas linhas mencionadas no projeto foram se configurando: de um lado, uma preocupação e defesa de modelos alternativos de produção agrícola (agroecologia) e sustentáveis (social, ecológica e economicamente) e, de outro, um esforço para explorar as conexões entre prescrições religiosas e práticas alimentares. Assim, introduziu-se na pesquisa a pergunta pela relação que as religiões (no caso, o cristianismo) estabelecem com os modelos de conexão com o mundo natural (terra, água, sementes, colheitas, animais, etc.), com as regras que estabelecem que alimentos são permitidos ou proibidos, as formas de preparo (culinária), as formas de consumo (etiquetas), os tipos de hospitalidade e a dinâmica da comensalidade. Evidentemente, a pergunta não visa apenas diagnosticar o papel histórico da religião na fixação destas práticas, mas, e sobretudo, quer

³⁸⁵ CARNEIRO, Fernando Ferreira *et al* (ed.). *Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde*. Rio de Janeiro: Abrasco, 2015.

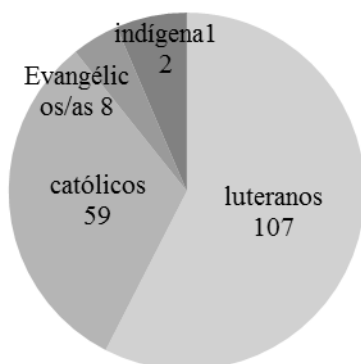
³⁸⁶ CARNEIRO, 2015, p. 56s.

também explorar possíveis impulsos da religião para reversão de práticas alimentares insustentáveis, do ponto de vista da justiça ambiental e econômica.

Para concluir a apresentação, resta ainda informar que a pesquisa foi respondida por 186 entrevistados/as de diversas partes do Brasil, mas como predominâncias de pessoas que residem no Rio Grande do Sul. A intenção da pesquisa era de produzir dados para ser utilizados em pesquisas na área. O empenho dos membros do NPDH e dos bolsistas de iniciação científica que fizeram parte da pesquisa foi exatamente produzir dados para serem analisados pelo público acadêmico em geral, mas especialmente por pesquisadores que se interessassem em prosseguir na trilha da alimentação e religião. Deste modo, justifica-se a apresentação de alguns dados da pesquisa e análise dos mesmos em razão da conjugação planejada e apoio aos trabalhos de planejamento, elaboração do projeto, aplicação da pesquisa e elaboração da metodologia de interpretação de dados. Diante disso, o processo da pesquisa sobre alimentar culminou no relatório “Comer, plantar e rezar: A produção da alimentação e a formação de hábitos alimentares – em busca de uma abordagem ético-religiosa”.³⁸⁷ E o aprofundamento da análise dos dados na presente tese de doutorado.

Como dito acima, a intenção da pesquisa foi investigar a relação entre a alimentação e a religião. Por isso, um questionário aplicado a uma amostra aleatória de algumas religiões e de denominações cristãs. Abaixo o gráfico com a distribuição dos/as pesquisados/as por religião.³⁸⁸

Gráfico 1. Distribuição dos/as pesquisados/as por religião



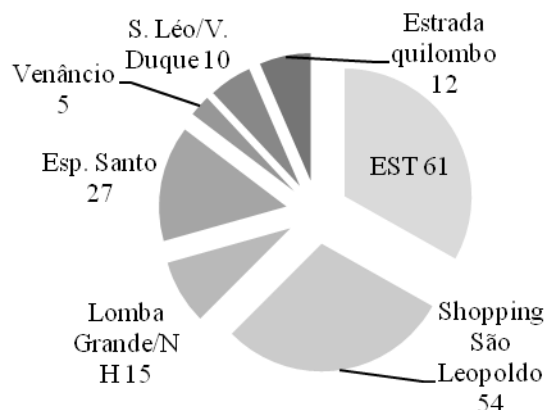
Fonte: SCHAPER, 2015.

³⁸⁷ SCHAPER, Valério G. e OLIVEIRA, Willian K. de. *Comer, plantar e rezar: A produção de alimentação e a formação de hábitos alimentares – em busca de uma abordagem ético-religiosa*. São Leopoldo: Faculdades EST, 2015. Disponível em: <<http://dspace.est.edu.br:8080/xmlui/handle/BR-SIFE/16>>. Acesso em: 05 abr. 2016.

³⁸⁸ SCHAPER, 2015, p. 39.

Abaixo também, apresenta-se o gráfico com a distribuição dos/as pesquisados/as de acordo com os locais e contextos de amostra.³⁸⁹

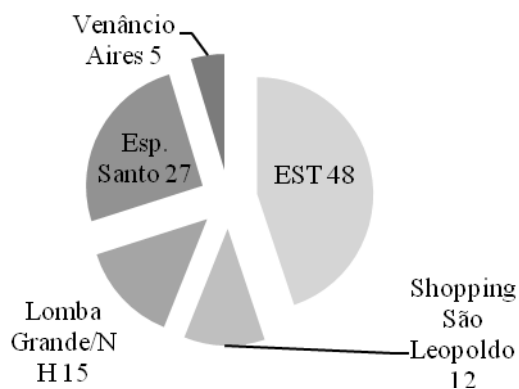
Gráfico 2. Divisão por localidade



Fonte: SCHAPER, 2015.

Como se viu a maior parte dos/as entrevistados eram luteranos/as, ao todo 107 pessoas. A maioria destes/as reside em São Leopoldo. A maior parte mora na EST (48) e ainda mais 12 foram abordados/as no Shopping da cidade.³⁹⁰

Gráfico 3. Divisão dos/as luteranos/as por localidade



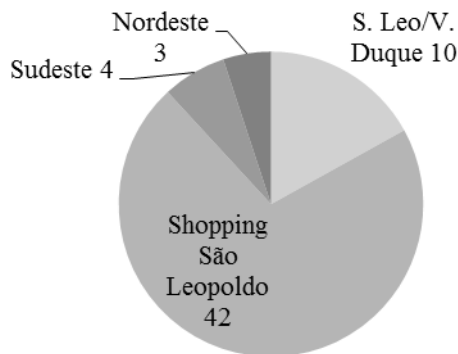
Fonte: SCHAPER, 2015.

Os/as entrevistados/as católicos/as representam o segundo maior montante da amostra, 59 ao todo. Neste caso residem de forma mais distribuída nas regiões do país conforme gráfico abaixo.³⁹¹

³⁸⁹ SCHAPER, 2015, p. 40

³⁹⁰ SCHAPER, 2015, p. 40.

³⁹¹ SCHAPER, 2015, p. 41.

Gráfico 4. Divisão dos/as católicos/as por localidade

Fonte: SCHAPER, 2015.

A parte da amostra dos/as evangélicos/as de outras denominações se divide por várias regiões do Brasil: 01 é da região sul, 01 é da região sudeste, 01 é da região norte e 05 são da região nordeste. Amostra dos/as indígenas localiza-se na Estrada do Quilombo, bairro Campestre-São Leopoldo/RS. Dos/as entrevistados/as, 78 pessoas eram do sexo masculino (42%) e 108 eram do sexo feminino (58%). 115 entrevistados/as têm idade igual ou inferior a 40 anos (62%) e os/as outros/as 71 (38%) tem idade igual ou maior que 40 anos. 144 entrevistados/as residem na área urbana (77%) e os/as outros/as 42 residem no meio rural (27%).³⁹²

Apresentados estes dados que elucidam a amostra da pesquisa, passamos agora primeiramente à proposta de análise do questionário. Interessa-nos expor minimamente a metodologia de análise para que se possa mostrar o percurso traçado da pesquisa sobre alimentação. E com isso evitar uma possível lacuna com a metodologia de análise. Além do mais, como o propósito é apresentar o método e as metodologias empregadas pela Socioantropologia da Alimentação, a análise dos dados e sua interpretação dependem de passar por esta etapa, ainda que de forma abreviada.

4.3 Análise sobre os dados sociais alimentares

Definidos os dados que podem ser coletados nas pesquisas sobre alimentação o passo seguinte é fazer a escolha do método de acordo com os objetivos do presente projeto: investigar os hábitos alimentares em populações urbanas e rurais de diversas religiões para compreender, por meio de amostragem, as práticas alimentares e sua relação com valores e

³⁹² SCHAPER, 2015, p. 133. Sobre as perguntas do questionário pode-se verificar no anexo 3 do *ebook* (a partir da p. 133).

sistemas simbólicos relacionados às tradições religiosas. A escolha do método de pesquisa se deu através da análise das metodologias apresentadas por Proença e Poulain.³⁹³

Por isso apresentamos sucintamente algumas metodologias de pesquisa, para depois apresentar a pesquisa por questionário auto-administrado, a fim de apresentar os instrumentos de análise. Sendo assim, a interpretação dos dados passou por um processo de redução das informações e a delimitação de pontos a destacar. Expõe-se também a metodologia de interpretação dos dados com o objetivo de lançar mão de uma linha de análise essencial na pesquisa sobre alimentação: a relação e a comparação com dados secundários. Ou seja, como a pesquisa é por meio de uma amostragem aleatória é preciso conferir os resultados obtidos com pesquisas sobre alimentação, que nosso caso tem mais a ver com pesquisas de consumo e análises de mercado consumidor, especialmente, pela via de entrada das compras.³⁹⁴

4.3.1 O questionário auto-administrado e sua proposta de análise

Uma primeira metodologia seria a clássica *observação participante*. Esta abordagem consiste em se integrar a um grupo social e participar de sua vida, de forma concreta – no seu cotidiano. Esta abordagem é muito próxima das pesquisas etnológicas da antropologia de observações das comunidades indígenas. Para, tanto se necessita que o pesquisador permaneça um período suficientemente longo para permitir a ele perder seu estatuto de pesquisador e tornar-se um membro do grupo tal como os outros. Esta metodologia pode ser desenvolvida de duas maneiras segundo Tim May: a) a inserção pode se dar por meio de observação transparente, quando o pesquisador acorda com o grupo pesquisado a sua permanência e revela os seus objetivos; b) a observação opaca, que consiste em o pesquisador esconder a sua verdadeira identidade atrás de outro papel social. De todo modo, a observação participante exige uma série de técnicas para o trabalho de campo como diário de campo e mesmo entrevistas estruturadas, semiestruturadas e abertas entre outras.³⁹⁵

³⁹³ POULAIN, 2003b, p. 372-374.

³⁹⁴ POULAIN, 2003b, p. 376. “Esta é a abordagem dos estudos ditos ‘de Consumo’ no sentido econômico. Nela registram-se os dados correspondentes às compras reais, tanto às observadas de maneira direta – como no caso das análises do conteúdo dos carrinhos de supermercado quanto às observadas através das variáveis macro e microeconômicas, por exemplo, de uma determinada cadeia de alimentos ou o volume de vendas de uma loja. [...] Ela oferece, atualmente, material de trabalho sobre os orçamentos e sobre as tendências de consumo de certos bens econômicos, sejam eles produtos ou serviços. Esse tipo de pesquisa pode ser conduzido por organismos públicos de estatística (IBGE, INSEE) ou por empresas privadas que realizam painéis de evolução de consumo para diversos setores econômicos”.

³⁹⁵ MAY, 2004, p. 175s.

A *observação armada* é também uma forma de observação mediante a observação pura e simples do pesquisador em determinado ambiente ou contexto social com a permissão dos grupos com grades de leitura precisas de modo a permitir a percepção dos fatos quando esses são produzidos. Com isso, observam-se os contextos e os acontecimentos que os precedem e que os seguem. A técnica do itinerário das práticas é comum, neste sentido, pois ressalta a observação que segue o alimento desde a sua compra até a sua preparação.³⁹⁶

E assim chegamos ao *questionário*. Este é um instrumento central nas pesquisas sociais, pois permite a coleta de grandes quantidades de dados que podem ser tratados de forma objetiva e, sobretudo, podem ser informatizados. Citam-se alguns: dados de representações, de opiniões, de comportamentos declarados, de comportamentos reconstruídos. Esta metodologia pode ser o da entrevista pessoal por meio de um grande número de questões, permitindo a um pesquisador treinado explorar questões extras de cunho mais aberto. Ou ainda, a entrevista por telefone como é o caso da Pesquisa Mensal de Emprego do IBGE. Uma terceira técnica é o da autoadministração, quando um questionário estruturado é respondido por entrevistados previamente acordados.³⁹⁷

De modo semelhante ao questionário as *entrevistas semiestruturadas* é composta por

A técnica de entrevista semiestruturada consiste em ‘fazer falar’ as pessoas quando interrogadas sobre um determinado tema, reformulado no decorrer do tempo para redirecionar a discussão, sem deter-se estritamente ao assunto de partida. As digressões são importantes porque permitem perceber as representações e os quadros de referência mais ou menos conscientes nos quais se manifestam as lógicas dos atores.³⁹⁸

As *histórias de vida alimentar* é mais uma metodologia que consiste prepara um indivíduo a rememorar e a reconstruir a sua história alimentar. Busca fazer emergir as mudanças e permanências “de práticas, de gostos, de estatuto ponderal, nos contextos biográficos dos entrevistados”.³⁹⁹ Um último apontamento de Poulain e Proença sobre metodologia se refere ao *tratamento de dados secundários*. Lidar com dados secundários tem objetivo, primeiramente, comparativo e de testificação dos dados colhidos e depois de fundamentação de análises e interpretação das informações. Mais do que uma metodologia, o tratamento de dados secundários propõe em utilizar dados coletados para outras finalidades, em lógicas de pesquisa diferentes da alimentação: econômica, de saúde, demográficas,

³⁹⁶ POULAIN, 2003b, p. 372.

³⁹⁷ POULAIN, 2003b, p. 373.

³⁹⁸ POULAIN, 2003b, p. 373.

³⁹⁹ POULAIN, 2003b, p. 373.

etnológicas... É mais a consulta e a utilização de dados de apoio para interpretação como o POF (Programa de Orçamento Familiar), o senso demográfico do IBGE, pesquisas sobre saúde, economia, produção de alimentos.⁴⁰⁰

Por um conjunto de razões optou-se pelo questionário auto-administrado. Primeiro pela facilidade e praticidade para enviar o questionário via “email” ou impresso para comunidades mais distantes. Neste sentido, o mesmo valeu para apresentar o questionário às pessoas nos espaços de circulação como o shopping de São Leopoldo. Outras razões importantes derivam do alcance metodológico. O questionário auto-administrado como apontado acima está inserido no método de pesquisa “*survey*”. As pesquisas “*survey*”, segundo Tim May, “visam a descrever ou explicar as características ou opiniões de uma população através da utilização de uma amostra representativa”.⁴⁰¹

Este modelo de pesquisa tem uma conotação bastante e objetivo no sentido de entender que é possível produzir informações objetivas e que podem ser replicadas em várias situações devido à padronização do método. Deste modo, as pesquisas *survey* seguem algumas características básicas: a) *padronização*, refere-se às condições sob as quais os questionários são conduzidos, ou seja, como ele foi planejado, administrado e analisado. “Assim, os questionários concentram-se nas réplicas dos respondentes em uma situação de entrevista estruturada”⁴⁰²; b) *replicabilidade*, refere-se à possibilidade de outros pesquisadores aplicarem o mesmo tipo de amostragem e questionário em outros grupos; c) diretamente vinculada esta característica a *confiabilidade e validade* de uma pesquisa deveria visar ser confiável, para obter os mesmos resultados ao realizar as mesmas medidas em ocasiões diferentes. Ao mesmo tempo, ser válida, ao medir o que se pretende medir; d) por fim, *representatividade*. É necessário que a pesquisa seja representativa de um determinado grupo social de modo que a amostra aponte as tendências de opiniões, práticas, valores e atitudes deste grupo.⁴⁰³

Para ilustrar a escolha apresentamos uma tabela definida por Poulain e Proença sobre o alcance destas metodologias.

Tabela 2. Técnicas de coleta e dados sociológicos

Técnicas	de	Tipos de dados
----------	----	----------------

⁴⁰⁰ POULAIN, 2003b, p. 374.

⁴⁰¹ MAY, 2004, p. 105.

⁴⁰² MAY, 2004, p. 105.

⁴⁰³ MAY, 2004, p. 111s.

coleta	Práticas observadas	Práticas objetivadas	Práticas reconstruídas	Práticas declaradas	Normas individuais	Opiniões	Atitudes	Valores	Símbolos
Observação Participante	+				+	+	+	+	+
Observação Armada	+				+		+		
Questionário auto-administrado			+/-	+	+	+	+	+	+
Questionário por entrevista			+	+	+	+	+	+	+
Entrevistas semi-estruturadas			+/-	+	+	+	+	+	+
História de vida			+/-	+	+	+	+	+	+
Tratamento de dados secundários		+			+			+	+

Fonte: POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003. p. 374.

Desta maneira, a articulação das metodologias investigativas a respeito da alimentação considera uma série de influências ou entradas no espaço social alimentar. Isto reforça a tese de que não há fatos sociais isolados e independentes. Os fatos sociais são causa e efeito ao mesmo tempo, e acontecem numa trama de fenômenos e relações de diversas dimensões da existência. A análise do fato social alimentar como um “fato social total” implica em uma abordagem a mais ampla possível e envolve a articulação de várias das ciências humanas (historiadores, sociólogos, economistas, linguistas e psicólogos) e das ciências biológicas (médicos e nutricionistas). Embora haja a necessidade de ressaltar a abrangência deste fato social, a análise total do mesmo depende da conjugação de conhecimentos de vários especialistas. Diante dessa abrangência, no nosso caso, a proposta desenhou-se na análise de aspectos relativos a mudança de comportamento nos hábitos alimentares e especialmente os valores, as atitudes e os símbolos.⁴⁰⁴

Nesta direção, Jean-Pierre Poulain em pesquisas sobre hábitos alimentares na França elabora uma investigação considerando as entradas possíveis no espaço social da alimentação. Para este autor é necessário estabelecer quais as entradas que se quer investigar.⁴⁰⁵ Abaixo a exposição de tais entradas descritas por Poulain. Antes de passar a elas, cabe explicitar o delineamento da análise proposta por esta linha de raciocínio mudança e frequências nos hábitos alimentares ancorada pelo tripé: valores, símbolos e atitudes.

Para a análise destes dados necessita-se compreender quais são as perspectivas de entrada nestas informações. Isto é, a pesquisa por meio do questionário auto-administrado nos forneceu algumas aberturas no espaço social alimentar para compreender os dados apresentados no que se referem às práticas alimentares, atitudes, normas, valores, sistemas simbólicos. Os dados coletados e apresentados no capítulo anterior resultaram em perspectivas de análise relativas ao consumo (compras), às práticas domésticas e às práticas alimentares. O conjunto destas entradas forma a dimensão da cultura dos costumes alimentares. O objetivo, portanto, é investigar a permanência, a frequência, do consumo de determinados alimentos, as mudanças dos hábitos alimentares em relação à indústria alimentar e as transformações no processo de produção e comercialização de alimentos.⁴⁰⁶

⁴⁰⁴ POULAIN, 2003b, p. 375s.

⁴⁰⁵ POULAIN, Jean-Pierre. A Dieta Contemporânea na França. Contextos da Alimentação. *Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, v. 1, n. 1, p. 46-69, 2013. Disponível em: <<http://www.revistas.sp.senac.br/index.php/revistacontextos/article/viewFile/390/325>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

⁴⁰⁶ POULAIN, 2003b, p. 375s.

4.3.2 Algumas considerações sobre as práticas alimentares e o consumo

Com isso a pesquisa acima mencionada pretendeu averiguar como ocorrem os hábitos de consumo (de compras) por meio da análise da frequência de determinados hábitos alimentares. Em perspectiva, as entradas para se investigar os dados alimentares são de ordens variadas. A produção, a economia produtiva e de comercialização de alimentos, às compras no supermercado (como se processo a compra da comida e quais são os alimentos adquiridos), além das formas de autoprodução de alimentação. Todas estas tomadas de decisão compõem campos de investigação.

Por entradas no espaço social alimentar, Jean P. Poulain formula algumas definições. O autoconsumo, por exemplo, é definido, em economia agroalimentar, “como a parte da produção que, em um local de exploração agrícola, não é vendida mas utilizada pelos habitantes da fazenda para suas necessidades pessoais”.⁴⁰⁷ A agricultura urbana, também denominada de periurbana, também pode ser considerada uma forma de autoconsumo baseado na produção própria de alimentos. No Brasil esta modalidade de produção de alimentos é incipiente, mas em países como Holanda, Portugal e Bélgica são bem consolidadas e representam uma parcela considerável do consumo das famílias.⁴⁰⁸

É preciso considerar como correlacionado às compras as práticas domésticas e sua organização. Isto representa a produção caseira de alimentos: a economia doméstica segundo Jean P. Poulain.

Práticas de compras, de autoprodução, de preparação e de consumos alimentares. Ela parte do princípio de que a atividade doméstica não é somente uma unidade de consumo, mas uma unidade de autoprodução de alimentos brutos (produção em hortas e pomares, pesca, caça, trabalho de artesões da agricultura e da pecuária), e também de autoprodução culinária que corresponde às atividades de preparação de alimentos, sobretudo preparações cotidianas.⁴⁰⁹

As práticas alimentares referem-se basicamente ao consumo alimentar no estrito campo de atuação do comportamento alimentar, das regras e das práticas à mesa bem como de

⁴⁰⁷ POULAIN, 2003b, p. 376.

⁴⁰⁸ “Com esse enfoque, entende-se aqui agricultura urbana como sendo a produção de alimentos dentro de perímetro urbano e periurbano, aplicando métodos intensivos, tendo em conta a inter-relação homem - cultivo - animal - meio ambiente e as facilidades da infraestrutura urbanística que propiciam a estabilidade da força de trabalho e a produção diversificada de cultivos e animais durante todo o ano, baseadas em práticas sustentáveis que permitem a reciclagem dos resíduos”. AQUINO, Adriana Maria. Agricultura orgânica em áreas urbanas e periurbanas com base na agroecologia. *Ambiente & sociedade*, v. 10, n. 1, p. 137-150, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/asoc/v10n1/v10n1a09>>. Acesso em: 22 fev. 2016.

⁴⁰⁹ POULAIN, 2003b, p. 377.

suas representações.⁴¹⁰ Nesta entrada que a pesquisa se concentrou, na investigação das normas, atitudes e opiniões acerca da alimentação. E indo mais adiante, a percepção do consumidor e as possíveis reflexões sobre como se dá o consumo hoje. Isto é, como as pessoas veem, percebem e se posicionam a respeito dos modos de consumo atuais.⁴¹¹

Antes de passar à análise e interpretação dos dados explicitamos brevemente algumas considerações a respeito dos mecanismos de aferição a respeito do valores, práticas e representações alimentares. Desta maneira, a intenção é identificar as permanências e as mudanças nos hábitos alimentares, tanto no que diz respeito ao consumo como ao preparo, além de alguns dados específicos sobre a forma como as pessoas acolhem as mudanças alimentares na sociedade contemporânea. A noção da “favorabilidade” define a escala de análise da pesquisa e, com isso, interpela os entrevistados a respeito da aceitação e a frequência de determinados hábitos alimentares. Favorabilidade diz respeito a uma escala de graduação por estipular com maior proximidade a noção de frequências de hábitos e de opinião acerca de práticas, valores e representações alimentares. Este modelo de escala tem o diferencial de apresentar um “contínuo de atitudes possíveis em relação à determinada questão. Os enunciados de atitudes correspondem a graus, que indicam maior ou menor “favorabilidade”.⁴¹² Na perspectiva desta escala que se estabelece a escala de análise da pesquisa sobre alimentação, pois sua intenção também é mesurar a frequência dos hábitos alimentares, a reflexão e as atitudes diante das mudanças atuais. Sendo assim, a escala de mensuração com a qual se baseia a análise acerca da alimentação é o da “frequência”. A frequência de determinadas práticas, valores, atitudes e também símbolos sobre alimentação no cotidiano dos/as entrevistados/as.

Seguindo as formulações de Jean-Pierre Poulain, quando se estuda alimentação há quatro tipologias que permitem perceber tendências que atravessam e influenciam o campo da alimentação e do consumo. A tipologia apresentada por Poulain a partir da leitura que este autor faz de Emile Durkheim. São tendências de mutação do consumo alimentar baseadas na obra do sociólogo a respeito do suicídio. Leva em consideração tais tendências aquilo que

⁴¹⁰ POULAIN, 2003b, p. 378.

⁴¹¹ POULAIN, 2013b, p. 47. Jean P. Poulain entende que “de fato, os hábitos alimentares básicos parecem ter sido danificados por mudanças profundas na organização social. Cada vez mais a população feminina está inserida no mercado de trabalho, com dias ininterruptos no escritório (sem almoçar em casa), em virtude do incremento da urbanização que resulta na redefinição dos papéis sociais associados com o sexo, influenciando assim o aumento da produção da industrialização de alimentos e reduzindo a proporção do orçamento doméstico destinado aos gastos com alimentação, sendo este voltado mais às atividades de lazer. Confrontados com uma escolha abundante dentro da sociedade consumidora atual, o comedor de hoje parece ter entrado na era da gastronomia”.

⁴¹² GIL, 2008, p. 141.

Claude Fischler postula a respeito da categoria particular alimentação no interior das práticas de consumo, pois gera uma ansiedade fundamental devido fundamentalmente à incorporação.⁴¹³ A primeira tendência é a individualização. Esta tendência traduz o enfraquecimento dos determinismos sociais e revela a baixa pressão social provenientes das classes sociais sobre os indivíduos e suas práticas de consumo. Claude Fischler fala do alargamento do espaço de decisão alimentar proveniente da multiplicação das opções de consumo, diversificação dos cardápios.⁴¹⁴

A informalização é uma tendência relacionada com a desregulação. A informalização deriva do enfraquecimento das regras e da desregulação das estruturas mais ou menos rígidas. Essa concepção provém comunicação social e da psicologia das organizações, segundo a qual há um conjunto de comunicações formais na sociedade que é controlada por regras oficiais. A comunicação informal, por sua vez, depende mais de afinidades eletivas e das relações do cotidiano, e se diferencia da formalidade por ter papel de destaque em face, justamente, do enfraquecimento do espírito de disciplina e de rotina das estruturas culturais do comer.⁴¹⁵

A “comunitarização” é um contraponto às outras tendências. Emerge da ligação mais ou menos estreita e íntima das comunidades sociais com as tradições e os sentimentos de pertença. Na alimentação representa aqueles grupos urbanos que valorizam produtos regionais e valores culinários de uma cultura local. A estilização é um movimento que explica o fenômeno contemporâneo da fragmentação das comunidades e das tradições, ao mesmo tempo em que instaura uma nova disciplina, novas regulações que circunscrevem a construção de novas “tribos”. Estas novas organizações de valores e regras de consumo aglutinam um conjunto de pessoas que tem como base a aceitação de regras e da partilha de gostos comuns. Apesar de serem pequenos, se comparados às classes sociais ou instituições como as igrejas, estes movimentos partilham determinada ética, bastante coesa, de determinados princípios orientadores e ordenadores como é o caso do vegetarianismo, veganismo, ou grupos de boicote a determinados alimentos de regiões ou países com trabalho escravo, por exemplo.⁴¹⁶

A tipologia de escalas de análise do fato social alimentar, do espaço social alimentar na definição de Poulain, seguem três níveis de observação: o nível *macrossociológico* se refere à escala que abarca os condicionantes sociais. São relativos aos conceitos tradicionais de “classe social”, de “estilo de vida”, ou ainda “crença religiosa” que estabelecem estruturas

⁴¹³ FISCHLER, 1995, p. 65s.

⁴¹⁴ FISCHLER, 1995, p. 96s.

⁴¹⁵ POULAIN, 2013, p. 198s.

⁴¹⁶ POULAIN, 2013, p. 199s.

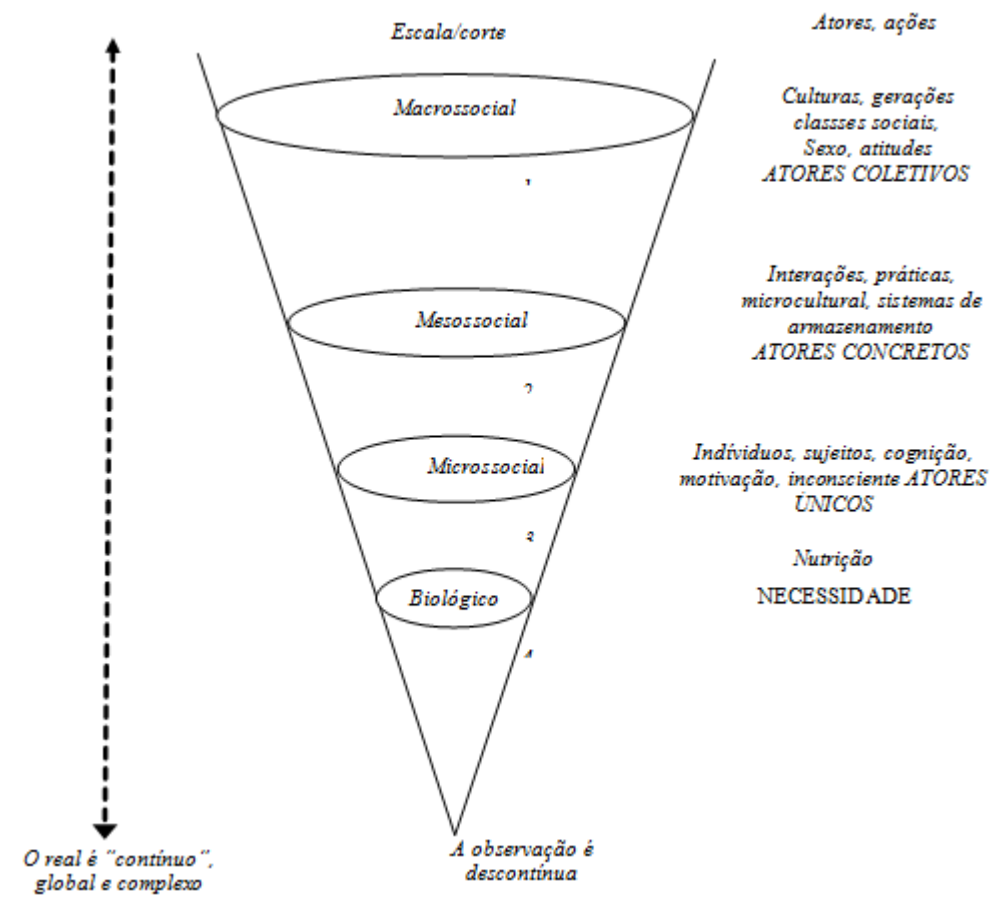
de pertencimento com mecanismos de condicionamento. A *escala mesossocial* se refere ao nível de diferenciação social, que são as hipóteses metodológicas de que a decisão, através dela a vontade, é resultado de diversas interações das diferentes dimensões recortadas pelas pesquisas sociológicas em escala microssocial. A decisão e a vontade não são observáveis enquanto tais, não participam deste processo. O que se observa são as relações entre os/as atores/as, “os índices concretos de uma passagem à ação, como as redes ou os cálculos, ou determinantes acima dessa passagem, como o imaginário, a identidade, a intenção, o sentido ou a aprendizagem”.⁴¹⁷ O *nível microssociológico* se refere às formas de racionalidade e se concentra no indivíduo e na dimensão das arbitragens pessoais. Interessa-se pela cognição, pelas tomadas de decisão, pelos raciocínios. Neste sentido, o gosto como escolha da vontade é observável por que é um produto de uma arbitragem cognitiva entre preferências.⁴¹⁸

Há ainda uma quarta escala de análise da alimentação que se refere à questão *biológica*, cujo “objeto é compreender, ao nível dos dados bioquímicos e fisiológicos envolvidos no processo da nutrição ou das escolhas alimentares, o impacto dos fenômenos sociais”.⁴¹⁹ Isto é, a disponibilidade dada pela natureza e pelas condições sociais de produção determinam as estruturas de arbitragem dos indivíduos e dos *habitus* sociais.

⁴¹⁷ POULAIN, 2013, p. 203.

⁴¹⁸ POULAIN, 2013, p. 204.

⁴¹⁹ POULAIN, 2013, p. 204.

Tabela 3. Escala de observação

Fonte: POULAIN, 2013, p. 204.

4.3.3 A frequência e permanência de hábitos e valores alimentares

Definidas estas conceituações, a análise dos dados colhidos na pesquisa mostra uma entrada representativa dos hábitos de consumo na amostragem. A respeito do consumo de frutas, verduras verifica-se que os/as entrevistados/as declararam comer sempre estes alimentos diariamente. A frequência de consumo é de 92%, frutas e verduras e saladas nas refeições. Isto pode ser interpretado que entre as pessoas da amostra o consumo de alimentos *in natura* é uma prática recorrente nas refeições. Há uma preocupação por consumir alimentos saudáveis que, de alguma forma, não estão sujeitos ao processo de industrialização. As noções de saudabilidade aparecem na memória alimentar das pessoas entrevistadas como uma predileção ao consumo de frutas. A questão a ser levantada é sobre a quantidade, já que a frequência de consumo de saladas e frutas é grande. Segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008-2009, doravante denominado POF, aponta que o consumo médio de frutas e saladas dos brasileiros gira em torno de 15 gramas por dia per capita. Ressalta ainda que entre

a população de menor renda o consumo de frutas e verduras são bem menores do que entre o grupo de maior renda, acima de 1 salário mínimo per capita.⁴²⁰

Isto pode ser interpretado com as condições econômicas, pois os alimentos mais baratos são os industrializados. Por outro lado, a educação alimentar entre a população de classe média e alta é bem mais significativa. A percepção do alto consumo de bebidas durante as refeições revela a relação próxima entre o comer e o beber. A refeição é composta por comida quente e uma bebida, ao menos duas vezes por dia. Segundo os dados da nossa amostra, 74% consomem com frequência bebidas durante as refeições. Se considerarmos os dados do POF verificaremos que nesta bebida os refrigerantes e bebidas industrializadas tem destaque no consumo das pessoas, especialmente as de menor renda: 94 gramas por dia numa frequência de mais de 50% da população. E aqui novamente o consumo de refrigerantes é significativamente maior entre as pessoas de menor renda, chegando a 125 gramas por dia entre as pessoas de renda até 196 R\$ per capita.⁴²¹

Sobre o consumo de pão verifica-se que 86% dos/as entrevistados/as comem este alimento diariamente. Com isso, podemos fazer uma relação com a pesquisa apresentada por Lívia Barbosa que conclui que o alimento que dá identidade ao/à brasileiro/a, mesmo em sua diversidade regional e cultural, é arroz com feijão⁴²², o pão, por sua vez, também é um alimento que dá sustento às necessidades alimentares dos/as entrevistados/as. E aqui precisa ser levado em conta que o consumo de pão é parte da memória gustativa da população. De acordo com o POF, o/a brasileiro/a come em média 53 gramas de pão por dia, e frequência de 63%. O que significa dizer que este alimento fornece a base da alimentação brasileira, sobretudo, nas refeições que Lívia Barbosa denomina de frias.⁴²³

Algo semelhante pode ser verificado a respeito do consumo de carne. Não é difícil constatar que o consumo de carnes como central nos hábitos dos/as entrevistados/as. 76% afirmaram que consomem carne diariamente e 19% com uma frequência menor, mas com alguma intensidade. Ao lado do arroz e do feijão a carne é um “acompanhamento” central nas refeições dos/as brasileiros. Isto nos ajudam a compreender a exigência produtiva de carne no Brasil. Os dados apresentados pela amostra se aproximam de pesquisas realizadas pelo

⁴²⁰ IBGE, 2009, p. 42.

⁴²¹ IBGE, 2009, p. 41. “A recomendação da Organização Mundial de Saúde - OMS e do Guia Alimentar Brasileiro para o consumo de frutas, legumes e verduras que é de 400 g por dia não é atingida nem no percentil 90 da população, enquanto que as medianas de consumo de sucos somada ao de refrigerantes é maior do que 120 g diárias”.

⁴²² BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007.

⁴²³ IBGE, 2009, p. 45.

Serviço de Informação da Carne (SIC) que o/a brasileiro/a consome em média 100 gramas de carne por dia.⁴²⁴ Segundo o POF, o consumo de carne bovina é de 53 gramas por dia.⁴²⁵ Somente 5% dos/as entrevistados/as dizem não comer carne com frequência.

A respeito do preparo das refeições, do cozinhar em casa, verificou-se que para 78% dos/as entrevistados esta é uma prática recorrente e frequente. Isto mostra que há uma preocupação, ou mais, um hábito, de preparo dos próprios alimentos em pelo uma refeição diária. Esta questão se relaciona diretamente com o de comer junto com outras pessoas com frequência. 93% dos/as entrevistados/as afirmam comer na companhia de outras pessoas. Apenas 7% raramente não tem o hábito de comer acompanhados. Comer, portanto, mantém-se como uma atividade coletiva. Segundo a pesquisa de Lívia Barbosa sobre os hábitos alimentares, comparativamente, o preparo das refeições ocorre também com 94% de frequências dos/as entrevistados/as.⁴²⁶

Comer junto é entendido como momento de união da família. Se considerarmos que na nossa amostra entre as pessoas do meio urbano há uma ligeira diferença desta frequência (71%) para as do meio rural (89%), ainda assim a frequência de preparar os alimentos. No microcosmo do campus da EST, marcado por moradias de estudantes individuais o índice de frequência de preparo de alimentos é de 62% e de refeição comunitária 75%. Estes dados revelam a importância de se comer junto. Não apenas isso, se consideramos a frequência de ritos como oração durante a refeição tem-se uma média de 63% das refeições onde isso ocorre. No âmbito rural esta frequência é maior, 72%. Já no meio urbano 60%. Os dados mostram que a ritualidade durante as refeições são marcas da influência do aspecto religioso no cotidiano alimentar.

Algumas tendências podem ser verificadas na pesquisa da amostrada, sobretudo, se compararmos com outras pesquisas sobre alimentação é a influência do *marketing* no gosto dos/as respondentes. Há uma tendência de resistência em aceitar alimentos com grande processo de industrialização. É o caso da questão 6 sobre o consumo de produtos *light* e *diet*. É persistente a baixa ou nenhuma frequência no consumo de alimentos com estas características, perfazendo um total de 71% da amostra. A frequência no consumo destes

⁴²⁴ SIC - Serviço de Informação da Carne. Disponível em: <www.sic.org.br>. Acesso em 15 nov. 2015.

⁴²⁵ IBGE, 2009, p. 40.

⁴²⁶ BARBOSA, 2007, p. 109. “Se juntarmos a esses dados os referentes à alimentação fora de casa temos que 54% das pessoas que almoçam fora declaram comer acompanhadas por colegas de trabalho, 15% em companhia dos filhos, 14% e 13% com marido e esposa, respectivamente, contra 27% que afirmam comer geralmente sozinhos. A não ser que julgemos que a sociedade brasileira seja inteiramente esquizofrênica pelas altas proporções apresentadas, devemos supor que comer junto no Brasil ainda é um comportamento alimentar bastante freqüente.”

alimentos não passa de 29%. O mesmo é apontado por Livia Barbosa que apresenta resultados semelhantes: 90% das pessoas compram seus alimentos *in natura* para confeccionar em casa a comida. A percepção das pessoas em relação aos alimentos industrializados é a de um “socorro” em momentos específicos onde o ordenamento dos tempos das refeições é alterado.⁴²⁷

Por outro lado, os dados do POF apontam para uma gradativa pasteurização do consumo alimentar no que diz respeito ao consumo fora de casa. Cada vez mais as pessoas comem fora de casa lanches e alimentos de preparo rápido. A prevalência no consumo destes alimentos já foi apontada no POF de 2009. Dados sobre gastos com alimentação indicam que 31% foram destinados à alimentação fora do domicílio em 2008-2009 contra 24% em 2002-2003. O aumento no consumo de alimentos com alto teor de gordura e açúcar aumentaram perto de 40% ao longo deste tempo. Entre os adolescentes a frequência do consumo de alimentos fora de casa é de mais de 50%.⁴²⁸ Isto explicaria os índices alarmantes do aumento da obesidade entre os mais jovens, que no Brasil é de aproximadamente 15%, segundo pesquisa do IBGE sobre obesidade. O sobrepeso atinge 33% das crianças e mais de 50% entre os adultos.⁴²⁹

A antropóloga Livia Barbosa entende o consumo dos alimentos como *diet, light*, sem lactose, zero açúcar dentro da tendência de saudabilidade e bem estar, que é fortemente influenciada pelas propagandas. Outras tendências da alimentação são apontadas por Barbosa, que identifica percepções e influências contemporâneas na formação da decisão do consumo de alimentos. As tendências relacionadas a sensorialidade e prazer, as tendências relacionadas a saudabilidade e bem-estar, as tendências relacionadas a conveniência e praticidade, as tendências relacionadas a confiabilidade e qualidade e as tendências relacionadas a sustentabilidade e ética são as principais ideologias do sabor e do consumo que a autora identifica. Isso não significa que as escolhas alimentares se dão exclusivamente em razão destas tendências.⁴³⁰ Elas são apontadas por Livia Barbosa na publicação *Brasil food trends 2020* que procura avaliar as macrotendências da alimentação entre os/as brasileiros/as. A pesquisa se deu nas 10 maiores cidades do Brasil, com população superior a 1 milhão de pessoas entre os anos de 2005 e 2007. As definições da pesquisa têm objetivos fornecer material de consumo para a indústria alimentar.

⁴²⁷ BARBOSA, 2007, p. 111.

⁴²⁸ IBGE, 2009, p. 55.

⁴²⁹ MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014, p. 4. Isto já foi bem apontado no tópico 1.3.1 sobre a padronização alimentar. É retomado aqui como comparativo aos dados da pesquisa sobre alimentação.

⁴³⁰ BARBOSA, 2010, p. 39-48.

A iniciativa do Brasil Food Trends 2020 surgiu exatamente do entendimento de que, para direcionar de maneira correta e gerar resultados efetivos, o processo de inovação deve estar respaldado em informações estratégicas, tácitas e confiáveis, uma vez que se guiar pela intuição, de forma isolada, pode ser um caminho arriscado para assegurar o sucesso de uma decisão de investimento. Não se objetiva, com esta publicação, avaliar todas as variáveis envolvidas na discussão da temática “tendências”, pois seria uma ambição frustrada pela complexidade e amplitude do assunto. O que se buscou foi produzir um material inédito no Brasil, reunindo vários elementos que poderão servir de base para o início de uma ampla discussão, envolvendo empresários, executivos, entidades de representação, governos e a sociedade de um modo geral. Este “documento-base” traduz-se na possibilidade de inserção na discussão desse tema de grande parte das mais de 22 mil indústrias brasileiras de alimentos e bebidas que não possuem condições de abrigar uma área de inteligência de mercado ou mesmo arcar com investimentos em informações estratégicas.⁴³¹

Ao fazer referência a esta pesquisa busca-se, comparativamente, compreender e relacionar as tendências da alimentação em diálogo com os resultados da amostragem aqui relatada. Especificamente sobre a tendência saudabilidade e bem-estar, Livia Barbosa considera a Saudabilidade Funcional ou Nutricionismo como um recorte dentro desta tendência com uma visão do alimento marcadamente funcionalista, pois compreende os alimentos a partir de seus nutrientes e valores calóricos ou de suas características “científicas”.⁴³² O alimento não é entendido como comida, mas como um produto estritamente funcional (combustível) do corpo humano (máquina).

Deste modo, há uma hierarquia de alimentos e de pratos saudáveis que visam nutrir o corpo humano de modo a deixá-lo mais eficiente e esteticamente adequado aos padrões de beleza atuais. Neste sentido, a ciência oferece os arbítrios mais eficientes para a decisão do que consumir. Isto significa dizer que as escolhas alimentares influenciadas por esta tendência seguem critérios das ciências nutricionais, amplamente divulgada em revistas sobre beleza. As revistas femininas dão amplo espaço a receitas de alimentos e de dietas que prometem às leitoras alcançar o equilíbrio para viver nas situações urbanas, conviver com a competição, a violência e o estresse daí decorrentes. O sucesso passa por alcançar resultados aparentes como corpo forte e esbelto, aparência bela.⁴³³ Geralmente, os/as pesquisadores/as da comunicação que estudam os discursos presentes nas revistas de beleza procuram acentuar que o mesmo é produto das mudanças culturais e de percepção de consumo já existentes na sociedade.

⁴³¹ MADI, L. PRADO, A. C. REGO, R. A. *Brasil food trends 2020*. São Paulo. Ed: Fiesp-Ital, 2010. p. 11.

⁴³² BARBOSA, 2007, p. 42.

⁴³³ SIQUEIRA, Denise; FARIA, Aline. Corpo, saúde e beleza: representações sociais nas revistas femininas. *Comunicação Mídia e Consumo*, v. 3, n. 9, p. 171-188, 2008. p. 186. Disponível em: <<http://revistacmc.espm.br/index.php/revistacmc/article/view/95/96>>. Acesso em: 12 fev. 2016.

[...] O que se observa é que a mídia não inventa, mas reflete, em seu modo de produção industrial, de massa, tendências, aspectos de determinados grupos sociais. Realmente, reforça em grande escala alguns desses valores, fazendo-os parecer os “verdadeiros” valores. Em termos de discursos, textos e imagens jornalísticos e publicitários ressaltam determinadas categorias. Em termos de linguagem, o uso intenso de adjetivos, de depoimentos de mulheres famosas, celebridades, os recursos a falas de “especialistas” buscam mostrar como verdadeiras as idéias veiculadas. Mesmo o recurso à dramatização em determinados textos que narram histórias de leitoras e outras mulheres funcionam persuasivamente.⁴³⁴

Contudo, há neste discurso a construção de ideais e padrões a serem seguidos. A associação de que a beleza feminina passa pela magreza ou a beleza masculina passa pela virilidade e pelo corpo atlético são construídas pelo marketing, que ainda procuram dinamizar estes estereótipos para ampliar a aceitação dos/as consumidores/as. Sendo assim, na relação entre os ideais estéticos e as prescrições alimentares há uma série de estudos que mostram como os padrões estéticos influenciam diretamente o comportamento alimentar. O que se verifica nas revistas femininas de moda, por exemplo, são prescrições alimentares que, se seguidas, conduzirão os/as consumidores à satisfação pessoal. Nesta direção, as dietas são prescrições e normas alimentares dirigidas especialmente ao público jovem.⁴³⁵

O sentido de dieta para essas adolescentes caracteriza-se como o de restrição/proibição, o que não as motiva levando à não-manutenção. A dieta concebida dessa forma não considera a falta de tempo das pessoas, o gosto e as preferências, a relação de afeto que mostra o ato de preparar ou consumir um prato gostoso. Nesses casos temos o insucesso. Esse sentimento, muitas vezes, leva o adolescente a experimentar métodos fáceis e rápidos para emagrecimento, mas que não garantem a adoção de um comportamento alimentar que promova a saúde...⁴³⁶

Considerando os ingredientes antropológicos, percebe-se que os hábitos e práticas alimentares são construídos com base em determinações socioculturais. No contexto contemporâneo, os meios de comunicação desempenham papel estruturador na construção e desconstrução de procedimentos alimentares. Verifica-se na indústria cultural uma articulação de diversos segmentos da sociedade de consumo, empresas produtoras de mercadorias, indústrias de aparelhos e equipamentos, indústria alimentar, setor de comércio e varejo, publicidade. Elabora-se aí uma lógica que produz paradigmas estéticos. Conseqüentemente, normas e códigos prescritivos a serem seguidos a fim de não se sofrer sanções sociais. Estas

⁴³⁴ SIQUEIRA, 2008, p. 187.

⁴³⁵ SERRA, Giane M. A.; SANTOS, E. M. dos. Saúde e mídia na construção da obesidade e do corpo perfeito. *Ciência Saúde Coletiva*, v. 8, n. 3, p. 691-701, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.org/pdf/csc/v8n3/17450.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2016.

⁴³⁶ SERRA, 2003, p. 698.

sanções são aplicadas pela coletividade representada pela recriminação da obesidade, pelo preconceito, *bullyng* escolar em razão da não adequação aos estereótipos de beleza.⁴³⁷

A regulação da alimentação aparece na análise do discurso das revistas e da publicidade midiática.

Palavras, textos e imagens constituem uma intrincada rede de relações que imbricam história e tecnologia num domínio específico que produz poder. O discurso científico funciona mediante regras preestabelecidas em determinadas condições de produção e é, assim, representação de poder e de controle social. O discurso midiático se transveste como síntese desses discursos científicos, mas apenas generalizante e os reelabora de forma descontextualizada e destituída de sua identidade.⁴³⁸

Em boa medida, os alimentos diet e light são frutos desta tendência, que é muito mais estimulada pelo marketing alimentar e pelas revistas de moda do que uma tendência real dos hábitos alimentares. Ou seja, como a pesquisa em nossa amostra demonstrou há um percentual pequeno de baixa ou nenhuma frequência no consumo destes alimentos. Por isso, esta mesma tendência é acompanhada pela questão aberta atrelada à pergunta sobre o consumo de *diet* e *light*, pois apenas 22% dos/as entrevistados/as responderam sobre o significado e a diferença destes dois termos da indústria alimentar. Dos/das que responderam apenas 45% souberam explicar os termos de forma satisfatória. Considerando os/as respondentes que ignoraram a questão somada aos/às que não souberam explicar os termos tem-se um total de mais de 82% de entrevistados/as que não consomem com frequência alimentos *diet* e *light* e que desconhecem o que são estes alimentos. Se observarmos o recorte de área de moradia, esta mesma tendência é observada, pois para as pessoas que residem no meio rural o consumo destes alimentos tem uma baixa ou nenhuma frequência de 81%. Somente para 19% dos/as respondentes do meio rural o consumo destes alimentos é frequente. Enquanto isso, no meio urbano verifica-se ligeira diferença. Para 30% dos/as entrevistados/as urbanos o consumo de alimentos da saudabilidade de marketing é frequente.

Isto também pode ser verificado na pesquisa sobre alimentação que Livia Barbosa menciona em artigo: *Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros*. Neste, a autora menciona a resistência que há entre a amostra pesquisada em integrar ao seu cardápio os alimentos industrializados. A pesquisa que Livia Barbosa se refere foi de caráter quantitativo e qualitativo. Das questões qualitativas a respeito da aceitação ou não dos alimentos industrializados verificou-se:

⁴³⁷ POULAIN, 2013a, p. 122s.

⁴³⁸ SERRA, 2003, p. 700.

A partir daí, em primeiro lugar, as práticas culinárias e as tradições familiares darão destinos diversos a tal matéria-prima, produzindo sabores distintos. Nada, portanto, mais longe do que uma pasteurização do gosto mesmo no contexto de um cardápio altamente compartilhado e socialmente sancionado. Em segundo, a alimentação industrializada – uma categoria bastante diversa para o consumidor, variando de pizzas a produtos congelados, passando por molhos e temperos prontos – apesar do seu crescimento, possui ainda um consumo muito baixo, concentrado nos grupos de maior renda, ao contrário do que ocorre nos países do "Norte", e em alguns poucos produtos. Uma das principais críticas dos consumidores em relação à alimentação industrializada é, justamente, a monotonia do sabor. "Tem tudo o mesmo gosto" – denuncia de forma clara o suposto indivíduo manipulado pela indústria alimentícia. A comida industrializada é valorizada basicamente no seu aspecto pragmático e de socorro em "emergências".⁴³⁹

Nesta direção, a principal conclusão das pesquisas de Livia Barbosa em parceria com outros/as pesquisadores/as é a de que a percepção de prazer define as escolhas dos alimentos por parte da população brasileira. Com isso, no *Brasil food trends 2020* considera-se que um dos principais obstáculos para ampliação do consumo de alimentos industrializados é o prazer que a memória gustativa da culinária brasileira evoca nos/nas consumidores/as.⁴⁴⁰ Portanto, a comida é uma fonte de prazer. Estes dados são apontados na pesquisa de Livia Barbosa (85% dos/as entrevistados concordam que a comida é fonte de prazer). Por outro, lado a maioria das pessoas rejeitam totalmente a ideia de que “a comida seja uma fonte de tensão familiar” (85%).⁴⁴¹ Considerando-se estes dados percebe-se que as escolhas alimentares são direcionadas pela sua função simbólica de união conjugada pelo prazer e pela tradição culinária.

A pasteurização do gosto é uma das principais razões para a não aceitação dos alimentos de preparo rápido ou alimentos congelados. Com isso, observa-se que as tendências relacionadas a sensorialidade e prazer são mais determinantes na constituição dos gostos alimentares. Esta tendência é relativa à valorização dos produtos regionais e da tradição culinária local. O que é bastante evidente na conclusão de Livia Barbosa a respeito do arroz com feijão como prato típico da heterodoxa culinária brasileira, entrecortada por uma série de tradições alimentares. O arroz com feijão é uma espécie de *fast food* tipicamente brasileiro que fornece a base da alimentação cotidiana e resolve uma tensão básica dos hábitos alimentares chamadas pela antropologia da alimentação de “antinomia”⁴⁴²:

⁴³⁹ BARBOSA, 2007, p. 111.

⁴⁴⁰ MADI, 2010, p. 70ss.

⁴⁴¹ BARBOSA, 2007, p. 112.

⁴⁴² “Essas antinomias não se aplicam apenas à escolha de cardápios, mas estão presentes em várias dimensões da vida cotidiana, embora adquiram especificidades quando aplicadas à alimentação. São elas: praticidade/improvisação versus planejamento/preferências individuais; restrição e liberdade (que se subdivide em saudabilidade/beleza versus prazer/sabor e economia versus extravagância); e, por fim, temos rotina/tradição versus variedade/novidade”. BARBOSA, 2007, p. 108.

praticidade/improvisação versus planejamento/preferências. Diante da escassez de tempo e de disponibilidade para o preparo de alimentos, as pessoas têm como principal foco de tensão na escolha de alimentos a praticidade e facilidade no preparo das refeições em detrimento da antinomia do prazer *versus* saudabilidade. Ou seja:

Como essas antinomias se relacionam a um certo tipo de cardápio – como, por exemplo, o dos fins de semana e ou rituais – a tensão sofre uma redução, pois as variações possíveis são mais ou menos conhecidas. Além disso, as pessoas enxergam a comida no Brasil como uma fonte de prazer, de união familiar e de comensalidade. Da amostra, 85% concordam com a afirmação de que “a comida é uma fonte de prazer”, enquanto 84% rejeitam totalmente a idéia de que “a comida seja uma fonte de tensão familiar”. Considerando-se os dados acima, é difícil ver o processo de escolha alimentar no Brasil como tenso, angustiante ou frustrante.⁴⁴³

Em comparação, esta percepção também pode ser verificada na pesquisa da amostra aqui relatada. Nas questões que apresentaram afirmações acerca da frequência do preparo de alimentos e de comer juntos (comensalidade) percebeu-se, como apontado anteriormente, a frequência de preparo dos alimentos alcança 78% dos/as entrevistados/as.

Do mesmo modo como aponta Lívia Barbosa a diferença maior se apresenta no recorte de gênero da amostra. Entre as mulheres a frequência do preparo de alimentos é relativamente maior. A preocupação com as compras e o preparo de alimentos continua sendo de maior atenção das mulheres. Entre as mulheres o preparo das refeições diárias tem uma frequência 81%. Entre os homens esta frequência é relativamente inferior: 74%. Conclui-se, portanto, que o preparo de alimentos em casa é bastante frequente em ambos os gêneros e que há uma diferença maior na frequência entre as mulheres. Apesar deste quadro, pode-se verificar uma tendência grande nos homens em preparar sua própria comida. Por outro lado, outra diferença de gênero pode ser observada no quesito consumo de carne. Isso porque recentemente o Ministério da Saúde apresentou uma pesquisa alarmante sobre o consumo alto de carne e comidas gordurosas. A Pesquisa Nacional de Saúde realizada pelo Ministério da Saúde em parceria com o IBGE mostra que a população brasileira prefere alimentos mais gordurosos na hora das refeições.

De acordo com os dados, cerca de 60% dos alimentos com maior teor de gordura fazem parte da alimentação diária da população. Na pesquisa, feita entre agosto de 2013 e fevereiro de 2014 com 63 mil pessoas em todo o País, 37,2% dos

⁴⁴³ BARBOSA, 2007, p. 111.

entrevistados disseram que comem comida muito gordurosa. Entre os homens, esse percentual é de para 47,2%.⁴⁴⁴

Esta mesma tendência pode ser verificada com relação ao consumo de carne, pois entre os/as respondentes 95% afirmaram comer carne com frequência. Há uma diferença maior entre homens e mulheres quanto ao consumo de carne vermelha, mais gordurosa. Entre os homens o consumo de carne vermelha alcança 90% dos/as entrevistados/as, que responderam consumir carne vermelha frequentemente. Já entre as mulheres a preferência por carne branca alcança 84% das entrevistadas. Dentre estas, 54% marcaram apenas a opção carne de frango ou peixe como consumo frequente.⁴⁴⁵

Os resultados da pesquisa são atestados, na maioria dos casos, pela análise comparativa com outras pesquisas sobre alimentação, naquilo que Poulain denominou como tratamento dos dados secundários. Nesta perspectiva, o acento no consumo de carnes e a baixa influência da tendência da saudabilidade e bem-estar nas pesquisas demonstra certa resistência no mercado brasileiro aos alimentos industrializados com característica dietéticas “saudáveis”. Diretamente relacionado com isso, a pesquisa supracitada sobre as tendências alimentares (*food trends*) procura encontrar maneiras de contornar os obstáculos de resistência a aceitação dos alimentos que as empresas que financiam a pesquisa produzem. Portanto, esta pesquisa fornece elementos muito interessantes para analisar os hábitos alimentares e os dispositivos simbólicos, valores e atitudes que a publicidade alimentícia incute na população.⁴⁴⁶

Uma das primeiras constatações é a de que a indústria alimentar e o *marketing* alimentar procuram desenvolver produtos que atinjam o hábito de comer pelo prazer. Do mesmo modo, transmitem a urgência em experimentar alimentos exóticos e diferentes que permitam a exploração de novas sensações, ao mesmo tempo em que se estabelece distintivos sociais. As pesquisas das empresas alimentícias sobre as tendências alimentares fornecem elementos objetivos e explícitos para se verificar a maneira como os sistemas simbólicos, os

⁴⁴⁴ PORTAL BRASIL. *Levantamento analisa hábitos alimentares dos brasileiros*. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/saude/2014/12/levantamento-analisa-habitos-alimentares-dos-brasileiros>>. Acesso em: 07 nov. 2015.

⁴⁴⁵ SCHAPER, 2015, p. 76s.

⁴⁴⁶ “Um grande dilema das empresas é escolher qual a melhor proposta de valor, capaz de conquistar o mercado e obter prestígio para a marca. Para auxiliar nessa tarefa, o conhecimento sobre o comportamento dos consumidores contribui para a geração de ideias e identificação de oportunidades para o desenvolvimento de produtos vencedores”. MADI, 2010, p. 71.

códigos alimentares, as noções de saúde e beleza são enormemente orientadas pela indústria e *marketing* alimentício.⁴⁴⁷ Verificaremos isto mais detidamente no próximo tópico.

4.5 Observações desde uma perspectiva sócio-simbólica

No tocante à análise simbólica e às indagações teológicas bem como as suspeitas que são elaboradas a partir da análise da realidade, produz-se uma nova maneira de perceber a realidade teológica, conseqüentemente à suspeita exegética de como tem ocorrido a tematização da alimentação na exegese bíblica. Antes de mais nada, constata-se que a preocupação com o tema da comensalidade e da solidariedade comensal ocupa papel secundário no debate teológico, ainda que seja tão marcante na trajetória de Jesus. A primeira suspeita que se levanta vai na direção da construção histórica da teologia cristã. A fé cristã absorveu elementos da cultura helênica, especialmente a visão dualista de mundo, em que o corpo deveria ser negado em detrimento do espírito. A entrega às paixões da carne é compreendida como ação do pecado sobre a humanidade. Desta maneira, as questões da carne necessitam ser controladas para haver a salvação da alma.⁴⁴⁸ Para que isso aconteça deve haver o triunfo da alma sobre o corpo. Neste sentido, a origem deste dualismo que vê como pecado os prazeres do corpo provem de uma vitória da metafísica platônica. Visão esta que deve ser conjugada com uma valorização do autocontrole, da austeridade, da resignação estoica, que se conjugou com a formulação de uma ética cristã transcendente, de cunho agostiniano.⁴⁴⁹

4.5.1 A corporeidade e os sistemas simbólico-religiosos

Wanda Deifelt entende que esta percepção dualista a respeito da matéria, do corpo, que cede às paixões é fruto de uma visão patriarcal que justifica a separação dos papéis

⁴⁴⁷ POULAIN, 2013b, 63s.

⁴⁴⁸ DEIFELT, Wanda. O corpo em dor—uma análise feminista da arte pictórica de Frida Kahlo. In: STRÖHER, Marga Janete et al (org.). *À flor da pele: ensaios sobre gênero e corporeidade*. São Leopoldo: Sinodal, CEBI, 2004. p. 15-36.

⁴⁴⁹ Santo Agostinho na obra “Livre Arbítrio” ao falar das “conseqüências da aversão ou da conversão ao sumo Bem” retrata os prazeres do corpo como vontade que distancia do Bem. Resistir aos prazeres do corpo significa conversão ao supremo bem. “Assim, pois, a vontade obtém, no aderir ao Bem imutável e universal, os primeiros e maiores bens do homem, embora ela mesma não seja senão um bem médio. Em contraposição, ela peca, ao se afastar do Bem imutável e comum, para se voltar para o seu próprio bem particular, seja exterior, seja inferior. Ela volta-se para seu bem particular, quando quer ser senhora de si mesma; para um bem exterior, quando se aplica a apropriar-se de coisas alheias, ou de tudo o que não lhe diz respeito; e volta-se para um bem inferior, quando ama os prazeres do corpo”. AGOSTINHO, Santo. *O livre-arbítrio*. São Paulo: Paulus, 1995. p. 140.

sociais de homens e mulheres. E esta separação é representada pela oposição do corpo com o cosmo. Ao cosmo atribui-se um caráter transcendente e superior espiritualmente, enquanto que para o corpo físico atribui-se à materialidade e à carnalidade. Deste modo,

O cosmo era sinônimo do mundo distante, abstrato, ordenado e ideal, o universo dissociado de parcialidade histórica e contextual, em síntese, o mundo neutro das idéias. O corpo, por outro lado, seguindo a mentalidade dualista, foi reduzido ao mundo material, animal e carnal. [...] Ao representar um estado superior, elevado, distante de tudo que pode ser tocado, cheirado, visto, ouvido, degustado, o cosmo passou da desvalorização do corpo à sua total negação. O que importava era o espiritual, não o corporal. Esta fragmentação representou, na concepção cristã, uma preocupação quase que exclusiva pela salvação de almas, sem se preocupar com os corpos.⁴⁵⁰

De acordo com esta autora o corpo é elemento constitutivo das relações sociais, políticas, culturais e religiosas que determinam a auto-percepção humana. Com isso, “o corpo é a superfície de inscrição dos acontecimentos”.⁴⁵¹ A cultura afeta o corpo tanto com as necessidades físicas da comida, saúde como também na representação da sensualidade, da sexualidade, nos estereótipos de beleza, etc. O corpo pode ser uma rede de resistência a esta cultura, de resiliência, mas também de absorção da cultura. Em decorrência disso, corporeidade articula-se numa teia de relações que marcam o corpo físico consigo mesmo (através da subjetividade, afetividade, religiosidade) e o mundo exterior (as relações sexuais, sociais, políticas, econômicas).⁴⁵² A construção da corporeidade, portanto, vincula-se com os modos como se experimenta o comer e o prazer que o comer produz e evoca.⁴⁵³

Dito isto, neste panorama, como foi apontado anteriormente pela reflexão de Mary Douglas, o corpo é um microcosmo social, onde se expressam as regras e a organização do convívio social. A comida ao ser ingerida integrará a pessoa.⁴⁵⁴ Com isso, a alimentação constitui palco privilegiado onde se manifestam as particularidades culturais, as

⁴⁵⁰ DEIFELT, Wanda. Corporeidade como Ponto de Encontro entre a Teologia Feminista e o Ecofeminismo. *Caminhos*, v. 11, n. 2, p. 109-122, 2013. p. 119. Disponível em: <<http://anais.pucgoias.edu.br/index.php/caminhos/article/view/2789/1703>>. Acesso em: 23 fev. 2016.

⁴⁵¹ Michel Foucault *apud* DEIFELT, 20013, p. 117.

⁴⁵² DEIFELT, 20013, p. 117.

⁴⁵³ Mais adiante aprofundaremos a reflexão acerca da relação entre o comer e o prazer corporal. Com isso, a suspeita exegética sobre a maneira como a hermenêutica cristã “espiritualizou” a comensalidade de Jesus, do Deus que come e que se preocupa em dar o que comer no Antigo Testamento. O dualismo filosófico atuou fortemente na percepção do comer e na sua relação com a corporeidade na tradição cristã. Fatos que explicariam o caráter pouco materialista com o que teologia cristã tratou a comensalidade de Jesus, por exemplo. AGUIRRE, 1994, p. 30ss. (Ver ponto 2.2.2).

⁴⁵⁴ “Na versão fisiológica, o comedor torna-se o que ele consome. Comer é incorporar, fazer suas as qualidades de um alimento. Isso é verdadeiro do ponto de vista objetivo. Os nutrientes tornam-se para alguns – notadamente os aminoácidos – o próprio corpo do comedor, mas isso é verdade também no plano psicológico. De um ponto de vista subjetivo, imaginário, o comedor acredita ou teme, a partir de um mecanismo que depende do pensamento ‘mágico’, apropriar-se das qualidades simbólicas do alimento segundo o princípio: Eu me torno o que eu como”. POULAIN, 2013a, p. 197.

representações religiosas e os significados simbólicos. De modo especial as regulamentações religiosas sobre a alimentação e sobre a mesa refletem uma percepção simbólica e também mágica do consumo alimentar: comida é compreendida como uma intermediária concreta e real, não apenas metafórica ou simbólica. A alimentação permite “incorporar” não somente energia física, mas qualidades e os valores que é capaz de transmitir por meio de sua carga simbólica e cultural.⁴⁵⁵

O antropólogo espanhol Jesús Contreras, considerando estas reflexões, analisa as diferenças e semelhanças entre as diversas religiões e entende que o caráter regulatório marca a relação da religião com a alimentação. Contudo, para além disso, nas diversas religiões os alimentos costumam contribuir no desempenho de três finalidades: 1) comunicar-se com Deus; b) demonstrar fé e crença mediante a aceitação das diretrizes divinas concernentes à dieta; 3) desenvolver um conjunto de regras e convenções que disciplinam mediante o jejum. Desta maneira, a regulamentação do quê e como comer são entradas importantes para as tradições religiosas ordenarem a sociabilidade dentro das comunidades e comunicarem aos integrantes os valores a serem seguidos. Para dentro do cotidiano, a internalização das regras alimentares convencionam as relações intrafamiliares e entre as pessoas da comunidade.⁴⁵⁶

A relação entre o prazer e a temperança determinam, em grande medida, as relações sociais e a forma como será exercido poder e como se dará a sociabilidade. Jesús Contreras acrescenta que

As religiões normalmente caracterizam-se por uma certa oposição entre dogma (limitação do prazer) e costume (exacerbação do prazer). Por esta razão, na medida em que comer é um ato sobre todo carnal e passional, oposto aos objetivos de transcendência, predomínio do espírito sobre a matéria, próprios da maioria das religiões, estas limitam - quantitativa e qualitativamente - com seus preceitos de ingestão. Neste sentido, poderíamos dizer que as contrições de umas ou outras religiões relativas à dieta normalmente referem-se a [...]: 1. Que alimentos podem ser comidos e quais não. 2. O que comer em determinados dias do ano. 3. As horas do dia nas quais devem ser ingeridos (ou não) os alimentos. 4. Quando e quanto tempo deve-se estar em jejum.⁴⁵⁷

Desta maneira, as prescrições alimentares constroem os laços que ligam definitivamente as pessoas em um sistema coeso. Esta percepção não serve apenas para pensar as comunidades tradicionais, mas o funcionamento das sociedades contemporâneas. As sociabilidades e os rituais que identificam cada pessoa dentro de um grupo, conferindo a elas

⁴⁵⁵ DOUGLAS, 2004, p. 138s.

⁴⁵⁶ CONTRERAS, 2007, p. 5s. Tradução nossa.

⁴⁵⁷ CONTRERAS, 2007, p. 12s. Tradução nossa.

sua afirmação diante das múltiplas identidades que se encontram neste mundo globalizado são fornecidos pela alimentação. A comida fornece um elemento importante que serve aos grupos sociais para tomar consciência das suas diferenças e de sua etnicidade. O pertencimento étnico é entendido como consentimento de formar parte de uma entidade cultural, “de maneira que compartilhar-la pode significar o reconhecimento e a aceitação/incorporação destas diferenças”.⁴⁵⁸

Sobre as normas alimentares, Jesús Contreras entende que devido ao processo de secularização houve um enfraquecimento da observância das prescrições religiosas no seio da sociedade. As pessoas consomem alimentos definidos por normas alimentares dentro do espectro amplo das normas sociais. A ampliação dos direitos das minorias étnicas preserva a particularidade de regras e rituais religiosos a respeito da alimentação. Assim, pode-se dizer que as práticas religiosas influenciam grandemente na formação do gosto alimentar e regulam a memória gustativa. O processo de lembrança que Poulain considera importante na pesquisa como tempo gustativo, define aquilo que é classificado como saboroso ou repugnante. A memória do alimento está em íntima relação com as crenças e tradições religiosas, informados pelo sistema simbólico de saúde, de pureza, de sociabilidade, de prazer e de satisfação, bem como austeridade (jejum).⁴⁵⁹

No Brasil, as religiões afro-brasileiras são as que mais caracterizadamente preservam a observância de prescrições alimentares e de códigos de conduta que ordenam a organização comunitária dentro dos grupos religiosos. No seio das religiões afro-brasileiras, a alimentação converte-se em palco e elemento organizador das relações com o sagrado e do convívio social, marcado por profunda sociabilidade comensal. Antônio Carlos Magalhães entende que

O que determinou a vida da religião foram esses cruzamentos culinários e religiosos, essa mistura de paraísos comensais, esta ética pautada pelo prato, pelo vinho. Isso porque as tradições espirituais que aqui [no Brasil] chegaram mantiveram a experiência e a noção da vida e do sustento da vida. Com isto, reivindicaram, por meio de suas normas e suas trapaças, os sustentos do mundo. Contra o Deus sem entranhas e sem vida festiva, as tradições religiosas conseguiram fazer sobreviver os ideários comensais e festivos. A religião conseguiu manter viva a divindade relacionada com a alimentação dos povos.⁴⁶⁰

⁴⁵⁸ CONTRERAS, 2007, p. 12s. Tradução nossa.

⁴⁵⁹ POULAIN, 2013a, p. 195ss.

⁴⁶⁰ MAGALHÃES, Antonio Carlos de Melo. Comida, festa e religião no Brasil. IN: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e alimentação: Saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, 2007. p. 63.

Uma das esferas da vivência religiosa relacionada com a comida é caracterizada pela “alimentação” dos deuses por meio das oferendas. E também por meio das pessoas que participam das cerimônias, dos banquetes públicos. As oferendas consistem na oferta pública de alimentos secos como cereais e também de rituais de imolação de animais típicos da alimentação brasileira como a galinha. “Os alimentos que são oferecidos têm uma explicação mitológica e os animais possuem uma identificação com a divindade”.⁴⁶¹

Feitas estas considerações acerca das particularidades e preservação das normas religiosas na alimentação, as considerações de Jesús Contreras reduzem demasiadamente a relação da religião com a alimentação aos particularismos culturais e às normas alimentares. A própria Mary Douglas, a quem recorre para articular suas reflexões, explora com bastante atenção que a relação da pureza e da impureza também fazem parte da constituição das normas alimentares “seculares”.⁴⁶² As formas de preparo dos alimentos e a higiene que se exige nos códigos alimentares das agências de vigilância sanitária substituíram, em boa medida, a regulação da comida no exclusivismo do sanitário. A partir da leitura da ideia de puro e impuro compreende-se que há um sistema de crenças que ordena o cotidiano. Há um elemento religioso importante. Em vista disso, não dá para fugir da ideia de que toda a constituição da ciência dos alimentos está relacionada com este sistema de pureza e impureza, que se aglutina na ideia de higiene. A noção de impureza surge, portanto, “como uma categoria residual, rejeitada pelo nosso esquema habitual de classificação”.⁴⁶³

A forma como classificamos o comportamento cotidiano ordena alguns hábitos como uma espécie de compêndio de elementos repelidos pelos nossos sistemas ordenados. A impureza torna-se uma ideia relativa que invoca a percepção de que deixar os talheres da cozinha no banheiro ou quarto desorganiza e desarticula as regras de higiene. Assim sendo, os alimentos não são a fonte de impureza, mas o comportamento associado a ele. Este é o caráter básico das interdições modernas da alimentação: evitar a poluição.⁴⁶⁴ Focando a nossa

⁴⁶¹ NADALINI, 2009, p. 67.

⁴⁶² DOUGLAS, 2004, p. 118s.

⁴⁶³ DOUGLAS, 1991, p. 29.

⁴⁶⁴ DOUGLAS, 1991, p. 8. “As noções de poluição inserem-se na vida social a dois níveis: um largamente funcional, o outro expressivo. No primeiro nível, o mais óbvio, encontramos pessoas tentando influenciar o comportamento umas das outras. As crenças reforçam os constrangimentos sociais: todos os poderes do universo são chamados a garantir a realização do desejo de um velho homem moribundo, a dignidade de uma mãe, os direitos do fraco e do inocente: O poder político é geralmente precário e os chefes primitivos não são uma exceção à regra. As suas legítimas pretensões apóiam-se nas crenças em poderes extraordinários que emanam da sua pessoa, das insígnias da sua função ou das palavras que pronunciam. Do mesmo modo, a ordem ideal da sociedade é mantida graças aos perigos que ameaçam os transgressores. Estes pretensos perigos são uma ameaça que permite a um homem exercer sobre outro um poder de coerção. Mas aquele que o exerce receia também expor-se a eles se acaso se afastar do bom caminho. Estas crenças são uma poderosa

atenção na própria impureza vamos “ao encontro dos nossos hábitos mentais mais profundamente enraizados, porque parece que tudo o que percebemos está organizado segundo um modelo que, em certa medida, fomos nós que elaboramos”.⁴⁶⁵

Deste modo, as interdições foram esvaziadas de seu caráter intermediador com o sagrado. Alimentar-se tornou-se um fim em si mesmo, supostamente apartado da concretude e da cotidianidade da corporalidade social. As interdições contemporâneas substituem a ideia de pureza pela noção de poluição. Isto desvela o microcosmo do corpo e as relações deste com o global, estremando como no macrocosmo são permeadas a necessidade de manter uma pureza, que no caso das sociedades atuais estão engajadas nas prescrições estéticas e de saúde com o corpo.⁴⁶⁶ As restrições e aversão à obesidade, à pobreza, as distinções de classe no interior das normas sociais visam garantir uma hierarquia social mais ou menos rígida que mantém certos estratos e esferas sociais distantes da “poluição”. Daí que o jejum tem um papel específico neste contexto: representação de autocontrole, apenas aparente, que transforma o próprio corpo em invólucro de uma mercadoria.⁴⁶⁷

Nesta perspectiva, a Jean P. Poulain destaca a relevância das normas. E aqui cabe uma distinção entre normas sociais e normas dietéticas. As dietéticas são constituídas de um conjunto de prescrições sustentadas em conhecimentos científico-nutricionais e difundidos por profissionais da área da saúde e da nutrição. As descobertas científicas modificam estas orientações de acordo que avançam. Desta maneira, as prescrições dietéticas descrevem, em termos qualitativos e quantitativos, o que o ser humano não deveria prescindir para manter bom estado de saúde. “A ‘norma social’, por sua vez, encaminha para um conjunto de convenções relativas à composição estrutural das tomadas alimentares – durante e fora das

linguagem de exortação mútua. A este nível, chamam-se as leis da natureza em socorro do código moral que sancionam: esta doença é causada pelo adultério, aquela pelo incesto; este desastre meteorológico é o efeito de uma deslealdade, aquele o efeito de um acto de impiedade. Sempre que os homens se obrigam uns aos outros à boa cidadania, o universo colabora com eles. Descobre-se assim que certos valores morais são protegidos e certas regras sociais definidas por crenças em contágios perigosos, por exemplo, quando o olhar ou o toque de um adúltero é considerado a causa da enfermidade dos seus vizinhos ou dos seus filhos”.

⁴⁶⁵ DOUGLAS, 1991, p. 30.

⁴⁶⁶ DOUGLAS, 1991, p. 112s.

⁴⁶⁷ A divisão sexual do trabalho e dos papéis de gênero nas sociedades primitivas podem ser expressos em condutas específicas. Mesmo nas sociedades contemporâneas define-se como espaço “destinado” às mulheres a cozinha no ambiente da casa. “Os comportamentos que usualmente redundam em estados de poluição são por vezes intencionais e exprimem a deferência e o respeito; fazendo aquilo que noutras circunstâncias, seria um acto de profanação, um indivíduo expressa a sua posição inferior. Por exemplo, o tema de subordinação da mulher em relação ao marido, encontra a sua expressão ritual no facto de comer na folha do marido depois de ele ter acabado...” DOUGLAS, 1991, p. 11.

refeições – bem como às condições e contextos do seu consumo”.⁴⁶⁸ Por isso, normas sociais e dietéticas influenciam-se mutuamente.

E retomando o que foi exposto acerca dos níveis do fato social alimentar, as atitudes, valores e opiniões exprimem na prática alimentar os significados transmitidos na memória gustativa das pessoas. As memórias do gosto são constituídas por princípios éticos, pode ser de certo ascetismo e temperança, próprio da ética protestante da modernidade, ou ainda pelos ideais de consumo e de satisfação hedônica dos desejos da sociedade capitalista.⁴⁶⁹

Nesta direção, Jesus Contreras acerta ao destacar as particularidades dos sistemas simbólicos de cada religião. Distintamente do caso espanhol que este antropólogo estuda, no Brasil, como apontamos no capítulo sobre os ingredientes (cap. 1), somos marcados por uma forte tendência de bricolagem dos hábitos alimentares. A diversificadíssima culinária brasileira combina uma multiplicidade de gostos, de ingredientes e receitas. Alimentos próprios da culinária africana foram influenciados pelos ingredientes nativos como o milho e o leite de coco.⁴⁷⁰ De modo semelhante, os sistemas simbólicos da religiosidade brasileira se entrecruzaram e se combinam também nas associações eletivas dos gostos e ingredientes alimentares. É preciso destacar que este processo não é descolado das condições socioeconômicas.⁴⁷¹

Desta maneira, a pesquisa elaborada na EST sobre os hábitos alimentares destinou algumas questões sobre a comensalidade e espiritualidade no momento das refeições. Preconizou avaliar se se mantem, de algum modo, valores, atitudes e símbolos nas refeições.⁴⁷² Com isso, partimos do pressuposto amplamente exposto acima de que as refeições são momentos marcadamente organizados numa lógica ritualista, pois em si mesmas e em razão de seu enquadramento, tem algo de comunicante, de religioso e de festivo. A refeição é um espaço e tempo de partilha, e mesmo nas sociedades atuais altamente individualistas proporcionam momentos de sociabilidades indispensáveis para as relações sociais. Ainda que seja preciso ressaltar o esmaecimento da lógica comunitária cristã que apregoa a solidariedade do dividir o pão, estabelecendo o com(pão)nheirismo dentro do ritual

⁴⁶⁸ POULAIN, 2003b, 369.

⁴⁶⁹ FERNANDES, 1997, p. 14s.

⁴⁷⁰ Cuscuz é m prato típico da África Setentrional, do Egito ao Marrocos. O termo nas línguas locais pode ser transliterado como *kuz-kuz* ou *alcuzcuz*. Nestas regiões era feito à base de farinha de trigo arroz, milheto, sorgo e outros cereais, mas o contato com o milho americano o popularizou nas colônias, especificamente Brasil como uma mistura de fubá, leite de coco e açúcar. Pela escassez de farinha de trigo serviu de base da alimentação mestiça, servido com manteiga de vaca ou misturado com carnes e legumes, dispersou-se pelo interior do país. CASCUDO, 2011, p. 186-190 (História do cuscuz).

⁴⁷¹ POULAIN, 2003b, p. 371s.

⁴⁷² SCHAPER, 2015, p. 133ss.

da Eucaristia, não se desdenha da ritualidade da refeição nas sociedades atuais. O que ocorre agora com esta ritualidade própria do comer é que passa a ser caracterizada intensamente pela lógica artificial do consumo.⁴⁷³

Nesta direção, a análise de alguns dados da pesquisa acima mencionada em comparação a outras fontes está sendo e será feita considerando tais mudanças na comensalidade atual.

4.5.2 Ansiedade e culpa na alimentação

Em diálogo com estas formulações sobre a ritualidade das refeições e a perda de legitimação das sociabilidades diante da publicidade, de uma alimentação individualizada dos *fast foods*, da falsa sociabilidade que promete os restaurantes *gourmet*, considera-se que há uma desregulação dos hábitos alimentares que transforma a comida em mercadoria. Nesta perspectiva, Claude Fischler fala da relação que a autonomia de decisão moderna trouxe para os dias atuais, e junto com ela uma anomia gastro-alimentar. O estado de anomia decorre de uma infinidade de pressões contraditórias.⁴⁷⁴ A publicidade, sugestões repetidas, o alargamento da oferta de produtos alimentares, o crescente aumento de advertências médicas. Esta anomia pode acontecer de forma a oferecer um certo grau de liberdade para os comedores contemporâneos. Isso porque “estes estão constantemente ansiosos para tomar as decisões corretas, e este medo, por sua vez, oferece um cenário ideal para exercerem condições desfavoráveis na hora de comer”.⁴⁷⁵

Se nas sociedades rurais havia pouca liberdade de escolher alimentos. Os interditos religiosos e as prescrições comensais estruturavam as escolhas alimentares de acordo com a produtividade decorrentes das condições ecológicas, mas também das relações comunitárias e da relação com o sagrado. Havia regras em que a conveniência, a pressão das aparências, as apostas e alianças desempenhavam um papel importante. E onde também as coerções cotidianas da vida laboral impunha uma cooperação constante e uma divisão estrita de cooperações. Atualmente, a alimentação, assim como diversas esferas da vida, são marcadas por grande liberdade de eleição, mas, ao mesmo tempo, a obrigação de escolher entre todas as possibilidades.⁴⁷⁶ Neste sentido, Fischler chama a atenção à situação de flutuação anômica,

⁴⁷³ FERNANDES, 1997, p. 16.

⁴⁷⁴ FISCHLER, 1995, p. 184s.

⁴⁷⁵ POULAIN, 2013b, p. 65.

⁴⁷⁶ FISCHLER, 1995, p. 184.

em que há um tipo de vacância de princípios socialmente aceitos e que também traz consequências importantes nas representações e nas práticas no que diz respeito à alimentação. Neste domínio, assegura Fischler, tanto na alimentação como nas diversas formas de educar os/as filhos/as as pessoas têm que fazer eleições, tomar decisões. Definitivamente, exercer a autonomia individual. Isto resulta numa miríade de prescrições, as quais estão vinculadas às diversas influências culturais globalizadas.⁴⁷⁷

Mas esta liberdade leva consigo a incerteza. Na realidade, o comensal moderno deve realizar eleições: a alimentação se tornou-se objeto de decisões cotidianas e tais decisões caem na esfera do indivíduo. Para efetuar estas eleições não há critérios unívocos nem coerentes. Existe sim um mosaico, uma cacofonia de critérios propostos, muitas vezes contraditórios ou dissonantes. A autonomia progride, mas com ela progride a anomia. Se se recupera o sentido etimológico da palavra gastronomia (*nomos*, a lei, a regra), se pode dizer que as sociedades tradicionais, e com elas a França rústica dos anos cinquenta, são ainda sociedades “**gastro-nômicas**” no sentido em que a alimentação está regida por regras, gramáticas e sintaxes complexas e rígidas. Ao contrário, se pode qualificar as tendências mais modernas da alimentação como “**gastro-anômicas**”, no sentido de que estas regras estão flexibilizando-se ou disgregando-se, se aplicam com menos rigor, toleram uma liberdade individual maior: as evidências implícitas que constituíam o cotidiano inconsciente da cultura já não dão mais de si.⁴⁷⁸

Deste modo, Jean P. Poulain ao assinalar a gastro-anomia estende esta definição para um patamar um pouco diferente. Para este autor o fenómeno da gastro-anomia está relacionado com a contradição permanente de regras alimentares, que gera uma série de conflitos e de uma permanente ansiedade para se escolher alimentos. Ou seja, a flexibilização das prescrições dietéticas de carácter religioso, cultural, que Jesús Contreras define como particular, trouxe ao campo alimentar uma diversidade grande de regras a serem seguidas, além da associação inevitável da exigência do consumo – é preciso consumir e não comer – na sociedade capitalista.⁴⁷⁹

Nos deparamos constantemente com diferentes e contraditórios conselhos de nutricionistas, descontroladas práticas no setor de agro-alimentar, uma crise dentro da estética culinária, propondo o “alimento mundial” e o “alimento nacionalista” práticas de oposição, e um esforço constante para a imagem do belo corpo, retirando o prazer de comer, seguindo os perturbadores padrões normativos.⁴⁸⁰

Aparentemente, as mudanças sociais (individualização das relações, simplificação das famílias, enfraquecimento dos laços comunitários), abundância na oferta de alimentos,

⁴⁷⁷ FISCHLER, 1995, p. 185.

⁴⁷⁸ FISCHLER, 1995, p. 206.

⁴⁷⁹ JIMÉNEZ, Luz Marina Vélez. Del saber y el sabor. Un ejercicio antropofilosófico sobre la gastronomía. *Escritos*, v. 21, n. 46, p. 171-200, 2013. Disponível em: <<http://www.scielo.org.co/pdf/esupb/v21n46/v21n46a07.pdf>>. Acesso em: 22 jan. 2016. p. 186s.

⁴⁸⁰ POULAIN, 2013b, p. 65.

industrialização da produção e do comércio associado ao direito à alimentação, combinados desestabilizaram o controle dos hábitos alimentares. As mudanças atuais nos hábitos alimentares “podem ser interpretadas como uma mudança para ‘pastagem’. O ‘comedor contemporâneo’ é obrigado a redefinir ‘gastro-nomia’, proporcionando uma nova cultura”.⁴⁸¹ Segundo Jean P. Poulain, assim como para Jesús Contreras por exemplo⁴⁸², esta gastro-nomia propicia um encaminhamento positivo na medida em que livra os novos hábitos de uma visão de violação e de culpa.⁴⁸³

Por outro lado, a pulverização de regras a serem escolhidas para, em segundo plano, serem seguidas traz uma sensação de insegurança constante, pois não se sabe quais regras alimentares foram violadas. Por exemplo, a cafeína foi apontada com nociva à saúde nos anos 1960 e seguintes. Posteriormente verificou-se que o consumo moderado de café não traz prejuízos à saúde. Em velocidade muito mais acelerada, os alimentos com glúten foram “proibidos” por causa de uma série de restrições alergênicas e pelo fato de ser uma proteína muito consumida, especialmente nos pães e produtos à base de farinha de trigo. O glúten é proteína que engorda diziam os “especialistas” de plantão. Mais recentemente, há movimentos de médicos e nutricionistas que afirmam que os produtos que contém glúten não precisam deixar de ser consumidos. Exigem, isto sim, moderação.⁴⁸⁴

Nas questões da pesquisa sobre alimentação na EST constatou-se uma frequência significativa a respeito da percepção das pessoas acerca destas mudanças na alimentação. Perguntados/as se havia a preocupação e a reflexão sobre a alimentação a amostra investigada informou que para 81% é frequente algum tipo de reflexão sobre o que se come. Em outras questões que direcionaram as formulações por entradas específicas sobre a preocupação com alimentação saudável a amostra apontou que frequentemente, 93% dos/as entrevistados/as, procuram manter hábitos saudáveis de alimentação; ao menos consideram a necessidade de tê-los. E esta tendência com a preocupação saudável é tão forte na opinião das pessoas e nos valores que elas têm a respeito da comida que 83% da amostra se preocupa com frequência a

⁴⁸¹ POULAIN, 2013b, p. 66.

⁴⁸² CONTRERAS, 2007, p. 10s.

⁴⁸³ POULAIN, 2013b, p. 67.

⁴⁸⁴ SUPERINTERESSANTE. *Alimentos com glúten fazem mal à saúde*. 23 mai. 2015. Disponível em: <<http://super.abril.com.br/ciencia/alimentos-com-gluten-fazem-mal-a-saude>>. Acesso em: 10 jan. 2016. “Não há nada errado com o glúten. O ingrediente só é mesmo contraindicado para quem tem a doença celíaca. O resto é mito. ‘O glúten não rouba nutrientes, não atrapalha a digestão e não dificulta a eliminação de toxinas em pessoas saudáveis’”.

respeito do que os/as outros/as comem. A preocupação em se alimentar de forma saudável é recorrente.⁴⁸⁵

A grande questão que uma pesquisa quantitativa não alcança é saber os significados profundos de uma alimentação saudável para as pessoas. Este é um limite das pesquisas quantitativas como apontou Poulain na tabela 2 (das técnicas de coleta e dados sociológicos). A memória das práticas observadas e de suas representações podem ser melhor investigadas sem a sugestão das pesquisas quantitativas.⁴⁸⁶ Apesar disso, constata-se que há significativa rejeição às novas formas de alimentação. 69% da amostra rejeita com frequência as mudanças na alimentação contemporânea. Isso nos parece contradizer a própria realidade de disponibilidade alimentar e variedade que existe nas gôndolas dos supermercados e diversidade que há de opções de comer fora de casa. Ou seja, a diversificação e as múltiplas opções necessariamente não significam que a percepção das pessoas a respeito disso seja positiva sempre. Estes dados estão relacionados com os apontados acima acerca da pouca aceitação da alimentação industrializada da tendência da saudabilidade. Isto porque a massificação da alimentação representa para a maioria das pessoas a urgência em solucionar a escassez de tempo e eleger os alimentos para os momentos de sociabilidade.⁴⁸⁷ E no que diz respeito à alimentação, as pesquisas analisadas apontam que a chave de leitura é a questão da sociabilidade, bem como a ausência dela e o caráter mimético que se apresenta na publicidade alimentar atualmente.

“O que fazer no jantar para receber a visita?” Esta pergunta após um dia de trabalho cansativo chateia mais do que evoca memórias agradáveis em receber amigos/as em casa e cultivar laços de reciprocidade. Além disso, há algo muito interessante nos bastidores dos restaurantes atuais: o estresse e a pressão constante pela qualidade ou pela agilidade, ou ambas juntas.⁴⁸⁸ Os programas de *Reality Show* que apresentam disputas sobre quem será o grande *chef* são entrecortados por um julgamento tenso e a pressão de preparar pratos com velocidade absurda. Nos restaurantes, as pessoas não se dão conta que o prato que chega à

⁴⁸⁵ SCHAPER, 2015, p. 47s.

⁴⁸⁶ POULAIN, 2003b, p. 373s. (Vide tópico 4.3.1 - tabela 2).

⁴⁸⁷ FISCHLER, 1995, p. 207s.

⁴⁸⁸ Há bastante pesquisa sobre as condições de trabalho em restaurantes. Nos limitamos aqui a referenciar alguns que investigam os restaurantes e seus modos de produção. COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. *Cad. Saúde Pública*, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, 2007. Disponível em: <<http://www.scielosp.org/pdf/csp/v23n12/21.pdf>>. Acesso em: 12 jan. 2016. “A situação de trabalho do grupo pesquisado é crítica e geradora de cargas físicas (monotonia, repetitividade e intensificação do trabalho) e psíquicas (tédio e injustiça na gestão de pessoal); contudo, do ponto de vista dinâmico, os achados da pesquisa nos permitiram verificar que as condições adversas do trabalho estão sendo enfrentadas com estratégias defensivas” (p. 1018).

mesa passou por um processo estressante de preparo. Soma-se a estas questões as condições de trabalho precarizado nos restaurantes *fast foods*, por exemplo. Os jovens que trabalham nas redes de *fast foods* tem de viver em condições trabalhistas precárias e com baixa remuneração, e também com uma exigência de produtividade fordista mais elevada que a das fábricas. Considerando ainda que a lógica deste sistema é forjar um tipo de trabalhador com as seguintes características: multifuncionais, intercambiáveis e ‘descartáveis’.⁴⁸⁹

Feita esta digressão, constata-se que há uma relação acentuada no que a literatura sociológica, antropológica e psicológica diz a respeito da tensão e ansiedade que há alimentação contemporânea e os dados apresentados da pesquisa a respeito da preocupação com as mudanças alimentares. Claude Fischler entende que a alimentação não mais estrutura o tempo, é o tempo quem estrutura à alimentação. Outro efeito importante deste processo de estruturação social é governar, senão regular, as tomadas de decisões alimentares dos indivíduos como os horários, usos, receitas, hábitos. “Tudo isso estrutura os comportamentos e os corpos”.⁴⁹⁰ A diferença que ocorre atualmente é que tendência “gastro-anômica” deixa cada vez mais *frequente* os comensais sóis frente a suas pulsões, seus apetites fisiológicos. Ou seja, é preciso escolher dentre a profusão de códigos alimentares qual que a pessoa seguirá, sabendo que mudam constantemente e, com isso, é possível ter de mudar de regras de um dia para o outro. “Esta situação pode ser pouca confortável: estão submetidos a cada vez às múltiplas solicitações da abundância moderna e às prescrições dissonantes da cacofonia dietética”.⁴⁹¹

Esta percepção de gastro-anomia é amplificada pelos próprios estudos da indústria alimentar. Novamente o estudo da principal pesquisa sobre hábitos alimentares no Brasil (*Food Trends Brasil 2020*) mostra que o principal objetivo da publicidade alimentar é contornar duas questões: a sensação de culpa e a ansiedade. O acento nesta pesquisa ancora-se no esforço conjunto da maioria das empresas de alimentos do Brasil, representada pela FIESP (Federação das Indústrias de São Paulo), em levantar dados e precisar estratégias de

⁴⁸⁹ AREND, Sílvia Maria Fávero; REIS, Antero Maximiliano Dias. Juventude e restaurantes fast food: a dura face do trabalho flexível. *Revista katálysis*, v. 12, n. 2, p. 142-151, 2009. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/katalysis/article/viewArticle/11875>>. Acesso em: 12 jan. 2016. “O grande contingente de jovens desempregados é conveniente para esta rede de comidas rápidas, que se ocupa de parte deste exército excedente, podendo ‘adaptar’ rapidamente o trabalhador ao seu padrão de produção e serviços, difundindo assim para a sociedade brasileira uma imagem positiva das relações de trabalho no âmbito juvenil. Trata-se de uma situação ambígua diante do drama do desemprego, pois muitos trabalhadores juvenis submetem-se à precarização do labor, tendo como horizonte a conquista de um lugar ‘ao sol’ nesta sociedade” (p. 150).

⁴⁹⁰ FISCHLER, 1995, p. 208.

⁴⁹¹ FISCHLER, 1995, p. 208s.

marketing para consolidar o mercado alimentício brasileiro. E neste relatório citado deixa-se transparecer, por meio de intelectuais e pesquisadores a serviço do capital como diz Boaventura de Souza Santos, a concepção científica que subsidia o mercado de alimentos. Ou seja, as ciências sociais que estão a serviço do mercado. Inclusive tem que se dizer que o *Food Trends 2020* está relacionado com um projeto amplo surgido na União Europeia para financiar pesquisas em áreas estratégicas de investigação.⁴⁹²

Assim sendo, na pesquisa supracitada destacam-se três situações específicas: “o aumento da demanda de produtos de maior valor agregado, a busca do prazer sem culpa e o maior interesse pela culinária e pela sua importância na construção de laços familiares e de amizade”.⁴⁹³ Define-se, portanto, os consumidores que têm em seu perfil o interesse pela comida como fonte de satisfação e escape da vida cotidiana. Por isso, a ideia é fortalecer um “consumo hedonista, busca de indulgência, experimentação de novos sabores e texturas, escape do cotidiano, exotismo”.⁴⁹⁴ Isto é, o comer pelo prazer e sem sentir culpa. Desta maneira também o papel da indústria alimentar é reproduzir e intensificar o sabor da natureza. Esta simulação ou dissimulação participa da ansiedade e da insaciabilidade do ser humano moderno. Constantemente acossado por insistentes ataques publicitários com lógicas contrapostas e distintas impõem uma busca constante e frenética de saciar-se no consumo de novos sabores, inesgotáveis e prementemente renovados.

⁴⁹² SOUSA SANTOS, Boaventura de. Lógica de mercado ameaça ciências humanas. Entrevista. [5 set. 2014]. Porto Alegre: *Extra Classe*. Entrevista concedida a César Fraga. Disponível em: <<http://www.extraclasse.org.br/edicoes/2014/10/logica-de-mercado-ameaca-ciencias-humanas/>>. Acesso em: 13 dez. 2015. Importa mencionar que as pesquisas sobre mercado alimentar geralmente não são publicadas em revistas científicas a fim de resguardar dados essenciais para a publicidade. “Chegamos a um momento em que o conhecimento não tem valor em si mesmo se não tiver valor de mercado. E, não tendo valor de mercado, naturalmente não dá emprego e con-sequentemente não tem emprego na universidade. Estamos assistindo a uma crítica que tem a ver com a entrada de lógicas de mercado, de gestão, nas universidades; na questão dos financiamentos, no sentido de hostilizar aqueles conhecimentos cuja utilidade para o mercado, para a sociedade, deixou de ser senão outra coisa que aquilo que os merca-dos querem. E, de onde vem esse ataque? Por quê? As ciências sociais têm identificado muito do que ocorre em nossas sociedades. É um ataque externo, antes de mais nada. E tem a ver exatamente com to-dos aqueles que hoje controlam as lógicas hegemô-nicas, sobretudo nos países dominados por gover-nos conservadores, que infelizmente são maioria no mundo. Aqueles que estão encarregados de realizar o financiamento da ciência têm fundamentalmente o objetivo de vincular a ciência às necessidades do mercado, da investigação e da inovação da tecno-logia. Isso é notório em muitos continentes e com força na União Europeia. Neste momento, temos o Horizonte 2020 (programa de apoio orçamentário a projetos voltados às áreas da ciência e tecnologia, promovido pela União Europeia em universidades do mundo inteiro), que determina as áreas estratégicas de investigação nas diferentes áreas. E foi devido à intervenção do Parlamento europeu que nós tive-mos uma seção autônoma para as Ciências Sociais e Humanas, porque a versão inicial da comissão con-templava apenas os interesses do capitalismo finan-ceiro internacional e nem sequer incluía as Ciências Sociais e Humanas como setor autônomo, mas como auxiliar de inovação científica e tecnológica dos mercados etc”.

⁴⁹³ MADI, 2009, p. 75.

⁴⁹⁴ MADI, 2009, p. 75.

No afã capitalista de comercializar estereótipos se oferece, apesar de que é uma questão egocêntrica, como assunto de consumo cultural massivo. Aqui, a nutrição e a estética da comida desaparecem como características idiossincráticas e, sob o lema de “tu tens o que mereces”, todos podemos cozinhar e comer de tudo, como si esses eventos não tiveram nada que ver com o poder aquisitivo.⁴⁹⁵

Desta maneira, o consumo alimentar é marcado pela lógica da satisfação pessoal e do consumo de acordo com os grupos sociais (de *status*) como vimos em Bourdieu nos ingredientes socioantropológicos. Os assim denominados *grupos de status* tendem a definir-se pelo consumo. A questão a ser desvelada é saber se os consumos definidores de *status* como a alimentação são idênticos aos que criam e fomentam as sociabilidades. Dentro da perspectiva aqui exposta não houve premência na investigação pelos estilos de consumo que demarcam distinção social. O que pode ser verificado nas pesquisas em tela é que a alimentação funciona como um gatilho para a publicidade e para o comércio. As várias tendências alimentares presentes atualmente, de um modo ou de outro, acabam estabelecendo padrões e estilos. Assim sendo, as distinções ocorrem pela oposição da raridade e da ritualidade estética com o comum, fácil e dedicado à simples satisfação de sobrevivência. Na estilização prevalecem os “gostos de luxo” sobre os “gostos de necessidade”. Antônio Fernandes indaga se as formas de consumo atuais promovem verdadeiramente convivialidade, ainda que tenham forte conotação de *status* social. Por isso, a comensalidade parece permanecer como “um dos únicos terrenos nos quais as classes populares se opõem explicitamente à arte de viver legítima”.⁴⁹⁶

4.5.3 Comensalidade/dádiva versus individualização/“gastro-anomia”

Nesta perspectiva, o objeto das pesquisas alimentares, tanto a *Food Trends 2020* como a pesquisa sobre alimentação realizada na EST, é o consumo em massa. Isso não quer dizer que no consumo massificado não haja distinções de outras ordens, além da de classe. A ideia de comer junto, da promoção da convivialidade, é em si mesmo um ato de rompimento com a lógica massiva, pois estabelece como critério a sociabilidade e a convivialidade. As distinções no tocante ao comer junto com as comunidades tradicionais como nas religiões

⁴⁹⁵ JIMÉNES, 2013, p. 187. Tradução nossa.

⁴⁹⁶ FERNANDES, 1997, p. 17. A “nova estética da sobriedade para a magreza”, própria das camadas superiores da sociedade, contrasta com a “moral da boa vida”, enquanto comer e beber bem, que faz entrar as pessoas na “relação generosa e familiar” simbolizada e favorecida pelo comer em comum. O gesto e o gosto alimentares constituem um elemento do mundo das distinções pelas quais se procura exprimir a relação de uma classe social ou de alguma das suas fracções com o meio ambiente. As classes populares dão particular ênfase à abundância, sobretudo em circunstâncias especiais, enquanto as camadas superiores atribuem importância aos ritmos e às formas. Neste caso, a refeição aparece como “cerimónia social”, com o seu carácter de afirmação de um “refinamento estético”.

afro-brasileiras e nas comunidades indígenas podem ser avaliadas para tanto. Entre as religiões afro-brasileiras há uma forte estruturação dos laços de convívio e da ritualização do cotidiano entremeado pela organização dos tempos de consumo e pelo modo de preparo alimentar, bem como na disposição fundamental para a comunhão. Os ritos das religiões afro-brasileiras são notadamente comensais, da congregação estabelecida pela dádiva. Por isso, há uma relação entre a ideia de dádiva de Mauss e a comensalidade. A dádiva é compreendida em sentido antropológico e sociológico como a troca e a reciprocidade presentes nas comunidades indígenas. É uma linguagem simbólica que envolve a troca como numa lógica de criação de laços sócio comunitários, de trocas de prestígio que são distintas da troca como conhecemos no sistema capitalista. Isso não quer dizer que seja menos sofisticada.⁴⁹⁷

Cada uma dessas obrigações cria um laço de energia espiritual entre os atores da dádiva. A retribuição da dádiva seria explicada pela existência dessa força, dentro da coisa dada: um vínculo de almas, associado de maneira inalienável ao nome do doador, ou seja, ao seu prestígio. [...] Mauss reuniu as principais peças de uma teoria da reciprocidade: a dádiva, a obrigação de retribuir, o prestígio e a presença do terceiro, esse elemento que era “a única obscuridade da teoria indígena”. Mauss convence-se da ideia de que o ciclo das dádivas leva à obrigação de retribuir. No entanto, essa obrigação supõe uma estrutura fundamental de simetria entre as dádivas ou necessita que se recorra a um terceiro elemento, seja ele uma pessoa ou um símbolo. Pois o ele é um vínculo de almas, sendo a reciprocidade sua matriz, o princípio da sua gênese.⁴⁹⁸

Portanto, a dádiva para Mauss explica bem a organização social das comunidades tradicionais. A lógica da dádiva está presente nas religiões afro-brasileiras, pois nos hábitos alimentares e na memória gustativa, entrelaça-se a alimentação e o sagrado, o rito e o mito, a origem e a tradição. Entende-se que os alimentos são “mitificados nas histórias dos Orixás, nas suas guerras, seus nascimentos, doenças, amores, casamentos são ritualizados pelos membros do Candomblé e passados por meio de uma tradição oral, da memória”.⁴⁹⁹ A

⁴⁹⁷ MAUSS, 1974, 190s. “Em primeiro lugar, não são indivíduos, são coletividades que se obrigam mutuamente, trocam e contratam; as pessoas presentes ao contrato são pessoas morais: clãs, tribos, famílias, que se enfrentam e se opõem seja em grupos frente a frente num terreno, seja por intermédio de seus chefes, seja ainda dessas duas maneiras ao mesmo tempo. Ademais, o que eles trocam não são exclusivamente bens e riquezas, bens móveis e imóveis, coisas úteis economicamente. São, antes de tudo, amabilidades banquetes, ritos, serviços militares, mulheres, crianças, danças, festas feiras, dos quais o mercado é apenas um dos momentos, e nos quais a circulação de riquezas não é senão um dos termos de um contrato bem mais geral e bem mais permanente. Enfim, essas prestações e contraprestações se estabelecem de uma forma sobretudo voluntária, por meio de regalos, presentes, embora elas sejam no fundo rigorosamente obrigatórias, sob pena de guerra privada ou pública. Propusemos chamar tudo isso o *sistema das prestações totais*.”

⁴⁹⁸ SABOURIN, Eric. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 23, n. 66, p. 131-138, 2008. p. 132. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v23n66/08.pdf>>. Acesso em: 30 dez. 2015.

⁴⁹⁹ NADALINI, 2009, p. 11.

ritualidade comensal remete à mitologia, expressa-se comumente pelas oferendas e sacrifícios aos Orixás. Esta percepção pode ser avalizada em Marcel Mauss na compreensão de dádiva:

As relações destes contratos e trocas entre homens e destes contratos e trocas entre homens e deuses iluminam um lado inteiro da teoria do Sacrifício. Em primeiro lugar, compreendemo-los perfeitamente, sobretudo nas sociedades em que esses rituais contratuais e econômicos se praticam entre homens, mas em que esses homens são encarnações mascaradas, frequentemente xamanística e possuídas pelo espírito de que usam o nome.⁵⁰⁰

Acerca disso também pode-se considerar os dados produzidos a respeito da comunidade indígena pesquisada. Num primeiro momento, percebe-se que a lógica do questionário aplicado às comunidades indígenas tem uma evidente limitação. A pergunta sobre o hábito de se ter algum rito religioso que acompanha a refeição teve respostas bastante distintas, pois para 67% dos/as entrevistados/as é frequente algum rito na ora da refeição. Já para 33% isso não ocorre nunca. Para estes, possivelmente a formulação da questão causou estranheza e significou a afirmação contundente de sua identidade religiosa, pois a refeição é em si momento ritualístico. Contrariamente na concepção moderna, cristã predominante, este ritual é representado pela oração. Esta percepção fica ainda mais evidente quando à amostra de indígenas é perguntado sobre refeições especiais nas datas religiosas. Inverte-se as respostas e apenas 33% afirmam haver comidas especiais nestas datas. Enquanto que para 67% dos/as entrevistados/as da comunidade indígena este não é um hábito frequente. Noutra direção, a confirmação de nossas suposições fica mais fundamentada com a afirmativa na questão sobre comer na companhia de outras pessoas: 100% responderam comer sempre juntos. Ou seja, para a concepção indígena comer junto está dentro da organização cultural como uma norma.⁵⁰¹

Neste sentido, a aplicação do questionário entre a comunidade indígena nos mostra que a alimentação das sociedades urbanas está permeada por uma difusa proliferação de normas, em contradição uma com as outras. Já nas comunidades religiosas tradicionais como as indígenas e afro-brasileiras há uma estruturação marcante dos hábitos alimentares, que se confundem com a própria organização social da comunidade. Daí que a nossa insistência com as normas e códigos alimentares serem tão decisivos, pois estruturam nossas escolhas. Hodiernamente, o fruto da ansiedade tão à flor da pele tem uma estreita relação com a extrema individualização do ato de comer. O comedor está diante de sistemas de produção de refeição (exemplo do *self service*). É uma escolha ampla. A definição dos pratos, cardápio,

⁵⁰⁰ MAUSS, 1974, p. 192.

⁵⁰¹ SCHAPER, 2015, p. 86s.

segue uma série de normas oriundas representações sociais e simbólicas a respeito do que o “consumidor deseja”, das condições financeiras e oferta comercial, que não partem dos consumidores, mas das representações daquilo que é ou deveria ser o seu desejo. Portanto, comer atualmente é “uma atividade de espetáculo que posiciona socialmente o indivíduo”.⁵⁰²

Jean P. Poulain compreende que as estruturas da alimentação se simplificaram, na medida em que a divisão da refeição em três momentos básicos como café da manhã, almoço e jantar é acompanhado pela pouca variedade de alimentos nas refeições, apesar das múltiplas opções. No modelo de “comensalismo” das comunidades tradicionais come-se 2 ou 3 vezes ao dia e de acordo com um ritual rigoroso, que é também correlacionado a hábitos alimentares de “biótipos onde a comida é escassa, além de estar associado também às estruturas sociais onde a aquisição de alimentos (caça e agricultura), cozinhar e comer seguem um rigoroso padrão social”.⁵⁰³ Na alimentação atual, que Jean P. Poulain denomina como alimentação vagabunda, há um...

[...] desmembramento da ingestão de alimentos, em uma combinação de refeições estruturadas, realizadas em um contexto social (ou seja, onde o indivíduo busca o contato social) e o contato regular solitário com os alimentos durante todo o dia. Este comportamento é característico de hábitos alimentares de biótipos onde o alimento é abundante, e as estruturas sociais mais descontraídas e informais, deixando mais espaço para a escolha individual. Neste caso, os comedores controlam a ingestão dos próprios alimentos e eles são obrigados a decidir o que comer e quando irão comer.⁵⁰⁴

Diante da necessidade de o indivíduo definir a sua “gastro-nomia” a ansiedade se instala. Conjuntamente com ela a incerteza de quando de fato rompeu-se com a “gastro-nomia”. Daí uma sensação constante de que se está burlando os códigos, especialmente quando as decisões alimentares entram em contradição com os padrões estéticos. Isso ocorre quase sempre quando as decisões são pautadas pelo prazer, pois como vimos nos ingredientes socioantropológicos o doce, por exemplo, transmite sensações prazerosas ao organismo. Numa sociedade em que o principal princípio ético acerca do corpo e da alimentação impõe uma determinada visão estética facilmente se pode *pecar* contra ele. A culpa se instala de modo sutil, mas de forma contundente atinge a identidade das pessoas, especialmente de jovens e adolescentes. Daí também o surgimento, por razões mais complexas do que as categorias de gastro-anomia e gastronomia podem explicar, dos transtornos alimentares como anorexia e a bulimia. Depreende-se que o sistema fetichista de consumo exige jejum. No

⁵⁰² POULAIN, 2013a, p. 57.

⁵⁰³ POULAIN, 2013b, p. 66.

⁵⁰⁴ POULAIN, 2013b, p. 66.

entanto, este jejum não tem apenas o intuito de purificar o corpo enquanto espaço de convivência com o sagrado, mas decorre de uma visão distorcida inculcada por padrões estéticos que estimulam não a pureza física e simbólica. Antes, vinculada à auto-percepção narcísica, convulsionada, por isso, confundida com os códigos sociais de prestígio, honra e também de sedução.⁵⁰⁵

Diante de tudo isso, entende-se que há uma cultura da alimentação saudável que arregimenta todos estes códigos alimentares dispersos. A “cultura da alimentação saudável” é na verdade um conjunto amplo de noções, muitas vezes contraditórias, que regulam o consumo dos comedores. Nesta perspectiva, existe uma vigilância alimentar que se torna coletiva. Quem não se enquadra dentro destes padrões enfrenta julgamentos morais. Postula-se “que o discurso social, enquanto instrumento da moralidade, transformou-se do sexual para a dietética: ‘Hoje em dia, a sociedade fala mais de comida e saúde. Os complexos morais migraram da sexualidade para a dieta, da cama para a cozinha e para a mesa’”.⁵⁰⁶ Somado a isso, pode-se dizer que a moral dietética conserva características do discurso sexual como a culpa, o pecado e a expiação.

Como o antigo adolescente religioso que jurava nunca mais se masturbar, mas nas juras começava a já encontrar a temática da próxima fantasia masturbatória, e na resistência, o mais deleitável dos estímulos, nós que somos, ou consideramo-nos, todos gordos, instituímos uma dieta impraticável com o fito oculto de a quebrar com o máximo prazer possível.⁵⁰⁷

Enquadrar-se no rótulo de “alimentação saudável”, portanto, é seguir e obedecer ao que a cultura narcísica contemporânea nos impõe como bem-estar, belo, perfeito e feliz. Embora nossa reflexão, por questões de alcance teórico, não tenha a pretensão de debater o tema desde um ponto de vista da psicologia é preciso considerar que o cumprimento da “gastronomia” coloca o sujeito em uma fôrma uniforme, de acordo com a massa. Além disso, favorece o “empobrecimento do eu, do simbólico, mascara e evita o mal-estar e o desamparo,

⁵⁰⁵ NEVES, Gabriella Nunes & LAZZARIN, Eliana Rigotto. Os impasses da alimentação saudável e o mal estar na atualidade. In: VIANA, Terezinha de Camargo & LEAL, Isabel (eds). *Sintomas Alimentares, Cultura, Corpo e Obesidade: Questões Clínicas e de Avaliação*. Lisboa: Placebo, Editora LDA, 2013. p. 92-107, à p. 98s. “Freud (1930) responde que a construção da civilização sobre a renúncia de instintos poderosos “é algo que tem seus perigos, se não for compensados economicamente, podem-se esperar graves distúrbios” (p.60). Os transtornos alimentares na atualidade se diferem dos “vômitos histéricos” analisados por Freud. De acordo com Lazzarini e Viana (2006) os transtornos da alimentação na atualidade estão inseridos nas patologias atuais que possuem característica de centralidade no corpo. O corpo em psicanálise não está somente entre o psíquico e o somático, é a própria subjetivação do eu, o sujeito é o seu corpo. Subjetividade e corporeidade se articulam singularmente”.

⁵⁰⁶ NEVES, 2013, p. 98.

⁵⁰⁷ Herrman e Minerbo apud NEVES, 2013, p. 99.

condições estruturantes do sujeito que precisam ser geridas, e porque não dizer digeridas pelo próprio indivíduo”.⁵⁰⁸

Para concluir este tópico, entende-se que sucede-se nas sociedades contemporâneas o aumento da permissividade. Vigora, portanto, a democratização do prazer, tanto que a grande lei a ser seguida é de que não se deve reprimir os desejos. Com isso, o aspecto mais traumático que caracteriza os tempos modernos impele o sujeito a um confronto com a suspensão de suas certezas e de seus referenciais subjetivos em sua individualidade. É o mesmo que Claude Fischler denomina de sentimento de desamparo. Por isso, é na medida em que o sujeito realiza “o trabalho de identificação simbólica, possibilitado por um corte na relação dual, que ele tem permissão para emergência do seu desejo, cuja origem está sempre na sexualidade como fonte de prazer, seja na satisfação direta, seja na sublimação”.⁵⁰⁹

Nesta direção, a comida pode ser entendida como uma droga, pois assim como estas disparam circuitos cerebrais envolvidos com recompensa e o prazer, nosso cérebro ativa suas memórias de sensação de prazer, inclusive o cheiro e o sabor da comida, bem como as sugestões e comportamentos associados a determinado alimento experimentos em situações precedentes. Essa memória fica mais forte à medida que o ciclo de predição, busca e obtenção do prazer torna-se mais confiável. Em termos da psicologia, chama-se isso de processo de condicionamento.

Estímulos naturais como comida ou sexo, levam mais tempo para ativar o circuito da recompensa. O condicionamento que é igualmente importante para esses dois estímulos, estabelece um elo entre a memória e não somente a um estímulo, mas também ao ambiente onde se encontra e a outras ofertas disponíveis. É exatamente isso que a natureza pretende: se a ação necessária para atingir uma experiência prazerosa for disparada exclusivamente pelo estímulo em questão, a resposta condicionada será muito ineficiente.⁵¹⁰

Deste modo, a compulsão por comer se firma na necessidade criada pelo ritmo urbano, pelo estresse que provoca, de algum controle da ansiedade e do estresse. Comer promove prazer e produz uma sensação de relaxamento. Dois fatores fundamentais contribuem para a busca no comer da amenização da ansiedade: o primeiro é que os alimentos altamente calóricos, ricos em açúcar e gordura, promovem mais rapidamente a satisfação

⁵⁰⁸ NEVES, 2013, p. 99.

⁵⁰⁹ LAZZARINI, Eliana Rigotto. Transtornos alimentares, o corpo e a clínica psicanalítica contemporânea. In: VIANA, Terezinha de Camargo & LEAL, Isabel (eds). *Sintomas Alimentares, Cultura, Corpo e Obesidade: Questões Clínicas e de Avaliação*. Lisboa: Placebo, Editora LDA, 2013. p. 73-91, à p. 82.

⁵¹⁰ VOLKOW, Nora D.; WANG, Gene-Jack; BALER, Ruben D. Reward, dopamine and the control of food intake: implications for obesity. *Trends in cognitive sciences*, v. 15, n. 1, p. 37-46, 2011. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1364661310002470>>. Acesso em: 12 fev. 2016.

momentânea do prazer de comer; estes mesmos alimentos são baratos. Portanto, os alimentos mais propensos a causar compulsão alimentar são de fácil acesso e de baixo preço. A combinação destes dois fatores faz com se comer se torne “atividade de alívio”. “Os transtornos alimentares, que têm claro vínculo com depressão, ansiedade e estados mistos do humor, também levam às mesmas condições”.⁵¹¹

Desta maneira, há uma associação significativa entre os transtornos de humor e de ansiedade. Amplas pesquisas realizadas nos EUA por vários centros de pesquisa, como a do *Cross-sectional epidemiologic survey*,⁵¹² têm demonstrado uma acentuada relação entre estes transtornos e a compulsão por comer. A obesidade está associada com um aumento de aproximadamente 25% de probabilidade em razão de transtornos de humor e ansiedade e uma diminuição de aproximadamente 25% em probabilidade em razão de desordens por uso de substâncias. O estudo ainda aponta para variações entre os grupos étnicos. Ou seja, estas correlações variam de acordo com cada cultura. Contudo, comprova-se que a compulsão pela comida está associada, em maior ou menor grau, com a ansiedade e com os transtornos de humor.⁵¹³ Há uma forte tendência de a comida servir como alívio para a ansiedade.

4.6 Considerações finais sobre a degustação: elementos de suspeita exegética

Com isso, chega-se ao final deste capítulo a respeito do passo a passo e da degustação. A analogia aqui estabelecida para este capítulo como degustação orienta-se pela análise dos dados coletados e sua comparação com pesquisas a respeito dos hábitos alimentares. Esta análise dos dados delineou-se no sentido de apontar para alguns aspectos em específico como a questão da padronização/massificação alimentar. A pesquisa de campo da qual a presente reflexão se ancora traz algumas indicações importantes de como ocorre o processo de massificação alimentar e as consequências destes para o espaço social alimentar, especialmente no que diz respeito às representações alimentares, atitudes, valores e estruturas

⁵¹¹ MARCHESINI, Simone Dallegrave. Acompanhamento psicológico tardio em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. *ABCD Arquivos Brasileiros de Cirurgia Digestiva*, v. 23, n. 2, p. 108-113, 2010. p. 110s. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-67202010000200010&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 12 fev. 2016.

⁵¹² SIMON, Gregory E. et al. Association between obesity and psychiatric disorders in the US adult population. *Archives of general psychiatry*, v. 63, n. 7, p. 824-830, 2006. Disponível em: <<http://archpsyc.jamanetwork.com/article.aspx?articleid=209790>>. Acesso em: 10 jan. 2016. Entidades acadêmicas que promoveram a pesquisa: Center for Health Studies, Group Health Cooperative (Drs Simon, Von Korff, Saunders, and Miglioretti), Department of Medicine, University of Washington School of Medicine (Dr Crane), and Department of Biostatistics, University of Washington School of Public Health and Community Medicine (Drs Miglioretti and van Belle), Seattle; and Department of Health Care Policy, Harvard Medical School, Boston, Mass (Dr Kessler).

⁵¹³ SIMON, 2006, p. 828s.

simbólicas. Uma constatação importante elaborada por Henrique Carneiro de que todas as civilizações estruturam-se com base em um alimento civilizatório⁵¹⁴ e, mais especificamente, segundo Jean P. Poulain que toda coesão cultural (nacional) ancora-se num modelo de refeição, representado por um prato em particular, pôde ser verificada na análise comparativa dos dados das pesquisas sobre alimentação brasileira: de que o tradicional *arroz com feijão* fornece um elemento aglutinador da culinária e da identidade brasileira.⁵¹⁵

A apresentação da pesquisa sobre a alimentação e também a análise dos dados que nela foram produzidos são entrecortados por reflexões críticas sobre o tema em estudo e suas inter-relações. Por isso, o passo a passo deu-se por meio da exposição da metodologia das entrevistas e os objetivos que ela pretendeu alcançar. Sem isso, haveria uma ociosidade entre a proposta da pesquisa e os objetivos da mesma. Além do mais, na reflexão deste tópico que se apresentou as dimensões do espaço social alimentar e os modos de se investigá-lo.

Ao degustar os dados colhidos constatou-se alguns elementos fundamentais: 1) a importância do comer junto, da sociabilidade e convivialidade. Em suma, comensalidade. 2) um segundo aspecto, o já mencionado arroz como feijão como prato incorporado na identidade culinária brasileira que dá sustentação a uma estrutura de escolhas alimentares cotidianas. Com isso, defende-se que a massificação do gosto é fundamental para a coesão social e para a identidade nacional. Por outro lado, a *mcdonaldização* dos costumes alimentares representa a desregulação do comer e a seu papel na organização do trabalho. Os tempos e os ritmos do comer, a comensalidade, são enfraquecidos, quando não desaparecem, da divisão do tempo dos trabalhadores. Ao mesmo tempo em que incorpora a satisfação do prazer em comer, desenvolvido ao longo do capitalismo com a ampliação do mercado consumidor de açúcar que desemboca em um produto como a Coca-Cola, por exemplo, também se sucede a precarização do trabalho, pois o/a trabalhador/a pode comer em menos tempo, ou até mesmo comer e trabalhar ao mesmo tempo.⁵¹⁶

3) Concomitante a este aspecto, argui-se a respeito de nossa tese central: a colonização do gosto. E junto com a colonização do gosto a sua resistência. A implementação

⁵¹⁴ CARNEIRO, 2003, p. 51. “O alimento básico da humanidade tem sido, desde o advento da agricultura na revolução neolítica, alguns grãos que, domesticados, passaram a ser cultivados. O grande historiador Frances Fernand Braudel referiu-se as civilizações que podem resumir-se ao domínio de uma única planta, como se poderia falar das civilizações do milho, do arroz ou do trigo. São também ‘plantas-civilização’ as que, como a vinha para os gregos, o cacau para os astecas, a coca para os índios andinos e o chá para os chineses, constituem um tipo especial de alimentação: as bebidas alcoólicas, as drogas e as especiarias”. Além de Henrique carneiro vide também MONTANARI, 2008, p. 26s.

⁵¹⁵ BARBOSA, 2007, 110s.

⁵¹⁶ FISCHLER, 1998, p. 852s.

do principal símbolo da pasteurização do gosto recebe críticas de todos os lados, especialmente, por perturbar os sistemas simbólicos das culinárias tradicionais, uma ameaça às tradições culinárias, tanto que há acelerada mudança nos padrões de consumos, mas também de produção e comercialização de alimentos. O elemento econômico não pode ser deixado de lado. A principal fonte de dividendos para o Produto Interno do Brasil (PIB) é a agricultura e a exportação de *comodities* de cereais e de carne.

Segundo Fischler, ao se ler e interpretar o que se escreve sobre os *fast foods*, símbolo maior do imperialismo norte-americano, o hambúrguer, por exemplo, tem aparência do diabo. “É uma ameaça para os jovens. É responsabilizado por toda espécie de defeitos, de ordem nutricional ou simbólica, quer se trate de gorduras saturadas ou perda de identidade”.⁵¹⁷ Outra questão sistêmica que está inserida neste processo de colonização é a abundância de comida barata entre os países mais ricos e a fome e a miséria entre os países mais pobres. Neste sentido, cabe lembrar aqui uma reflexão feita a mais de 50 anos por um importante autor brasileiro: Josué de Castro. Ao “Geografia da Fome” como um retrato da fome no contexto brasileiro dos meados do século 20, Josué de Castro defende que “a fome não é mais do que uma expressão — a mais negra e a mais trágica expressão do subdesenvolvimento econômico”.⁵¹⁸ A convivência com a fome, não lutar contra ela, é a prova mais concreta para Josué de Castro do imperialismo e da imposição política aos países subdesenvolvidos. Pois como disse certa vez o ministro da economia norte-americano dos anos 1970, Henry Kissinger: “você controla o óleo você controla as nações; tem o controle de alimentos e controla as pessoas”.⁵¹⁹

4) na segunda parte do capítulo apresentou-se um quarto elemento central, a saber, a questão da corporeidade e do prazer em comer. Estes dois conceitos estão diretamente envolvidos com a alimentação na medida em que comer é marcado por significados culturais e simbólicos, determinados pelos padrões contemporâneos de beleza. Com isso, lança-se mão também de uma suspeita exegética a respeito do corpo e do prazer negligenciados pela interpretação bíblica. Embora a teologia feminista já tenha feito amplas pesquisas

⁵¹⁷ FISCHLER, 1998, p. 856.

⁵¹⁸ CASTRO, 1992, p. 304. O problema da fome é “estigma do subdesenvolvimento e resíduo das estruturas sócio-econômicas herdadas do colonialismo”. E a expressão deste colonialismo no Brasil deriva-se do colonialismo regional brasileiro como “expressão da monocultura e do latifúndio, do feudalismo agrário e da subcapitalização na exploração dos recursos naturais da região”. (p. 260)

⁵¹⁹ ÁLVAREZ, 2012, p. 115.

desconstruindo a visão dualista de corpo na fé cristã, a presente reflexão inclui a corporeidade e sua relação com a alimentação.⁵²⁰

5) um quinto elemento que chama a atenção é a desregulação da alimentação e a consequente “cacofonia” alimentar segundo Fischler (gastro-anomia). Diante da multiplicidade de códigos alimentares, contraditórios entre si, o consumidor fica à mercê de um bombardeio da publicidade alimentar que atinge preferencialmente crianças e adolescentes, altamente susceptíveis às propagandas e à utilização do lúdico como mecanismo de raptó do desejo infantil.⁵²¹ Dito isto, o que se postula como elemento fundamental é o enfraquecimento da sociabilidade neste modelo alimentar contemporâneo. Nesta direção, o papel das comunidades cristãs e a separação entre o elemento litúrgico e simbólico da eucaristia do momento diaconal que é o culto cristão. Daí a nossa suspeita exegetica: a separação da simbologia da Eucaristia da vida cotidiana da comunidade e o seu acento no perdão dos pecados, e o enfraquecimento da necessidade diária de comunhão.

Como na degustação a ideia é propor melhorias e avanços, conduz-se indagações para o próximo capítulo com a questão da centralidade da carne levantada no capítulo sobre os ingredientes socioantropológicos e confirmados nas pesquisas sobre alimentação. O consumo de carne nos coloca diante de dilemas éticos importantes. Um dos principais responsáveis pelo desmatamento e enfraquecimento dos solos brasileiros e mundiais, o alto consumo de carne apresenta dilemas éticos no que tange à concepção de cuidado com a Criação de Deus, de saúde, do uso de agrotóxicos, sem desconsiderar as questões fundiárias envolvidas com o latifúndio e a exploração da mão de obra no campo. Do mesmo modo como foi um dilema ético importante o consumo de carne sacrificada para as comunidades primitivas (At 15, 1Co 8-9), atualmente o consumo de determinados alimentos altamente exigentes do ponto de vista ecológico e social como a carne colocam novamente a fé diante de

⁵²⁰ DEIFELT, 20013, p. 115s.

⁵²¹ Muitas propagandas de refrigerantes, bolachas recheadas, batatas fritas e outras guloseimas são feitas por crianças estimulando o público infantil a consumir estes alimentos ricos em gorduras, açúcar e conservantes. Entende-se que a criança é hipervulnerável. Ainda está em processo de desenvolvimento bio-físico e psíquico. Por isso, não possui a totalidade das habilidades necessárias para o desempenho de uma adequada interpretação crítica dos inúmeros apelos mercadológicos que lhe são especialmente dirigidos. “A dimensão comunicativa da publicidade, marcada pela lógica do consumo de produtos, extrapola este domínio. A disseminação de um sistema materialista de valores no qual um produto e sua aquisição são a base para a definição das identidades tem sido uma das graves implicações da publicidade e do marketing infantil. Esse fenômeno ocorre de tal modo que a lógica mercantil invade os mais diversos territórios da vida humana, definindo modelos corporais e comportamentais”. SAMPAIO, Inês Silvia Vitorino. Publicidade e infância: uma relação perigosa. In: VIVARTA, Veet (org.). *Infância e Consumo: estudos no campo da comunicação*. Brasília: ANDI, Instituto Alana, 2009. p. 9-21, à p. 16.

dilemas. Agora o dilema é como conciliar a fé com o cuidado com a Criação, e concomitantemente uma ética subjacente de respeito à Criação.⁵²²

Por isso, no retorno à Juan L. Segundo apregoa-se que a Teologia Latino-Americana, para ir ao encontro dos oprimidos, necessita saber quem são os oprimidos. Não somente isso. É fundamental ainda reconhecer quais são os mecanismos massivos. A resposta para os dilemas éticos e as soluções para a práxis libertária da comunidade de fé estão além do chamado às condutas minoritárias, de contestação do consumismo, por exemplo. A retomada das noções e da práxis da comensalidade e da diaconia como elemento central da comunidade de fé revela-se conduta minoritária que almeja ser massiva, pois comer e comunhão são sinônimos na tradição cristã. Sendo assim,

Se o evangelho, apesar de seu claro chamado a todo emprego fecundo de condutas minoritárias, deixa ao critério do cristão o uso – necessário e enquanto for necessário – de mecanismos massivos. Não basta, pois, para um compromisso político eficaz, saber que existe em toda transformação realista e eficaz, um elemento massivo. É preciso ademais saber manejá-lo.⁵²³

Nesta direção, convém levar a cabo as suspeitas exegéticas por ora levantadas. Neste sentido, colocar a experiência teológica a serviço da comunidade implica reconhecer os meandros opressores da sociedade contemporânea.⁵²⁴ Indubitavelmente, a persistência da fome é o sinal maior da opressão aos mais fracos. Contudo, o processo de libertação amplifica-se e se complexifica na medida em que os processos de colonização e alienação estão ligados às práticas cotidianas e à constituição dos gostos. A alimentação coloca estas questões em grande relevo e aponta para as contradições próprias do cotidiano. Por exemplo, como participar de movimentos e pastorais de luta por moradia e ao final do dia passar no “macdonald’s” e fazer um lanche. A ideia não é superar estas contradições bem como as condutas massivas, mas apropriar-se delas e refletir sobre um resgaste e uma reformulação da centralidade da comensalidade e do senso de comunhão da tradição cristã.

⁵²² SEGUNDO, 1978, p. 218s.

⁵²³ SEGUNDO, 1973, p. 106. Tradução nossa.

⁵²⁴ SEGUNDO, 1978, p. 220s.

5 “VENHAM POIS TUDO ESTÁ PREPARADO”: O BANQUETE

*E o Senhor dos exércitos dará neste monte
a todos os povos um banquete de coisas gordurosas,
banquete de vinhos puros, de coisas gordurosas feitas de tutas, e de vinhos puros, bem purificados.
E destruirá neste monte a cobertura que cobre todos os povos,
e o véu que está posto sobre todas as nações.
Aniquilará a morte para sempre,
e assim enxugará o Senhor Deus as lágrimas de todos os rostos,
e tirará de toda a terra o opróbrio do seu povo; porque o Senhor o disse.
Is 25,6-8*

Preparada a nossa receita com a devida experimentação prática da metodologia, passamos agora ao momento da refeição. A organização do texto de acordo com os passos de preparação de uma receita coloca como clímax não apenas a refeição, mas o processo de preparo. Entendemos ser esta a grande mensagem evangélica de Jesus, porque preocupa-se com o que a multidão tem para comer (Mc 6.34-44 e 8.1-10 – multiplicação dos pães e peixes). Há um marcante cuidado com a formulação de uma experiência comunitária de partilha e de solidariedade conjuntamente com a mensagem do Reino de Deus. Por isso, a comparação frequente do Reino de Deus com o banquete messiânico (Lc 14,15-24). A comensalidade e a preocupação tão recorrente de Jesus com a alimentação das pessoas mais humildes nascem da necessidade de se alimentar diariamente. Comer é inadiável todos os dias. A proposta transformadora da mensagem de Jesus Cristo precisa inevitavelmente enfrentar esta realidade. Não apenas por isso, o ato de repartir a comida é símbolo do reconhecimento da fé no Cristo ressurreto (Lc 24,30s): “*Estando com eles à mesa, tomou o pão e o abençoou; e, partindo-o, lho dava. Abriram-se-lhes então os olhos, e o reconheceram*”.

Nesta direção, a leitura que a Teologia da Libertação fez da realidade do oprimido dirigiu-se às estruturas políticas, econômicas e sociais. A realidade do que comer aqui e do agora precisa ser solucionada impreterivelmente. Neste sentido, a transformação da realidade do pobre e a opção preferencial pelo pobre encontra o seu maior *front*. Por isso, não há como transformar a realidade social se as pessoas não têm forças devido à falta de comida, à falta de energia. Nesta perspectiva, a lei da economia de energia explica muito da aceitação e alienação das estruturas opressoras. Juan L. Segundo explorou convincentemente esta reflexão e ajudou a dissipar a estranheza da ideia da economia de energia e da massificação

das condutas, pois é a condição “psicossociológica da segurança individual no plano social e do próprio consenso social básico para a continuação de um sistema sócio-político”.⁵²⁵

5.1 Considerações iniciais

A suspeita da massificação dos gostos compreendida dentro do arcabouço teórico das formulações das massas e minorias – de Juan L. Segundo em diálogo com Ortega y Gasset – serviram de fio condutor para a análise da realidade com o devido uso da socioantropologia. Sobre isso é preciso considerar que a massificação dos hábitos alimentares rearticula a clássica suspeita de classe, da luta de classes, das análises sociológicas de viés marxista da Teologia da Libertação. Constata-se que a estrutura de produção e comercialização de alimentos é demasiadamente complexa e implica para os/as consumidores/as, para além das diferenças de classe, comer alimentos de baixa qualidade nutricional, com veneno. Isto não é exclusivo das classes trabalhadoras, embora não seja difícil constatar que sobre a população mais pobre estes problemas são mais acentuados. Por meio da publicidade de alimentos e dos padrões estéticos difundidos socialmente a indústria alimentar atua como um ator importante no intrincado jogo político-econômico do capitalismo atual, basicamente de mercado aberto e neoliberal. Especialmente por isso o alcance da massificação dos hábitos alimentares adentra para especificidades várias e complexas das relações sociais e da vida cotidiana.

Nesta direção, a perspectiva “libertária” deste debate dirige-se para além das tendências alimentares de saudabilidade, por exemplo. Estas tendências são marcadamente vinculadas às indústrias alimentares como vimos nas pesquisas de mercado sobre hábitos alimentares. Já no debate a respeito da democratização da alimentação saudável e de alimentos de origem de uma agricultura sustentável e justa econômica-socialmente está o polo aglutinador das principais lutas dos movimentos sociais como o MST (Movimento Sem Terra) e de instituições diaconais das igrejas como o CAPA. Com isso, evidencia-se que nas estruturas de produção de alimentos há notadamente relações desiguais e opressoras socialmente.⁵²⁶

Perseguindo esta direção, a imagem do banquete em diversas culturas remete a bem mais que a ideia de celebração. Comunica modos de sociabilidades que rompem com a ordem estabelecida. Isso é ainda mais significativo se compreendermos Jesus Cristo como Deus encarnado. Entende-se que Deus se encarna na realidade humana a tal ponto de sentir sede,

⁵²⁵ SEGUNDO, 1978, p. 200.

⁵²⁶ OLIVEIRA, 2011, p. 27s.

fome e, por isso, compartilha com os seres humanos as necessidades, desejos e simbologia que há em “comer com”. Nesta perspectiva, este capítulo finaliza nossa tese como um banquete semelhante ao que anuncia Jesus em diversas passagens. O tema da comida e dos banquetes não é um tema inédito no Novo Testamento. Sua presença se acentua seja em imagens metafóricas ou reais onde vemos que os crentes se reúnem na mesa ou se utilizam desta para significar a presença de Deus. Há um aspecto que nos interessa compreender: a relação entre a mensagem escatológica do Reino, a Eucaristia, a comensalidade (comunhão), a diaconia e os processos de libertação. Isto porque a mensagem do banquete messiânico nos remete à advertência escatológica de que haverá uma renovação da Criação, que se apresentará como um grande banquete, ao qual terão como convidados principais os excluídos do sistema.

Sendo assim, os capítulos anteriores nos conduzem ao banquete ao mesmo tempo em que o experimentamos. O banquete ocorre porque os convidados aceitam o convite. Desfrutar o banquete acontece durante a sua preparação. Assim pretendemos evitar uma das principais críticas a respeito de pesquisas que utilizam a metodologia da Teologia da Libertação: “a reflexão teológica é a cereja do bolo”. Isto é, dispensa-se muito mais esforço na análise da realidade, faltando fôlego para a formulação teológica. A utilização de uma reflexão dialógica entrecortada pelo debate teológico nos capítulos anteriores pretendeu enfrentar esta dificuldade. Neste sentido, aprofunda-se neste momento a reflexão teológica na perspectiva do círculo hermenêutico nos terceiro e quarto momentos.

5.2 Observações hermenêutico-exegéticas

Ao aprofundarmos o terceiro momento do círculo hermenêutico, Juan L. Segundo chama a atenção para a necessidade da comunidade de fé ter uma teologia que possibilite tomar consciência de si mesma e da busca de novas maneiras de falar de Deus que exaltem a autocompreensão da própria comunidade de fé, que nosso caso, é a relação com a alimentação.

5.2.1 A corporeidade da cristologia do Jesus de Nazaré

Somente por meio de uma teologia da encarnação compreende-se bem o encontro da história de Deus com a história humana, como assegura Vitor Weststelle: “a solidariedade de Deus com a humanidade alcança a profundidade da criação e é submetida à humildade da sua

despojada condição”.⁵²⁷ Neste sentido, Westhelle recupera teses do cristianismo antigo como a do ortodoxo Gregório de Nazianzo, que entende que “aquilo que não é assumido não é redimido”.⁵²⁸ E faz isto para afirmar que Deus ao se encarnar como ser humano numa radicalização “*kenótica*” na entrega à realidade histórica humana. Para tanto, vai até o fim e assume a morte em sua total nudez, crueldade e mistério.

Essa incorporação do *verbo*, da palavra, que se fez carne foi compreendida na teologia cristã, especialmente dos primeiros séculos, como o profundo esvaziamento de Deus, pois ao assumir a forma humana assume junto a corporeidade humana. Com isso, se quis evitar a espiritualização da presença de Deus em Cristo conforme acontece com a tradição luterana presente na Confissão de Augsburgo. Ao ressaltar a “incorporação de Cristo” segundo a humanidade, Deus assume a realidade humana bem como de tudo aquilo que é criado, sendo Cristo mais próximo da daquilo que é criado do que estes de si mesmo. Daí a radicalização da encarnação como processo permanente de Deus que envolve passado, presente e futuro.⁵²⁹

A compreensão de encarnação em Cristo vai além da ideia de suas atribuições como ser filho de Maria, de padecer, ser crucificado e morrer. A morte e a cruz são símbolos indubitavelmente da encarnação de Deus. Ainda assim é preciso compreender o real sentido da encarnação, que

Somente pode provir do *modo* como Jesus encarou e viveu suas relações com sua mãe, assim como da motivação histórica, ou – se prefere – do projeto com o qual ele próprio quis livremente se identificar e que lhe ocasionou seus padecimentos, sua crucifixão e sua morte. É esse *como*, e não o mero dado pontual de qualquer acontecimento ocorrido a Jesus, que se deve transportar ao conceito de Deus. Transportar um neutro “ter mãe” em nada difere de outros dados meramente fáticos, que igualmente teriam direito de figurar no conceito que se deve ter de Deus. Por que não dizer, por exemplo, que o Império Romano dominou Deus, uma vez que Jesus esteve de fato sujeito a ele? O exemplo pode parecer ridículo, mas ajuda a reconhecer que tirar “coisas” da história de Jesus para fazê-las predicado de verbos, cujo sujeito é o próprio Deus, seria apenas o resultado de uma notória carência da filosofia grega: não saber como obter sentido daquilo que não é predizível, do que surge da liberdade, do que chega e passa, isto é, da história.⁵³⁰

A compreensão de encarnação em Jesus Cristo necessita, portanto, partir da sua corporeidade, à sua mais despojada condição. No entender da tradição evangélica, segundo

⁵²⁷ WESTHELLE, Vitor. *O Deus escandaloso: o uso e abuso da cruz*. São Leopoldo: Sinodal, Faculdades EST, 2008. p. 40.

⁵²⁸ WESTHELLE, 2008, p. 40.

⁵²⁹ WESTHELLE, 2008, p. 40.

⁵³⁰ SEGUNDO, Juan Luis. A encarnação e o conceito de Deus. *Ciberteologia - Revista de Teologia & Cultura*, ano 2, n. 10, p. 13-24, mar./abr. 2007. p. 21.

Vítor Westhelle, a cruz é a forma escandalosa de Deus comunicar sua encarnação. A Cruz representa o amor sublime de Deus com o amor humano (rude e profano). O autor se refere aos poemas de Adélia Prado (Festa do corpo de Deus) como forma de demonstração de uma narração da encarnação que se afasta da sublimação e narrativas sonolentas da paixão.⁵³¹ O referido poema narra a corporificação da encarnação na atribulação e festejo dos desejos e paixões humanas. A linguagem que transmite a mensagem da cruz em si mesma designa esta corporificação.⁵³²

Por isso, a noção de encarnação perpassa as exigências do corpo humano tais como a fome, o desejo sexual, o prazer da comida (gula), a dor e o sofrimento. Neste sentido, para formular esta compreensão de encarnação sob o prisma da corporificação Jürgen Moltmann fornece à teologia a compreensão de que a corporeidade, nos termos e concepções bíblicas, é a meta final da obra da reconciliação de Deus. Ou seja, da Palavra que se fez carne (Jo 1,14). O Logos de Deus se faz corpo humano, tornou-se criança, permitiu ser cuidado e alimentado por seres humanos. Se fez salvador dos enfermos. E isto lembra que sofreu sob os tormentos físicos na cruz.⁵³³

O eterno Logos de Deus se faz corpo humano, criança em uma manjedoura, salvador dos enfermos, corpo humano maltratado no Gólgota. Deus leva a termo a reconciliação do mundo nessa figura corporal de Cristo (Rm 8,3). Os explorados, enfermos e destruídos corpos humanos experimentam na encarnação de Cristo sua cura e sua dignidade indestrutível. O Cristo que agoniza na cruz padecendo os

⁵³¹ “Como um tumor maduro, a poesia pulsa dolorosa, anunciando a paixão: “Ó cruz ave, spes única. Ó passiones tempore”. Jesus tem um par de nádegas! Mais que Javé na montanha, esta revelação me prostra. Ó mistério, mistério, suspenso no madeiro, o corpo humano de Deus. É próprio do sexo o ar, que nos faunos velhos surpreendo, em crianças supostamente pervertidas e a que chamam dissoluto. Nisto consiste o crime, em fotografar uma mulher gozando e dizer: eis a face do pecado. Por séculos e séculos, os demônios porfiaram em nos cegar com este embuste. E teu corpo na cruz, suspenso. E teu corpo na cruz, sem panos: olha para mim. Eu te adoro, ó salvador meu, que apaixonadamente me revelas a inocência da carne. Expondo-te como um fruto nesta árvore de execração. O que dizes é amor, amor do corpo, amor.” Adélia Prado apud WESTHELLE, 2008, p. 47.

⁵³² Nisso também recorremos à poesia de Adélia Prado (PRADO, 2010, p. 28.):

*Nenhum pecado desertou de mim
Ainda assim eu devo estar nimbada
Porque um amor me expande.
Como quando na infância
Eu contava até cinco para enxotar fantasmas,
Beijo por cinco vezes minha mão.
Este é meu corpo,
Corpo que me foi dado
Para Deus saciar sua natureza onívora.
Tomai e comi sem medo,
Na fimbria do amor mais tosco
Meu pobre corpo
É feito corpo de Deus.*

⁵³³ MOLTSMANN, Jürgen. *Deus na criação: doutrina ecológica da criação*. Rio de Janeiro: Vozes, 1993. p. 240s.

tormentos físicos se identifica com os enfermos, com os atormentados e com quem morre atormentado.⁵³⁴

Desta maneira, a doutrina da encarnação aproxima a mensagem teológica da realidade humana de modo a fundamentar uma cristologia “corporal” tal qual se verifica na instituição da Ceia (Mt 26,26-30). Na verdade, recorrendo novamente a Juan L. Segundo, a questão, nesta direção, é conceber *anti-cristologias*. Na perspectiva da Teologia Latino-americana há a suspeita de que as cristologias buscam explicar a encarnação de Deus por meio de categorias atribuídas a Cristo, baseadas apenas em atributos metafísicos e supramundanos. Juan L. Segundo entende que a concepção de Cristo que chega até nós sempre passa por uma interpretação, mesmo quando o buscamos no texto bíblico, pois ali são testemunhas e grupos interessados em Jesus de Nazaré relatando-o como Cristo, Filho do Homem, Filho de Deus e etc. Com isso, há a necessidade de, em meios às cristologias, encontrar o Jesus de Nazaré e trazê-lo “até a nossa atualidade e até os problemas de nossa fé antropológica”.⁵³⁵

Distintamente da teologia acadêmica tradicional que supõe que o interesse por Jesus é suscitado quando se reconhece Nele a Deus, ou ainda um enviado próximo a Deus, a pressuposição da *anti-cristologia* é exatamente o contrário. A proposta é “desobstruir” o máximo possível projeções teológicas posteriores ao Jesus humano e historicamente situado.⁵³⁶ Por isso,

Se se chegou, perante um homem determinado, limitado, ambíguo, como tudo o que está sujeito a uma sorte histórica, a ver nele Deus ou a revelação de divina, foi porque esse homem interessou, porque foi humanamente significativo. E se hoje se reproduz o primeiro, será porque também se terá reproduzido o segundo.⁵³⁷

Juan L. Segundo entende como dificuldade metódico-teológica a relação demasiadamente estreita, “pouco científica”, entre *soteriologia* e *cristologia*. O teólogo uruguaio questiona a suposta neutralidade com a qual se elabora as reflexões cristológicas, quando se acredita ser possível falar de Jesus evitando *ideologias*. Mesmo a pessoa não sendo simpatizante do pensamento marxista sabe que o fenômeno da *ideologia* se dá nas pretensas posições de neutralidade. O fio condutor da abordagem de Juan L. Segundo assegura que à pluralidade de “Cristos da fé” e de “Cristos pregados” se atribui à falta de critérios científicos para se ver em Jesus de Nazaré respostas salvadoras para diferentes questões existenciais;

⁵³⁴ MOLTMANN, 1993, p. 241.

⁵³⁵ SEGUNDO, Juan Luis. *O homem de hoje diante de Jesus de Nazaré*. São Paulo: Paulinas, 1985. v. 2/1, p. 31.

⁵³⁶ SEGUNDO, 1985, p. 24s.

⁵³⁷ SEGUNDO, 1985, p. 31.

irreconciliáveis – deste ponto de vista – das expectativas humanas. Lança mão de dúvida metódica a respeito do “cristocentrismo” da milenar tradição de conciliar soteriologia e cristologia; e ainda fala do acento no distanciamento do Cristo do conceito dogmático em favor do Cristo histórico.⁵³⁸ A crítica de Juan L. Segundo, portanto, é dupla:

Por um lado, o ter sucumbido á tentação de uma linguagem universal para a fé, ou seja, a pretensão de ter conseguido transpor em *categorias abstratas a singularidade* de Jesus de Nazaré. Com uma vantagem: essas categorias nos dão a cômoda e perigosa sensação de termos capturado para sempre o sentido da vida de Jesus. Por outro, a ameaça do monofisismo, latente porém nunca totalmente superado, e o predomínio absoluto das categorias *religiosas* na interpretação de Jesus, ou seja, a tentação de “divinizá-lo” *antes* de passar pelo que significa a sua *vida humana*, precisamente para *crer* nele.⁵³⁹

Por isso, em muitos momentos as “cristologias da teologia clássica” fizeram perguntas que Jesus de Nazaré não podia responder. De forma incontestada, a materialidade da encarnação de Deus em Cristo e sua consequência para a cristologia implica numa luta travada contra determinado “cristologismo”. Neste sentido, Juan L. Segundo assegura que sua *anti-cristologia* não se trata de uma “logia” do *Anti-Cristo*. “Pelo contrário, trata-se de uma *anti-logia* que liberte Cristo de todas as falsas pretensões do homem, e certamente dos cristãos, de se apoderar dele, de enclausurá-lo em categorias universais, de tirar dela sua mordência e seu escândalo e esvaziar sua cruz”.⁵⁴⁰

A mordência e atualização da mensagem libertadora que se refere Juan L. Segundo a respeito do Jesus de Nazaré somente pode ser acessada por meio do Novo Testamento. Isto através de processo sucessivo de leituras que partem de interesses concretos, históricos e suscitados pelo próprio Jesus em seus contextos, espaços e tempos, chegando a indagações posteriores e atuais, “inseridos em *mundos de significados radicalmente semelhantes ao dele* (pelos valores procurados e não por etiquetas confessionais), e abertos por lógica existencial aos dados transcendentais trazidos por Jesus dentro de suas próprias coordenadas históricas”.⁵⁴¹

Acompanhando esta formulação cristológica como um processo aberto e plenamente adaptado às situações e tramas existências de cada contexto histórico, as suspeitas conduzidas por esta reflexão encontram seu ponto nevrálgico na atualização da mensagem do Reino por

⁵³⁸ SEGUNDO, 1985, p. 42s.

⁵³⁹ PALÁCIO, Carlos. Dois conceitos fundamentais na cristologia de Juan Luis Segundo. In: SOARES, A. M. L. (Org.). *Juan Luis Segundo – Uma teologia com sabor de vida*. São Paulo, Paulinas, 1997. p. 28-36, à p. 30.

⁵⁴⁰ SEGUNDO, 1985, p. 59.

⁵⁴¹ SEGUNDO, 1985, p. 60.

Jesus ao mesmo tempo do princípio evangélico do retorno às Escrituras (*sola escriptura*). Toda tentativa de consumir uma cristologia permanente e acabada ossifica a dinâmica da mensagem libertadora do Cristo. Sendo assim, uma das formulações mais contundentes e próprias sobre o conceito de encarnação e sua implicação para a existência humana encontra-se curiosamente no filósofo marxista Slavoj Žižek. Este filósofo esloveno afirma que a compreensão da encarnação tem um efeito poderoso na realidade humana e na percepção de Deus.

Quando as pessoas imaginam toda sorte de significados mais profundos [para Deus] porque “temem quatro palavras: Ele se fez homem”, o que realmente as amedronta é o fato de que, com isso, perdemos o Deus transcendental que garante o significado do Universo, o Deus como Mestre oculto que manipula os fios – em vez disso, temos um Deus que abandona essa posição transcendente e se atira em sua própria criação, envolvendo-se nela totalmente até morrer, de modo que nós, seres humanos, perdemos o Poder superior que nos observa e somos deixados apenas com o terrível fardo da liberdade e da responsabilidade pelo destino da criação divina, e, desse modo, do próprio Deus.⁵⁴²

Esta consideração filosófica de Žižek traz à realidade atual um significado profundamente teológico da encarnação. Somos deixados ao nosso próprio destino quando Deus se encarna.⁵⁴³ Todavia, o fato de Deus se fazer gente conecta-se à realidade humana a ponto de reconhecer a complexa realidade do mundo, assim como definiu Westhelle.⁵⁴⁴ Sendo assim, a garantia do dado transcendente de Deus não repousa no exclusivo triunfo escatológico do amor que se viveu nas experiências pascais. “Reside em tomar consciência do momento em que começou historicamente a funcionar o mecanismo do refém: ‘Sendo [ainda] inimigos, fomos reconhecidos com Deus, com a morte de seu filho...’”⁵⁴⁵

Pressupõe-se, deste modo, uma exegese materialista como ponto fulcral da interpretação da alimentação e da experiência jesuânica da comensalidade. Para tanto, certa teologia materialista⁵⁴⁶ – corporificada no sentido absolutamente amplo do que significa Deus

⁵⁴² ŽIZEK, Slavoj. O medo de quatro palavras: argumento moderno para uma leitura hegeliana do cristianismo. In: ŽIZEK, Slavoj; MILBANK, John. *A monstrosidade de Cristo: paradoxo ou dialética?* São Paulo: Três Estrelas, 2014. p. 34-141, à p. 136.

⁵⁴³ “A morte de Cristo na cruz, desse modo, significa que deveríamos nos livrar imediatamente da noção de Deus como um cuidador transcendente que garante o resultado feliz de nossos atos, a garantia da teologia histórica – a morte de Cristo na cruz é a morte *desse* Deus, ela repete a posição de Jó, ela recusa qualquer ‘significado mais profundo’ que ofusque a realidade brutal das catástrofes históricas”. ŽIZEK, 2014, p. 177.

⁵⁴⁴ WESTHELLE, 2008, p. 47.

⁵⁴⁵ WESTHELLE, 2008, p. 49.

⁵⁴⁶ KOTSKO, Adam. A revelação da “morte de Deus” e a teologia materialista de Slavoj Žižek. *Cadernos Teologia Pública*, v. 12, n. 01, p. 1-35, jan. 2015. “Embora os detalhes mudem obviamente, o padrão geral é o mesmo: a finalidade do envolvimento com representantes do cristianismo ‘realmente existente’ (até mesmo representantes mais ou menos marginais) é realçar a revelação da ‘morte de Deus’ pelo cristianismo, que, em

se tornar corpo humano com mente, matéria, espírito, desejos, fome para ser saciada – reinterpreta Cristo e a encarnação a partir da *excentricidade* de Deus, que necessita se tornar humano para se converter n'Ele mesmo, para alcançar a si mesmo; “para efetivar a si mesmo, de modo que Deus nasce no homem e o homem é a causa de Deus”. A oposição entre Deus e o mundo e as coisas do mundo (humanas/profanas) na verdade é a oposição de Deus ao “Não deus”. E aqui verifica-se uma aproximação fundamental das reflexões de Juan L. Segundo e Žizek que contribuem decisivamente com proeminência do Jesus de Nazaré sobre o dogma de Cristo. A corporificação Deus em Jesus é a própria essência de Deus. Esta compreensão somente pode ser alcançada por uma *anti-cristologia*.⁵⁴⁷

Deus é uma Pessoa precisamente e apenas em seu modo de manifestação. A lição da Encarnação cristã (Deus torna-se homem) é esta: falar de Pessoas divinas fora da Encarnação não faz sentido; na melhor das hipóteses, é um resto de politeísmo pagão. É claro, a Bíblia diz que “Deus enviou e sacrificou seu único Filho” – mas é assim que devemos interpretar isso: o Filho não estava presente em Deus antes da Encarnação, sentado lá em cima ao lado d'Ele. A Encarnação é o nascimento de Cristo, e depois de sua morte não há nem Pai nem Filho, mas “apenas” o Espírito Santo, a substância espiritual da comunidade religiosa. É somente nesse sentido que o Espírito Santo é a “síntese” de Pai e Filho, de Substância e Sujeito: Cristo representa a lacuna da negatividade, a singularidade subjetiva, e no Espírito Santo, a substância é “renascida” como comunidade virtual dos objetos singulares, persistindo apenas na atividade e pela atividade desses objetos.⁵⁴⁸

Neste sentido, o retorno e o devido acento que há na mensagem de Jesus de Nazaré com a comensalidade e com o comer pão em relevo uma ressignificação do *querigma* libertador. As considerações e análises que envolvem o intrincado processo de massificação da alimentação, subscrita dentro da massificação e condicionamento da atividade humana nas sociedades atuais de acordo com o pensamento de Juan L. Segundo, postulam a necessidade

si mesma, tem importância última não por uma questão de religião ou dogmática, mas como maneira de descobrir a forma do mundo”. p. 5.

⁵⁴⁷ Poderíamos aqui aprofundar o debate com Rudolf Bultmann e a “demitologização” do Novo Testamento, que, aliás, Juan L. Segundo utiliza. Contudo, nossa proposta é formular uma concepção hermenêutica que incida sobre a materialidade do comer, mas também em suas implicações simbólicas. A questão que se levanta é que a empreitada que Bultmann efetua entende que não sobra muita coisa histórica dos relatos evangélicos a respeito de Jesus. Como não sobrou praticamente nada a sua proposta é aceitar as narrativas da mensagem. Ou seja, de alguma maneira continuar repetindo o que ao longo da tradição teológica sempre ocorreu, que é atribuir a Cristo uma enormidade de compreensões e títulos que o alienam da realidade existencial e histórica. De forma sucinta, um artigo que procura estabelecer um debate entre teologia e a exegese bíblica de Rudolf Bultmann é o de KÖRTNER, Ulrich H. J. Dogmática como exegese consequente? Sobre a relevância da exegese para a Teologia Sistemática em conexão com Rudolf Bultmann. *Estudos Teológicos*, v. 49, n. 1, p. 58-78, 2012. “A Bíblia é, em primeira linha, uma coletânea de antigos textos sagrados do judaísmo e do cristianismo, que podem perfeitamente ser considerados da perspectiva da ciência da religião ou da história da literatura. Eles se tornam Escritura quando são lidos e interpretados como textos que apresentam uma demanda atual ao leitor ou intérprete, que deve receber uma resposta”. p. 62.

⁵⁴⁸ ŽIZEK, 2014, p. 47.

particular de redescobrir e ressignificar a mensagem jesuânica no que diz respeito à corporalidade da sua encarnação.⁵⁴⁹

Se bem entendidas a formulação da corporeidade da encarnação procuram encaminhar renovadas perguntas à Revelação, ainda que a resposta a elas encontre análises já formuladas pela exegese bíblica. Isto implica, portanto, assumir a importância crucial da experiência concreta de Jesus.⁵⁵⁰ Em boa medida, no capítulo anterior (cap. 4) expôs-se suspeitas exegéticas trazidas pelo diálogo com a socioantropologia da alimentação. A suspeita de que em várias maneiras desmaterializou-se a fé cristã e igualmente a teologia.⁵⁵¹ O distanciamento da ceia da realidade dos crentes e da necessidade de comer. Neste sentido, as considerações de Antonio Teixeira fornecem uma reflexão exegética e histórica sobre a Eucaristia nos tempos atuais. Para o autor português,

A refeição, em si mesma e pelo seu enquadramento, contém, através dos tempos, algo de comunicante, de festivo e de religioso. Como espaço e tempo de partilha, é um particular momento de sociabilidade que as sociedades de hoje, mesmo secularizadas, não desdenham. A nuclearização da família e o crescente individualismo vieram retirar à própria participação eucarística, na religião católica, a sua dimensão social de companheirismo próprio de quem partilha o mesmo pão, para se converter em mero acto pessoalizado, de uma relação solitária com Deus. Os adros das igrejas, nas sociedades super-urbanizadas, deixam de ser espaço de continuidade da convivialidade criada e alimentada no interior dos templos. Estão face ou diante do templo, como mero *pro fanum*. As igrejas, e aquilo que as rodeia, perdem grande parte da sua dimensão de encontro e de partilha que possuíam. Também aqui tende a repetir-se o mesmo cenário da convivialidade ilusória dos restaurantes de passagem.⁵⁵²

Esta referência traz uma conotação prática que revela o distanciamento da preocupação de Jesus com a corporeidade, da inteireza humana, das igrejas atuais. As comunhões de mesa de Cristo procuraram, ao contrário do que ocorre hoje, realçar a dignidade do corpo e de suas relações. Ao atualizar esta mensagem a comunidade cristã não

⁵⁴⁹ SEGUNDO, Juan Luis. *A história perdida e recuperada de Jesus de Nazaré: dos sinóticos a Paulo*. São Paulo: Paulus, 1997. “Os antigos não têm como nós modernos – desmitificadores empedernidos – a sensação de que o significado de Jesus para a existência humana é tanto maior e mais relevante quanto mais participa Jesus da condição comum a todos os homens [...] graças a Deus, não desce da cruz! Parece dizer àqueles que contemplam sua sorte: se não aceitas o escândalo e a necessidade da condição humana, que não admite escapatórias diante do sofrimento e da morte, é inútil que pretendais crer em mim”. p. 630.

⁵⁵⁰ SEGUNDO, 1997, p. 616s.

⁵⁵¹ Kierkegaard já apontava para isso ao se referir a desmaterialização da Palavra como dos Sacramentos: “A definição de ‘Igreja’ encontrada na confissão de Augsburg, de que – a comunhão dos santos se dá onde a Palavra é ensinada corretamente e os sacramentos são retamente administrados – capta com acerto somente os dois pontos relacionados com a Palavra e os sacramentos, senão obviamente o primeiro, a comunhão dos santos. De maneira que a Igreja consiste na comunhão de existências indiferentes, mas isso sim, a ‘doutrina’ é correta e os sacramentos são administrados retamente. Isto é um verdadeiro paganismo”. Kierkegaard apud ÁLVAREZ, 2012, p. 125. Tradução nossa.

⁵⁵² FERNANDES, 1997, p. 16.

pode, de acordo com Rodolfo Gaede, espiritualizar as comunhões de mesa “como sendo apenas perdão a pecadores penitentes”.⁵⁵³ As comunhões de mesa deveriam voltar-se para o seu caráter originário que é acolher as pessoas e seus diferentes sofrimentos, pois na mesa todos os problemas são vivenciados em comunhão. O perdão ocorre na convivência no corpo de Cristo e não exclusivamente por se comer o pão de Cristo na ritualidade da Ceia. Ou seja, a Ceia do Senhor não pode estar distanciada da ceia da comunidade, das refeições comunitárias, das refeições familiares. Do mesmo modo que o Cristo ressurreto afirma não ser um espírito, ao mostrar seu corpo de carne e osso, comprovando aos discípulos sua materialidade comendo peixes e mel. A prova definitiva do Cristo do ressurreto é que ele comeu (Lc 24.41ss).⁵⁵⁴

Isto é tão intensamente apresentada pelos evangelhos que o texto do caminho de Emaús (Lc 24.13-35) elucida bem esta passagem do movimento de Jesus após a sua crucificação para a comunidade, que se funda sobre a mensagem pascal. Ao caminhar com os dois discípulos pelo caminho de Emaús Jesus se aproxima e inicia uma conversa sem que estes se deem conta de que se trata do crucificado. Quando chega perto da casa dos discípulos Jesus espera ser convidado (v. 28). Jesus faz menção de ir adiante na espera de ser convidado. Ele não se convida. Havendo o convite Jesus aceita, e também porque insistiram em convidar (uma ênfase para ficar – cuidar). Jesus entrou na casa (v. 30). Entrou para a cozinha, estava ao redor da mesa, que é o lugar onde se pode conviver e trocar experiências. Isto também mostra que é a esposa que o chama para entrar. É o lugar mais convidativo da casa para uma conversa. E o momento da epifania ocorre durante a comida, partir do pão (v. 30). Recordar, desta maneira, é trazer ao coração. Isto que se passa com o gesto de repartir o pão. Os discípulos trazem ao coração as memórias. O repartir do pão é a chave da epifania de Cristo para a comunidade de fé. Jesus é reconhecido quando come.⁵⁵⁵ Repartir a comida e comer com as pessoas marginalizadas é característica indelével da atuação de Jesus de Nazaré.

Para Lucas, o partir o pão de Jesus com seus seguidores indica a participação em sua missão e em seu destino. Participar da mesa é a mais decisiva expressão do ato de estar vinculado ao grupo, formar parte da casa e compartilhar os mesmos valores e o mesmo destino. É normal que o momento de compartilhar a mesa com Jesus seja o mais propício para compartilhar seu mistério mais íntimo e para serem convidados a compartilhar seu estilo de vida e seu destino.⁵⁵⁶

⁵⁵³ GAEDE NETO, Rodolfo. *Diaconia em contexto de diversidade religiosa e cultural: um estudo a partir de comunidades Afro-brasileiras e das comunhões de mesa de Jesus*. São Leopoldo: Sinodal, 2014. p. 211.

⁵⁵⁴ ÁLVAREZ, 2012, p. 153s.

⁵⁵⁵ AGUIRRE, 1994, p. 95-100.

⁵⁵⁶ AGUIRRE, 1994, p. 99.

Desta maneira, a prática contundente da comunhão no corpo de Cristo vai além da participação na Eucaristia; se estende à vida cotidiana da comunidade, sob o peso de, se contrariada esta prática, a comunhão tornar-se mero ato formal. Dito isto, passamos agora a explorar de forma um pouco mais acurada a comensalidade de Jesus.

5.2.2 A tradição da comensalidade

A história da intensa participação de Jesus à mesa tem sido interpretada como uma alegoria da Eucaristia. Como uma antecipação simbólica do banquete messiânico ou como a representação do dom do maná dado por Deus intermédio de Moisés aos israelitas no deserto, como “alimento da alma/do espírito”. Em todas estas explicações campeia a compreensão platônica no qual o alimento espiritual sacia mais porque tem “mais ser”.⁵⁵⁷ Juntamente com isto, a mesa aberta de Jesus inaugura uma nova sociedade aonde se privilegia a inclusão. Se compreendemos bem as prescrições alimentares e as normas sociais de convivialidade e de hierarquia que regem as relações sociais e as relações de poder, então não surpreendemos em Jesus Cristo ter sido crucificado, muito em razão da maneira como comeu, com quem comeu, como comeu, o que comeu, quanto comeu, em que ordem comeu.⁵⁵⁸

O comer é central na missão de Jesus Cristo. Por isso, é retratado muito amplamente pelos evangelhos de tal modo que o evangelista Lucas destina “o espaço de um quinto de sua obra às comunhões de mesa de Jesus e às parábolas que têm as ceias como tema”.⁵⁵⁹ A importância da temática ganha autonomia do ponto de vista de análise da missão de Jesus quando descobre-se que de todas as vezes que aparece o termo comer (*estíein*) nos evangelhos, noventa por cento das vezes está relacionado com Jesus e suas atividades missionárias. E indo adiante,

Além das 18 vezes em que o referido verbo [*estíein*] aparece nos sinóticos, é citado mais 42 vezes na forma raiz verbal *fágein* (comer). No evangelho segundo João, esse último verbo se encontra dez vezes e o verbo *trogéin* (comer, mastigar), seis vezes. Ao todo são 76 textos que utilizam esses verbos. Para nos apercebermos do significado desse levantamento, comparêmo-lo com outro verbo que carrega um conceito teológico importante: *didáskein* (ensinar); esse pode ser encontrado apenas 55 vezes nos quatro evangelhos.⁵⁶⁰

⁵⁵⁷ ÁLVAREZ, 2012, p. 121s.

⁵⁵⁸ CROSSAN, 1994, p. 68s.

⁵⁵⁹ GAEDE NETO, 2014, p. 120.

⁵⁶⁰ GAEDE NETO, 2014, p. 121.

De acordo com o historiador bíblico Dominic Crossan a comensalidade tem contornos centrais na mensagem de Jesus e no discipulado que a Ele segue. A missão dos discípulos não se funda na caridade como resposta ao milagre do Reino, mas em razão da comunhão de mesa e da hospitalidade. Portanto, não necessitam levar alforje nem bolsas porque a aceitação da mensagem é acolhida com comida e cama (Lc 10.4-14). Crossan defende que a essência do movimento original de Jesus é “um igualitarismo que se compartilha de bens espirituais e materiais”.⁵⁶¹ Por isso que para Jesus a comensalidade era mais do que uma estratégia de missão.

A comensalidade, na verdade, era uma estratégia para reconstruir a comunidade camponesa sobre princípios radicalmente diferentes daqueles ditados pelo sistema de honra e vergonha, apadrinhamento e clientelismo. Ela estava baseada no ato de compartilhar de forma igualitária o poder espiritual e material, no nível mais popular.⁵⁶²

Sendo assim, importa compreender esta tradição da comensalidade de Jesus; se ela se mantém dentro da tradição judaica e se podemos encontrar alguma influência do pensamento greco-romano neste contexto. Nesta direção cabe desconstruir a ideia de que a mensagem de Jesus sobre o Reino e a teologia que daí se desprende desfaz do prazer, de comer especificamente, como semelhante ao que ocorre no mundo greco-romano com as correntes estoicas. Não se nega que o estoicismo exerceu influência sobre o pensamento cristão posterior. Aliás, segundo Selvino Assmann esta corrente filosófica grega e o incipiente cristianismo influenciaram-se mutuamente. O aspecto da negação do prazer a subvalorização do corpo em detrimento de valores espirituais mais elevados percorre meandros históricos amplos. Contudo, embora exija um aprofundado estudo a respeito, é possível constatar que a negação do prazer provém do princípio ético de que a lei a ser seguida advém da razão, inscrita no interior do indivíduo. Isto implica no princípio ético da superioridade sobre si mesmo. Dentro desta lógica e em função dela, paulatinamente vai sendo construída a interdição, as regras e a criminalização de certas atividades, especialmente as que dizem respeito ao comportamento sexual. Mais do que isso, “qualquer prazer, neste contexto, seria condescender com aquilo que impede o domínio de si, com a paixão, inimiga da razão”.⁵⁶³

Dentro deste controle do prazer, o ato de comer é uma moléstia ao corpo que necessita ser controlado por meio do ascetismo. A proximidade entre os prazeres sexuais com

⁵⁶¹ CROSSAN, 1994, p. 383.

⁵⁶² CROSSAN, 1994, p. 381.

⁵⁶³ ASSMANN, Selvino José. Estoicismo e helenização do cristianismo. *Revista de Ciências Humanas*, v. 11, n. 15, p. 24-38, 1994. p. 35.

os do estômago revela como são igualmente criminalizados no estoicismo. O filósofo Sêneca (4 a.C.-65 d.C) adverte quanto aos desejos do estomago e acentua a virtude ascética como controle do desejo do comer.

“Mas é coisa inoportuna o carecer dos prazeres (...), abster-se de comer, de beber, de ter fome”. Estas primeiras abstinências são pesadas; depois, o desejo definha pela fadiga e o desfalecimento dos mesmos órgãos pelo que desejamos; daí o estômago passa a ser indolente, e daí se passa à aversão das comidas pelas que antes teve avidez. Os mesmos desejos morrem; não é, pois, coisa amarga carecer do que tem cessado de desejar.⁵⁶⁴

Portanto, o rechaçamento do estoicismo à busca da vida agradável que há nos banquetes, por exemplo, tão comuns no Império Greco-romano, acontece para se alcançar a verdadeira virtude moral. Rejeitar o prazer é um critério moral, uma virtude ética.⁵⁶⁵ Distintamente deste ponto de vista, a profunda comensalidade que se pode perceber na trajetória histórica de Jesus aponta para distinções muito evidentes do movimento de Jesus em relação ao ascetismo estoico. O processo de helenização do movimento cristão é, muito provavelmente, posterior ao primeiro século. O movimento que Jesus inicial mantém-se dentro do espectro das tradições judaicas, inclusive às tradições ascéticas como a comunidade de Qunram. De acordo com Rafael Aguirre, embora a organização da vida nas comunidades de Qunram fossem baseadas num rígido regime de controle de pureza que serviam como exclusivismo de organização da seita para se distinguir do povo e da sociedade da época, os ritos de mesa eram com frequência uma réplica manifesta da estrutura do próprio grupo. Deste modo, Rafael Aguirre assinala, a partir dos excertos de textos da comunidade, que as normas de pureza rodeiam suas comidas, que se convertem no “elemento central da vida comunitária, no qual os noviços somente podem passar após a conclusão de seu processo de incorporação. Quem atenta contra a comunidade é castigado com a separação da comida”.⁵⁶⁶ Além disso, a estrutura hierárquica sacerdotal da comunidade é percebida pela disposição dos comensais à mesa e pela organização do rito da refeição.

Desta maneira, os sistemas de pureza que demarcam a identificação cultural do judaísmo como as regras alimentares, a circuncisão, as normas do sábado procuram separar o povo judeu dos demais povos. Por conseguinte, um sistema de códigos que regem os diversos âmbitos da vida, supondo um recorte em três coisas: no corpo, no tempo e nas relações sociais internas e externas e na relação com a natureza. Deste modo, a leitura que Aguirre faz dos

⁵⁶⁴ Sêneca *apud* JIMÉNEZ, 2013, p. 186.

⁵⁶⁵ ASSMANN, 1994, p. 37.

⁵⁶⁶ AGUIRRE, 1994, p. 43.

códigos alimentares da Torá, especialmente de Levítico, é a de que procuram preservar uma coesão interna.⁵⁶⁷

Assim sendo, Rafael Aguirre constata que a comensalidade que marca o movimento de Jesus está em continuidade com a tradição judaica, especialmente conectada com a crença no banquete dado por Deus nos céus para receber os povos (Is 25). Este é um ingrediente teológico fundamental na preparação desta tese (receita). Este texto do profeta Isaías encontra temas relacionados com uma crença escatológica de um banquete dos povos e que estende-se através da tradição apocalíptica. Segundo o teólogo bilbaíno, os temas que são evocados na mensagem do banquete são a vitória sobre os elementos primordiais, relacionado com a luta humana pela sobrevivência e com os perigos que a natureza oferece, uma celebração de alegria eterna, a abundância de alimentos, a presença do Messias – implícita, o juízo e a peregrinação das nações. Estas mesmas compreensões aparecem em textos apócrifos como o de Enoque 61,17: “O Senhor dos espíritos permanecerá sobre eles: E com este Filho do homem eles habitarão, comerão, deitarão e levantarão, para sempre e sempre”.⁵⁶⁸

Aguirre ainda cita passagens de 2 Bar 29,1-5. Outros muitos motivos bíblicos estão relacionados com o banquete escatológico. É exemplo disso os textos sapienciais que convidam ao banquete que sacia plenamente: Pv 9.2-5; Sir 24.19-22. Também no Salmo 23 encontramos a mensagem de um lugar acolhedor e reconfortante onde se encontrará abrigo e comida. Em Is 55.1-5 convoca-se ao banquete de um novo Davi. Do mesmo modo, se espera que nos tempos escatológicos os que são servos de Deus comerão, beberão e se alegrarão, distintamente do que ocorrerá com os idólatras (Is 65.13-14).⁵⁶⁹

Rafael Aguirre menciona também textos da comunidade de Qunram para afirmar que a tradição da comensalidade está representada pela mensagem escatológica de vários grupos e correntes judaicas, pois a comida comum e ordinária dos grupos é vista como uma antecipação ou prefiguração do banquete messiânico. Desta maneira, o banquete messiânico utiliza imagens tomadas do ambiente doméstico e da vida familiar, isto é, “do âmbito em que regem relações de solidariedade, onde se expressa a acolhida, a reciprocidade generalizada, a igualdade e o perdão”.⁵⁷⁰

⁵⁶⁷ AGUIRRE, 1994, p. 45-49.

⁵⁶⁸ O LIVRO DE ENOQUE. Tradução de Elson C. Ferreira. Curitiba, 2003. Disponível em: <<https://hebreuisraelita.wordpress.com/2012/12/01/livros-apocrifos-e-pseudo-epigrafos/o-livro-de-enoque-word/>>. Acesso em: 10 fev. 2016. p. 38.

⁵⁶⁹ AGUIRRE, 1994, p. 55s.

⁵⁷⁰ AGUIRRE, 1994, p. 55s.

Um segundo elemento fundamental na tradição da comensalidade que Jesus está inserido é tema central do Antigo Testamento: a terra prometida que mana leite e mel. A promessa que permeia todo o Antigo Testamento do Deus que tira seu povo da escravidão e o leva para uma terra onde se pode “comer e regozijar-se” (Dt 27.7). Comer de forma alegre e feliz na terra que Deus prometeu e concedeu não é estranho às raízes de Israel. Antes, desde cedo expressa a plenitude de salvação por meio banquete. Por causa disso pode-se apontar para uma ligação entre o caminho de Israel e o comer, que provavelmente exerceu influência nos relatos de Lucas. De acordo com Aguirre na parte central de Deuterônômio aparece várias vezes o momento escatológico em que o povo está reunido comendo e regozijando na terra, mais concretamente no Templo (Dt 12.7,15,18; 14.23,26; 15.20; 16.3,7-8; 18.1.8; 26.11-12). Evidencia-se que há uma relação muito estreita entre regozijar-se e comer com as mensagens de comensalidade que encontramos no livro de Lucas, quase sempre se referindo a um momento festivo e alegre (Lc 12.19; 15.23,24,29,32; 16.19).⁵⁷¹

Em suma, toda a mensagem deste regozijar-se e comer implica em uma grande obrigação na terra que é compartilhar e comer com o pobre, o levita e o estrangeiro (Dt 14.28-29; 26.12). “A consumação do êxodo de Israel é comer os primeiros frutos nas casas/famílias, com os levitas e forasteiros, ante o Senhor, no lugar que Ele elegeu.”⁵⁷²

Com estas considerações avalia-se que a tradição da comensalidade de Jesus está em estreita continuidade com a tradição do Antigo Testamento. Ao que se pode constatar que Jesus traz ainda mais para o agora a necessidade do compartilhar. O banquete não é apenas a esperança de um momento futuro; é simbólico, mas também precisa ser praticado. Neste sentido, na linha teológica do discipulado o banquete precisa ocorrer diariamente na vida do/a crente de modo que a comida, compreendida como uma graça, é dádiva dada por Deus diariamente. A implicação ética de compartilhar promove uma transformação concreta que não escapa da necessidade diária do oprimido em comer.

5.2.3 A comida como signo da presença do Reino

A comunhão de mesa é o momento de acolhimento e de alegria das pessoas do círculo de Jesus, que tem uma continuidade nítida com a primeiras comunidades, para muito além do rito da eucaristia. Neste sentido, o partir do pão como gesto litúrgico tem sua importância desde que se constitua dentro da lógica comunitária de pertencimento ao corpo de

⁵⁷¹ AGUIRRE, 1994, p. 57s.

⁵⁷² AGUIRRE, 1994, p. 58.

Cristo. Com isso, observa-se nitidamente que a via memória das comunhões de mesa de antes da páscoa forneceram o modelo para a comunhão dos cristãos das primeiras comunidades. Ela sobreviveu a crucificação e se tornou elemento central da vida comunitária e o elo mais direto entre essa vida comunitária e a comunhão pré-pascal que havia entre Jesus e os discípulos.

As refeições em que Jesus participa, que ele mesmo convoca ou aquelas que estão dentro de seu discurso parabólico, envolvem aproximar-se ou mover-se para a extremidade da sociedade, em direção aos excluídos, abandonando os parâmetros sociais normais e optando por lugares de descontinuidade. De maneira geral, a comensalidade de Jesus encontra respaldo mais marcante na narrativa de Lucas. Lucas utiliza com especial frequência a imagem do banquete messiânico: Lc 6.20-21; 12.37; 13.28-29; 14.15.16-24; 16.22-23; 22.16.18.30. Nos concentramos aqui num exercício de reflexão exegética a respeito de alguns textos, delineando como critério o tema do banquete messiânico, a comensalidade como marca da encarnação de Deus em Jesus. Deste modo, a alusão a outros textos procura alinhar um fio condutor deste tópico no sentido de realçar a parábola do banquete como elemento central da comensalidade de Jesus.⁵⁷³

As comunhões de mesa de Jesus no evangelho de Lucas perfazem um conjunto de textos que podemos estruturar da seguinte maneira: 1) *Refeições com pecadores e publicanos*: a) Lc 5.27-39: o banquete na casa de Levi; b) Lc 15: o costume de comer com pecadores; c) Lc 19.1-10: refeição na casa de Zaqueu. 2) *Jesus come na casa de um fariseu*: a) Lc 7.36-50: Jesus e a pecadora no banquete na casa do fariseu Simão; b) Lc 11.37-54: da pureza ritual à solidariedade social; c) Lc 14.1-24: a hospitalidade e comunidade aberta. 3) *Refeições de Jesus com os seus discípulos*: a) Lc 22.14-38: a ceia despedida; b) Lc 24.13-35: a refeição em Emaús com Jesus-forasteiro; c) Lc 24.36-52: O Senhor Ressuscitado come com os Onze e com os que estavam com eles.

4) *O comer como símbolo positivo e negativo*: a) Lc 12.35-45: A parábola do servo vigilante. A imagem da mesa e de como servem como analogia positiva e negativa do comportamento dos responsáveis da comunidade; b) Lc 13.25-30: parábola da porta estreita. A mensagem do banquete escatológico que inverte os valores sociais e religiosos e aponta para o Reino de Deus como o lugar onde todos os povos se sentarão à mesa e comerão e beberão; c) Lc 16.19-31: a parábola do rico e do pobre Lázaro, exclusiva do evangelho de

⁵⁷³ AGUIRRE, 1994, p. 102s.

Lucas e muito típica de sua teologia. O texto é dirigido aos fariseus, amigos das riquezas e que, por isso, zombam de Jesus (16.14) e se fazem de justos perante as pessoas (18.9).⁵⁷⁴

Comida, casa e hospitalidade são os grandes símbolos do Reino de Deus e se apresentam também nos livros de Atos dos apóstolos, atribuído ao mesmo autor de Lucas. Em Lucas e em Atos se estabelece a coadunação de duas estruturas chaves:

A casa e o Templo, cada uma com sua respectiva constelação de valores, pessoas e símbolos. O evangelho começa e termina no Templo (Lc 1.5-23 e 24.50-53). Atos começa e termina na casa (At 1.12-14 e 28.30-31). Nos primeiros capítulos de Atos coexistem o Templo, lugar do centro político e do controle religioso (At 2.46; 3.1-10; 4.1-4; 5.12,21,42) e a casa, onde se reúnem os crentes para compartilhar o pão e toda a vida (At 1.13-14; 2.2,46; 5.42).⁵⁷⁵

Pode-se observar que o evangelho de Lucas estrutura o seu relato de Jesus com atenção especial ao tema da comensalidade. Esta atenção especial ao relato do banquete messiânico revela o aspecto chave da mensagem de Jesus: o Reino de Deus precisa ser vivido concretamente na comensalidade, crendo firmemente na esperança escatológica da universalidade do amor de Deus representado pelo banquete dos povos. Estes relatos de cunho escatológico são apresentados tanto por Lc 14.15-24 quanto por Mt 22.1-14.⁵⁷⁶ Ambos os textos apresentam dois grupos convidados, a saber, ‘os que se recusam’ e os ‘convidados excluídos’. No primeiro grupo estão todos aqueles que pertencem as ideologias imperantes na época, inclusive por meio da dominação econômica e política. Este grupo de pessoas pertencem aos estratos sociais que habitualmente se autodeclara justa. Jesus afirma que é a parte de Israel que sendo convidada pelo anfitrião da festa/banquete escusou o convite. O segundo grupo, pelo contrário, é extremamente diverso e identificado com distintos rostos. Dentre estes estão os pobres aleijados, cegos e deficientes (Lc 14.21). Estas pessoas estão dispersas pelas “praças e nas ruas das cidades (...) nos caminhos e estradas” (Lc 14.21,23). A parábola ressalta que os convidados que agora se sentam à mesa do banquete são todos aqueles que foram excluídos pelo sistema. Jesus os coloca em lugares de descontinuidade com o regime social dominante.⁵⁷⁷

⁵⁷⁴ AGUIRRE, 1994, p. 101s.

⁵⁷⁵ AGUIRRE, 1994, p. 79.

⁵⁷⁶ Rodolfo Gaede aglutina estes textos denominados de sentenças (*logion*) numa fonte comum usada pelos evangelhos, especialmente Mateus e Lucas. Os autores destes dois evangelhos basearam sua narrativa nos textos de Marcos e na chamada fonte Q, derivada da palavra alemã *Quelle* que significa fonte. Esse conjunto de textos foram organizados pelos exegetas com base na definição literária dos mesmos, quase todos ditos de Jesus. GAEDE NETO, 2014, p. 125s (cf. nota 503).

⁵⁷⁷ AGUIRRE, 1994, p. 111.

Interessante analisar o conjunto do capítulo 14: a) os versículos 2 a 6 começam narrando Jesus transgredindo as normas de pureza e dos tempos sagrados ao curar um homem hidropsia. Jesus desrespeita a lei do sábado sob a observação atenta de fariseus e escribas (v. 3). Jesus questiona os fariseus se é correto curar aos sábados e vai na raiz da questão, mesmo estando na casa de um fariseu comendo: indaga se a lei está serviço da vida. Jesus interroga se um filho ou mesmo um boi cair no buraco se os fariseus os deixarão morrer por ser sábado (v. 5). Em continuidade com essas indagações, nas parábolas do capítulo seguinte se pode perceber que Jesus já tem justificada sua atitude de comer com pecadores, inclusive aos sábados.⁵⁷⁸

b) A primeira parábola do capítulo põe em debate a questão da honra (14.7-11). As refeições e os banquetes, *simpósios* e *cenar* para os romanos, são momentos em que se pode estabelecer trocas e distribuição de honra. Esta forma de distribuição de poder é própria das sociedades da época. As pessoas que pertencem à elite aspiram ao reconhecimento e elogio dos poderosos. Contudo, a estruturação da sociedade de acordo com estas hierarquias de honra e prestígio são marcadamente desiguais e promovem exacerbadamente a exclusão. A parábola de Jesus combate esta organização ao narrar uma parábola que ensina os discípulos a se colocarem sempre por último. Ao ser convidado para uma festa deve-se sempre sentar nos últimos lugares, pois o anfitrião pode exigir que os primeiros sejam os últimos. Não se deve buscar as recompensas de acordo com as normas deste mundo, pois Deus as promete escatologicamente. Isto é tão verdade que ao se dar um banquete deve-se convidar os excluídos.⁵⁷⁹

c) na parábola da grande ceia ou do banquete escatológico Jesus rompe com a lógica de honra no patronato, pois neste sistema o anfitrião busca as pessoas mais abastadas para estabelecer uma permuta de prestígio e assim reforçar as distinções de classe.⁵⁸⁰ A terminologia grega empregada aqui por Lucas é característica deste “tipo de relações sociais (recompensa/*antapodona*, recompensar/*antapodonai*). O banquete fortalece a solidariedade interna do grupo e tem um carácter fechado e excludente”.⁵⁸¹ Importa ainda notar que a versão de Mateus inclui uma implicação ética fundamental do discipulado e da comunhão do Reino

⁵⁷⁸ AGUIRRE, 1994, p. 80.

⁵⁷⁹ AGUIRRE, 1994, p. 81.

⁵⁸⁰ CROSSAN, 1994, p. 298.

⁵⁸¹ AGUIRRE, 1994, p. 81.

de Deus. A radical inclusividade da dádiva de Deus interpela eticamente o crente também ao serviço da mesa.⁵⁸²

No texto de Lucas a parábola é sucedida por uma mensagem ao discipulado, onde afirma que o seguimento a Jesus exige abnegação. Há nos versículos 25 e seguintes a experiência da comunidade “lucana” com a convivência da fé. A mensagem é bem mais forte do que abnegação. Jesus fala de tomar a cruz como maneira exclusiva de ser seu discípulo. Jesus aponta que ao seguir o discipulado e colocar na prática os ensinamentos da parábola do banquete, o preço de se adotar este estilo de vida, parece consequência previsível do tipo de contestação social e “comportamento escandaloso” a que se chegará na cruz.⁵⁸³ Nos últimos versículos há justamente a formulação que chamamos atenção no capítulo 2 a respeito do discipulado, mormente, com a analogia do discipulado que Jesus faz com o fermento e o sal. Em Lucas, o discipulado é colocado também após a mensagem do banquete com o firme propósito dos discípulos em responderem ao convite do banquete agindo no mundo. E esta ação é propositiva e deve proporcionar transformação; deve dar sabor às experiências humanas (Lc 14.34-35).⁵⁸⁴

Os rostos que aparecem nestas parábolas são os mesmos que surgem nas mensagens proféticas, são frutos das políticas idolátricas do Império de Israel. Jesus se apropria da tradição do banquete escatológico, como o de Is 25, e anuncia aos pobres a boa nova da libertação e também o milagre da multiplicação do com(pão)nheirismo no meio deles. Através da mediação deste banquete, provoca-se a libertação na reinversão da história, na qual os protagonistas são os pobres. Desta maneira, Jesus provoca “una nova e desconcertante experiência de Deus. Em nome de Deus, não legitima a ordem social estabelecida – teocrático, por certo -, senão que impulsiona seu *trastrueque* [câmbio] profundo, que permitirá a reintegração dos excluídos emarginados do sistema”.⁵⁸⁵

Esta reinversão da história é característico de Lucas, pois se proclama como processo de libertação no qual os que estão à margem gozam dos primeiros postos na mesa do Reino. Toda esta práxis de sentar-se à mesa dos e com os marginalizados chegará à sua plenitude com Eucaristia, banquete concreto que inclui a simbologia do rito de rememoração como

⁵⁸² GAEDE NETO, 2014, p. 133.

⁵⁸³ CROSSAN, 1994, p. 391.

⁵⁸⁴ CROSSAN, 1994, p. 299.

⁵⁸⁵ AGUIRRE, 1994, p. 30. Tradução e grifo nosso.

também a comensalidade da comunidade; o despertar de tempos novos que liberta desde o perdão à inclusão.⁵⁸⁶

Por isso, a parábola traz detalhes importantes sobre a comunidade cristã que Lucas faz parte: é uma comunidade acolhedora, aberta e inclusiva, distintamente da organização da sociedade romana. Nesta comunidade o congregar torna-se prática ao redor da mesa de pessoas de diferentes origens étnicas e de classes sociais diferentes.⁵⁸⁷ Participar na comunidade cristã implica romper com os valores estabelecidos na sociedade urbana pré-industrial. “Pertencer a esta comunidade não contribuía para incrementar o prestígio e a honra, senão totalmente ao contrário. E aos que procedem como a elite lhes traz graves inconvenientes e os põe em uma situação difícilíssima com a gente de seu reduzido e exclusivista círculo”.⁵⁸⁸

Além desta passagem, Rafael Aguirre chama a atenção para outros momentos que Jesus come com seus discípulos. Estes momentos de comensalidade prefiguram a ceia final, antes da crucificação, e constroem o caminho pelo qual se pode compreender a tendência subversiva do movimento de Jesus. Este é orientado por uma profunda igualdade. Sabemos que os diversos momentos de comensalidade é quando melhor e mais amplamente acontece os ensinamentos de Jesus, sublinhando valores estabelecidos com sua lógica invertida. A honra e o prestígio são substituídos pela dádiva de se experimentar o Reino de Deus. Nas comidas com “os discípulos, este ensinamento adquire um tom muito especial e se converte, ademais, em um convite: se revela o destino de Messias, que passa pela cruz e pela morte, e se convida aos discípulos a participar deste mesmo estilo de vida.”⁵⁸⁹

O viés profético da parábola do banquete messiânico se apresenta como uma denúncia lógica de reciprocidade e de trocas da sociedade da época. Concomitantemente, a lógica de reciprocidade que Jesus defende contraria frontalmente a ideia de aquisição de prestígio. O seguimento à mensagem do Reino de Deus exige que a dádiva não pretenda algo em troca. Este princípio contrapõe a história da salvação com a história humana e tem em vista a superação de todas as barreiras sociais e culturais.⁵⁹⁰ Isso significa que o Reino de Deus acontece como uma dádiva de Deus que irrompe nos momentos mais corriqueiros da vida, na refeição por exemplo.

⁵⁸⁶ AGUIRRE, 1994, p. 82.

⁵⁸⁷ CROSSAN, 1994, p. 299.

⁵⁸⁸ AGUIRRE, 1994, p. 82.

⁵⁸⁹ AGUIRRE, 1994, p. 82. Tradução nossa.

⁵⁹⁰ GAEDE NETO, 2014, p. 136.

5.2.4 Comensalidade como dádiva

Nesta perspectiva, parece salutar um diálogo com o conceito de dádiva de Mauss, em comparação com esta concepção de Jesus de Nazaré. Ressalta-se que o banquete, a alimentação, as relações comensais nestas prestações totais são mediadas pelos rituais alimentares. Como é disposto por Mauss as prestações totais agônicas se realizam no plano do encontro comum com a comida, o banquete. Portanto, “prestação total não implica somente a obrigação de retribuir os presentes recebidos, mas supõe duas outras igualmente importantes: obrigação de dar, de um lado, obrigação de receber, de outro”.⁵⁹¹ Importa ainda acrescentar que constitui-se como prestação total dessa economia e dessa moral das dádivas o “presente dado aos homens em vista dos deuses e da natureza”.⁵⁹² São rituais e práticas acordadas tribalmente que carregam em si mais do que trocas entre pessoas e entre coisas, mas no sentido religioso e simbólico. Há aí, portanto, toda a consolidação da teoria do Sacrifício, que é a restituição das coisas a que lhe pertence originalmente: aos deuses, aos espíritos, à natureza. “A destruição sacrificial tem por objetivo ser, precisamente, uma doação a ser necessariamente retribuída”.⁵⁹³

Nesta direção, Mauss faz uma importante observação acerca da esmola como um tipo de sacrifício originário de noções morais de justiça, que estão inscritas neste sistema de dádivas. A esmola é, portanto, resultado de noções morais da dádiva e da fortuna, mas, ao mesmo tempo, do sacrifício. Isso porque a entidade divina converte o sacrifício em dádiva em favor da justiça. Não raro nas comunidades primitivas, também entre os profetas hebraicos, há a dificuldade de se lidar com o sacrifício numa lógica de retribuição exclusiva com a divindade.⁵⁹⁴ Mauss não alude diretamente a textos do Antigo Testamento, mas pode-se lembrar das passagens proféticas de Jeremias, Oseias e Amós, por exemplo, em que há a condenação do sacrifício como forma de gozo exclusivo das riquezas por parte de alguns (Am 5). Ou seja, o sacrifício como obra meritória que aparentemente se dirige a Deus e que, no

⁵⁹¹ MAUSS, 1974, p. 201.

⁵⁹² MAUSS, 1974, p. 202.

⁵⁹³ MAUSS, 1974, p. 206.

⁵⁹⁴ A esmola “é fruto de uma noção moral da dádiva e da fortuna, de um lado, e de uma noção do sacrifício, de outro. A liberalidade é obrigatória, porque Nêmesis vingará os pobres e os deuses pelo excesso de felicidade e riqueza de alguns homens que devem desfazer-se delas: é a velha moral da dádiva transformada em princípio de justiça; e os deuses e os espíritos consentem que as porções que lhes dão e que são destruídas em sacrifícios inúteis sirvam aos pobres e às crianças”. MAUSS, 1974, p. 208.

entanto, são práticas que visam justificar as desigualdades sociais e os privilégios de poucos. E ainda, pretende com sacrifícios encobrir as injustiças (Am 6.1-8).⁵⁹⁵

A dádiva na compreensão de Mauss abarca nas trocas não apenas bens materiais, mas simbólicos como prestígio e honra. A troca refere-se à reciprocidade com bastante intensidade porque pressupõe satisfação do doador e exigência de devolução da doação. Precisamente a razão pela qual a reciprocidade implica a preocupação com o outro. Ou seja, participar de corpus espiritual e “mágico” que emana do sistema simbólico “para produzir valores afetivos ou éticos como a paz, a confiança, a amizade e a compreensão mútua”.⁵⁹⁶ Na troca, por sua vez, como Mauss procura afirmar, há um conjunto mínimo de percepção que se faz importante para impedir a violência. Para se estabelecer uma reciprocidade básica que permeia as relações humanas. A troca supõe esta reciprocidade simétrica como uma preocupação racional de forjar na competição de interesses noções de paz, de justiça e de reciprocidade mútua. Aparentemente os sistemas de trocas pressupõem certa reciprocidade em nível simétrica, mas em realidade não uma preocupação primeira com o outro. Pelo contrário, há a necessidade de satisfação do próprio interesse.⁵⁹⁷

Mauss reuniu as principais peças de uma teoria da reciprocidade: a dádiva, a obrigação de retribuir, o prestígio e a presença do terceiro, esse elemento que era “a única obscuridade da teoria indígena”. Mauss convence-se da idéia de que o ciclo das dádivas leva à obrigação de retribuir. No entanto, essa obrigação supõe uma estrutura fundamental de simetria entre as dádivas ou necessita que se recorra a um terceiro elemento, seja ele uma pessoa ou um símbolo. Pois o elo é um vínculo de almas, sendo a reciprocidade sua matriz, o princípio da sua gênese.⁵⁹⁸

Com isso, a principal característica da concepção da estrutura de dádivas do pensamento de Mauss é seu caráter ternário. A reciprocidade implica sempre a extensão ternária das trocas. Isto tem um valor pedagógico dentro das culturas. Para Mauss, há uma reciprocidade direta que é presente na troca de bens simbólicos e materiais entre dois indivíduos e dois grupos. A reciprocidade indireta se refere às trocas de A com B e com B retribuindo a outro, com a obrigação de seguir a reciprocidade para além de si. Esta é aquela forma de circulação de bens entre as gerações. Deste modo, o valor educacional da reciprocidade indireta reproduz, essencialmente, a constituição nos sujeitos de um valor ético de responsabilidade entre gerações.⁵⁹⁹ Isso quer dizer que o objetivo ético e político não é

⁵⁹⁵ REIMER, Haroldo. Amós, profeta de juicio y justicia. *RIBLA*, n. 35, p. 153-158, 2000. p. 155s.

⁵⁹⁶ MAUSS, 1974, p. 208.

⁵⁹⁷ SABOURIN, 2008, p. 135.

⁵⁹⁸ SABOURIN, 2008, p. 136.

⁵⁹⁹ MAUSS, 1974, p. 210ss.

apenas assegurar as condições materiais de vida decentes para todos os seres humanos – para elas em si –, nem de garantir por si só a liberdade dos indivíduos psíquicos e coletivos, mas de assegurar a maximização da sua individualização no sentido de exprimir a sua singularidade, como garantia do seu pertencimento diferenciado a coletivos ou à totalidade humana.⁶⁰⁰

Em resumo, é difícil conceber um presente sem esperar algo em troca. Faz parte das relações humanas a expectativa intrínseca, nem sempre explícita, da exigência da devolução. O que Mauss e posteriormente Lévi-Strauss procuram acentuar nas comunidades primitivas é que no sistema simbólico de trocas entre A e B há um Terceiro. Isto é, A dá a B e B dá a C que retribui a B, devolvendo a A. É bastante plausível afirmar que se forma um círculo de reciprocidade de dádivas que poderíamos chamar de comunhão.⁶⁰¹

Em perspectiva teológica, a comunhão se faz também em razão de um “Terceiro” que constrói o elo de relações de preocupação com o próximo. Este elo é reconhecido em Jesus e em sua mensagem do Reino de Deus. Na centralidade que Jesus dá à comensalidade fundada numa lógica de reciprocidade que prevê a dádiva como dom de Deus, esta constitui-se a fundamentação basilar da teologia da graça em Paulo. Como veremos a seguir, em Paulo a comensalidade representa na Eucarística a busca por reviver a experiência do movimento de Jesus para dentro da comunidade cristã. A resolução dos conflitos internos da comunidade só podem acontecer se se implementa uma conjugação entre a reciprocidade interna que dá a coesão à comunidade com a ideia de amor, de *ágape*. Neste sentido, implica na interposição de *ágape* e do serviço às lógicas necessárias de reciprocidade. Por isso, “no bojo dos princípios reguladores da convivência cristã [...] estava o compromisso com aquelas pessoas que precisavam de apoio da comunidade para poderem viver. A celebração eucarística sempre se manteve intimamente vinculada à ação diaconal, e vice e versa”.⁶⁰²

Neste círculo de reciprocidade que implica a dádiva na tradição cristã, a noção de perdão tem um papel importante. Na teologia cristã o perdão é fundamental para reestabelecer estas relações de reciprocidade, para que não estejam voltadas exclusivamente para a retribuição como necessidade egoísta. A dádiva cristã pressupõe gratuidade. O perdão é a expressão desta gratuidade como exigência ética da comunhão comunitária. A resistência da compreensão teológica da comensalidade cristã é justamente o acento no perdão e na gratuidade que se estabelece na reciprocidade entre os comensais. É inegável que há relações

⁶⁰⁰ SABOURIN, 2008, p. 136.

⁶⁰¹ MAUSS, 1974, p. 205.

⁶⁰² MARTINI, Romeu R. *Eucaristia e conflitos comunitários*. São Leopoldo: Sinodal, 2003. p. 95.

de reciprocidade nas trocas e nas convivências das relações sociais atuais. A superação da crise que se interpõe nas supostas relações simétricas contemporâneas é que, no fundo, não há a responsabilização com o outro.⁶⁰³ As trocas são puramente para satisfação individual. Comer expressa a conjugação incontornável da necessidade biológica, intrínseca à realidade humana, mas que só pode ser contemplada individualmente, com uma necessidade cultural relacional. Isto é, a exigência biológica da alimentação para a manutenção da vida está amarrada com a necessidade humana de sair de si para “ser”. Isto posto, compreende-se que a alimentação atual está muito articulada entre a satisfação das necessidades hedonistas com uma comensalidade artificial expressa pelo comer para a satisfação pessoal.

Com isso, a comensalidade cristã supõe a dádiva. Esta mesma relação de reciprocidade é presente nas relações sociais atuais. A ideia da dádiva como uma troca simbólica que envolve certa obrigação e reciprocidade vincula, nas relações interpessoais e intrafamiliares, a concepção de que a refeição transmite um encontro de vínculos afetivos e sociais. Isto pode ser visto na pesquisa com a percepção de que as pessoas têm o hábito de *comer com*. A comensalidade da comunidade cristã revela, por sua vez, uma lógica de dádiva apresentada, neste sentido, por Maus de que a formação de vínculos vai além da troca de mercadorias, pois a comida é em essência meio de solidariedade comunitária.⁶⁰⁴

Sendo assim, a Eucaristia do mesmo modo que inicia a compreensão acerca da corporeidade de Cristo encerra esta etapa assinalando a unidade da comunidade cristã. Rafael Aguirre assegura isso: “a Eucaristia, que é o sacramento da unidade – porque, ao vincular com Cristo, vincula aos cristãos entre si como irmãos –, que deve incorporar os crentes numa vida de amor e justiça como a de Cristo”.⁶⁰⁵ Não ocorrendo isso se degrada e corrompe a comunidade quando nela se manifestam as divisões sociais. Diante disso, a ideia de dádiva que há na Eucaristia pressupõe e, ao mesmo tempo, interpela o crente ao perdão e a inclusão (ver no texto de Lc 7.36-50 Jesus e a “pecadora” no banquete na casa do fariseu Simão). Jesus rompe, em nome de Deus, com as convenções estabelecidas e com a ordem social. Não faz isso simplesmente como expressão de anomia ou de desintegração social, mas em nome de outra visão de mundo e de valores distintos. Propugna, portanto, reintegração dos excluídos, ao invés de manter sua discriminação e afastamento. Distintamente do que Simão pensa (v. 39), Jesus é profeta, “mas de um Deus que se afirma como misericórdia e não como santidade; que se acerca com seu perdão, de todos que necessitam e que é melhor aceito por

⁶⁰³ ÁLVAREZ, 2012, p. 149s.

⁶⁰⁴ CARNEIRO, 2003. p. 67s.

⁶⁰⁵ AGUIRRE, 1994, p. 236. Tradução nossa.

quem tem consciência de seu pecado e não se *entrincheirar* em sua pretensa santidade e justiça (7,29-30; 18,9-14)”.⁶⁰⁶

5.3 Hermenêutica da comunhão/compartilhar a mesa

O intuito de pensar como na prática de Jesus a comensalidade transmitiu a mensagem do Reino de Deus por meio da partilha e da comunhão de mesa delinea o quarto momento do círculo hermenêutico. Entendendo assim que a refeição na história salvífica de Israel representa um evento social e religioso que assinala a comunhão das pessoas com Deus. Comunhão de mesa é estabelecida na medida em que cada um dos comensais, comendo um pedaço de pão, participa da benção que o dono da casa pronuncia por meio do pão antes de parti-lo. Sentar-se à mesa é um dos gestos de maior solidariedade e de aceitação do outro. Na prática da comensalidade que Jesus baseia toda a sua mensagem a respeito do Reino de Deus e, conseqüentemente, a respeito do perdão de Deus. A comunidade cristã primitiva constituiu-se no partilhar, da superação das diferenças sociais e étnicas através da comunhão da Ceia, que era mais do que um momento litúrgico, integrava a comunidade. Com isso, intenta-se destilar indagações a respeito de uma ética teológica da partilha e da comunhão de mesa como sinais concretos da aceitação e do perdão que a comunidade de fé pode transmitir às pessoas, em uma sociedade marcada pelo hiperindividualismo e pela indiferença ao outro. A comensalidade e a partilha da mesa expressam, ainda mais hoje, os mais concretos gestos de perdão e de aceitação.

Nesta direção, o último passo do círculo hermenêutico, que de algum modo já foi lançado ao longo da presente reflexão, propõe uma maneira nova de interpretar a fonte da fé, com os ingredientes, o modo de preparo, enfim a receita aqui vislumbrada: alimentação e comensalidade. A comida é entendida como um dom, é uma dádiva de Deus que invoca ao discipulado e à solidariedade. A força transformadora deste dom de Deus joga luz sobre a realidade dos necessitados. O movimento de Jesus de Nazaré e a compreensão cristológica, seguindo as orientações de Juan L. Segundo, propugnam um elemento consistentemente coerente com o princípio da *sola scriptura*. Isso porque como vimos acima sobre a *anti-cristologia* o maior engano das cristologias é pretensão de reduzir à *unidade* os dados da fé, suplantando as múltiplas leituras de contextos diferentes que fazem Jesus chegar até nós. A

⁶⁰⁶ AGUIRRE, 1994, p. 73. Tradução nossa. Grifo nosso.

questão fundamental, neste sentido, é encontrar maneiras de manter a “força interpeladora da existência concreta de Jesus para toda a experiência humana”.⁶⁰⁷

De algum modo, a proposta de Juan L. Segundo é, assim como em Lutero e reformadores, voltar às escrituras. E aí não no sentido de reconstrução ideal do Jesus histórico, mas no uso das ferramentas científicas da exegese para reconstruir o caminho de Jesus de modo a satisfazer nossa “fé antropológica”. Por fé antropológica o teólogo uruguaio concebe os valores que Jesus encarnou em sua vida.⁶⁰⁸ Nesta perspectiva, apregoa-se que uma teologia materialista concebe a fé cristã como uma necessária busca pelo Deus que comia. Por isso, uma teologia “boa pra comer” que encerra suas reflexões na práxis, partindo, inexoravelmente, das experiências do Jesus de Nazaré e atualizando a mensagem para dentro da realidade que estudamos com a ajuda socioantropologia da alimentação.

5.3.1 A comunhão como profanadora da religião do consumo

Dito isto, em se tratando da cultura e religiosidades no Império Romano poderia se abrir um amplo campo de discussão acerca do tema. No entanto, em traços gerais a forma – o como – rito e celebração, e o que se come marcam o pertencimento aos diversos estratos sociais bem como estabelecem se se é um cidadão romano. Isto é tão evidente que é comum ouvir-se da boca de pensadores, filósofos, historiadores, poetas... a famosa frase romana: *dize-me o que comes e dir-te-ei quem és*, à qual acrescenta-se: *dize-me com quem comes*. Portanto, a alimentação é um campo privilegiado para se estudar a cultura romana. Toda a noção de espírito cívico bem como a “linguagem de distinção” vinda da alimentação serve para situar cada um no tempo, no espaço e na sociedade. E é por isso, que moraliza-se sem cessar a alimentação e da mesma forma as práticas sexuais.⁶⁰⁹

Igualmente, o acesso aos alimentos, para os romanos, era marcado pela sua posição social. Enquanto que a plebe, na cidade mais intensamente, tinha garantido o acesso ao pão, tanto que o trigo era livre de impostos e chegava ao povo a preço de custo. Há certa

⁶⁰⁷ PALÁCIO, 1997, p. 30.

⁶⁰⁸ “Toda fé, religiosa ou não, começa constituindo uma dimensão antropológica que a limitação de toda a existência humana torna necessária: estruturar o mundo de significação e de valores *como* se conhecêssemos por experiência própria as possibilidades de existência. Quer dizer, na realidade, graças a testemunhas referenciais que nos apresentam as maneiras satisfatórias, formosas e plenificadoras de viver essa existência. Jesus de Nazaré, marcado por uma tradição que o precede e o permite compreendê-lo, e por outra que o segue e o permite atualizá-lo e traduzi-lo para nossas circunstâncias é, sem dúvida, dessas testemunhas”. SEGUNDO, 1985, p. 34.

⁶⁰⁹ DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 199-216, à p. 201s.

universalização do pão, ou seja, o pão – e também o circo e os jogos – serviam como instrumento ideológico essencial para a construção dos ideais de “liberdade” e “democracia” da república romana.⁶¹⁰ Além do consumo de pão, que também é compartilhado pelas elites romanas com a diferença no preparo, a plebe romana tinha acesso mais a legumes, fava e lentilha. Enquanto isso, na elite romana, o elemento do “requinte” parece ser o distintivo principal. O consumo de carnes, principalmente, o preparo de pratos bem elaborados, o consumo de vinhos especiais, de alimentos exóticos e de frutas e verduras raras definem o paladar da aristocracia romana.⁶¹¹

Interessa-nos aqui entender como se caracterizava a alimentação romana para assim se vislumbrar a possibilidade de estabelecer um contraponto com a teologia paulina. A pergunta é se no apóstolo Paulo encontramos, ao menos em sua linguagem comparativa, contrapontos à ideologia e cultura do Império Romano, sob a perspectiva de que em Paulo se funda um discurso universalista para além das particularidades do discurso judaico e do pseudo-universalista greco-romano, em que a cultura dominante conduz a um nivelamento superficial. Paulo como aquele que elabora uma postura filosófica a partir do testemunho de um evento incondicional na banalidade histórica, conduzindo-o como princípio precípua para a construção plena do sujeito.⁶¹² A universalidade do evento anunciado é justamente sua mais concreta realidade que transpassa todas as particularidades, superando-as sem a elas destituir sua essência própria.

Rafael Aguirre entende que Paulo foi um grande estrategista, um grande ideólogo e um grande teólogo, justamente porque há uma linha central que delineia seu pensamento e sua estratégia teológica de missão aos gentios: o universalismo. Paulo defende um cristianismo que transponha as barreiras étnicas, que assim como no movimento de Jesus esteja aberto a todo tipo de pessoas. Paulo parte do judaísmo para estender a noção de aliança para além do judaísmo. No fundo, Paulo entende que o universalismo do evento Jesus Cristo só poderia ter acontecido dentro da tradição judaica. O universalismo tem, naturalmente, outra faceta: as “comunidades paulinas possuem uma grande capacidade de integração. São comunidades onde

⁶¹⁰ MAHJOUBI, A. O período romano e pós-romano na África do Norte. In: MOKHTAR, Gamal (ed.). *História geral da África, II: África antiga*. 2. ed. rev. Brasília: UNESCO, 2010. p. 501-560, à p. 525ss.

⁶¹¹ CORBIER, Mireille. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 217-237, à p. 228s.

⁶¹² BADIOU, Alain. *São Paulo: A fundação do universalismo*. São Paulo: Boitempo editorial, 2009. p. 115s.

se juntam gentes de mui diferente procedência, comunidades socialmente heterogêneas e culturalmente mestiças”.⁶¹³

Neste sentido, a argumentação do apóstolo Paulo – na interpretação de filósofos como Alain Badiou, Slavoj Žižek e Giorgio Agamben – procura em todas as instâncias contrapor o discurso “universalizante” do império com o verdadeiro discurso que reúne todas as pessoas, principalmente os mais fracos, excluídos e os “não iguais” (diferentes), numa proposta alternativa de comunidade. Em síntese:

Acontece que esses seres fictícios, essas opiniões, esses costumes, essas diferenças são aquilo a que se destina a universalidade, aquilo em direção a que se orienta o amor e, em última análise, aquilo que é preciso atravessar para que a própria universalidade se edifique ou para que o elemento de generalidade do verdadeiro seja desenvolvido de *maneira imanente*.⁶¹⁴

No nosso esboço de livre análise da questão da alimentação nos apropriamos da reflexão de Giorgio Agamben a respeito do sentido de profanação. Ao retomar a tese de Walter Benjamin sobre o capitalismo como religião, Agamben procura definir o sentido de profanação para fazer uso do mesmo para interpretar o capitalismo e para elaborar uma ferramenta de desconstrução do culto capitalista da espetacularização da vida e do consumo. Para Agamben profanação é um exercício de restituir as coisas ao seu uso comum, fora da esfera sagrada, já que elas foram separadas pela religião por meio, principalmente, dos sacrifícios, do rito, da esfera das coisas comuns. Um exemplo dessa passagem é o sacrifício de animais. Neste, partes dos animais são destinadas à divindade enquanto que outras, com um simples toque, são profanadas para o consumo humano.⁶¹⁵ Valério Schaper se apropria desta análise para fazer uma correlação com a “koinonia” no sentido apresentado por Paulo em 1 Co 10.16-17. Entende “koinonia” como proveniente do termo “koinos”, comum e profano.

A nova linguagem bíblica entende que não há mais coisas “comuns”, pois, em Cristo, tudo foi libertado de sua pertença ao âmbito da impureza. Tudo é submetido à força gravitacional da obra redentora de Cristo. Não há mais santo e profano, sagrado e secular. Essas dicotomias chegaram ao fim em Cristo. Cabe, porém,

⁶¹³ AGUIRRE, Rafael. El proceso de surgimiento del cristianismo. In: AGUIRRE, Rafael. *Así empezó el cristianismo*. Estella: Verbo Divino, 2011. p. 11-48, à p. 13.

⁶¹⁴ BADIOU, 2009, p. 115.

⁶¹⁵ AGAMBEN, Giorgio. *Profanações*. São Paulo: Boitempo, 2007. p. 66s.

ênfatizar que o poder devastador dessa horizontalidade radical reside numa igual verticalidade, a iniciativa de Deus em Cristo.⁶¹⁶

Mais do que seguimento a Cristo, a “koinonia” representa para Paulo participação “em Cristo”. A ideia de participação no corpo de Cristo tem também desdobramentos eclesiológicos inegáveis em Paulo. Participar de uma nova comunidade onde se encontram todos, principalmente os mais fracos. Por isso o evento da cruz de Jesus é tão significativo na teologia paulina, pois demonstra a total inversão da ação divina em relação às compreensões tradicionais da glória e onipotência do agir de Deus. Deus se identifica tanto com os sofrimentos dos mais fracos a ponto de morrer por eles. Por isso, a salvação é loucura para os seres humanos.⁶¹⁷ Isso significa que a única forma de superação das diferenças sejam elas sociais, culturais, econômicas, religiosas e outras é a comunhão: o sair do amor-próprio para amar o outro, o diferente, o inimigo. Amar ao próximo reconhecendo todas as suas fraquezas, ou melhor, “odiar o amado por amor”.⁶¹⁸

Embora se esteja de acordo com o valor simbólico da alimentação, o uso mesmo do alimentar-se na tradição cristã primitiva é reunir as pessoas para nutrir-se juntas. Aqui a separação da alimentação de seu uso comum tem o valor de unir as pessoas no objetivo de compartilhar. A “Koinonia”, como bem expressa Valério Schaper, tinha e tem essa pretensão e intenção de tornar comum o encontro para comer.

Nisso reside a força profanadora da “koinonia” cristã, visto que sua reivindicação de exclusividade tem o sentido de uma desprivatização das lealdades. Desta forma ela é capaz de restituir ao que é comum o real sentido de “koinonia”, que supõe, em tradição cristã, reinvenção das relações a partir de novos usos e sentidos, superando todas as conexões e vínculos que, como já mencionado, amesquinham a dignidade daqueles que são “conformados” à imagem de Cristo.⁶¹⁹

Poder-se-ia dizer que Jesus era um profanador. Ele comeu com todo mundo a ponto de ser chamado glutão (Mt 11.19). Jesus profanava o uso da alimentação por que restituía-lhe

⁶¹⁶ SCHAPER, Valério Guilherme. Koinonia: a força profanadora da comunhão. *Estudos Teológicos*, São Leopoldo, v. 51, n. 2, p. 261-274, à p. 271, dez. 2011.

⁶¹⁷ “O compromisso gerado pela participação na Eucaristia não é excludente, mas exclusivo. Todos os demais compromissos e lealdades precisam ser submetidos ao crivo do compromisso determinado pela comunhão eucarística, isto é, precisam ser claramente abandonados ou subordinados ao critério deste último. Essa lealdade radical a Cristo crucificado subordina o “interesse próprio” ao “interesse do outro, do fraco”, o “saber” ao “amor” e determina o abandono de todas as lealdades que amesquinham a dignidade daqueles que são “conformados” à imagem de Cristo.” SCHAPER, 2011, p. 270.

⁶¹⁸ ZIZEK, Slavoj. *El frágil absoluto*. Valencia: Pre-Textos, 2009. Afirmção de Sören Kierkegaard citada por Slavoj Zizek para falar da suspensão ética do ato sacrificial da mãe (Sethe), escrava fugida e perseguida pelos capatazes, de matar seus próprios filhos para que não voltem a ser escravizados, para que não tenham a mera vida mas vida digna (p. 201ss).

⁶¹⁹ SCHAPER, 2011, p. 273.

o devido uso como ato de alimentar-se, que é justamente nutrir-se. O exemplo disso é o texto sobre os discípulos quando colhem espigas no sábado (Mt 12.1-8). Jesus dá exemplo de duas ressalvas de “desrespeito”, dos soldados de Davi comendo os pães da proposição (1 Sm 21.1-6) e dos sacerdotes violando o sábado para fazer sacrifícios (Nm 28.9-10), para afirmar que a vida humana, a necessidade de nutri-la está acima da lei (Mc 2.27). A afirmação de Jesus no versículo 27 de que o sábado, e igualmente a lei, existe por causa do ser humano e não o contrário significa, “no concreto, que o direito ao pão é a fonte de todo direito e de toda a justiça. Onde este é negado, Deus é negado!”.⁶²⁰ Com vimos com os estudos de Dominic Crossan, o marcante da comensalidade de Jesus é um igualitarismo radical no qual se compartilha bens espirituais e materiais. Isso é tão evidente que Rodolfo Gaede afirma que a comensalidade de Jesus tem forte conotação subversiva, pois representava uma estratégia para reconstruir uma comunidade camponesa com princípios radicalmente diferentes do sistema vigente. A proposta de Jesus está baseada no ato de compartilhar de forma igualitária o poder em seus diversos níveis, exemplificado pela mais concreta e fundamental necessidade de nutrir-se fisicamente.⁶²¹

O valor simbólico da alimentação na cultura cívica romana, por outro lado, serve mais para estabelecer a “separação” para um outro nível, sagrado, o consumo dos alimentos como distinção social. Toda a ritualização e celebração das *cenar* são o encontro de iguais para o saborear e o prazer dos alimentos, a carne principalmente, enquanto se festeja os laços sociais.⁶²² Ao que parece na cultura romana havia uma pretensão a certa secularização das práticas religiosas e interditos no que se refere à alimentação. Não se consegue perceber uma série de regras, no nível religioso, sobre os hábitos alimentares. Uma das principais ponderações é a respeito da frugalidade dos banquetes para que sejam um meio termo entre o fastio e a avareza, ou seja, a plena satisfação do prazer dos convidados pensando na sociabilidade e hospitalidade do anfitrião. Valorizava-se a *cena* – marcada pelo ponto alto de um banque bem estruturado com o consumo de carne – como o *conuiuuium*: o tomar à mesa entre os comuns. Esta referência se deriva etimologicamente, na compreensão de Cícero por exemplo, do grego *koinon*: em comum. Contudo, o tornar comum na comensalidade romana tem forte conotação simbólica de distinção de classe.⁶²³

⁶²⁰ SCHWANTES, Milton. *Projetos de esperança: meditações sobre Gênesis 1-11*. Petrópolis: Vozes, 1989. p. 14.

⁶²¹ GAEDE NETO, Rodolfo. *A diaconia de Jesus: contribuição para a fundamentação teológica da diaconia na América Latina*. São Leopoldo: Sinodal, CEBI, São Paulo: Paulus, 2001. p. 116-137.

⁶²² DUPONT, 1998, p. 213.

⁶²³ CORBIER, 1998, p. 230s.

O que procuramos afirmar é que no âmbito cristão primitivo e na compreensão paulina a alimentação tem uma dupla função: a de profanar as regras e interditos sociais e religiosos por causa de sua universal e incondicional função de nutrir, direcionada intencionalmente aos famintos. Essa função rompe com as hierarquias sociais para criar comunhão, uma nova comunidade fundada sob um *ethos* distinto e oposto ao romano. Para que isso aconteça de maneira efetiva, ressaltando a participação no corpo de Cristo, é preciso estabelecer esta profanação em pensamento e na prática agir de forma respeitosa às particularidades dos interditos alimentares (Rm 14.2ss). Entende-se que isto significa que tudo é permitido mas nem tudo convém (1 Co 10.23). O exemplo do texto de 1 Co 10, carne sacrificada, pode ser interpretado entendendo-se que não há como participar dos banquetes e ser seguidor de uma comunidade que rompe com o modelo de sociedade da época. O critério ético-teológico, portanto, solidifica-se na loucura da fraqueza absoluta cruz. Paulo novamente neste procura reafirmar a ideia da universalidade do Crucificado (cf. também 1 Co 1.18,23; 2.1).⁶²⁴

Esta compreensão está relacionada com a interpretação de Badiou a respeito de uma ética paulina não moralista mas antes permissiva (“para a verdade, todas as coisas são puras” – Rm 14.20).

Na ordem da particularidade, tudo é permitido, pois, se as diferenças constituem o material do mundo, é simplesmente para que a singularidade do sujeito de verdade, ela própria contida no devir universal, cave trincheira nesse material. Não é necessário por isso, muito pelo contrário, pretender julgá-lo ou reduzi-lo.⁶²⁵

Isto se coaduna com o que procuramos afirmar sobre a dupla função da alimentação (profanar para alimentar, respeitando as particularidades do próximo), principalmente na questão polêmica da carne sacrificada. Como o texto de 1 Co 10 se dirige aos fortes que compreendem a permissão para o consumo da carne sacrificada, Paulo aceita o argumento deles de que o consumo deste ou daquele alimento não interfere na salvação. Aceito o

⁶²⁴ Ao contrário do domínio do símbolo de poder da cruz para humilhação de adversários do Imperio Romano a cruz em Paulo converte-se num esvaziamento: “el vaciamiento de toda forma de poder, la solidaridad absoluta con la condición de los humillados y oprimidos, la entrega de su amor como única posibilidad de esperanza y paz verdaderas. La teología de la cruz era incompatible a la teología imperial y el culto al Crucificado lo celebraba, fortalecía la creencia en la debilidad romana y sembraba la semilla de la destrucción de Roma. Así, dio paso Pablo del anuncio del reino de Dios por Jesús al anuncio del Crucificado por las comunidades helenistas y paulinas” (ARBIOL, 2011, p. 165). Em sentido bem mais peculiar se pode conferir também nas reflexões filosóficas de Zizek esta *kénosis* de Cristo que implica numa alienação também do indivíduo – semelhante a de Jó em contrapartida. Uma dupla *kénosis*, portanto: “a autoalienação de Deus coincide com a alienação do indivíduo, em relação a Deus, que experimenta a si mesmo como um ser humano sozinho em um mundo sem Deus, abandonado por Deus, o qual habita em um Além transcendente inacessível”. (ZIZEK, 2014, p. 80).

⁶²⁵ BADIOU, 2009, p. 118.

argumento dos “fortes” Paulo contrapõe esta segurança de compreensão com o entendimento de que não se deve mostrar superior aos que não tem essa compreensão. A força interpeladora da fé em Cristo é justamente essa necessidade de se abandonar os próprios interesses em favor do outro. Somente assim se pode efetivamente romper e superar as particularidades humanas. A criação de uma verdadeira comunidade sob o signo do seguimento à Cristo só é possível através deste critério universal. Este sim verdadeiramente universal e não sujeito às distinções sociais, como é o caso da pretensa indiferença romana às regras alimentares. De forma inversa em Paulo “o que importa, homem ou mulher, judeu ou grego, escravo ou livre, é que as diferenças *portam o universal que lhes chega como uma graça*”.⁶²⁶

Nesta perspectiva, a interpretação de Zizek emana de um materialismo histórico e considera a religião cristã como profundamente cética, ateuista, pois a ideia de Deus como todo-poderoso que guia o destino humano é crença religiosa absolutamente manipulável, pois historicamente se recorreu à ideia de Cristo como Rei e Senhor para justificar a escravidão por exemplo. A interpretação de Zizek da teologia paulina concebe esta a partir do interior do judaísmo. E permite apreender “o cristianismo em devir” e não o dogma estabelecido positivamente na tradição. A ruptura que Paulo promove entre cristianismo e judaísmo só pode ser compreendido dentro da tradição judaica.⁶²⁷ Portanto,

O que é definitivamente reprimido na doxa cristã, mais do que as raízes judaicas do cristianismo, a sua dívida em relação ao judaísmo, é a própria ruptura, o verdadeiro lugar da ruptura efectuada pelo cristianismo em relação ao judaísmo. Paulo não se limitou a passar da posição judia para outra posição – ele fez qualquer coisa com/à/da própria posição judia.⁶²⁸

Desta maneira, a formulação de filósofos como Zizek e Badiou chegam por vias do materialismo histórico a conclusões semelhantes à exegese bíblica a respeito do movimento de Jesus e do início do cristianismo primitivo. Em resumo, o comportamento moral do crente tem de se pautar pelo amor análogo ao de Cristo de modo a promover a edificação da *ekklêsía* (Rm 14.19; 15.2; 1 Co 3.9; 10.23; 14.4,5; etc.). Para tanto, necessário se faz certa indiferença e abnegação interior diante das particularidades, a fim de se assegurar a questão primordial da coesão da fé no corpo de Cristo. Por tudo isso, Paulo utiliza uma formulação teológica legitimadora: o crente deve entender a todo momento que a *ekklêsía* é o corpo de Cristo (1 Co 10.16; 12.27) e, portanto, “seu comportamento compromete a identidade teológica do corpo

⁶²⁶ BADIOU, 2009, p. 124.

⁶²⁷ ZIZEK, Slavoj. *A marioneta e o anão: o cristianismo entre perversão e subversão*. Lisboa: Relógio D'Água, 2006. p. 15s.

⁶²⁸ ZIZEK, 2006, p. 16.

social. Parece lógico, portanto, concluir que Paulo muda as fronteiras físicas (os orifícios corporais como portas para a contaminação social) por fronteiras éticas: o comportamento do crente com seu corpo que não reflete a identidade teológica do corpo de Cristo contamina o corpo social”,⁶²⁹ a *ekklêsía*.

5.3.2 A práxis da ética do respeito pela vida

A centralidade da carne que percebemos nas pesquisas sobre alimentação nos colocam diante de dilemas éticos, quase que aporias. A estrutura de produção de carne no sistema atual é altamente destrutiva do ponto de vista ecológico. Contudo, junto com esta indagação o questionamento a respeito do modo de produção de aves, bovinos e suínos nos colocam diante de uma problemática grande como já apontamos com Warren Belasco a respeito da evolução histórica do consumo de carne. Com esta reflexão chegaríamos a uma conclusão um tanto exagerada, mas os dados apontados no capítulo 1, confirmados pelas pesquisas sobre hábitos alimentares, apontam que a carne é o símbolo da alimentação contemporânea.⁶³⁰ O significado simbólico do pão está mais situado no plano da representação do que na prática alimentar. Estatisticamente falando a carne deveria ser o símbolo da alimentação humana, de tal modo que atualizaríamos a mensagem de Jesus: “nem só de *carne* viverá o homem mas de toda palavra que procede da boca de Deus”.

Imbricado neste processo de consumo massivo de carne apresenta-se também relações de gênero. O desenvolvimento tecnológico e produtivo que alcançou níveis altos de produtividade, o “progresso” sem precedentes, convoca de forma desigual homens e mulheres para cargos, tarefas e atribuições dentro do sistema de produção, comercialização e consumo. É o que Vandana Shiva chama de “mau desenvolvimento”. Este é uma espécie de mau funcionamento do sistema, pois procura traçar seus vínculos com uma abordagem patriarcal, “que combina a dominação sobre as mulheres à do capital sobre a natureza e sobre os

⁶²⁹ ARBIOL, Carlos Gil. La primera generación fuera de Palestina. In: In: AGUIRRE, Rafael. *Así empezó el cristianismo*. Estella: Verbo Divino, 2011. p. 139-194, à p. 180.

⁶³⁰ BELASCO, 2009, p. 29-53 (a centralidade da carne). Para Belasco há nos EUA uma ideologia do bife. A compreensão geral de que certa superioridade cultural pela fartura de carne. E vai mais além, há também implicação de gênero na maneira como a carne torna-se símbolo da cultura ocidental. A caça, desde os primórdios, foi uma atividade predominantemente masculina. Enquanto isso a agricultura, de acordo com os historiadores, nasce da atividade das mulheres, coletoras que começaram a domesticar as plantas. OLIVEIRA, Fátima. Engenharia genética: o sétimo dia da criação. In: PESSINI, Léo; BARCHIFONTAINE, Christian de P. (Orgs.). *Fundamentos da Bioética*. São Paulo: Paulus, 1996. p. 138-163.

indivíduos”.⁶³¹ Esta compreensão de progresso confina as mulheres na passividade. Trata as suas capacidades e consciência reflexiva como de pouca importância ou inexistente. A agricultura camponesa sustentável e o conhecimento tradicional a respeito das sementes e das técnicas agroecológicas estão ainda preservadas, sobretudo, entre as mulheres camponesas, indígenas, quilombolas etc. contudo, a monocultura do pensamento moderno produz um sistema de pensamento considera as atribuições que a própria sociedade impõe às mulheres como o cuidado da família, produção e preparação da sobrevivência alimentar, como pouco produtivas e insignificantes para o progresso social e econômico. Há relações de poder muito evidentes do fato de às mulheres serem destinadas determinadas funções. Portanto, o critério da monocultura do pensamento, que é científico, pois a “ciência” entende os seus métodos como universais e únicos possíveis pelos critérios por ela adotados com áurea de sacralidade, é formulada pela constituição de “faculdades cognitivas superiores” derivadas das formas de explanação, previsão e controle pela exclusividade do método científico.⁶³² Sem pretender entrar neste debate epistemológico, Vandana Shiva ressalta que o sistema simbólico de produção e consumo de carne está atrelado a uma forma de compreender a alimentação, ainda predominantemente marcado por um patriarcalismo subjacente.

Neste sentido, Warren Belasco aprofunda esta compreensão ao analisar o avanço das tecnologias de produção e de consumo de carne.

No âmbito doméstico, quando a criação de gado moderna, a refrigeração e a comercialização aumentam muito o suprimento de carne no século XIX, o resultado pode ter sido mais carne assada para o pai, e “mais trabalho para a mãe”, que agora deveria preparar refeições muito mais elaboradas, das quais ela própria não conseguia compartilhar. E, quando a ciência nutricional coloca um valor mais elevado na proteína derivada dos animais que na dos vegetais, ou valoriza a carne bovina em relação às aves, ou o trigo em relação ao milho, também reforça essa atribuição de *status* e poder conforme o sexo do indivíduo.⁶³³

A despeito desse recorte de gênero, a justificção para o alto consumo de carne tem amparo também na interpretação tradicional dos textos bíblicos como apontado no tópico sobre a centralidade da carne do capítulo 1 (ver 1.3.3). No entanto, o problema de interpretarmos o texto bíblico projetando a realidade atual sem fazer a necessária suspeita

⁶³¹ SHIVA, Vandana. Do lado dos últimos. *IHU online*, São Leopoldo, 22 jan. 2009. Entrevista concedida a Giuliano Battiston. Disponível em: <<http://www.ihu.unisinos.br/noticias/noticias-arquivadas/19479-do-lado-dos-ultimos-entrevista-com-vandana-shiva>>. Acesso em: 13 mar. 2016.

⁶³² SHIVA, 2003, p. 23s. “As monoculturas ocupam primeiro a mente e depois são transferidas para o solo. As monoculturas mentais geram modelos de produção que destroem a diversidade e legitimam a destruição como progresso, crescimento e melhoria. (...) A expansão das monoculturas tem mais a ver com política e poder do que com sistemas de enriquecimento e melhoria da produção biológica. Isso se aplica tanto à Revolução Verde quanto à revolução genética ou às novas biotecnologias”. (p. 57).

⁶³³ BELASCO, 2009, p. 50s.

crítica como assegura Juan L. Segundo em seu método nos leva a esconder dilemas fundamentais de nossa época. O consumo de carne alcança essa problemática de forma contundente. Os métodos de criação e abate de animais, se levados em consideração, nos colocam diante de uma situação ética incontornável: como continuar comendo carne e defendendo a proteção ao meio ambiente e ao cuidado com criação ao mesmo tempo⁶³⁴? E é possível radicalizar ainda mais. Ainda que a pessoa se considere vegetariana ou adepta do veganismo⁶³⁵, por mais que se esforce e monte uma moral de vigilância de consumo, será capaz de escapar das ambiguidades da sociedade de consumo?

Esta indagação pode ser aprofundada na análise crítica do consumo ético do vegetarianismo ou mesmo do veganismo, por exemplo. De um modo ou de outro, ao criar sistemas morais, contudo pouco políticos, os defensores do veganismo, por exemplo, não se dão conta que a superação das desigualdades sociais e a defesa dos direitos dos animais não estão dissociados. E também não ocorrerá por meio do seguimento exclusivo de normas. O legalismo, diríamos que certo moralismo, presente em certos recortes do movimento vegetariano empenha-se firmemente na defesa dos direitos dos animais frente às oferendas das religiões afro-brasileiras, por exemplo.⁶³⁶ Enquanto isso, escamoteiam todo o sistema de

⁶³⁴ Do ponto de vista da sustentabilidade da criação o alto consumo de carne é o grande problema a ser enfrentado, pois a pecuária, a criação de porcos e aves tem um impacto ambiental grande. Neste sentido, é preciso considerar que produzir carne a agricultura industrial, especialmente, o agronegócio ocupa grandes extensões de terra para cultivar soja e milho. É uma associação de sistemas produtivos de alto impacto ambiental. Para ter uma ideia disso, de acordo com a Agência Nacional de Águas (ANA) por meio de instrumentos de aferição como as “outorgas de água” que a agricultura industrial é responsável por 72% do consumo de água no Brasil, enquanto que o consumo urbano é de menos de 10%. Os outros 18% vai para o consumo industrial. Estes números são muito semelhantes aos dados da média mundial de consumo de água de acordo com estudos da FAO (Fundo das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) - ONU, segundo o qual o consumo de água pela agricultura é de 70%. É preciso ainda levar em consideração o desperdício de água que ocorre na irrigação especialmente. WALBERT, Allan. *Praticamente metade desta água captada é desperdiçada. Agricultura é quem mais gasta água no Brasil e no mundo*. Disponível em: <<http://www.ebc.com.br/noticias/internacional/2013/03/agricultura-e-quem-mais-gasta-agua-no-brasil-e-no-mundo>>. Acesso em: 10 fev. 2016.

⁶³⁵ “Veganismo é a expressão de um projeto reflexivo de sujeitos que tentam dar sentido aos rumos atuais da modernidade, tendo como enfoque uma análise das condições vivenciais, éticas, sociais e ambientais que marcam, na atualidade, a relação entre sociedade e natureza. Isto é, pode ser compreendido como um movimento que tenta buscar respostas e alternativas à crise civilizatória atual, que exige de nós um aprofundamento da questão socrática: como devemos viver? Enquanto tal, este movimento não deixa de estar envolto também por questões ligadas a produção de um estilo de vida, ou ainda, às práticas de consumo que tentam se conformar a novos códigos morais”. TRIGUEIRO, Aline. Consumo, ética e natureza: o veganismo e as interfaces de uma política de vida. *Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis*, v. 10, n. 1, p. 237-260, 2013. p. 250. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/interthesis/article/view/1807-1384.2013v10n1p237/24902>>. Acesso em: 10 fev. 2016.

⁶³⁶ No início do ano de 2015 foi apresentado um projeto de lei na Câmara Legislativa do Rio Grande do sul que previa a proibição de sacrifício de animais em rituais religiosos. O projeto era de autoria da deputada Regina Becker. O debate percorreu vários meses com momentos de intenso embate entre grupos de proteção animal e o movimento de defesas das religiões afro-brasileiras. Embora a polêmica entorno do caso ser espetacularizada pelos meios de comunicação, no bojo dos debates percebe-se contornos evidentes de intolerância religiosa. Em 28 de abril de 2015 o projeto foi arquivado. RIBEIRO, Djamila. *A hipocrisia*

produção de animais pela indústria alimentar em regimes absolutamente cruéis.⁶³⁷ A aparente superação desta contradição dificilmente acontece pelo consumo consciente e ético. Ao boicotar a carne da indústria do agronegócio seria necessário empenhar-se politicamente, e aí eticamente, por sistemas produtivos sustentáveis social e ecologicamente, como é o caso da agricultura de base agroecológica. Com isso, o discurso hegemônico do vegetarianismo é rapidamente absorvido pelo “mercado” e pelo *marketing* alimentar, transformando em um grande e lucrativo nicho de mercado.

Um dos principais pensadores do vegetarianismo e da defesa dos animais, Peter Singer no seu clássico livro “Libertação Animal” de 1975, defende uma postura crítica em relação à indústria alimentar, apontando para os malefícios para a natureza e para a saúde humana de consumir carne. Estabelece uma série de críticas à cultura da carne, especialmente no EUA, ao ressaltar a sensibilidade dos animais, isto é, a capacidade dos animais de sentir prazer e dor, em contraposição ao antropocentrismo moderno. Com isso, “se um ser sofre, não pode haver justificação moral para recusar ter em conta esse sofrimento”.⁶³⁸ Daí que se propugna-se uma ética prática ou utilitarista em que os animais não humanos também devem ser considerados sujeitos de vida. Para tanto, traz uma série de considerações acerca do processo de criação de animais para produzir carne. Peter Singer alega que o objetivo da agricultura, da pecuária, é ser competitiva e assim se adapta os métodos de produção de modo a baixar os custos e produzir mais. Por isso, na agricultura industrial “os animais são tratados como máquinas que convertem ração de baixo custo em carne de preço elevado”.⁶³⁹ A despeito dos maus tratos aos animais e da implicação ética da compaixão e da responsabilidade com os animais, pois é impossível produzir carne em larga escala sem impingir sofrimento aos animais. Isso implica necessariamente num boicote sistemático ao consumo de carne bem como de todo alimento de origem animal. Com isso, se espera enfraquecer economicamente a “indústria de sofrimento” aos animais.⁶⁴⁰

Esta reflexão a respeito careceria de considerações pormenores sobre o debate ético do vegetarianismo. Todavia, o que pretendemos considerar é que o arcabouço ético montado

contra as religiões de matriz africana foi sacrificada. 16 jun. 2015. Disponível em: <<http://www.cartacapital.com.br/sociedade/a-hipocrisia-contra-as-religoes-africanas-foi-sacrificada-793.html>>. Acesso em: 18 out. 2015.

⁶³⁷ SINGER, Peter. *Libertação animal*. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

⁶³⁸ SINGER, 2010, p. 14.

⁶³⁹ SINGER, 2010, p. 83.

⁶⁴⁰ SINGER, 2010, p. 128. “Para tomar mais eficaz o aspecto de boicote do vegetarianismo, não devemos esconder a nossa recusa em comer carne. Numa sociedade omnívora, pergunta-se frequentemente aos vegetarianos a razão de tão estranha dieta. Isto pode ser irritante, ou mesmo embaraçoso, mas também possibilita que se refira às pessoas as crueldades de que podem não ter consciência”.

em um sistema de interditos e prescrições alimentares sobre o consumo de alimentos não promove necessariamente uma ruptura definitiva do sistema de produção de alimentos contemporâneo. Aliás, diga-se de passagem, que o próprio Peter Singer defende abertamente o consumo de alimentos modificados geneticamente como alternativa ao consumo de carne. O critério ético para estes alimentos relaciona-se em “se saber se esses organismos implicam um risco grave para o ambiente”.⁶⁴¹ O princípio utilitarista perfaz este pensamento ético que coloca como definitivo a busca da felicidade como critério.⁶⁴² Um critério absolutamente subjetivo para uma ética prática. Isso vai incorrer em determinadas posturas éticas questionáveis, desde um ponto de vista dos Direitos Humanos e das pessoas com deficiência, por exemplo, no que diz respeito a temas como aborto e eutanásia. A respeito destes temas, Peter Singer amplia consideravelmente a possibilidade de se praticar eutanásia voluntária, por exemplo, em bebês que nascem com má formação, inclusive Síndrome de Down.⁶⁴³

Quando a vida de uma criança for tão miserável que não valha a pena vivê-la, da perspectiva interna do ser que terá essa vida, tanto a perspectiva da “existência prévia” como a versão “total” do utilitarismo implicam que, se não houver razões “extrínsecas” para manter a criança viva -- como os sentimentos dos pais --, é melhor ajudar a criança a morrer para obviar ao seu sofrimento posterior”.⁶⁴⁴

Desta maneira, verifica-se que dentro movimento vegetariano e/ou vegano transcorre posturas diversas, muitas vezes contraditórias, que servem para justificar ideologias extremamente conservadoras e excludentes. Além disso, o que procuramos ressaltar é que estes movimentos de contrariedade ao consumo de carne são do mesmo modo convencidos pela lógica do consumo por meio das tendências de saudabilidade, por exemplo. Neste sentido, busca-se, de igual modo, superar a culpa no consumismo contemporâneo. Uma culpa que não se encontra mais no interior de laços comunitários de fé, nas sociabilidades de mesa, no compartilhar e na partilha do comer como expiação e perdão. A indagação que pode ser feita é se estes modelos de consumo, de “gastronomia” construída artificialmente, servem

⁶⁴¹ SINGER, Peter. *Ética Prática*. São Paulo: Martins Fontes, 2006. p. 4. Importa ressaltar que não pretendemos elaborar análise acurada sobre os princípios éticos e os argumentos vários que Peter Singer e o movimento vegetariano utiliza para justificar a ética vegetariana. Neste sentido, a ideia aqui é apontar para o limite, ao menos do ponto de vista econômico e político, do vegetarianismo, pois precisaria estar calcado num movimento duplo: ética alimentar e o engajamento político pela mudança como um todo do sistema capitalista de produção de alimentos. Isso porque conforme vimos com Vandana Shiva, por exemplo, o modelo de produção agrícola capitalista é altamente controlador dos agricultores por meio das sementes transgênicas, uso intensivo de agrotóxico e combate ao conhecimento da agricultura “camponesa”.

⁶⁴² Bentham apud TRIGUEIRO, 2013, p. 243. “(...) aquele princípio que aprova ou desaprova qualquer ação, segundo a tendência que tem a aumentar ou a diminuir a felicidade da pessoa cujo interesse está em jogo, ou, o que é a mesma coisa em outros termos, segundo a tendência a promover ou a comprometer a referida felicidade”.

⁶⁴³ SINGER, 2006, p. 124.

⁶⁴⁴ SINGER, 2006, p. 125.

para redimir o consumidor e aliviar sua consciência. Segundo Slavoj Zizek há várias outras coisas que “redimem” o consumidor. Alguns modos de consumo podem supor fazer bem ao meio ambiente; podem ainda ajudar as crianças nos países pobres da África; ou ainda prometer a restauração do sentido de “comunidade”. Neste último, a publicidade atua como uma espécie de sacerdote. Em alimentos como *pizzas* para serem consumidos individualmente o *marketing* acentua pessoas convivendo e comendo com expressões de felicidade. Promete-se a sociabilidade, mas inalcançável na prática. Consumir torna-se, desta maneira, quase uma obrigação, de modo a atender essas necessidades envolvidas na venda dos produtos eticamente “conscientes”. Consumir alimentos orgânicos e optar eticamente por não consumir carne implica realmente em benefícios para a saúde ou para o meio ambiente? Aparentemente nada disso importa. O que interessa de fato é que os produtos vegetarianos ou o café socialmente justo do *Starbucks* fazem bem à consciência do consumidor, que sente estar contribuindo para o meio ambiente e com os animais. Nada mais enganoso, é na verdade cinismo.⁶⁴⁵

Nestas considerações Slavoj Zizek pode trazer uma contribuição importante. A sua ácida crítica aos costumes e comportamentos da cultura atuais dá indícios interessantes de nossa sociedade extremamente individualista. O *marketing* da indústria alimentar desempenha papel essencial nessa sociedade de consumo compulsivo. Todas as precrições, interditos, costumes, comportamentos, crenças religiosas derivadas da cultura alimentar dos grupos humanos (nas sociedades tradicionais) compõem um paradigma ético e moral de autocontrole. Desde o choro para a obtenção do leite materno até a introjeção de regras dos horários, da qualidade e quantidade, da ingestão dos alimentos formam um quadro de regras na infância. Já na vida adulta o paradigma alimentar dos grupos ajudam a moldar no indivíduo, por meio de um disciplinamento alimentar, um sistema de autocontrole. Na sociedade moderna, a lógica estrita de mercado/consumo promove insistentemente mecanismos de fetichização das mercadorias. “As técnicas de propaganda apenas sofisticam a noção comportamentalista de comportamentos induzidos por reforços, massacrantemente repetidos *ad nauseam*.”⁶⁴⁶ A cultura material do consumo eleva produtos alimentares, vestuário e bebidas a veículos de valores abstratos e introjeta comportamentos compulsivos como parte de uma indução deliberada de vícios alimentares.

⁶⁴⁵ ZIZEK, 2006, p. 181ss. Epílogo (Ideologia contemporânea).

⁶⁴⁶ CARNEIRO, 2005, p. 3s.

Os moldes do consumismo das sociedades atuais promovem mais do que uma distorção dos mecanismos de autocontrole alimentar dos grupos sociais tradicionais. De acordo com o filósofo Slavoj Žižek vivemos numa era em que se substitui a antiga noção da “medida certa” entre prazer e temperança por um hedonismo que conjuga paradoxalmente prazer e temperança. Contraditoriamente, destituem-se todos os interditos e regras simbólicas e religiosas que impediriam uma busca “apaixonada” por felicidade e prazer, ao mesmo tempo, em que se impõe um interdito no próprio objeto de satisfação do desejo.⁶⁴⁷ Isto significa que tudo é proibido desde que a própria substância, alvo do desejo humano, esteja destituída de seus efeitos nocivos. A busca pelo prazer é prerrogativa indispensável, contudo, nega-se qualquer assunção de compromisso com os riscos e contingências da satisfação do desejo em questão. É o caso do café descafeinado, da cerveja sem álcool e do chocolate com laxante. A estrutura do panorama dessa ideologia atual repousa na concepção de um alimento como o chocolate com laxante: produto que contém o objeto de sua própria inibição.⁶⁴⁸

Segundo esta concepção de Žižek é escandalizador o apego e a crença firme numa religião, como é o caso dos crentes fundamentalistas. Nesta sociedade hiper-egoísta a convivência com o outro se propõe a uma tolerância que destitui o outro de algumas de suas características, sobrepondo-as a aspectos culturais de bom apreço aos olhos do telespectador como as danças, o folclore, a música do diferente. A beleza do outro está no que lhe é exótico, como numa reformulação moderna do “bom selvagem”. A culinária exótica de tribos africanas ou de grupos camponeses asiáticos, por exemplo, é alvo de várias reportagens de aventureiros dispostos a experimentar o sabor exótico dessas populações “magníficas”. Enquanto isso, não se identifica o contexto e a absoluta falta de opção alimentar que levaram os grupos a consumirem tais alimentos “exóticos”. Isto revela, na concepção de Žižek, que há duas características principais na atitude tolerante-liberal em relação ao outro: uma a do respeito e da receptividade superficial; e uma segunda de temor obsessivo do molestar, isto é, da presença intrusiva do outro que interpele certa consciência moral e humanitária consequente, como que se parecesse absurdo no seguimento a Cristo considerar plausível dar tudo aos pobres. Conviver com outro, dessa forma, representa uma receptividade parcial, que fica ameaçada por qualquer pressão ética advinda do outro ou da sua cultura e situação de desespero. Tal pressão ética é “vivenciada como um falso front da violência do poder.”⁶⁴⁹

⁶⁴⁷ ŽIZEK, 2009, p. 33s.

⁶⁴⁸ ŽIZEK, Slavoj. A paixão na era da crença descafeinada. *Folha de São Paulo*, Mais!, 14 de março de 2004, p. 13.

⁶⁴⁹ ŽIZEK, 2004, p. 13.

A indagação mais propositiva diante de tais análises é como profanar estes hábitos alimentares “espetacularizados” pela lógica do consumo baseado numa busca por prazer individualista; onde a máxima regra é uma permissividade retraída. Nisso as leituras de Paulo podem contribuir. Embora pareça ser repetitivo falar de comunhão e comunidade diante de sociedades fragmentadas e marcadas pelo individualismo, a tradição cristã tem nessa premissa a sua força mais interpeladora. Com isso, se argumenta que o “consumo ético” não modifica essencialmente o capitalismo. Pelo contrário, ajudam a perpetuá-lo. Isto porque, segundo Zizek, a única maneira de realmente ajudar os miseráveis no mundo seria proporcionar-lhes a capacidade de criar sociedades em que a pobreza seja impossível.⁶⁵⁰

Assim sendo, o “altruísmo” capitalista impede isso. As armadilhas que somos submetidos na sociedade de consumo com a sacra norma capitalista – consuma e satisfaça seu desejo e sua necessidade. Slavoj Zizek, de uma maneira bastante peculiar e a partir do diálogo entre a psicanálise de Lacan com o materialismo histórico (marxismo), desenvolve o entendimento, a propósito da ideia de gastro-anomia, de que no capitalismo vigora uma lei sagrada, a saber, a de que é preciso consumir. O exemplo da “gastroa-anomia” de Fischler ajuda neste entendimento porque a relativização das prescrições alimentares produz-se dentro da lógica da satisfação do desejo e do prazer em quebrar as regras. Portanto, consumir para satisfazer-se simbolicamente e corporalmente é máxima regra do momento. Slavoj Zizek explica isso recorrendo a um clichê velado, mas muito insistente e poderoso na trama de valores e crenças atuais: *Tu podes!*⁶⁵¹

A sociedade pós-moderna e reflexiva, aparentemente hedonista e permissiva, esta paradoxalmente cada vez mais saturada de normas e regulações que, pretensamente, promovem nosso bem-estar (limitações sobre o fumar e o comer, disposições contra o assédio sexual...), de maneira que a referência a alguma identificação ética apaixonada, longe de se restritiva, funciona, pelo contrário, como um apelo libertador. Tu podes! Podes transgredir (não o Decálogo, mas sim) as rígidas regulações da convivência pacífica em uma sociedade liberal e tolerante; podes comer e beber o que quiseres, manter os costumes patriarcais proibidos pela correção política do liberalismo, inclusive odiar, lutar, matar e violar... Sem o pleno reconhecimento deste efeito pseudo-libertador do nacionalismo atual – de como o superego obscenamente permissivo complementa a textura explícita da lei sócio-simbólica – nos condenamos a não compreender sua verdadeira dinâmica.⁶⁵²

Desta maneira, uma consideração ética consequente iria reconhecer que atualmente o ser humano se encontra na impossibilidade de evitar o sacrifício de outras vidas para sua própria sobrevivência.

⁶⁵⁰ ZIZEK, 2009, p. 153s

⁶⁵¹ ZIZEK, 2006, p. 180.

⁶⁵² ZIZEK, 2002, p. 172s. tradução nossa.

Sendo a vida moderna e a pós-moderna o que são, estamos todos, até mesmo os mais inocentes dentre nós, implicados, direta ou indiretamente, pelos produtos que compramos, pela alimentação, pelos impostos e taxas que pagamos, pelos políticos – homens e mulheres – em que votamos e aos quais damos o poder de agir e de decidir em nosso nome. Certamente, compramos os produtos que nos parecem os mais inocentes. Sim, não comemos absolutamente, ou comemos o menos possível de carne ou de produtos de origem animal. Mas mesmo se fazemos tudo isso, colaboramos forçosamente com o sistema, cujos meios de acesso que conduzem à exploração intensiva dos animais, ou que vêm desta última, são múltiplos e, às vezes, desconhecidos. Até mesmo o vegetariano mais intransigente, com os impostos e taxas que paga, subvenciona, sem querer, a criação intensiva de aves, os currais de porcos industriais, a pesca marinha intensiva, etc., pois todas estas atividades são subvencionadas pelos poderes públicos com o dinheiro dos contribuintes.⁶⁵³

A partir da teologia materialista, elaborada em diálogo com Žizek, consideramos que a fé promovida pelo Espírito Santo é que sustenta uma ética do respeito à criação como a materialidade de Deus. Isto significa que há um princípio fundamental na ética do respeito à criação e o esforço em zelar por ela. Neste sentido, a ação do Espírito Santo é lembrar sempre da cruz e interpelar o/a cristão/ã a uma ética consequente com a criação. Por isso, inevitavelmente voltamos à cruz.⁶⁵⁴

Na cruz, portanto, a divindade se esvazia para dentro do mundo na forma do Espírito Santo, que é o elo ou vínculo da comunidade cristã. Žizek atribui uma importância considerável à noção do Espírito Santo como uma nova forma de vínculo social que escaparia da estrutura ideológica fundamentada no significante mestre, mas, para meus fins atuais, é mais importante focar a própria encarnação.⁶⁵⁵

A reflexão sobre uma ética do respeito e de responsabilização pela vida se torna uma exigência para se elaborar uma reflexão teológica e ética sobre a alimentação. O dilema do consumo de carne apresenta-se como um aporia. A resposta para tal impasse nunca pode ser definitiva. Como apresentado acima, a questão do consumo de carne foi uma razão das principais polêmicas entre os apóstolos Pedro e Paulo. Paulo defendia a ideia de que era preciso, o quanto possível, traduzir a mensagem de Jesus Cristo às comunidades gentias. Pedro, por sua vez, procurou manter-se próximo de uma compreensão teológica judaica. Isso pode ser verificado na controvérsia a respeito da circuncisão entre os gentios (At 15). Paulo identifica uma tendência “judaizante” de Pedro ao defender a necessidade da circuncisão (Gl

⁶⁵³ NAKOS, Jean. Albert Schweitzer e a ética para com os animais. *Pensata Animal - Revista de Direitos dos Animais*. Disponível em: <http://www.pensataanimal.net/index.php?option=com_content&view=article&id=308:albert-schweitzer-e-a-etica-para-com-os-animais-&catid=134:jean-nakos&Itemid=1>. Acesso em: 16 dez. 2015.

⁶⁵⁴ ŽIZEK, 2015, p. 63s

⁶⁵⁵ KOTSKO, 2015, p. 10.

2.14).⁶⁵⁶ Por isso, o apóstolo Paulo questiona as posturas de Pedro ao insistir na necessidade judaica de obediência às leis antigas, e, com isso, desconsiderando que o ser humano não é justificado pelas obras da lei, mas mediante a fé em Jesus Cristo (Gl 2.16). Paulo eleva a discussão a ponto de uma deflagração de confronto de discipulados ao afirmar que Pedro foi designado apóstolo da circuncisão, do mesmo modo que Cristo “operou eficazmente” em Paulo para ser apóstolo dos gentios.⁶⁵⁷

Cabe ainda incluir nesta reflexão a percepção de que a tradição culinária judaica compõe-se por um restrito consumo de carne. Sem pretender aprofundar nesta temática, Rafael Aguirre entende que na interpretação usual das normas alimentares veterotestamentárias o consumo de carne é uma concessão divina pós-dilúvio.⁶⁵⁸

No princípio o homem era vegetariano (Gn 1,29), e somente depois do dilúvio, como uma concessão, se é permitido comer carne (Gn 9,3). Na época do deserto, num primeiro momento, também era vegetariano (Ex 16,31), mas o povo se rebela por duas vezes contra Moisés, porque quer comer carne (Ex 16,3; Nm 11,4.13-18), e então Deus lhes proporciona milagrosamente codornizes, como uma concessão ante a rebeldia do povo (Nm 11,19-20.31-33). Se permite ao povo comer carne, mas com duas restrições: a carne de alguns animais e o sangue de todos eles.⁶⁵⁹

Feita esta breve consideração, o critério norteador do apóstolo Paulo diante do questionamento do consumo de carne (conjuntamente com a exigência de circuncisão) é a ideia da comunhão. O que promove a comunhão do corpo de Cristo deve ser levado em consideração. Isso em franca oposição ao consumo de carne pelas pessoas mais abastadas da comunidade de Corinto. Segundo Theissen há uma associação plausível desde o ponto de visto do hábito do consumo de carne com as diferenças sociais. O consumo de carne mais rotineiramente é privilégio de poucos. A alimentação da maioria da população era bastante frugal, composta basicamente por pão e vegetais. Consumo de carne era ocasionado devido à distribuição pública dos rituais cúlticos das religiões “pagãs”.⁶⁶⁰ Neste sentido, o caráter ético-teológico decisório para a definição de tais impasses tem uma intenção social: “a transformação das relações sociais na qual, de uma multiplicidade divergente, deve surgir uma unidade, uma comunhão de irmãos. Simultaneamente, as tensões sociais são situadas

⁶⁵⁶ Paulo se dirige a Pedro em Antioquia e questiona: “Se tu, sendo judeu, vives à maneira dos gentios e não dos judeus, por que forças os gentios a viverem como judeus (a judaizarem)?”. O termo em grego é *ioudaizein*, que significa genericamente seguir ou, também, adotar as práticas judaicas. Aparentemente, as exigências dos emissários de Jerusalém da parte de Pedro falavam da necessidade de uma observância maior dos preceitos da Torá por parte dos judeus no que dizia respeito ao convívio com os não judeus. THEISSEN, Gerd. *Sociologia da cristandade primitiva*. Estudos. São Leopoldo: Sinodal, 1987. p. 125s.

⁶⁵⁷ THEISSEN, 1987, p. 141s.

⁶⁵⁸ AGUIRRE, 1994, p. 48.

⁶⁵⁹ AGUIRRE, 1994, p. 48s.

⁶⁶⁰ THEISSEN, 1987, p. 146.

dentro do universo simbólico maior da Eucaristia: tornam-se parte de um ‘drama escatológico’”.⁶⁶¹

Com isso, a polêmica entorno do consumo da carne sacrificada (1Co 10.16-17) era central no contexto da comunidade de Corinto, pois era praticamente impossível não comer carne, já que a sociabilidade da cidade baseava-se, como é comum no mundo greco-romano, por banquetes e refeições comuns. Nestas sempre havia carne sacrificada. E também porque a carne era um alimento importante para os hábitos alimentares daquele contexto.⁶⁶²

O critério ético da comunhão, segundo Paulo, é complementado pelo abandono do interesse próprio em função do interesse do outro (10.24). Neste sentido, Paulo procura fugir de um entendimento moralista do tema que impediria a participação dos gentios, etnicamente diversos na comunidade de Corinto. Portanto, o interesse primordial dos/as cristãos/ãs é lidar com uma liberdade consciente e responsável em relação aos costumes. Não tem a ver necessariamente com a implicação de uma dieta vegetariana. Ao contrário, a proposta de Paulo é que o/a cristão não se apegue ao “discernimento de diferenças” e nem em contendas filosóficas (1 Co 11.16, Rm 14.1). Portanto,

Paulo dedica-se exatamente ao imperativo de não comprometer o procedimento de verdade na chicana das opiniões e das diferenças. Certamente, uma filosofia pode discutir opiniões; é precisamente o que, para Sócrates, a define. Mas o sujeito cristão não é um filósofo e a fé não é nem uma opinião, nem uma crítica das opiniões. A militância cristã deve ser uma travessia indiferente às diferenças mundanas e evitar qualquer casuística dos costumes.⁶⁶³

Com isso, a diversidade de crenças é reduzida sob a égide da universalidade do evento da cruz de Cristo, rememorados pelo efeito unitário do pão (do comer e do beber), a um corpo, a uma comunidade com Cristo. “A participação no único pão transforma a multiplicidade e a diversidade em unidade. A unidade é recebida como dádiva através da participação sacramental. A unidade não se impõe por uma decisão particular ou por uma coerção moralizante, gerada pela necessidade de delimitação de fronteiras religiosas”.⁶⁶⁴ A unidade da comunidade cristã nasce da comunhão da rememoração concreta da comensalidade que há na Eucaristia. Em suma, a comunhão no corpo e no sangue de Cristo é dom, é dádiva! E como dádiva delinea a coesão interna da comunidade de fé pelo amor ao

⁶⁶¹ SCHAPER, 2011, p. 269.

⁶⁶² GROTTANELLI, Cristiano. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 121-136.

⁶⁶³ BADIOU, 2009, p. 117.

⁶⁶⁴ SCHAPER, 2011, p. 269.

próximo, inclusive no auto impedimento segundo prescrições das quais discorda, assim como Paulo pede aos “fortes” da comunidade de Corinto.

Ao arrolar tais reflexões sobre uma ética cristã que considera a questão da alimentação, e no caso específico do consumo de carne, leva em consideração não tanto o que se come mas como se come. Neste sentido, o aspecto fundamental da refeição na tradição cristã constitui-se sob a perspectiva da solidariedade, da comunhão e do altruísmo. O comer sempre parte de uma preocupação que necessita externalizar o engajamento em relação ao o que o outro tem para se alimentar. A antecipação do Reino de Deus com a imagem do banquete que Jesus utiliza em continuidade com a tradição judaica destaca o princípio ético de ir ao encontro do outro e da satisfação física de suas necessidades. E esta ética que o teólogo luterano Albert Schweitzer chama de “ética do respeito pela vida”, como uma dedicação consistente à vida, à preservação da vida.⁶⁶⁵

Neste sentido, Albert Schweitzer, ao teologizar sobre uma ética da responsabilidade ou da reverência pela vida, considera a consciência humana, assim como Lutero, a maneira pela qual podemos discernir eticamente nossas ações. O discernimento ético pela responsabilidade e reverência pela vida repousa sob a ideia de que “a filosofia genuína deve partir do mais imediato e mais vasto dentre os fatos da consciência, e que reza: ‘Sou vida que deseja viver, em meio de vida que deseja viver’”.⁶⁶⁶ Com isso, a consciência humana não pode esquivar-se de uma ética do amor e do respeito por toda e qualquer vida. Torna-se necessário, portanto, que a filosofia, baseada na racionalidade moderna, abandone a antiga ética de limites estreitamente humanos e reconheça o valor de uma ética global, ampliada para além do humano. Entende-se assim que “a ética é a responsabilidade infinitamente ampliada, por tudo quanto vive”.⁶⁶⁷ Tanto que, em diversos momentos da narração de seus trabalhos médicos e pastorais na comunidade africana de Lambaréné, no Gabão, Schweitzer menciona a necessidade de cuidado e atenção especial aos animais feridos. Estes recebiam dedicação especial assim como os seres humanos.⁶⁶⁸

Nesta direção, Albert Schweitzer concebe uma ética do respeito e da reverência pela vida, profundamente vinculada às ações diaconais das igrejas protestantes como serviço ao próximo. Aqui se entende o próximo como o mais próximo, os seres humanos, e também o

⁶⁶⁵ SCHWEITZER, Albert. *Cultura e ética*. São Paulo: Melhoramentos, 1955. p. 254s.

⁶⁶⁶ SCHWEITZER, 1955, p. 255.

⁶⁶⁷ SCHWEITZER, 1955, p. 257.

⁶⁶⁸ SCHWEITZER, Albert. *Entre a água e a selva: narrativas e reflexões dum médico na selva da África Equatorial*. 3. ed. São Paulo: Melhoramentos, [19--].

próximo menos próximo, os animais, as plantas, os ecossistemas – a natureza de maneira geral. “Somente a vida que respeite a existência em comunhão fraterna pode oferecer uma adequada percepção e valorização da vida como um todo, na qual o respeito à natureza é o respeito à criação divina. A convivência somente é possível na fé, e esta é uma questão de criatividade”.⁶⁶⁹

Em continuação a esta reflexão, uma ética cristã precisa também considerar que a fé cristã sempre teve no centro de suas preocupações a alimentação. Assim, um dos importantes sacramentos da vida comunitária é uma “Santa Refeição”. Jesus, em seu ministério, preocupou-se sempre em alimentar e ter profunda comunhão de mesa com as pessoas: multiplicou alimentos, reuniu pessoas, sentou-se à mesa com todos e tornou uma refeição o meio de perdão e de salvação. Além disso, ensinou a orar pelo pão diário como dádiva cotidiana de um Deus que alimentou e alimenta seu povo. Daí a importância de redescobrir as relações positivas e também os compromissos que há entre a alimentação e a fé.⁶⁷⁰

A promoção da práxis libertadora, de defesa da vida por meio do princípio ético do amor ao próximo como o “próximo mais próximo”, o ser humano, e o próximo menos próximo, a natureza, necessita de uma articulação prática da comunidade de fé para o serviço de modo geral, e para o serviço da mesa e do compartilhar o alimento, não somente aos seres humanos, mas também à natureza. Para tanto, o desafio se estende à vivência da fé como o exercício de uma espiritualidade e de uma mística cristã de defesa da soberania da vida.⁶⁷¹ Acompanhando esta práxis transformadora, a vivência da fé e a reflexão acerca dela têm de dar cada vez mais conta das interconexões entre as problemáticas sociais e ambientais para com a Criação. E embora pareça em certos momentos sentimentalista, como o próprio Schweitzer sinaliza, a proposta de uma ética de reverência pela vida não parte de um utilitarismo ético, mas de um profundo sentimento (místico) em assegurar o cumprimento com a obrigação de “ajudar toda e qualquer forma de vida”. A sacralidade está na vida que deseja viver.⁶⁷²

O não alimentar-se de carne e de respeitar os animais parte do precípua ordenamento de zelar da criação, que inclui o cuidado com o outro e com a vida na natureza, de modo geral. E aqui nos parece bastante eloquente a leitura de que o consumo de carne depreende-se

⁶⁶⁹ TEIXEIRA, Helio Aparecido. *Diálogos sobre a relevância social da Associação Beneficente Floresta Imperial – ABEFI: a publicidade cívica da diaconia*. 2010. Dissertação (Mestrado em teologia) – Programa de Pós-Graduação em Teologia, Escola Superior de Teologia, São Leopoldo, 2010. p. 40.

⁶⁷⁰ OLIVEIRA, 2010, p. 9.

⁶⁷¹ SCHWEITZER, 1955, p. 256s.

⁶⁷² SCHWEITZER, 1955, p. 257.

de uma concessão de Deus aos seres humanos. Ela não deveria ser a regra, mas a exceção. Pode parecer uma saída pela tangente, contudo, nos parece plausível que desde o ponto de vista da comensalidade, da comunhão e do cuidado com a Criação o dever ético do/a cristão/ã diante do exacerbado consumo de carne é portar-se com uma indiferença/desprendimento interno para poder conciliar as implicações culturais, econômicas e religiosas. A ideia de que o consumo de carne é uma concessão possibilita o entendimento de que o princípio fundamental do discipulado, que se deriva numa ética da reverência pela vida, da comunhão e da comensalidade direciona a decisão prática do crente a partir de sua consciência, colocando como princípio irrevogável a universalidade de Cristo.⁶⁷³

5.3.3 *O discipulado do serviço da mesa – diaconia*

Sem muitas dificuldades percebe-se a centralidade do “partir do pão” nos relatos evangélicos, em Atos dos apóstolos e nas cartas paulinas. A prática ministerial de Jesus nos conduz para uma profunda atividade solidária representada pelo ato de comer com as pessoas. Isto é tão verdade que uma das acusações contra Jesus foi a de que era um comilão, glutão e que era contra jejuar. Jesus descumpriu a lei do sábado para apanhar espigas e alimentar os/as discípulos/as. É inegável a centralidade do repartir o pão e a noção de comensalidade no ministério de Jesus.

A comunidade cristã primitiva seguiu este entendimento. Mais do que entender, as primeiras comunidades fundam-se ao redor da mesa e do partir do pão. A celebração da ceia é bem mais do que hoje entendemos por reunião no culto litúrgico. A ceia é o momento em que a comunidade exerce um igualitarismo radical, onde todos/as indiscriminadamente comem juntos da mesma comida. É preciso, então, considerar que pão e vinho eram alimentos muito comuns na época de Jesus e das primeiras comunidades. Era a comida do povo.⁶⁷⁴ Semelhante ao que hoje é o arroz com feijão no Brasil, e mesmo o pão continua sendo a comida de mais fácil acesso para as pessoas mais pobres.

⁶⁷³ BADIOU, 2009, p. 120. “É que Paulo dispõe o novo discurso numa constante e sutil estratégia de deslocamento do discurso judaico. Já salientamos que tanto as propostas do Cristo não se acham em seus textos, quanto, neles, as referências ao Antigo Testamento são abundantes. O que Paulo se propõe não é evidentemente abolir a particularidade judaica, que ele sempre reconhece ser o princípio da historicidade do acontecimento, mas estimulá-la internamente a tudo do que ela é capaz no que diz respeito ao novo discurso e, portanto, ao novo sujeito. Para Paulo, o ser-judeu, em geral, e o Livro, em particular, podem e devem ser ressubjetivados”.

⁶⁷⁴ DUPONT, 1998, p. 203s.

Um elemento indispensável do movimento de Jesus que permanece nas igrejas atualmente é o serviço – a diaconia. De diversas maneiras, a comensalidade aberta de Jesus representa na prática a disposição do discipulado que há na comunidade de fé em colocar-se a serviço dos que tem fome. No surgimento das primeiras comunidades, Stegemann afirma que é nas casas e nas refeições comuns, organizadas pelos diáconos, que se dava o seguimento ao Cristo.

Na casa não havia templos, e também o templo de Jerusalém era, enquanto existiu, apenas o lugar de culto para crentes em Cristo judaicos. Nas casas de reunião dos crentes em Cristo havia refeições conjuntas (também a ceia do Senhor era um *deipnon*, e não uma refeição cultual), com “elementos cultuais” como anúncio da Palavra e interpretação da Escritura - portanto, doutrina, mas não culto. A veneração do *kyrios Iesus Christos* era uma confissão pública (*homologein*) da fé em Jesus Cristo (Rm 10.9), e não uma adoração de Cristo ou algo semelhante. O desenvolvimento cultual no cristianismo é um assunto posterior, que não é importante para o surgimento do cristianismo.⁶⁷⁵

No surgimento das comunidades cristãs, portanto, a formação de uma identidade, a coesão dos crentes em Cristo, ocorria através de reuniões domésticas com refeições, doutrina e oração. Nestas reuniões nas casas, a cozinha tinha lugar privilegiado. A reunião ocorria desde antes de todos chegarem na preparação dos alimentos. O serviço de preparar os alimentos, embora não apareçam com intensidade nos textos do NT, é fundamental para que a comunidade se reunisse. Não foi na cozinha que apareceram os conflitos das comunidades. Ao contrário, no espaço da cozinha, no preparar do pão, que os crentes podem crer concretamente que Cristo ressuscitou: “quando *se sentaram à mesa* para comer, ele pediu a bênção de Deus sobre o alimento, e depois, pegando num pequeno pão, partiu-o e distribuiu-o por eles. Foi então que, de repente, os olhos se lhes abriram e o reconheceram” (Lc 24.30s). Está implícito que Jesus entrou com os discípulos para dentro da casa e sentaram-se à mesa na cozinha. Entre a conversa e a preparação da comida apercebem da presença de Cristo.⁶⁷⁶

De acordo com Rodolfo Gaede, “as comunhões de mesa de Jesus fundamentam a diaconia cristã na medida em que orientam teologicamente o serviço junto à mesa”.⁶⁷⁷ O serviço de servir à mesa está circunscrito num ambiente desvalorizado nas sociedades patriarcais. Quiçá, por isso, a comensalidade dentro da perspectiva da Eucaristia foi gradativamente perdendo importância na tradição cristã, pois remete a um local negligenciado. Na cozinha também estão geralmente as mulheres. A inversão da lógica de

⁶⁷⁵ STEGEMANN, Ekkehard W.; STEGEMANN, Wolfgang. O nascimento do cristianismo: discussão crítica das propostas de Burton Mack e Gerd Theissen. *Estudos Teológicos*, v. 40, n. 3, p. 74-90, 2013. p. 77s.

⁶⁷⁶ ÁLVAREZ, 2012, p. 52s.

⁶⁷⁷ GAEDE NETO, 2014, p. 214.

valores e o acento de Jesus no serviço coloca as mulheres como protagonistas da missão de Cristo. Isto é muito evidente na perícopa de Lc 10.38-42 onde Lucas narra as irmãs Marta e Maria. Lucas relata a caminhada de Jesus em direção à cidade de Jerusalém. Ao mencionar esta caminhada e antes de chegar à hospedagem de Marta e Maria, Jesus fala da parábola do bom Samaritano, para em seguida ensinar a oração do Pai Nosso. A parada para descansar e comer está entre a ação e a Palavra. Na casa de Marta e Maria experiencia-se o encontro da ação com a palavra.⁶⁷⁸

A cozinha é o local apropriado para se experimentar, de forma às vezes conflitiva e ao mesmo tempo harmônica, o encontro do saber da palavra com o sabor da vida. Embora não passe despercebido que há certo conflito entre a atitude despreocupada de Marta em ouvir Jesus e se deixar servir por ele e a atitude voluntariosa de Maria em deixar tudo muito bem preparado para servir à Jesus, a *diakonia* coloca-se dentro do ambiente doméstico.⁶⁷⁹ Rodolfo Gaede indaga a respeito desta contraposição e conclui que há uma inversão dos valores vigentes na passagem, pois Jesus insiste com Maria para também ouvir e permitir ser servida por ele. Sendo assim, Deus sempre age primeiro. O Deus encarnado é o que serve e se preocupa com as necessidades mais básicas da humanidade. “Não são os comensais que lhe servem a mesa, mas ele serve a mesa aos comensais para que esses e essas possam ter entre si comunhão verdadeira e gratuita”.⁶⁸⁰

A comunhão torna-se, portanto, uma dádiva que coloca as pessoas na mesma posição, introduzindo o elemento da gratuidade. A gratuidade é a chave do discipulado diaconal. Numa sociedade marcada pela lógica econômica em que a comida é sempre nos alcançada pela mediação do dinheiro, do preço, a gratuidade reverbera subversão. Sabe-se que há preço para tudo. As diferenças e as exclusões sociais aparecem no que se pode comer e como se pode comer. Por isso, a persistência da fome e da má alimentação em meio ao desperdício de alimentos e também com a opulência do consumo, conjugados com os excessos de peso e transtornos alimentares apresentam a situação complexa dos tempos atuais. Neste sentido, a atualização da mensagem de Jesus se dá exatamente por meio do serviço. A dádiva que a comunhão da comida traz à esta realidade aponta para a gratuidade. O serviço da comunhão de mesa continua atualíssimo, pois sempre há e haverá pessoas necessitando de um prato de comida. Por outro lado, os laços comunitários, as solidariedades e as sociabilidades

⁶⁷⁸ GAEDE NETO, 2014, p. 186s.

⁶⁷⁹ AGUIRRE, 1994, p. 118s.

⁶⁸⁰ GAEDE NETO, 2014, p. 189.

comensais desempenham papel fundamental no acolhimento de todas as dificuldades existenciais.

A ação solidária da fé cristã “tem seu fundamento na diaconia de Deus” que chega a todas pessoas primeiramente. Sendo assim, “o serviço junto à mesa na perspectiva da comensalidade de Jesus refere-se tanto à satisfação das necessidades de pão (materialidade) quanto de comunhão (comunitariedade)”.⁶⁸¹ Jesus salienta que entorno à mesa o serviço é o dom e a fraternidade radical.

5.4 Considerações finais

A proposta neste capítulo foi a de “cozinhar” (elaborar) uma teologia profundamente vinculada com as experiências de comensalidade de Jesus. Neste sentido, intencionalmente evitou-se estender a reflexão acerca da Eucaristia sobre a história do cristianismo. Se o fizéssemos assim entraríamos num emaranhado de disputas teológicas que foram determinantes para a fragmentação do cristianismo. Desde o docetismo passando pelos reformadores é inegável que a compreensão da Ceia foi alvo de inúmeras controvérsias. Não que não se possa ou deva percorrer este árduo trabalho de entendimento e reflexão sobre o conceito teológico de Santa Ceia de acordo com as distintas correntes. O interesse preconizado pela teologia que intentamos elaborar preocupou-se estritamente, por uma questão de delimitação metodológica, em se concentrar na concepção de comensalidade do banquete messiânico presente nos relatos de Jesus, com atenção especial ao evangelho de Lucas. Não se pretendeu esgotar o estudo exegético sobre o tema.⁶⁸²

De modo amplo, a comensalidade fez parte do ministério de Cristo. O anúncio do Reino de Deus acontece em profunda consonância com o sentar-se à mesa e comer com as pessoas. O acolhimento às pessoas, especialmente as excluídas e marginalizadas, se dá através da satisfação da necessidade mais primeira do ser humano: comer. A tradição de que Jesus sentava-se à mesa com variadas pessoas, pecadores de vários tipos, e comia com eles é historicamente confiável. As refeições com “pecadores” estão entre os traços mais notórios da missão de Jesus. Diante disso, testifica-se que se diferenciou da maioria dos profetas da época justamente por romper com as normas de exclusividade no comer da tradição judaica. O fato

⁶⁸¹ GAEDE NETO, 2014, p. 214.

⁶⁸² Rafael Aguirre organiza os textos que relatam situações comensais de Jesus e elabora uma reflexão exegética com cada um individualmente (Cf. AGUIRRE, 1994, p. 59-134). Da mesma maneira, Rodolfo Gaede organiza uma leitura ampla sobre os textos que tem tanto como moldura e conteúdo a comensalidade: o comer com (*syn-esthien*). GAEDE NETO, 2014, p. 117-216.

de ter como com(pão)anheiros/as de mesa pecadores, publicanos e prostitutas, usufruindo de sua amizade, escandaliza. No final das contas, isto coloca em cheque a credibilidade de Jesus. Afinal nas relações de honra e de prestígio não é considerada uma atitude prodigiosa para um profeta se aproximar de determinadas pessoas com o respeito e a empatia que Jesus lhes dispensava. Certamente é um gesto subversivo e provocador, consciente de que implicaria uma reação contrária imediata. No entanto, Jesus não se intimida. A mesa aberta a todos e suas implicações são assumidas livremente. Outro ponto a destacar e que causa escândalo é que Jesus acolhe os pecadores sem deles exigir previamente o arrependimento e a purificação. Isso ocorre na tradição geral do judaísmo, do mesmo modo como havia feito João Batista. Jesus oferece sua comunhão e amizade como sinal de que Deus os acolhe em seu Reino. Ele universaliza a aliança de Deus por meio da comensalidade. Esta narrativa desemboca inexoravelmente no julgamento das autoridades da época.⁶⁸³

Em toda esta reflexão, na diaconia como o ministério que Cristo deixou para a Igreja como alcance do seu evangelho às pessoas, o repartir do pão, a comensalidade como comunhão de mesa, é a forma mais integradora de prática de fé evangélica.⁶⁸⁴ A tradição cristã da comunhão e da comensalidade como aspectos culturais da prática do encontro, da celebração da vida comunitária que reúne a necessidade biológica de alimentar-se com a simbologia do estar juntos, pressupõe a solidariedade e a cooperação de uns para com os outros. Solidariedade esta que rompe com as fragmentações e isolamentos dos hábitos alimentares atuais em direção a uma comunidade em comunhão; e a sociedades mais fraternas.

Neste sentido, compreende-se que a comunidade à qual se dirige esta interpretação amplifica a noção de oprimido e amplia as situações de opressão. Diante disso, o serviço que a teologia deve prestar é ressaltar um Cristo concreto, que se faz presente no cotidiano, ao redor da mesa. Além disso, o agir de Deus na história pela libertação tem como primazia a garantia do direito fundamental pela comida, a saber pelo maná que cai do céu, pela promessa da terra que mana leite e mel e, especialmente, de Jesus Cristo. Jesus como um pregador do Reino de Deus que interpõe a qualquer ensinamento o ato de comer junto como princípio irradiador de sua mensagem. Do mesmo modo, que ao redor da mesa que as primeiras comunidades se organizam numa profunda solidariedade para com os famintos e no rito da ceia, não somente como elemento ritualístico, mas como símbolo prático de que a morte de

⁶⁸³ ALVARÉZ, 2012, p. 125ss.

⁶⁸⁴ BOFF, Leonardo. *Comensalidade: refazer a humanidade*. Disponível em: <<http://www.cronopios.com.br/site/artigos.asp?id=3188>>. Acesso em: 10 jun. 2014.

Cristo e sua rememoração serve para congregar os crentes ao redor da mesa em uma solidariedade comensal.

CONCLUSÃO – SOBREMESA

O banquete servido ao longo do último capítulo apresentou uma proposta teológica própria, por meio do diálogo dos elementos produzidos pela reflexão entre a teologia latino-americana, a socioantropologia da alimentação e correntes filosóficas e teológicas materialistas contemporâneas. A experimentação desta teologia materialista, a qual denominamos “teologia boa para comer”, parte dos dilemas contemporâneos a respeito da alimentação e do cotidiano. Desta maneira, como se percebeu com a análise socioantropológica alimentação por meio de pesquisas sobre hábitos alimentares, além da padronização do gosto, um elemento essencial da alimentação pode ser verificado na literatura antropológica e corroborada pelo estudo de campo, que é a comensalidade. Desta maneira, a teologia que é *boa pra comer* ressignifica conceitos teológicos como a encarnação em favor de uma atualização da mensagem do Reino. Considerada esta formulação, a conclusão deste trabalho propõe como desfecho ao leitor e à leitora, permanecendo com as analogias comestíveis, a degustação de uma sobremesa. Aparentemente pretenciosa, um tanto alambicada para usar uma expressão da cultura popular, a conclusão e a sobremesa similarmente finalizam a degustação de uma refeição ou de um texto. É o sabor da sobremesa que permanecerá no paladar após a refeição.

Sendo assim, a tese, melhor, o sabor, que “suleou”⁶⁸⁵ esta reflexão teológica partiu da suspeita de que os hábitos alimentares e os gostos são colonizados. A forma como comemos, o que comemos e com quem comemos poder ser manipulada por interesses opressores desde um ponto de vista político e econômico. Com isso, o pressuposto que iniciou a presente pesquisa pretendeu elaborar uma análise dialógica com a antropologia seguindo as balizas metodológicas da Teologia da Libertação. No percurso deste debate foi necessário aprofundar a reflexão a respeito da metodologia de pesquisa em alimentação. Daí que se chegou até a noção de socioantropologia da alimentação, especialmente, com o sociólogo francês Jean Pierre-Poulain. Ao discutir esta metodologia de pesquisa a consideramos como interlocutora da teologia para compreensão da realidade. Neste sentido, a apresentação de uma pesquisa

⁶⁸⁵ Paulo Freire usa este termo, embora ainda não existisse em dicionários, na *Pedagogia da Esperança* para mostrar ao leitor a conotação ideológica de nortear. “O sentido de sular, de acordo com Freire (1991), sugere construir paradigmas endógenos enraizados em nossas realidades, invertendo a lógica que foi historicamente determinando o destino de nossos povos de fora para dentro”. STRECK, Danilo Romeu; ADAMS, Telmo. Pesquisa em educação: os movimentos sociais e a reconstrução epistemológica num contexto de colonialidade. *Educação e Pesquisa*, São Paulo, v. 38, n. 1, p. 243-258, jan./mar. 2012. p. 248. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ep/v38n1/ep337.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2016.

empírica e a proposição de análises sobre estudos da alimentação pretenderam levar a reflexão teológica a dialogar com as análises da socioantropologia. Portanto, a metodologia de estruturação da presente tese estabeleceu como orientação o diálogo não apenas no nível de reflexão teórica, mas também da elaboração textual.

A noção de *sustentabilidade* fez-se intrínseca à própria elaboração da tese, pois conceito ao qual procuramos guiar a reflexão não se limita à ideia ecológica de sustentabilidade. A sustentabilidade aqui definida orienta-se segundo uma visão ampla de sustentação, também epistemológica do conhecimento, de novas modalidades de racionalidade. Com a finalidade de deixar sistematizado o conceito nos apropriamos da noção de sustentabilidade de Enrique Leff:

Trata-se de uma construção social que haverá de se definir em um conjunto de práticas e ações pensadas, onde o pensamento haverá de conduzir a ação através da forma como as ideias, os conceitos e os imaginários sejam apropriados, no duplo sentido da palavra: apropriados para uma reconstrução dos vínculos entre cultura e natureza, entre economia e ecologia; e apropriados, quero dizer, incorporados nos marcos teóricos, os imaginários sociais e as estratégias políticas dos atores sociais da sustentabilidade.⁶⁸⁶

Sustentabilidade na forma como aqui é concebida vai além do economicismo da ideia de um desenvolvimento sustentável. “Suleia-se” no sentido de não somente tratar de conservar a biodiversidade, mas de estabelecer novos caminhos para ressignificar e fortalecer os sentidos da vida humana. E, deste modo, a gerar condições de sustentabilidade desde os mesmos sentidos da vida e da preservação da vida diversa e múltipla.⁶⁸⁷ Sendo assim, orientou-se sob o prisma da ideia uma sustentabilidade que transcende a questão ambiental e adentra para o mundo cotidiano urbano dos hábitos alimentares.

Tendo em mente esta concepção, a releitura e ressignificação da comensalidade de Jesus para dentro da vida comunitária incorreria não apenas na aproximação da Eucaristia com as refeições e sociabilidades diárias, mas também na reformulação, por exemplo, da interjeição litúrgica após a leitura do evangelho na liturgia da palavra quando se diz: “palavra de salvação” para a ceia litúrgica como também para as ceias comunitárias com uma nova interjeição: “comida de salvação”. Apesar de ser uma conclusão excêntrica, no entanto, se levarmos em consideração a teologia que emana da comensalidade de Jesus e de sua mensagem encarnada de simbologia alimentar, a ideia de que Jesus Cristo nos oferece mais do

⁶⁸⁶ LEFF, Enrique. *Ecologia, capital e cultura: a territorialização da racionalidade ambiental*. Petrópolis: Vozes, 2009. p. 357.

⁶⁸⁷ LEFF, 2009, p. 365s.

que uma palavra de salvação, senão um entendimento que a comida que sustenta fisicamente oferta igualmente a mensagem de salvação. Como comer, o que comer, com quem comer, como preparar a comida, como se produziu os ingredientes das refeições são indagações antropológicas que sustentam a concepção de uma práxis engajada da fé na realidade existencial das pessoas. Certamente não apenas individualmente. Mais concretamente, na transformação dos sistemas produtivos e de distribuição de comida. Esta foi a principal mensagem de Jesus e das comunidades primitivas: a particularidade da comunhão como elemento universal da fé cristã. A comunhão de mesa é uma particularidade da comunidade cristã que “rompe com a hierarquia da ordem social”, como no evangelho de Mateus Jesus diz: “não penseis que vim trazer paz à Terra; não vim trazer paz, mas espada” (Mt 10.34). “O cristianismo considera que o ato mais elevado é precisamente aquele que a sabedoria pagã condena como fonte do mal: o gesto da *separação*, de traçar uma linha divisória precisa, de aferrar-se a um elemento particular que perturba o equilíbrio do todo”.⁶⁸⁸

A comunhão de mesa e a solidariedade comensal rompem, atualmente, com a lógica individualista e hedonista das sociedades de consumo em massa. A ideia da particularidade aproxima-se com as considerações de Juan L. Segundo, segundo a qual a fé cristã é precisamente minoritária. Ainda que pretenda ser apreendida e se converter em posturas massivas, precisa manter o elemento da transgressão e da crítica minoritária, sob a pena de tornar dócil aos sistemas hegemônicos. Isto é, há a necessidade paradoxal de uma reserva de comportamento minoritário conjugado com a universalidade da mensagem cristã. Sendo assim, a transformação social, política e religiosa da realidade do oprimido na perspectiva desta releitura da Teologia da Libertação amplia significativamente a práxis da fé cristã, acompanhando as suas clivagens mais recentes. Nos parece bastante salutar, por exemplo, que entre as principais instituições que surgiram dos movimentos da Teologia da Libertação no Brasil, no âmbito da Igreja Católica, foi a Comissão da Pastoral da Terra que seguidamente lança relatórios a respeito da violência no campo, contestando o projeto exploratório do agronegócio.⁶⁸⁹ Nos últimos 10 anos os dados produzidos pela CPT apontaram para inúmeros conflitos no campo em decorrência da disputa fundiária, da questão da água, de contestação a modelos de desenvolvimento exploratórios social e ecologicamente. Por exemplo: os conflitos no campo no Brasil permanecem numa média de 1.881 em 2005 para 1.217 em 2015. Os números de pessoas assassinadas em conflitos agrários permanecem praticamente os mesmos nos últimos anos, de 38 em 2005 para 50 em 2015. Outros dados fundamentais que a CPT

⁶⁸⁸ ZIZEK, 2009, p. 158.

⁶⁸⁹ CANUTO, Antônio et al (coord.). *Conflitos no Campo – Brasil 2015*. Goiânia: CPT Nacional, 2015.

produz são o trabalho em regime de escravidão. No ano de 2014, o número de pessoas que foram libertadas da situação análoga à escravidão corresponde a 1.752; dados nitidamente inferiores à média do período antecedente 2011- 2013 (2.495), mas ainda assim demonstram o persistente regime opressor de trabalho no campo.⁶⁹⁰ Não apenas pelos dados que produz, mas também pela capilaridade que campanhas de preservação de conhecimentos locais, de preservação de sementes crioulas, na luta pela demarcação de terras indígenas, na luta dos movimentos sociais por terra e moradia, na promoção e divulgação de sistemas agrícolas sustentáveis como é o caso da agroecologia; além de muitas outras iniciativas, estes movimentos sob a representação da CPT e de outras identidades católicas demonstram o lastro prático da Teologia da Libertação na luta do povo pobre.

No âmbito protestante, especificamente luterano, o já mencionado CAPA (Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia) há mais 40 anos desenvolve iniciativas e projetos de promoção de uma agricultura familiar de base agroecológica. Inicialmente com a nomenclatura de Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor – CAPA, foi uma proposta construída dentro da Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil – IECLB, que surge de uma junção de esforços relacionados com a preocupação com a produção de alimentos sem veneno e envolvimento de movimento agricultores.⁶⁹¹ A entidade brota do serviço social da IECLB junto aos seus agricultores, promovendo qualificação técnica e organização cooperativada. Concomitantemente, subjacente à teologia ecumênica e de respeito à diversidade religiosa este movimento da IECLB promove uma iniciativa diaconal que ganhou um lastro para além de suas fronteiras denominacionais. Iniciativas estas das mais bem sucedidas da IECLB, que demarca uma atuação diaconal voltada para a questão da terra e do consumo sustentável.

Os movimentos de base originado a partir da Teologia da libertação confluíram uma articulação entre a análise da realidade social do campo com os problemas sociológicos urbanos, dentre os quais a fome. O combate à fome estrutura-se por influências dos movimentos de base da Teologia da Libertação, dando chão ao principal mote discursivo e de políticas públicas do Estado brasileiro deste século 21. Portanto, os múltiplos movimentos da Teologia da Libertação desaguaram, de alguma maneira, na alimentação e as questões relacionadas à produção e consumo de alimentos. A atuação, inicialmente minoritária da

⁶⁹⁰ CANUTO, 2014, p. 108ss.

⁶⁹¹ MARSCHNER, Walter Roberto; VANDERLINDE, Tarcísio. As práticas dos movimentos sociais no uso e nas relações com a terra e o meio ambiente—o caso do CAPA e da ASSESOAR. *CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária*, v. 10, n. 21, p. 59-88, ago. 2016. Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/campoterritorio/article/view/28853/18109>>. Acesso em: 12 jan. 2016.

Teologia da Libertação, converteu-se em compreensão massiva a despeito da luta por direitos humanos, pela luta pela terra, por direito à moradia, e não menos importante, na luta por alimentação segura e saudável, sustentável do ponto de vista social e ecológica. Corrobora isso as políticas públicas de inclusão social no Brasil e na América Latina.

Sendo assim, a elaboração desta pesquisa colocou-se dentro desta trajetória e procurou aprofundar o diálogo com a antropologia. Para tanto, Juan L. Segundo subsidiou, do ponto de vista de método teológico, o percurso transcorrido na elaboração de uma “teologia boa pra comer”, que preconiza a análise da realidade com instrumentos socioantropológicos. A “teologia boa pra comer” não pretende ser mais uma teologia genitiva derivada da Teologia da Libertação. Antes, procurou aglutinar as temáticas do campo com as questões de consumo do mundo da cidade, que, em última análise, são indissociáveis. Com isso, a premissa inicial da colonização do/pelo gosto subsidia a tese teológica da libertação dos mecanismos massivos e opressivos da produção e do consumo por meio do serviço; do amor cristão renovado diariamente pela exigência de se alimentar.

Dentro do método do círculo hermenêutico, o retorno à práxis da fé na perspectiva da comensalidade direciona as ações da comunidade de fé para fora de si na ampliação de ações diaconais de solidariedade alimentar e de produção e comercialização de alimentos justa e sustentável. Ao mesmo tempo, dirige-se para dentro da comunidade e para a vida cotidiana, pois o alvo da transformação também é encontrar caminhos para transformação de modos de consumo que não deixam de ser opressores na medida em que impõe determinados comportamentos alimentares e estéticos sobre a corporeidade. Por isso, uma teologia materialista que fala do evento Jesus como encarnação desde um ponto de vista da corporificação de Deus; da sua entrada definitiva na história humana.

Conclui-se, portanto, que a teologia “boa pra comer” encarna-se no cotidiano contemporâneo e procura enfrentar dialogicamente os dilemas próprios de nossos tempos. As ambiguidades e dilemas sobre a alimentação são analisados desde uma perspectiva libertadora. Resignificar a mensagem do *Cristo que come* implica num modelo bem como em uma metodologia teológica enraizada nas vicissitudes amplas, seja na persistente fome que ainda assola perto de 1 bilhão de pessoas no mundo, seja em outros quase 2 bilhões que se alimentam mal. Em nível local, esta contradição se apresenta de forma concreta nos inúmeros problemas de saúde relacionados com a alimentação, conjugados em sistemas produtivos desiguais e excludentes, chegando a modos de consumo massificados. Toda esta estrutura opressiva, massificadora, somente pode ser combatida, desde uma perspectiva cristã, com

atuação perspicaz da comunhão e da comensalidade. Sendo assim, a “teologia boa pra comer” pretende evidenciar, antes de mais nada, a fome, saciar os que tem fome, mas também explicitar concretamente onde se pode verdadeiramente saciar a fome: na solidariedade e comunhão com o próximo. Isso porque a fome sempre expressa mais que a necessidade física, mas de comunhão, onde de fato se exercita a espiritualidade e discipulados cristãos.

Por isso, encerrar a presente reflexão implica ser tanto quanto possível apazível. Nas palavras do teólogo e poeta Rubem Alves exala-se sentidos e sabores mais precisos e apetedores de uma teologia encarnada:

*Que nós tenhamos fome de Deus é compreensível.
Mas que Deus tenha fome de nós e que o seu corpo se esvazie e morra se o seio não for oferecido ao nenêzinho, é idéia insólita que nos faz tremer. Somos comida para o corpo de Deus...*

*Humanidade/madona/mãe,
de cujo ventre nasce,
em cujo colo se deita
o Deus-Criança, com fome...*

“Bem-aventurados os que têm fome...”

Como se eles, Deus faminto, homens e mulheres famintas, tivessem fincada no fundo dos seus corpos a dor-mistério da encarnação. Eles sabem que a vida é um milagre, renovado a cada dia, no pão de cada dia, maná que não pode ser guardado, que só pode ser esperado e recolhido e que, se colhido demais, deve ser repartido/partilhado, pois se assim não se fizer, o excesso, como peixe velho, apodrece e atrai as moscas azuis...

A ilusão da riqueza e da fartura: acumular o pão para que a vida deixe de ser “advento” e passe a ser posse, garantia. Como aquele rico louco que encheu os seus celeiros de comida. Pensou que assim estavam exorcizados os fantasmas da morte: ele se bastava. É sempre assim: os ídolos crescem em meio à abundância.

Natal, transformado em celebração de abundância e de prosperidade, os ventres proeminentes, a gordura que escorre pelo canto da boca cheia, o vômito, protesto do corpo, a humilhação dos pobres, que têm fome, que vão buscar as sobras, os restos...

Difícil imaginar José e Maria tomando digestivos, por haver comido demais, na véspera de Natal...

Restaurar a celebração da fome.

Fraternidade com os que têm fome.

Seus corpos são o pão de Jesus Cristo.

Cristo sofre a sua fome.

Que a mesa seja simples e modesta.

Liturgia da fome.

Na companhia dos que têm fome. Bem-aventurados os famintos. Eles sabem que a vida é uma dádiva. Eles oram pelo Reino. Eles serão fartos...⁶⁹²

⁶⁹² ALVES, Rubem. *Fome de Deus – Fome de Homem*. Disponível em: <http://lojarubemalves.com.br/novosite/?page_id=583>. Acesso em: 22 mar. 2016.

REFERÊNCIAS

AGAMBEN, Giorgio. *Profanações*. São Paulo: Boitempo, 2007.

AGOSTINHO, Santo. *O livre-arbítrio*. São Paulo: Paulus, 1995.

AGUIRRE, Rafael. El proceso de surgimiento del cristianismo. In: AGUIRRE, Rafael. *Así empezó el cristianismo*. Estella: Verbo Divino, 2011.

_____. *La mesa compartida*. Estudios del Nuevo Testamento desde las ciencias sociales. Santander: Sal Terrae, 1994.

ALENCAR, José de. *O guarani*. 20. ed., São Paulo: Ática, 1996.

ÁLVAREZ, Eliseo Pérez (org). *Ser y Comer: migajas en torna a la identidad*. Ciudad del México: Casa unida de Publicaciones, 2012.

ALVES, Rubem. *A arte de produzir fome*. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/sinapse/ult1063u146.shtml>>. Acesso em: 20 abr. 2015.

_____. *A festa de Babette*. Texto disponível em: <http://www.vegetarianismo.com.br/sitio/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=1248>. Acesso em: 20 abr. 2015.

_____. *A pipoca*. <http://www.releituras.com/rubemalves_pipoca.asp>. Acesso em: 20 abr. 2015.

_____. *Da esperança*. Campinas: Papyrus, 1987.

_____. *Fome de Deus – Fome de Homem*. Disponível em: <http://lojarubemalves.com.br/novosite/?page_id=583>. Acesso em: 22 mar. 2016.

AMARAL, Sharyse. Entre Tupis e Botocudos: o indianismo no Segundo Reinado. In: NASCIMENTO, Jairo Carvalho do; BLUME, Luiz Henrique dos Santos (Orgs.). *Anais do II Encontro Estadual de História (ANPUH-BA): dilemas e perspectivas na construção do conhecimento histórico*. Feira de Santana: Universidade Estadual de Feira de Santana, 2004. Disponível em: <http://www.uesb.br/anpuhba/artigos/anpuh_II/sharyse_amaral.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2015.

AMON Denise, MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e cultura*, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan.-jun., 2008. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/renata-menasche/amon-denise-menasche-renata-comida-como-narrativa-da-memoria-social-sociedade-e-cultura-goiania-v-11-n-1-p-13-21-2008>>. Acesso em: 13 dez. 2015.

ANDRADE, Ana Luiza. “Açúcar: poeira, pólvora e poesia”. *Estudo de Literatura Brasileira Contemporânea*, Brasília, n. 21, p. 9-3, jan./jun. 2003.

ANDRADE, Oswald de. *Do pau-brasil à antropofagia e às utopias*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

AQUINO, Adriana Maria. Agricultura orgânica em áreas urbanas e periurbanas com base na agroecologia. *Ambiente & sociedade*, v. 10, n. 1, p. 137-150, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/asoc/v10n1/v10n1a09>>. Acesso em: 22 fev. 2016.

ARBIOL, Carlos Gil. La primera generación fuera de Palestina. In: In: AGUIRRE, Rafael. *Así empezó el cristianismo*. Estella: Verbo Divino, 2011.

AREND, Sílvia Maria Fávero; REIS, Antero Maximiliano Dias. Juventude e restaurantes fast food: a dura face do trabalho flexível. *Revista katálysis*, v. 12, n. 2, p. 142-151, 2009. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/katalysis/article/viewArticle/11875>>. Acesso em: 12 jan. 2016.

ASSMANN, Selvino José. Estoicismo e helenização do cristianismo. *Revista de Ciências Humanas*, v. 11, n. 15, p. 24-38, 1994.

BADIOU, Alain. *São Paulo: A fundação do universalismo*. São Paulo: Boitempo editorial, 2009.

BAKHTIN, Mikhail. *Estética da Criação Verbal*. São Paulo: Martins Fontes, 2003

BARBOSA, Lúvia. As Tendências da Alimentação. In: MADI, Luis Prado et al. *Brasil food trends 2020*. São Paulo. Ed: Fiesp-Ital, 2010. p. 39-48.

_____. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007.

BELASCO, Warren. *O que iremos comer amanhã? uma história do futuro da alimentação*. São Paulo: Senac, 2009

BENEVIDES, Maria Victoria. Direitos Humanos: Desafios para o século XXI. In: SILVEIRA, Rosa Maria Godoy. *Educação em direitos humanos: fundamentos teórico-metodológicos*. João Pessoa: Editora Universitária, 2007. p. 335-350.

BÍBLIA. Bíblia de estudo Almeida. Barueri: Sociedade Bíblica do Brasil, 2013.

BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. In: Campinas: *Revista Cadernos de Debate - UNICAMP*, Vol. VI, 1998. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf>, acesso em: 13 abr. 2009.

BOFF, Clodovis. Espistemología y metodología de la teología de la liberación. In. ELLACURÍA, Ignacio; SOBRINO, Jon (orgs.). *Mysterium liberationis*. Madrid: Trotta, 1990. p. 79-114.

_____. *Teologia e prática: teologia do político e suas mediações*. Petrópolis: Vozes, 1993

_____. *Teoria do método teológico*. Petrópolis: Vozes, 1998

BOFF, Leonardo. *Comensalidade: refazer a humanidade*. Disponível em: <<http://www.cronopios.com.br/site/artigos.asp?id=3188>>. Acesso em: 10 jun. 2014.

_____. *Dignitas Terrae – Ecologia: Grito da Terra, Gritos dos Pobres*. São Paulo: Editora Ática, 1995.

_____. *Quarenta anos da Teologia da Libertação*. 2011. Disponível em: <<https://leonardoboff.wordpress.com/2011/08/09/quarenta-anos-da-teologia-da-libertacao/>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

BONHOEFFER, Dietrich. *Discipulado*. São Leopoldo: Editora Sinodal, 2008.

_____. *Ética*. 7ª. Ed. São Leopoldo: Sinodal, 2005.

BOSI, Alfredo. Entrevista. *Revista Cultura e Extensão*, v. 1, p. 1-9, 2007. Disponível em: <<http://www.usp.br/prc/revista/entrevista.html>>. Acesso em: 02 fev. 2015.

BOURDIEU, Pierre. *A Distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

_____. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

CALAVIA SAEZ, Oscar. A variação mítica como reflexão. *Revista Antropologia*, São Paulo, v. 45, n. 1, p. 7-36, 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77012002000100001&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 25 abr. 2015.

CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Fiocruz, 2005. p. 9-19.

CANUTO, Antônio et al (coord.). *Conflitos no Campo – Brasil 2015*. Goiânia: CPT Nacional, 2015.

CARNEIRO, Fernando Ferreira *et al* (ed.). *Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde*. Rio de Janeiro: Abrasco, 2015.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 71-80, 2005. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4640/3800>>. Acesso em: 18 mai. 2015.

_____. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, José Mauricio de. Ortega e Gasset e a vida autêntica. *HASER, Revista Internacional de Filosofia Aplicada*, n. 5, p. 107-125, 2014.

CASTRO Josué de. Subdesenvolvimento: causa primeira da poluição. *Correio da UNESCO*, Organização das Nações Unidas (ONU), ano I, n. 3, mar. 1973.

_____. *Geopolítica da fome: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população do mundo*.

_____. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 11. ed. Rio de Janeiro: Gryphus, 1992.

COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. *Cad. Saúde Pública*, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.org/pdf/csp/v23n12/21.pdf>>. Acesso em: 12 jan. 2016.

CONTRERAS, Jesus et al (Org.). *Alimentación y cultura*. Necesidades, gustos y costumbres. Edicions Universitat Barcelona, 1995.

_____. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista chilena de Antropología*, Univesidad de Chile, n. 11, p. 95-111, 1992.

_____. Alimentación y religión. *Humanitas Humanidades Médicas*, n. 16, p. 1-22, 2007.

CORBIER, Mireille. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 217-237.

CROSSAN, John Dominic. *O Jesus Histórico: a vida de um camponês judeu do Mediterrâneo*. Rio de Janeiro: Imago, 1994.

DA SILVA, Nil Castro. Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre: Raça, identidade e modernidade. *Latin American Research Review*, v. 49, n. 3, p. 3-22, 2014. p

DABAT, Christine Rufino. *Moradores de Engenho*. Estudo sobre as relações de trabalho e condições de vida dos trabalhadores rurais na zona canavieira de Pernambuco, segundo a literatura, a academia e os próprios atores sociais. Recife: Universitária, 2007.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel e CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, AM. e GARCIA, RWD (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 57-68.

DEIFELT, Wanda. Corporeidade como Ponto de Encontro entre a Teologia Feminista e o Ecofeminismo. *Caminhos*, v. 11, n. 2, p. 109-122, 2013. Disponível em: <<http://anais.pucgoias.edu.br/index.php/caminhos/article/view/2789/1703>>. Acesso em: 23 fev. 2016.

_____. O corpo em dor—uma análise feminista da arte pictórica de Frida Kahlo. In: STRÖHER, Marga Janete et al (org.). *À flor da pele: ensaios sobre gênero e corporeidade*. São Leopoldo: Sinodal, CEBI, 2004. p. 15-36.

DORNAS, Danilo Santos. A crise na política europeia na primeira metade do século XX e a proposta de solução de Jose Ortega Y Gasset. *Metacrítica - Revista de Filosofia da Unidade de Investigação em Ciência, Tecnologia e Sociedade Universidade Lusófona*, n. 6, p. 1-29, 2012.

DOUGLAS, Mary. Modelo corpo/casa do mundo: o microcosmo como representação coletiva. *Revista FAMECOS*, Porto Alegre, n. 25, p. 138-152, dez. 2004.

_____. *Pureza e perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu*. Lisboa: Edições 70, 1991.

DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 199-216.

DURKHEIM, Emile. *As regras do método sociológico*. São Paulo: Martins fontes, 2007.

ELIADE, Mircea. *Tratado de História das religiões*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. V. 1.

FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *Perspectivas alimentarias – Análisis del mercado mundial 2014*. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i4137s.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2015.

FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. FAO STAT - Dirección de Estadística. Disponível em: <<http://faostat3.fao.org/home/S>>. Acesso em: 23 mai. 2015.

FERNANDES, António Teixeira. Ritualização da comensalidade. *Sociologia*, Revista da Faculdade de Letras do Porto, v. 7, p. 6-30, 1997. Disponível em: <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1412.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2015.

FERNANDES, R. César. Qual a medida da “ferramenta marxista”. *Ferramenta marxista: Comunicações do ISEER*, ano 6 , n. 25, p. 4-9, maio 1987.

FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-862.

_____. *El (h)omnívoro*. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 640-666.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. 17ª. ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. 5ª. Ed. São Paulo: Global, 2007.

_____. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 48ª. ed. São Paulo: Global, 2003.

FURTADO, Celso. *Formação econômica do Brasil*. 32ª ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2003.

GAEDE NETO, Rodolfo. *A diaconia de Jesus: contribuição para a fundamentação teológica da diaconia na América Latina*. São Leopoldo: Sinodal, CEBI, São Paulo: Paulus, 2001.

_____. *Diaconia em contexto de diversidade religiosa e cultural: um estudo a partir de comunidades Afro-brasileiras e das comunhões de mesa de Jesus*. São Leopoldo: Sinodal, 2014.

GARCIA, Paulo Roberto. “Isto é o meu corpo”. Rituais de alimentação e interação social no cristianismo primitivo. In: *Revista Caminhando*, São Paulo: UMESP, v. 12, n. 20, p. 19 - 28, jul - dez 2007.

GASSET, José Ortega y. *A rebelião das massas*. Livro Ibero-Americano, 1962. Versão ebook. Disponível em: <<http://www.ebooksbrasil.org/adobeebook/ortega.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

GIL, Antônio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 2. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1989.

GOLDINGAY, John. Marx and the Bible: The Hermeneutics of Liberation Theology. *Horizons in Biblical Interpretation*, v. 4, p. 133-161, 1982.

GOMES JUNIOR, Newton Narciso. “65% a 75% do volume global de alimentos que nós consumimos têm origem na agricultura familiar”. [28 mai. 2014]. São Leopoldo: *IHU online*. Disponível em: <<http://www.ihu.unisinos.br/entrevistas/531755-dizer-que-vivemos-com-seguranca-alimentar-e-uma-bobagem-entrevista-especial-com-newton-narciso-gomes-junior>>. Acesso em: 01 mai. 2015.

GROTTANELLI, Cristiano. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 121-136.

GUTIÉRREZ, Gustavo. *Teologia da libertação: perspectivas*. Petrópolis: Vozes, 1975.

_____. *A verdade vos libertará: confrontos*. São Paulo: Loyola, 2000.

_____. Situación y tareas de la teología de la liberación. *Revista Latinoamericana de Teologia*, v. 50, p. 102-116, 2000.

IBGE. *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009*. Despesas, Rendimentos e Condições de Vida. Brasília: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, 2009.

JIMÉNEZ, Luz Marina Vélez. Del saber y el sabor. Un ejercicio antropofilosófico sobre la gastronomía. *Escritos*, v. 21, n. 46, p. 171-200, jan.-fev. 2013. Disponível em: <<http://www.scielo.org.co/pdf/esupb/v21n46/v21n46a07.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2016.

KERBER, Guillermo. *O Ecológico e a Teologia Latino-Americana: articulação e desafios*. Porto Alegre: Sulina, 2006.

KÖRTNER, Ulrich H. J. Dogmática como exegese consequente? Sobre a relevância da exegese para a Teologia Sistemática em conexão com Rudolf Bultmann. *Estudos Teológicos*, v. 49, n. 1, p. 58-78, 2012.

KOTSKO, Adam. A revelação da “morte de Deus” e a teologia materialista de Slavoj Žižek. *Cadernos Teologia Pública*, v. 12, n. 01, p. 1-35, jan. 2015.

LAZZARINI, Eliana Rigotto. Transtornos alimentares, o corpo e a clínica psicanalítica contemporânea. In: In: VIANA, Terezinha de Camargo & LEAL, Isabel (eds). *Sintomas Alimentares, Cultura, Corpo e Obesidade: Questões Clínicas e de Avaliação*. Lisboa: Placebo, Editora LDA, 2013. p. 73-91.

LEFF, Enrique. *Ecologia, capital e cultura: a territorialização da racionalidade ambiental*. Petrópolis: Vozes, 2009.

LÊNIN, Vladimir Il'ich. *Que Fazer? As questões palpitantes do nosso movimento*. São Paulo: Hucitec, 1979.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Antropologia Estrutural*. São Paulo: Cosac Naify, 2008.

_____. Lévi-Strauss nos 90 voltas ao passado. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, p. 105-117, out. 1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93131998000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 02 jan.. 2016.

_____. *Mito e significado*. Lisboa: Edições 70, 2000.

_____. *A origem dos modos à mesa – Mitológicas 3*. São Paulo: CosacNaify, 2006.

_____. *O cru e o cozido*. Mitológicas 1. São Paulo: CosacNaify, 2004.

LIBÂNIO, João Batista; MURAD, Afonso. *Introdução à teologia: perfil, enfoques, tarefas*. São Paulo: Loyola, 1996.

MACEDO, Danielle Marques; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Sweet craving and ghrelin and leptin levels in women during stress. *Appetite*, v. 80, p. 264-270, 2014. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666314002396>>. Acesso em 23 dez. 2015.

MACIEL, Maria Eunice e MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê? *Democracia Viva*. Especial Segurança Alimentar 16. Rio de Janeiro: Ibase, p. 3-7, 2003. Disponível em: <www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/437.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2015.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001. Disponível em:<<http://www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf>>. Acesso em: 25 mai. 2015.

MADI, L. PRADO, A, C. REGO, R, A. *Brasil food trends 2020*. São Paulo. Ed: Fiesp-Ital, 2010.

MAGALHÃES, Antonio Carlos de Melo. Comida, festa e religião no Brasil. IN: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e alimentação: Saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, 2007

MAHJOUBI, A. O período romano e pós-romano na África do Norte. In: MOKHTAR, Gamal (ed.). *História geral da África, II: África antiga*. 2. ed. rev. Brasília: UNESCO, 2010. p. 501-560.

MALINOWSKI, Bronislaw. *La vida sexual de los salvajes*. Santiago: Ediciones Morata, 1975.

MALTHUS, Thomas Robert. *Ensaio sobre a população*. São Paulo: Abril Cultural, 1983.

MARCHESINI, Simone Dallegrave. Acompanhamento psicológico tardio em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. *ABCD Arquivos Brasileiros de Cirurgia Digestiva*, v. 23, n. 2, p. 108-113, 2010. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-67202010000200010&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 12 fev. 2016.

MARINATO, Francieli Aparecida. *Índios imperiais: os botocudos, os militares e a colonização do Rio Doce* (Espírito Santo, 1824-1845). Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Social das Relações Políticas. Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, 2007.

MARSCHNER, Walter Roberto; VANDERLINDE, Tarcísio. As práticas dos movimentos sociais no uso e nas relações com a terra e o meio ambiente—o caso do CAPA e da ASSESOAR. *CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária*, v. 10, n. 21, p. 59-88, ago. 2016. Disponível em:

<<http://www.seer.ufu.br/index.php/campoterritorio/article/view/28853/18109>>. Acesso em: 12 jan. 2016.

MARTINEZ, Leonil. Luís da Câmara Cascudo: um mundo com sabor de província. *Travessia*, n. 36, p. 13-29, 1998.

MARTINI, Romeu R. *Eucaristia e conflitos comunitários*. São Leopoldo: Sinodal, 2003.

MARX, Karl. *Grundrisse*. São Paulo: Boitempo Editorial, 2013.

_____. *O Capital: livro primeiro, o processo de produção do capital* (tomo 2). São Paulo: Nova Cultural, 1996.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: EPU, 1974.

MAY, Tim. *Pesquisa social: questões, métodos e processos*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MENASCHE, Renata. Frankenfoods e representações sociais: percepções contemporâneas sobre biotecnologia, natureza e alimentação. *Theomai*, n. 99, 2003. Disponível em:

<<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/412.pdf>>. Acesso em: 10 dez. 2015.

MESSER, Ellen. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. In: CONTRERAS, Jesus et al (Org.). *Alimentación y cultura*. Necesidades, gustos y costumbres. Edicions Universitat Barcelona, 1995. p. 27-84.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. de Souza- MINAYO, Maria Cecília de Souza (orga.). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001. p. 9-29.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico - VIGITEL 2014*. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2015/abril/15/PPT-Vigitel-2014-.pdf>>. Acesso em: 11 mai. 2015.

MINTZ, S. A antropologia da produção de *Plantation*. In: SORJ, B. et al (orgs). *Economia e movimentos sociais na América Latina*. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisa Social, 2008. p. 127-136. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/rjfv9/pdf/sorj-9788599662595-06.pdf>>. Acesso em: 22 mai. 2015.

_____. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 1-12, 2001.

_____. *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Cidade do México: Ediciones de la Reina Roja, CIESA y CONACULTA, 2003.

_____. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin, 1985.

MIRANDA, Evaristo Eduardo de. Inventando o Brasil. *National Geographic Brasil*, ano 7, n. 86, p. 60-71, maio 2007.

MOLTMANN, Jürgen. *Deus na criação: doutrina ecológica da criação*. Rio de Janeiro: Vozes, 1993.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

_____. Sistemas alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 108-120.

MURAD, Afonso. A Teologia Visionária. In: SOARES, Afonso Maria Ligorio (org.). *Dialogando com Juan Luis Segundo*. São Paulo: Paulinas, 2005.

_____. A 'Teologia inquieta' de Juan Luis Segundo. *Perspectiva Teológica*, v. 26, n. 69, p. 155-186, 1994.

NADALINI, Ana Paula. *Comida de Santo na Cozinha dos Homens: Um Estudo da Ponte entre Alimentação e Religião*. Dissertação (Mestrado em História) - Curso de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Paraná: Curitiba, 2009.

NAKOS, Jean. Albert Schweitzer e a ética para com os animais. *Pensata Animal - Revista de Direitos dos Animais*. Disponível em: <http://www.pensataanimal.net/index.php?option=com_content&view=article&id=308:albert-schweitzer-e-a-etica-para-com-os-animais-&catid=134:jean-nakos&Itemid=1>. Acesso em: 16 dez. 2015.

NEVES, Gabriella Nunes & LAZZARIN, Eliana Rigotto. Os impasses da alimentação saudável e o mal estar na atualidade. In: VIANA, Terezinha de Camargo & LEAL, Isabel (eds). *Sintomas Alimentares, Cultura, Corpo e Obesidade: Questões Clínicas e de Avaliação*. Lisboa: Placebo, Editora LDA, 2013. p. 92-107

O BRASIL VAI à mesa. *Superinteressante*, Ano 5, n. 6, junho, p. 22-35, 1991. Disponível em: <http://super.abril.com.br/superarquivo/1991/conteudo_112596.shtml>. Acesso em: 02 jan. 2015.

O LIVRO DE ENOQUE. Tradução de Elson C. Ferreira. Curitiba, 2003. Disponível em: <<https://hebreuisraelita.wordpress.com/2012/12/01/livros-apocrifos-e-pseudo-epigrafos/o-livro-de-enoque-word/>>. Acesso em: 10 fev. 2016. p. 38.

OLIVEIRA, Fátima. Engenharia genética: o sétimo dia da criação. In: PESSINI, Léo; BARCHIFONTAINE, Christian de P. (Orgs.). *Fundamentos da Bioética*. São Paulo: Paulus, 1996. p. 138-163.

OLIVEIRA, Willian Kaizer de. *As contribuições da agricultura familiar para a discussão sobre preservação ambiental: em busca de elementos para uma ecoteologia da libertação*. Dissertação (Mestrado) - Escola Superior de Teologia, Programa de Pós-graduação, São Leopoldo, 2011.

PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (Organizadoras). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 217-238. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/161/Escritas%20e%20narrativas%20sobre%20alimentacao%20e%20cultura.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 25 mai. 2010.

PALÁCIO, Carlos. Dois conceitos fundamentais na cristologia de Juan Luis Segundo. In: SOARES, A. M. L. (Org.). *Juan Luis Segundo – Uma teologia com sabor de vida*. São Paulo, Paulinas, 1997. p. 28-36.

PEDRALLI, G. *et al.* Uso de nomes populares para as espécies de Araceae e Dioscoreaceae no Brasil. *Horticultura Brasileira*, Brasília, v. 20, n. 4, p. 530-532, 2002. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/hb/v20n4/14485.pdf>>. Acesso em: 27 abr. 2015.

PENDERGRAST, Mark. *Por Deus, pela pátria e pela Coca-Cola: a história não-autorizada do maior dos refrigerantes e da companhia que o produz*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1993.

PINHEIRO, Beatriz da Silveira e HEINEMANN, Alexandre Bryan. Características da planta: arroz. AGEITEC - Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Disponível em: <<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/arroz/arvore/CONT000fe75wint02wx5eo07qw4xeclygdut.html>>. Acesso em: 10 jun. 2015.

POPKIN, Barry M. Reducing meat consumption has multiple benefits for the world's health. *Archives of internal medicine*, n. 169, n. 6, p. 543-545, 2009. Disponível em: <<http://www.cpc.unc.edu/projects/nutrans/publications/Popkin%20Archives%20meat%202009.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2015.

_____. The nutrition transition and obesity in the developing world. *The Journal of nutrition*, v. 131, n. 3, p. 871S-873S, 2001. Disponível em: <<http://jn.nutrition.org/content/131/3/871S.full.pdf+html>>. Acesso em: 11 mai. 2015.

PORTAL BRASIL. *Levantamento analisa hábitos alimentares dos brasileiros*. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/saude/2014/12/levantamento-analisa-habitos-alimentares-dos-brasileiros>>. Acesso em: 07 nov. 2015.

POULAIN, Jean-Pierre. A Dieta Contemporânea na França. Contextos da Alimentação. *Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, v. 1, n. 1, p. 46-69, 2013. Disponível em: <<http://www.revistas.sp.senac.br/index.php/revistacontextos/article/viewFile/390/325>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

_____. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

_____. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n3/a02v16n3.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

_____. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista nutrição*, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a01v16n4.pdf>>. Acesso em: 30 nov. 2015.

PRADO, Adélia. *A duração do dia*. São Paulo: Record Ed., 2010.

REIMER, Haroldo. Amós, profeta de juicio y justicia. *RIBLA*, n. 35, p. 153-158, 2000.

RIBEIRO, Djamila. *A hipocrisia contra as religiões de matriz africana foi sacrificada*. 16 jun. 2015. Disponível em: <<http://www.cartacapital.com.br/sociedade/a-hipocrisia-contra-as-religoes-africanas-foi-sacrificada-793.html>>. Acesso em: 18 out. 2015.

RICHARDS, Audrey. *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge, 2005.

SABOURIN, Eric. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 23, n. 66, p. 131-138, 2008. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v23n66/08.pdf>>. Acesso em: 30 dez. 2015.

SAMPAIO, Inês Silvia Vitorino. Publicidade e infância: uma relação perigosa. In: VIVARTA, Veet (org.). *Infância e Consumo: estudos no campo da comunicação*. Brasília: ANDI, Instituto Alana, 2009. p. 9-21.

SANTOS, Carlos R. A. O império McDonald e a mcdonaldização da sociedade: alimentação, cultura e poder. In: SEMINÁRIO FACETAS DO IMPÉRIO NA HISTÓRIA, 1, Curitiba. *Anais do Seminário Facetas do Império na História*. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2006. Disponível em: <<http://people.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf>>. Acesso em: 15 abr. 2015.

SANTOS, Milton. *A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção*. 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

_____. *Espaço e sociedade: ensaios*. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 1982.

SCANNONE, Juan C. El papel del análisis social en las teologías de liberación contextualizadas. *Stromata*, San Miguel, v. 42, n. 1/2, p. 137-158, 1986.

SCHAPER, Valério G. e OLIVEIRA, Willian K. de. *Comer, plantar e rezar: A produção de alimentação e a formação de hábitos alimentares – em busca de uma abordagem ético-religiosa*. São Leopoldo: Faculdades EST, 2015. Disponível em: <<http://dspace.est.edu.br:8080/xmlui/handle/BR-SIFE/16>>. Acesso em: 05 abr. 2016.

SCHAPER, Valério Guilherme. Koinonia: a força profanadora da comunhão. *Estudos Teológicos*, São Leopoldo, v. 51, n. 2, p. 261-274, à p. 271, dez. 2011.

SCHWANTES, Milton. *Projetos de esperança: meditações sobre Gênesis 1-11*. Petrópolis: Vozes, 1989.

SCHWEITZER, Albert. *Cultura e ética*. São Paulo: Melhoramentos, 1955.

_____. *Entre a água e a selva: narrativas e reflexões dum médico na selva da África Equatorial*. 3. ed. São Paulo: Melhoramentos, [19--].

SEGUNDO, Juan Luis. A encarnação e o conceito de Deus. *Ciberteologia - Revista de Teologia & Cultura*, ano 2, n. 10, p. 13-24, mar./abr. 2007.

_____. *A história perdida e recuperada de Jesus de Nazaré: dos sinóticos a Paulo*. São Paulo: Paulus, 1997.

_____. *Libertação da Teologia*. São Paulo, SP: Loyola, 1978.

_____. *O homem de hoje diante de Jesus de Nazaré*. São Paulo: Paulinas, 1985. v. 2/1.

_____. *Masas y minorias: en la dialéctica divina de la liberación*. Buenos Aires: La Aurora, 1973.

_____. *O homem de hoje diante de Jesus de Nazaré*. São Paulo, SP: Paulinas, 1985. v. 1.

SERRA, Giane M. A.; SANTOS, E. M. dos. Saúde e mídia na construção da obesidade e do corpo perfeito. *Ciência Saúde Coletiva*, v. 8, n. 3, p. 691-701, 2003. Disponível em: <<http://www.scielosp.org/pdf/csc/v8n3/17450.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2016.

SERVA, Maurício. O fato organizacional como fato social total. *Revista de Administração Pública*, v. 35, n. 3, p. 131-152, 2001. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/view/6386/4971>>. Acesso em: 12 jan. 2016.

SHELTON, Janie F. et al. Neurodevelopmental disorders and prenatal residential proximity to agricultural pesticides: the CHARGE study. *Environ Health Perspect*, v. 122, n. 10, p. 1103-1109, 2014. Disponível em: <<http://ehp.niehs.nih.gov/wp-content/uploads/122/10/ehp.1307044.alt.pdf>>. Acesso em: 12 jun. 2015.

SHIVA, Vandana. Do lado dos últimos. *IHU online*, São Leopoldo, 22 jan. 2009. Entrevista concedida a Giuliano Battiston. Disponível em: <<http://www.ihu.unisinos.br/noticias/noticias-arquivadas/19479-do-lado-dos-ultimos-entrevista-com-vandana-shiva>>. Acesso em: 13 mar. 2016.

SIC - Serviço de Informação da Carne. Disponível em: <www.sic.org.br>. Acesso em 15 nov. 2015.

SILVA, Paulo Nunes da. “Contributos para o estudo da expressão do tempo em textos de instruções: o exemplo da receita de culinária”. In: CARVALHO, Dulce, Dionísio VILA MAIOR, e Rui de Azevedo TEIXEIRA (Eds.), *Des(a)afiando discursos*. Homenagem a Maria Emília Ricardo Marques. Lisboa: Universidade Aberta, 2005.

SIMON, Gregory E. et al. Association between obesity and psychiatric disorders in the US adult population. *Archives of general psychiatry*, v. 63, n. 7, p. 824-830, 2006. Disponível em: <<http://archpsyc.jamanetwork.com/article.aspx?articleid=209790>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

SINGER, Peter. *Ética Prática*. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

_____. *Libertação animal*. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

SIQUEIRA, Denise; FARIA, Aline. Corpo, saúde e beleza: representações sociais nas revistas femininas. *Comunicação Mídia e Consumo*, v. 3, n. 9, p. 171-188, 2008. Disponível em: <<http://revistacmc.espm.br/index.php/revistacmc/article/view/95/96>>. Acesso em: 12 fev. 2016.

SOBRINO, Jon. O reino de Deus e Jesus. Compaixão, justiça, mesa compartilhada. *Concilium*, Petrópolis, n. 326, p. 67-78, 2008.

SOCIEDADE BÍBLICA DO BRASIL. *Chave bíblica*: compendia quase sete mil verbetes com mais de quarenta e cinco mil referências a passagens bíblicas e cinquenta e uma biografias de personagens da Bíblia. São Paulo: Sociedade Bíblica do Brasil, 2003.

SOUZA SANTOS, Boaventura de. *As tensões da modernidade*. Revista do Programa Avançado de Cultura Contemporânea - UFRJ. Disponível em: <<http://www.pacc.ufrj.br/z/ensaio/boaventura.htm>>. Acesso em: 01 dez. 2014.

_____. Lógica de mercado ameaça ciências humanas. Entrevista. [5 set. 2014]. Porto Alegre: *Extra Classe*. Entrevista concedida a César Fraga. Disponível em: <<http://www.extraclasse.org.br/edicoes/2014/10/logica-de-mercado-ameaca-ciencias-humanas/>>. Acesso em: 13 dez. 2015

STEGEMANN, Ekkehard W.; STEGEMANN, Wolfgang. O nascimento do cristianismo: discussão crítica das propostas de Burton Mack e Gerd Theissen. *Estudos Teológicos*, v. 40, n. 3, p. 74-90, 2013.

STRECK, Danilo Romeu; ADAMS, Telmo. Pesquisa em educação: os movimentos sociais e a reconstrução epistemológica num contexto de colonialidade. *Educação e Pesquisa*, São Paulo, v. 38, n. 1, p. 243-258, jan./mar. 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ep/v38n1/ep337.pdf>>. Acesso em: 12 mar. 2016.

SUPERINTERESSANTE. *Alimentos com glúten fazem mal à saúde*. 23 mai. 2015. Disponível em: <<http://super.abril.com.br/ciencia/alimentos-com-gluten-fazem-mal-a-saude>>. Acesso em: 10 jan. 2016.

SZTUTMAN, Renato. Cauim pepica—notas sobre os antigos festivais antropofágicos. Revista de *Antropologia Social*, v. 8, n. 1, p. 45-70, 2007.

TEIXEIRA, Helio Aparecido. *Diálogos sobre a relevância social da Associação Beneficente Floresta Imperial – ABEFI*: a publicidade cívica da diaconia. 2010. Dissertação (Mestrado em

teologia) – Programa de Pós-Graduação em Teologia, Escola Superior de Teologia, São Leopoldo, 2010.

TEIXEIRA, Olívia Fonseca et al (coord.). *Araxá põe a mesa*. Araxá: AALA, 1989.

TENDLER, Sílvio. *O veneno está na mesa*. [Documentário audiovisual] Produção Caliban, 2011. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=8RVAgD44AGg>>. Acesso em: 12 dez. 2015.

THEISSEN, Gerd. *Sociologia da cristandade primitiva*. Estudos. São Leopoldo: Sinodal, 1987.

TRIGUEIRO, Aline. Consumo, ética e natureza: o veganismo e as interfaces de uma política de vida. *Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis*, v. 10, n. 1, p. 237-260, 2013. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/interthesis/article/view/1807-1384.2013v10n1p237/24902>>. Acesso em: 10 fev. 2016.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. A ciência da nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. *Revista de Nutrição*, v. 23, n. 6, p. 935-945, 2010. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n6/01.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2015.

_____. História do campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva no Brasil. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 81-90, 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v16n1/v16n1a12.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2015.

VELOSO, Iracema Santos, FREITAS, Maria do Carmo S. de. A alimentação e as principais transformações no século XX: uma breve revisão. In: FREITAS, Maria do Carmo S. *et al* (orgs). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 10-16. Disponível em: <<http://static.scielo.org/scielobooks/9q/pdf/freitas-9788523209148.pdf>>. Acesso em: 11 mai. 2015.

VICTORA, Ceres Gomes. Entrevista com Sidney Mintz. *Horizontes antropológicos*, v. 18, n. 38, p. 381-395, 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v18n38/16.pdf>>. Acesso em: 10 mai. 2015.

VIGARELLO, Georges. *As Metamorfoses do Gordo: história da obesidade*. São Paulo: Vozes, 2012.

VOLKOW, Nora D.; WANG, Gene-Jack; BALER, Ruben D. Reward, dopamine and the control of food intake: implications for obesity. *Trends in cognitive sciences*, v. 15, n. 1, p. 37-46, 2011. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1364661310002470>>. Acesso em: 12 fev. 2016.

WALBERT, Allan. *Praticamente metade desta água captada é desperdiçada. Agricultura é quem mais gasta água no Brasil e no mundo*. Disponível em: <<http://www.ebc.com.br/noticias/internacional/2013/03/agricultura-e-quem-mais-gasta-agua-no-brasil-e-no-mundo>>. Acesso em: 10 fev. 2016.

WESTHELLE, Vitor. *O Deus escandaloso: o uso e abuso da cruz*. São Leopoldo: Sinodal, Faculdades EST, 2008.

_____. Pressupostos e implicações do conceito de práxis em Hugo Assmann. *Estudos Teológicos*, v. 21, n. 1, p. 7-31, 1981.

WORLD WATCH INSTITUTE, Meat Now, It's Not Personal! But like it or not, meat-eating is becoming a problem for everyone on the planet. *World Watch Magazine*, v. 17, n. 4, jul/ago. 2004. Disponível em: <<http://www.worldwatch.org/system/files/EP174A.pdf>>. Acesso em: 30 mai. 2015.

ZIZEK, Slavoj. *A marioneta e o anão: o cristianismo entre perversão e subversão*. Lisboa: Relógio D'Água, 2006.

_____. A paixão na era da crença descafeinada. *Folha de São Paulo, Mais!*, 14 de março de 2004, p. 13.

_____. *El frágil absoluto*. Valencia: Pre-Textos, 2009.

_____. O medo de quatro palavras: argumento moderno para uma leitura hegeliana do cristianismo. In: ZIZEK, Slavoj; MILBANK, John. *A monstruosidade de Cristo: paradoxo ou dialética?* São Paulo: Três Estrelas, 2014. p. 34-141.