

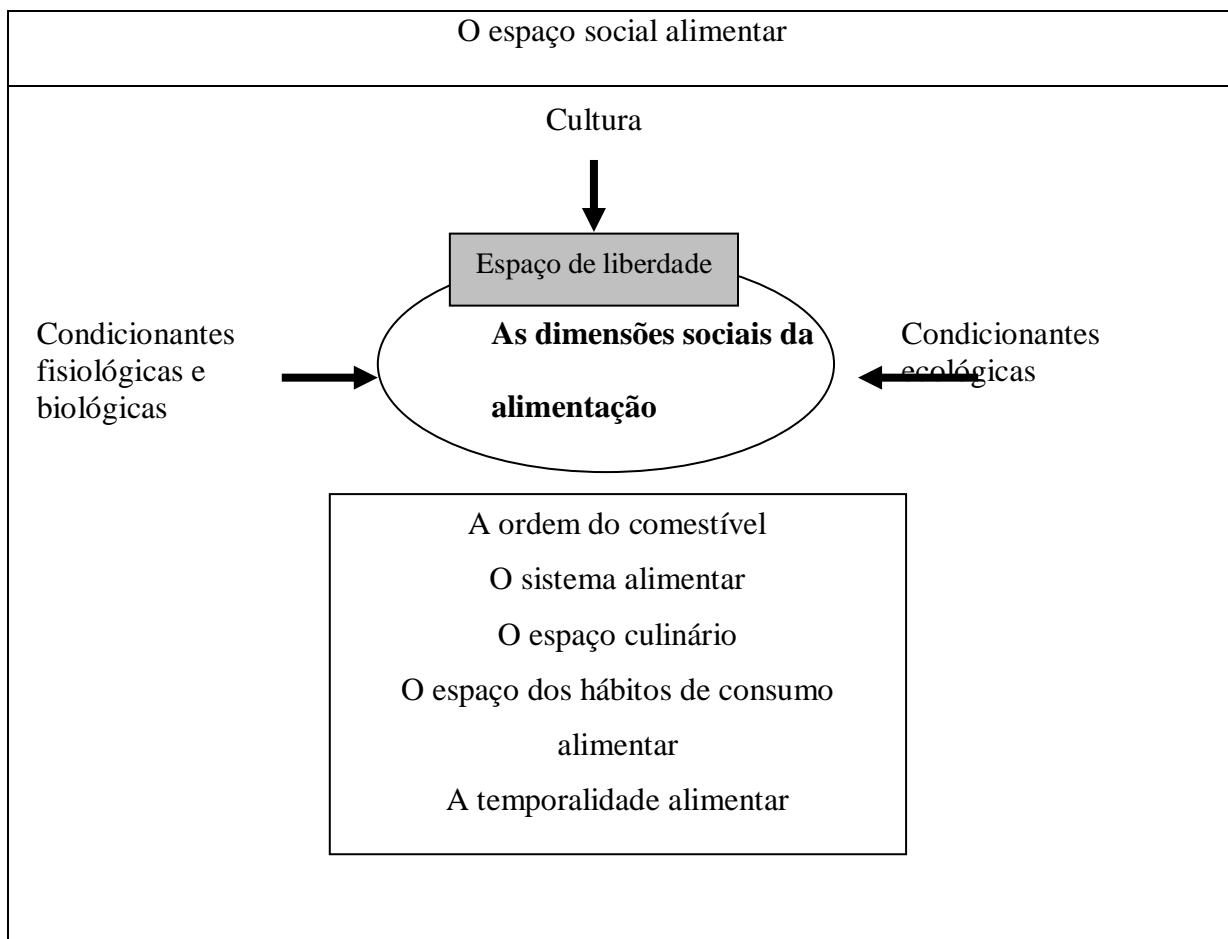
Espaço Social Alimentar: auxiliando na compreensão dos modelos alimentares

Jean-Pierre Poulain¹

Rossana Pacheco da Costa Proença²

A alimentação humana é submetida a duas séries de condicionantes mais ou menos flexíveis. As primeiras são referentes ao estatuto de onívoro (aquele que pode se alimentar de produtos animais, vegetais ou minerais) e impostas aos comedores humanos por mecanismos bioquímicos da nutrição e às capacidades do sistema digestivo, deixando um espaço de liberdade largamente utilizado pelo cultural. Já as segundas são representadas pelas condicionantes ecológicas do meio ambiente no qual está instalado o grupo de indivíduos oferecendo, também essas condicionantes, uma zona de liberdade na gestão da dependência do meio natural.

Neste sentido, o Espaço social alimentar corresponde à essa zona de liberdade dada aos comedores humanos pela dupla série de condicionantes materiais e pode ser definido em seis dimensões, conforme a figura abaixo.



¹ Socio antropólogo, Professor da Université de Toulouse Le Mirail, Toulouse, França . Coordenador do Centre d'Etude du Tourisme et des Industries de l'Accueil (CETIA) e da Cellule Recherche Ingénierie Tourisme, Hôtellerie, Alimentation (CRITHA). Membro do C.E.R.S. (Centre d'étude des rationalités et des savoirs) UMR-CNRS N°5117. Autor de Sociologias da Alimentação, editado pela Série Nutrição da EDUFSC em junho de 2004.

² Nutricionista, Doutora em Engenharia, Pós-Doutorado em Sociologia da Alimentação na França como bolsista da CAPES. Docente do Curso de Nutrição e dos Programas de Pós-Graduação em Nutrição e em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC.

O espaço do comestível é a escolha feita por um determinado grupo humano no interior do conjunto de produtos vegetais e animais colocados à sua disposição pelo meio natural, ou que poderá ser implantado pela decisão do grupo. Esta escolha não é somente adaptativa, pois se observa que grupos que habitam locais semelhantes apresentam hábitos alimentares diferenciados. Por exemplo, em várias regiões do mundo existem cachorros, mas somente em poucos locais eles são considerados comestíveis.

A segunda dimensão, *o sistema alimentar*, corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que são empregadas desde a coleta até a preparação culinária, passando por todas as etapas de produção e de transformação. Para chegar ao consumo humano, essas etapas são controladas não somente por leis físicas, mas também por leis sociológicas, uma vez que as pessoas que vão controlando os processos agem de acordo com lógicas profissionais ou familiares, em função de suas representações de necessidades e desejos dos comensais e de seus papéis sociais recíprocos.

O espaço do culinário representa, ao mesmo tempo: um espaço no sentido geográfico do termo (se uma cozinha localiza-se dentro ou fora de uma casa, aberta ou fechada para a sala, por exemplo); um espaço no sentido social (repartição sexual e social das atividades de cozinha), mas também um espaço no sentido lógico do termo, de relações formais e estruturadas, naquela hierarquia bem definida que conhecemos em cozinhas coletivas e comerciais. Para a sociologia, a cozinha é um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transforma em consumível.

A quarta dimensão, o *espaço dos hábitos de consumo*, representa o conjunto de rituais que cercam o ato de se alimentar. A definição de uma refeição, sua organização, a forma da jornada alimentar (número de refeições, formas, horários, contextos sociais), as modalidades de consumo (comer com garfo e faca, com a mão, com o pão...), a localização das refeições, as regras de localização dos comensais, etc. variam de uma cultura à outra e no interior de uma mesma cultura, de acordo com os grupos sociais.

Já a *temporalidade alimentar* considera que a alimentação se inscreve dentro de uma série de ciclos temporais socialmente determinados, como o ciclo de vida dos homens com uma alimentação de lactente, de criança, de adolescente, de adulto e de idoso. A cada etapa correspondem estilos alimentares compreendendo alguns alimentos autorizados, outros proibidos, os ritmos das refeições, os *status* dos comensais, os papéis, as condicionantes, as obrigações e os direitos... Representam tempos que vão se alternando cicличamente. O ritmo das estações e dos trabalhos no campo pelos agricultores, o da migração das caças pelos caçadores, a alternância de períodos de abundância e de penúria – sejam eles naturais, períodos de colheita e de poda, ou decididos pelos homens – períodos festivos onde todos os alimentos são autorizados e períodos de jejum parcial ou total. Enfim, um ritmo cotidiano, com suas alternâncias de tempos de trabalho, de repouso, as diferenças das refeições, as comidas fora das refeições e seus horários respectivos.

Na dimensão *espaço de diferenciação social* destaca-se que comer marca, também, as fronteiras de identidade entre os grupos humanos entre culturas diferentes, mas também no interior de uma mesma cultura, entre os membros que a constituem. No interior de uma mesma sociedade, a alimentação desenha os contornos

dos grupos sociais. Um certo alimento pode ser atribuído a um grupo social e rejeitado por outro. Assim, o espaço social alimentar assinala a conexão bio-antropológica de um grupo humano no seu meio.

As relações entre o biológico e o social não se reduzem a uma simples justaposição que permite designar limites precisos, mas são marcadas por uma série de interações. A imersão de uma criança em um contexto alimentar é pontuada por ritmos; o uso de certos produtos relaciona-se com o biológico tanto no que se refere à expressão de determinados fenótipos quanto na ativação de mecanismos de regulação e de controle da tomada alimentar. A alimentação é a primeira aprendizagem social do pequeno homem. Ela está no centro do processo de “socialização primária”. O comportamento alimentar da criança entrando no mundo é largamente submetido às condicionantes fisiológicas, à alternância de sensações de fome, aos comportamentos que essas sensações desencadeiam (apelos, choros, gritos... depois leite) e às sensações de saciedade e de abundância que lhe seguem. Ao longo das interações com a sua mãe, que logo buscará “regular” a criança sob certos ritmos sociais (como os ritmos do dia e da noite, os momentos de trabalho e repouso...), esses mecanismos biológicos vão conhecer uma primeira influência social. Depois, com o desmame, o aprendizado da alimentação “normal” desenvolverá o gosto da criança, ensinando-lhe a amar aquilo que é bom na sua cultura, e regulará sua mecânica digestiva aos ritmos da sociedade que lhe viu nascer.

Essa ação do biológico sobre o cultural é tanto mais forte quanto mais a alimentação for implicada nos processos de construção da identidade social. Ao comer segundo uma forma socialmente definida, a criança aprende o senso do íntimo e do público (aquilo que ela pode mostrar da sua mecânica alimentar e aquilo que ela deve esconder), as regras de partilha e de privilégio que refletem a hierarquização social, enfim, o senso do “bom”, mas exatamente do que é bom para o grupo ao qual ela pertence. Ao comer, ela interioriza os valores centrais de sua cultura que se exprimem nas maneiras à mesa. Paralelamente, o corpo do comensal e os ritmos da “mecânica” biológica são formatados pelos ritmos sociais.

Assim, um modelo alimentar é um conjunto de conhecimentos que agrupa múltiplas experiências realizadas sob a forma de acertos e de erros pela comunidade humana. Esse modelo se apresenta sob a forma de uma série de categorias encaixadas, que são cotidianamente utilizadas pelos membros de uma sociedade, sem que os mesmos tenham verdadeiramente consciência.

Neste sentido, os conceitos de *espaço social alimentar* e de *modelo alimentar* permitem um diálogo pluridisciplinar entre as ciências sociais e as ciências da alimentação e da nutrição, com o objetivo de auxiliar na compreensão das decisões alimentares.

REFERÊNCIA BIBLIOGRAFICA

POULAIN, J-P. **Sociologias da Alimentação.** (Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conti), Florianópolis: Série Nutrição, EDUFSC, 2004.