

Introdução à abordagem sócio-psicológica da comida como narrativa social: estados da arte

Denise Amon¹

David Maldavsky²

Introdução

A vida depende da comida: “... nada define a nossa natureza como criaturas vivas mais dramaticamente do que a nossa ingestão.” (Mintz, 1996, p. 4)³ A ingestão é também uma atividade importante partilhada pelas pessoas. “De tudo o que as pessoas têm em comum, a mais comum é que elas precisam comer e beber.” (Simmel, 1910/1994, p. 346)

O consumo diário de comida a faz parecer banal demais para suscitar uma reflexão profunda. A necessidade biológica de comer difere da de respirar, no sentido de que há uma pluralidade de possibilidades de escolha e combinação de itens de comida (comidas, técnicas culinárias, utensílios, receitas, modos de ingestão, maneiras à mesa, etc.), enquanto para a respiração há somente uma opção: o ar. O que é comestível e como uma comida é ingerida varia de acordo com tradições, religião, crenças, características econômicas e ideológicas de uma sociedade, entre outros aspectos. A multiplicidade na seleção e combinação torna a comida uma manifestação complexa das sociedades. A comida tem uma dimensão comunicativa, ela expressa significados, formas simbólicas, emoções, formas de sociabilidade. Ela manifesta identidade singular e coletiva, nas escolhas de cada um e nos sistemas de pertinência de cada cultura. Ao mesmo tempo funda a identidade, enquanto mantém o comedor em um sistema de significados, através de repetições diárias, horários, maneiras à mesa, etc.

¹ Psicóloga, doutora em Psicologia pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS), Brasil. Correspondência referente a este artigo deve ser enviada a Denise Amon. E-mail: deniseamon@uol.com.br

² Psicanalista, doutor em Filosofia e Letras pela Universidad de Buenos Aires, Argentina; diretor do Doctorado em Psicología e da Maestría en Problemas y Patologías del Desvalimiento, ambos na Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales (UCES), Buenos Aires, Argentina; autor de vários livros sobre psicanálise.

³ Esta, assim como as demais traduções, são de responsabilidade nossa.

Embora enraizada na natureza (nutrientes tornam-se o corpo e a vida do comedor), a comida é mantida (produzida, transformada, distribuída, consumida e removida) através da ação humana, social. Talvez um dos exemplos mais claros e ilustrativos da conexão da comida e da vida nas esferas biológica e social possa ser encontrado na pesquisa das crenças e práticas dos malaios de Langkawi (Carsten, 1995), uma ilha no sul da Ásia. A análise do material etnográfico levou a autora a argumentar que a alimentação (tanto receber comida como dar de comer) estava no centro do parentesco e da personalidade, ambos vistos como um processo de tornar-se (tornar-se parente, tornar-se pessoa). Na crença daquele povo, dar de comer tinha início no útero, seguido da amamentação, onde o leite materno era percebido como derivado do sangue da mãe. O sangue era produzido e transformado pela comida. O compartilhamento da comida – tanto no útero como nas refeições – conduzia a relações de parentesco consanguíneo. O processo de tornar-se uma pessoa, que começava no nascimento, continuava através do dar de comer e do compartilhar refeições. Para eles, a comida estava na essência da vida biológica e social, visto que criava pessoas fisicamente falando, da mesma forma como criava “a substância” – sangue – através da qual as relações de parentesco eram estabelecidas. Ao analisar esta comunidade, seus valores, sentidos e práticas, Carsten (1995) sugeriu que a identidade social e física – a última sendo a “substância” – eram processos de tornar-se adquiridos e transformados continuamente. Desta forma, ela questionava uma acepção antropológica largamente aceita de parentesco ancorada na procriação, cujo pressuposto era uma divisão entre “ ‘fatos da biologia’ (tais como o nascimento) e ‘fatos da sociabilidade’ (tais como a comensalidade)” (p. 235). Em Langkawi, as pessoas nutriam a representação de que o processo de parentesco era devido à procriação e ao compartilhamento da casa e das refeições. Este é apenas um exemplo da centralidade da comida à vida em todos os seus aspectos e da forma com que as representações que a comida engendrou em uma comunidade embaçou uma distinção tradicional entre esferas biológica e social, mostrando a sua característica dialética.

A importância da comida na vida das pessoas captou a atenção de estudiosos de um espectro variado de disciplinas. Este texto é uma introdução à comida como tema da Psicologia Social. Nós revisamos parte da literatura fundamental expondo

as principais abordagens teóricas através das quais a comida tem sido estudada. Examinamos a literatura que enfatiza a importância deste campo e define a especificidade do objeto. Apresentamos alguns conceitos relevantes que abriram novas perspectivas ao tema e dedicamos uma seção ao exame de alguns livros-texto e manuais. Estabelecendo este cenário da comida como um contexto mais amplo, nós propomos uma perspectiva teórica distinta da comida e das práticas da alimentação, que coloca em primeiro plano o seu potencial comunicativo e destaca a dimensão na qual a dialética da comida como natureza e cultura é exposta como uma forma de narrativa social. A idéia desenvolvida é a de que a comida, assim como a fala, pode contar histórias.

Seria impossível abarcar os estudos de comida sem uma enorme limitação e boa parte da revisão bibliográfica apresentada aqui assume o viés de um ponto de vista específico: está focada em pesquisas cujas contribuições podem ser referidas à “forma sociológica de Psicologia Social” (Farr, 1996, pp. 103ss, 119ss). A “forma psicológica de Psicologia Social” (Farr 1996, pp. 103ss, 119ss) nos estudos de comida é examinada apenas na seção dedicada aos livros-texto e manuais.⁴ A literatura teórica revisada por nós é principalmente da Sociologia e da Antropologia Social, visto que, historicamente, a Psicologia abordou a comida de uma forma mais individualista, através de um modelo mecanicista. Pode-se dizer que hoje em dia a literatura em psicologia social da comida abarca ambas as formas. Na tentativa de ilustrar as perspectivas teóricas revisadas neste artigo, foi preciso deixar de fora muitos estudos e autores importantes, com os quais este trabalho está em débito.

Abordagens teóricas

A Sociologia e a Antropologia Social abarcam três abordagens distintas da comida e das práticas da alimentação, de acordo com a classificação meta-teórica de

⁴ A “forma psicológica da Psicologia Social” (Farr 1996, pp. 103ss, 119ss), característica da América do Norte, focou em temas como comportamento, percepção, atitudes e opiniões, e cognição do indivíduo, concebido como destacado dos outros, e considerou estímulos externos ou atitudes como a base para o entendimento das ações humanas. Em oposição a esta, começou a desenvolver-se na Europa uma Psicologia Social com características sociológicas, que enfatizava as interações sociais simbólicas ou as representações sociais, concebendo o ser humano como uma pessoa em relação com outras.

Mennell, Murcott e van Otterloo (1992)⁵: funcionalismo, estruturalismo e abordagem centrada no desenvolvimento.⁶

Funcionalismo implica em uma analogia entre sociedade e um sistema orgânico, no qual as partes determinam o bom funcionamento do todo. Examina o significado funcional (o papel, o valor social) da comida na produção, distribuição e consumo, para a coesão e continuidade do sistema social como um todo, bem como para as suas patologias; a função das práticas relativas à comida para a estabilidade das relações sociais em que uma sociedade se ancora (tais como família, divisões de gênero, etc.); e os modos através dos quais os padrões alimentares disfuncionais afetam a saúde da população. É possível situar nesta perspectiva teórica o trabalho de Malinowski (1935), focado na etnografia da produção da comida e dos sistemas de distribuição de uma sociedade particular, e dos padrões de crenças relacionados. Richards (1932/2004), aluna de Malinowski, trabalhando na mesma tradição, destacou a função do alimento e do comer como geradora, estruturante e organizadora de relações sociais. Deve-se a ela o relevo que a alimentação passou a ter nos estudos antropológicos e a incorporação da esfera social aos estudos dietéticos. Na sua pesquisa junto a uma comunidade africana, analisou as atitudes locais em relação à comida, os costumes, a ideologia e o instinto de comer, bem como fatos econômicos e práticas relacionadas à alimentação. Sociólogos criticam o funcionalismo por conceber o conflito como disfuncional e patológico, ao invés de entender como uma manifestação de contradições e valores diferentes. Também atacaram o entendimento de uma sociedade como estática e a cegueira em relação à mudança. Tais críticas levaram à ênfase dos estudos de comida nas perspectivas teóricas estruturalista e centrada no desenvolvimento.

⁵ Embora ajude a visualizar a área, esta classificação meta-teórica é discutível e limitada. Para uma análise mais ampla a respeito destas perspectivas teóricas a respeito da comida e as respectivas críticas, cf. Beardsworth e Keil (1997) e Wood (1995). Para uma elaboração mais desenvolvida a respeito da produção intelectual de autores importantes aos estudos de comida, tais como Pierre Bourdieu, Jack Goody e outros, bem como um esquema visual mostrando a posição relativa dos autores e das orientações teóricas, cf. Wood (1995). Em contraposição ao formalismo dos autores que realizaram esta classificação, Mintz (2001) apresenta de forma crítica as principais referências na literatura antropológica sobre o tema e alguns estudos contemporâneos de uma maneira nada estanque. Poulain (2002/2004) classifica de forma diferente as grandes correntes sócio-antropológicas da alimentação: perspectiva funcionalista, perspectiva da antropologia das técnicas, perspectiva culturalista, perspectiva estruturalista e alimentação nos territórios sociológicos.

⁶ No original em inglês, “*developmentalism*” e “*developmentalist*”. Alguns tradutores para o português usam a expressão “perspectiva ‘desenvolvimentista’” (Poulain, 2002/2004).

O estruturalismo parte de uma analogia da comida com o sistema lingüístico e formula questões relativas às regras e convenções subjacentes que governam as formas através das quais os itens de comida, concebidos como signos em um sistema, são categorizados e combinados. A comida é entendida como comunicação, manifestação de uma estrutura subjacente que pode ser apreendida e pode levar à compreensão de aspectos importantes da sociedade. Entre outros, o estudo do antropólogo Lévi-Strauss (1966/1997) pode ser situado nesta perspectiva. O autor transpôs o modelo lingüístico dos triângulos de vogais e consoantes para o ato de cozinhar, baseado no fato de que cozinhar, como a linguagem, é uma forma universal de atividade humana. Lévi-Strauss construiu um modelo do triângulo culinário (o cru, o cozido e o apodrecido), com duas oposições subjacentes: elaborado/não elaborado e cultura/natureza. Este modelo geral foi completado com observações de sociedades específicas e refinado em um modelo mais elaborado, enriquecido com sentidos. Diferentes povos constroem diferentes noções práticas e simbólicas, técnicas e hábitos para o cru, o cozido e o apodrecido, por conseguinte a cozinha de uma sociedade traduz sua estrutura e suas contradições. O trabalho do semiologista Barthes (1961/1993) também pode ser posicionado nesta perspectiva. Ele destacou que a comida não é somente um conjunto de produtos usados para cálculos nutricionais, é também um sistema de comunicação. A comida é uma coleção de imagens, usos, comportamentos, hábitos, técnicas e circunstâncias que constituem informação; em última instância, que significam, mesmo antes que influências econômicas e ideológicas entrem em jogo. O autor colocou em primeiro plano o aspecto dialético da comida como natureza (mantendo a sua função fisiológica) e como cultura (sustentando seus temas, modos de vida e valores). A antropóloga Douglas (1972) recusou o estruturalismo teórica e metodologicamente, no que se refere aos macro modelos. Entretanto, esta autora compartilhou com o estruturalismo uma preocupação fundamental com relação a encontrar uma correspondência entre a estrutura social e a estrutura de símbolos através dos quais a vida social se manifesta. Ela privilegiou o “sistema social de escala micro” (p. 61), “exemplo microscópico” (p. 64), como base para uma possível generalização. Douglas partiu de uma refeição familiar na sua casa, analisando a sua estrutura em termos de seleção e combinação, e elaborou uma gramática, uma fórmula que foi relacionada a outras refeições e ao ambiente social. Sugeriu que a refeição era estruturada por um elemento enfatizado e dois elementos não enfatizados. Esta estrutura poderia ser ilustrada em níveis diferentes: um tipo de

carne e dois vegetais para o prato principal; um prato principal e dois pratos de apoio, com um tipo de carne e dois vegetais para o prato principal, salada e sobremesa como os dois de apoio; ou, ainda, como uma refeição principal e duas refeições secundárias por dia, exemplificada pelo café da manhã e almoço como secundárias e uma janta preparada como a refeição principal. Para os estudiosos mencionados trabalhando nesta tradição teórica, a comida era um código necessitando leitura.

A perspectiva centrada no desenvolvimento não constitui um corpo teórico em si mesmo, mas uma categoria um tanto ampla na qual podem ser situados estudos que compartilham uma preocupação com a dimensão histórica da comida. Esta abordagem assume que para compreender as formas culturais contemporâneas, como a comida, ou padrões de relações sociais, como o que a comida representa, é necessário considerá-los em relação ao passado. Por conseguinte, processos históricos e origens tornam-se o ponto central da análise da comida. Estudiosos trabalhando sob esta orientação criticam o estruturalismo por construir modelos gerais que carecem de conexão com casos particulares e não explicam variações na comida e práticas alimentares em diferentes contextos sociais. Embora compartilhando com o estruturalismo a preocupação com os sentidos simbólicos da comida e do comer, eles concordam entre si que o estruturalismo não considera que aspectos biológicos, psicológicos, ambientais, tecnológicos, políticos e econômicos estão em jogo nas escolhas alimentares em uma cultura particular. O trabalho do sociólogo Mennell (1985/1996) segue esta orientação. O autor examina a determinação cultural para o gosto e compara hábitos alimentares e gosto na Inglaterra e França, desde a Idade Média até o presente, mostrando por que a França desenvolveu a alta cozinha e a Inglaterra não. Ele sugere uma evolução da comida que compreende três períodos: fome e abundância, no qual o consumo exagerado conotava *status*; aumento no fornecimento de comida que levou a um gosto mais discriminado, no qual *status* era conotado pela etiqueta, moderação e a arte de cozinhar; e industrialização com a consequência da produção e distribuição massificada da comida, que resultou em menos contraste e mais variedade de itens de comida. A visão do autor da história da culinária demonstra uma diminuição da importância da classe como determinante da cultura alimentar. O estudo do antropólogo Mintz (1996) também pode ser situado sob o guarda-chuva da abordagem centrada no desenvolvimento. O autor analisa o caráter simbólico da comida, focando no açúcar e sua relação com o poder. Poder é

concebido como quem produziu, apoderou-se da terra, reuniu os dispositivos técnicos e os recursos humanos, comercializou, e também como o que a ingestão de comida significou para uma sociedade particular, como foi o caso do açúcar para a classe trabalhadora industrial do Ocidente. Mintz argumenta que o aumento na ingestão de açúcar pela classe trabalhadora deve ser relacionado a questões econômicas e políticas globais. Pesquisadores reunidos na orientação centrada no desenvolvimento podem ser considerados histórico-críticos, na medida em que atribuem à transitoriedade dos fatos um valor explicativo e consideram a possibilidade de mudança – um aspecto em certa medida negligenciado pelo estruturalismo. Também enfatizam a dimensão diacrônica, em oposição à dimensão sincrônica privilegiada pelo estruturalismo.

As orientações teóricas refletem prioridades no modo de apreensão do fenômeno. A ausência de fronteiras rígidas distinguindo-as pode ser exemplificada nas idéias do sociólogo Fischler, que Mennell, Murcott e van Otterloo (1992) situam no estruturalismo - visto que compartilha da noção de que sob as relações de superfície há estruturas profundas - mesmo indicando que o seu trabalho moveu para a abordagem centrada no desenvolvimento, e Beardsworth e Keil (1997) preferem posicionar na orientação centrada no desenvolvimento. Para estes últimos, o destaque do trabalho de Fischler (1980, 1988, 1990/1993) está na sua tese de que as normas e significados tradicionais que estruturam a ingestão de alimentos estão sujeitas, na contemporaneidade, a uma crescente desagregação, advinda, entre outras coisas, de pressões da indústria da comida e da propaganda, e do crescente individualismo. Isso estaria levando ao que ele denominou de “gastro-anomia”, gerando incertezas e ansiedades, perturbando processos através dos quais a cultura culinária cria e mantém identidade. Fischler (1990/1993) desenvolve a idéia do paradoxo do onívoro: embora os seres humanos tenham a liberdade da escolha alimentar, existem limites de uma variedade mínima impostos pela necessidade biológica de nutrientes. Por conseguinte, o onívoro deve identificar novas fontes alimentares ao mesmo tempo em que tem que se proteger de envenenamento, gerando uma tensão entre neofilia e neofobia. Os hábitos alimentares são construídos na busca de resolver este paradoxo.

Na Psicologia Social de orientação sociológica, a teoria das Representações Sociais (Guareschi, 1996; Jovchelovitch, 1996, 1998; Moscovici, 1961/1976, 1984, 1988; Moscovici & Marková, 1998) abarcou estudos importantes. Ela faz parte do

arcabouço teórico que fundamenta a nossa hipótese de que a comida pode ser narrativa social e, por isso, será detalhada oportunamente. O trabalho do psicólogo social Lahlou (1995, 1996, 1998) pode ser posicionado na teoria das Representações Sociais. A análise das definições de “comer” (*manger*) em dois dicionários franceses correntes levou-o a sugerir seis núcleos na representação social do “comer” (*manger*): (1) tomar (*prendre*), referindo-se à ingestão e à apropriação com conotações relacionadas à violência e agressividade; (2) alimento (*nourriture*), incluindo ingredientes ou categorias relacionadas à comida em geral; (3) refeição (*repas*), focada nos aspectos instrumentais, sociais e ritualísticos da ingestão de comida, tornando suas circunstâncias e sentidos explícitos; (4) apetite (*appetit*), referindo-se ao desejo e, em um sentido mais amplo, à libido com conotações de voracidade típicas de intensidade; (5) encher (*remplir*), e (6) viver (*vivre*), simultaneamente com conotações sociais e morais como, por exemplo, comer de um modo bem equilibrado, compartilhar. A análise das associações-livres sobre “comer” (*manger*) levaram a resultados semelhantes, com a diferença de que o núcleo tomar (*prendre*) quase desaparece. O mesmo ocorre quando associações a “comer bem” (*bien manger*) foram introduzidas, embora elas apresentem um sentido prescritivo (o que deve ser feito pelo sujeito). A pesquisa de um grupo de cientistas sociais (Bäckström, Pirttilä-Backman & Tuorila, 2003) dedicando-se à questão da inovação também pode ser referida à teoria das Representações Sociais. Os autores sugerem que as representações sociais de comidas novas caracterizam-se por cinco dicotomias: confiança vs. desconfiança, segurança vs. insegurança, natural vs. artificial, prazer vs. necessidade, e passado vs. presente. As representações sociais de comidas novas foram associadas ao sentimento de estranheza e à noção de processo de urbanização.

As diferentes orientações teóricas trazem contribuições importantes aos estudos de comida e são, em certa medida, complementares, considerando-se a dimensão sócio-psicológica.

A importância dos estudos de comida e a especificidade do objeto

Existem contribuições importantes vindas de muitas disciplinas, como é o caso do vasto volume “História da alimentação”, editado por Flandrin e Montanari (1996/1998), e do livro “A fisiologia do gosto” do juiz Brillat-Savarin (1825/1995),

cuja relevância histórica e estética é inquestionável. Entretanto, nosso foco nesta seção será na literatura sociológica, que tradicionalmente compartilha maior afinidade com a forma sociológica de Psicologia Social.

“Sociology on the Menu: an Invitation to the Study of Food and Society,” (Beardsworth & Keil, 1997) faz uma defesa enfática do campo da comida. Os autores consideram-no insuficientemente explorado e após fornecerem uma revisão crítica da literatura, indicam caminhos que eles pensam que seriam frutíferos para o desenvolvimento dos estudos da comida. De acordo com estes autores, a sociologia da comida deveria ter como foco estudos longitudinais sobre a evolução dos sistemas de preferências e evitações de alimentos, e análises dos sistemas contemporâneos de ingestão alimentar, bem como as dimensões políticas destes sistemas.

“What’s Cooking?,” de Ferguson and Zukin (1995), é um artigo teórico dedicado à discussão da importância da comida como objeto de estudo. As autoras reconhecem que o tema começou a penetrar na consciência popular nas sociedades modernas desde meados da década de 1970, mas a Sociologia tem evitado tratar este assunto, embora esteja ciente de sua significância cultural. Elas sugerem que isto era devido à abundância de literatura popular sobre o assunto e à percepção de que a comida é transitória, faltando-lhe as características que seriam esperadas de um objeto de estudo sociológico sistemático. Propõem que o foco do estudo sociológico da comida deveria ser o “momento culinário” (p. 196), visto que a comida existe na transição (do cru ao cozido, do olho à boca, do consumo mínimo ao banquete), em um ambiente social sempre mutável. A pesquisa deveria ser feita no contexto social com produtores de comida e consumidores. Também ocuparia o espaço doméstico e focaria na análise de gênero, etnia, classe, regiões, discurso e linguagem, práticas sociais, normas políticas, modos de produção e consumo, imagem, representação social da comida, processos pelos quais as pessoas a rejeitam ou aceitam e a julgam esteticamente. Este artigo traz uma breve síntese da literatura sociológica sobre comida.

No seu livro *“The Sociology of the Meal,”* Wood (1995) apresenta uma revisão crítica da literatura, mapeando os principais debates teóricos sobre a comida. O autor traz uma representação gráfica de como os estudiosos se posicionam uns em relação aos outros e em relação aos principais formalismos teóricos. A refeição (doméstica e em espaço público) é concebida como o centro da análise sociológica,

com o argumento de que ela compreende hábitos alimentares contemporâneos e é a forma com que as pessoas concebem formalmente o consumo rotineiro da comida. Ele reforça o foco nos aspectos micro-sociais do consumo da comida, pois, do contrário, as explicações poderiam ser tão abstratas e gerais que perderiam profundidade e detalhe. Wood aborda o tema a partir de uma perspectiva estruturalista. Embora aprecie a iniciativa da abordagem centrada no desenvolvimento, critica-a por excluir a pessoa de sua análise e super-valorizar aspectos econômicos e políticos, assim como outros. Wood conclui que a sociologia da comida e do comer é uma área diferenciada de pesquisa social e tem capturado pouca atenção sistemática por parte dos estudiosos.

Em meados da década de 1990 são publicados outros dois artigos importantes à sociologia da comida: “*Simmel’s Gastronomic Sociology: An Overlooked Essay*” (Symons, 1994) e “*Simmel and Gastronomic Depth*” (Symons, 1995). Ambos colocam em primeiro plano as idéias de Simmel sobre a pertinência e a necessidade de cientistas sociais abordarem o tema da comida a partir de uma perspectiva mais abrangente, indo além das relações sociais e incluindo também cultura. Symons sugere que o desprezo pela comida nas ciências sociais era devido ao medo de que este interesse fosse expor as raízes naturais da cultura e que o estudo da comida acabasse levando a um “materialismo ‘vulgar’ ou ‘médico’ ” (1995, p. 24). Symons entende que a gastronomia, como a ciência da comida, precisava de teorias e um método que implicasse em “*profundidade teórica*” (1995, p. 24). Sugere que estes podem ser encontrados no trabalho de Simmel, que ele considera “a única passagem gastronômica explícita feita por um sociólogo fundador” (1995, p. 24). Symons examina a dialética da abordagem da comida como natureza e cultura - sugerida por Simmel - com o seu correlato forma e conteúdo, mediada pela sociedade, através da qual a profundidade analítica poderia ser encontrada. Os dois artigos contextualizam as idéias de Simmel sobre comida no formalismo mais amplo de seus conceitos teóricos. Um deles apresenta, como um apêndice, a tradução ao inglês do artigo de Simmel historicamente pouco mencionado, “*The Sociology of the Meal*” (Symons, 1994), publicado originalmente em um jornal na Alemanha, em 1910.

O artigo de Simmel (1910/1994) “*The Sociology of the Meal*” é admirável. Apesar de ser um dos primeiros da área na Sociologia, parece que este autor atingiu uma profundidade teórica e um nível de detalhamento que muitos escrevendo depois

dele não conseguiram. De acordo com Simmel, o questionamento sociológico deveria privilegiar a refeição, devido a sua “imensa significação sociológica” (p. 346). A refeição é concebida como uma circunstância de partilha na qual pessoas sem ter nada em comum, além da necessidade de comer, podem se agrupar e partilhar a mesa e a comida. É o exemplo máximo de interação social. O autor sugere que a abordagem teórica à refeição deveria considerar a dialética da natureza e cultura apresentada em vários níveis. Embora o comer seja algo extremamente individual, na medida em que a ingestão ocorre fisiologicamente somente dentro de um indivíduo, o comer é também o aspecto mais comum que as pessoas partilham. “... a refeição compartilhada eleva um evento de primitividade fisiológica e inevitável comunalidade à esfera da interação social e, desse modo, do sentido supra-pessoal...” (p. 346) Simmel considera as formas de consumo e salienta alguns aspectos da refeição que merecem atenção, tais como regularidade temporal, entendida como “a primeira conquista do naturalismo do comer” (p. 347); a hierarquia, relacionada com a ordem na qual as pessoas se servem; a estilização estética do comer e seus reflexos sobre as necessidades, no sentido de que a satisfação estética também se torna uma necessidade; a regulamentação dos gestos do comer através do uso de utensílios; os temas apropriados para conversa à mesa; os movimentos das pessoas; o uso de um prato, simbolizando ordem e individualismo dentro do todo, decorações da mesa; boas maneiras; decoração dos pratos; guarnição das comidas; etc. Estes temas culturalmente normativos, de acordo com o autor, não poderiam ser abordados esquecendo-se a substância⁷ da comida, no sentido das necessidades do indivíduo de satisfação do seu apetite e nutrição. Na refeição, a significância da substância não pode mais ser separada da forma. “É apenas que a estética da refeição não pode nunca esquecer *o que* ela realmente deve estar estilizando: algo situado nas regiões inferiores da vida orgânica e, portanto, nada menos que a total satisfação de necessidades.” (p. 348) Com este tipo de preocupação, Simmel apresenta algumas prescrições estéticas, visando o embelezamento da comida sem nunca chegar ao ponto dela perder seu significado de substância. Simmel sugere que a mesa de jantar deveria apresentar cores que apelem às sensibilidades primárias, tais como branco e prata, evitando formas provocantes e apresentando mobília calma, escura e pesada, com retratos de família, e tudo que signifique costume e confiança sem maiores exigências

⁷ Esta substância não corresponde à do estudo de Carsten (1995), que significa sangue.

de atenção. A guarnição da comida deveria tender a arranjos e cores infantis. A mesa não deveria parecer um objeto de arte intocável, mas algo que convida a ser perturbado. Os temas das conversas à mesa deveriam ser banais, sem intimidade. Todos estes princípios falariam da substância da comida, enquanto ao mesmo tempo a comida seria altamente formalizada na refeição. É possível ver muito claramente no artigo de Simmel que ele não só está interessado nos modos como o comer é regulado pela cultura e pelas relações sociais, mas também nos modos como a cultura e as relações sociais são afetadas pelo comer em diferentes níveis dialéticos.

Na primeira edição do livro *“All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present,”* Mennell (1985/1996) estabelece a importância de uma sociologia da comida em um contexto de interesses que historicamente tem lhe dedicado pouca consideração. O autor analisa criticamente o estruturalismo como uma abordagem teórica e propõe uma orientação centrada no desenvolvimento – ambas examinadas em uma seção prévia deste artigo. Ele examina historicamente como os padrões de gosto, as maneiras à mesa, o cozinhar e o comer se desenvolveram nas sociedades inglesa e francesa. O seu *corpus* privilegiado de pesquisa compreende: abstinência e gula, livros de receitas, chefes e cozinheiros, produção e distribuição, junto com comida e itens de comida. A segunda edição inclui um apêndice onde a literatura após 1985 é revisada.

A literatura sociológica abarcada nesta seção tem em comum a consciência da importância dos estudos de comida para a compreensão da sociedade e também a crítica intelectual de que esta disciplina do conhecimento tem historicamente negligenciado o tema. Entretanto, não houve uma convergência com relação ao objeto de estudo e as obras apontam esta pluralidade.

Conceitos relevantes

“Práticas da alimentação”⁸ e “voz da comida”⁹ são dois conceitos relevantes para os estudos de comida que introduziram, no nosso entender, novas formas de pensar o tema.

⁸ No original em inglês, *“foodways”* (Yoder, 1972).

⁹ No original em inglês, *“food voice”* (Hauck-Lawson, 1992, 1998).

O conceito de “práticas da alimentação” (Yoder, 1972) alude à idéia complexa que abarca comidas, mas vai além delas; compreende modos de preparo e técnicas de preservação dos alimentos, bem como dimensões não palpáveis, como atitudes relativas à alimentação, tabus, hábitos e sistemas de refeições, abarcando a esfera social e psicológica do fenômeno. Inclui cultura material associada à comida, tal como tipos de utensílios, panelas, mobília, desenho da cozinha e seus respectivos significados e usos. Yoder, apoiando-se nos estudos europeus culturais da vida popular,¹⁰ revitalizou o estudo das práticas da alimentação no contexto acadêmico do folclore na América do Norte, que historicamente tinha limitado os estudos de comida a receitas. Naquela época, historiadores focavam nas maneiras à mesa e na culinária pioneira e de fronteira, e a abordagem da economia doméstica tendia a valorizar somente calorias e vitaminas com interesse prescritivo. O modelo para estudos das práticas da alimentação inclui aquisição, preservação, preparação, apresentação, realização e consumo. De acordo com Long (2000), aquisição envolve obtenção de ingredientes e itens relacionados à comida. Preservação refere-se às estratégias usadas para manter comidas congeladas ou frescas e armazená-las. Preparação envolve cortar, marinar e preparar os alimentos para serem cozidos, escolher receitas, tomar decisões a respeito do sabor, equipamentos e métodos de cozimento; pode começar muitos dias antes do consumo. Apresentação alude à comida mesma e inclui as receitas e os ingredientes realmente utilizados. Refere-se às formas através das quais a comida expressa a cultura, valores e estética, e inclui como a comida é mostrada concretamente, trazida à mesa e servida aos consumidores. Realização abarca o lugar das comidas no sistema de refeições e culinária, refere-se a um enquadramento mais amplo dos ciclos de refeições, assim como ao gênero particular ao qual uma comida pertence (e.g., café da manhã, almoço). Também inclui modos de interação social através da comida. Consumo alude a como as pessoas comem e inclui utensílios, misturas que as pessoas criam e a ordem na qual os itens são consumidos. Limpeza também é importante no modelo das práticas da alimentação e inclui preparação e consumo após a comida. Todos estes processos são construídos socialmente. Eles envolvem trocas sociais e negociações de práticas e significados. O conceito de práticas da alimentação claramente ampliou o potencial da comida como tema de interesse sócio-psicológico.

¹⁰ No original em inglês, “*folklife*” (Yoder, 1972).

Partindo de uma noção amplamente aceita de que a comida é um modo de comunicação, Hauck-Lawson (1992, 1998) desenvolveu o conceito de “voz da comida”. “Voz da comida emergiu como uma expressão que cristalizou os modos dinâmicos, criativos, simbólicos e altamente individualizados como a comida serve como um canal de comunicação.” (1992, p. 6) A voz da comida alude ao potencial da comida de ser um veículo poderoso para a manifestação de identidade, significados, cosmovisões. Alude, também, ao potencial de mudança, uma vez que a voz da comida pode ser uma forma de resolver conflitos, mudar, desistir. Este conceito destaca a comida como um modo de tratar de outros temas, tais como gênero, tradição, etnicidade, harmonia, discordância, transitoriedade. A voz da comida pode ser expressa em diferentes formas, como um acorde ou um solo, manifestando sentidos partilhados ou singulares. Ela pode soar forte ou como um sussurro, pode até mesmo ser silente. O conceito trouxe os aspectos emocionais e relacionais das pessoas para o primeiro plano e deu uma nova dimensão à noção de comida como forma de comunicação.

Livros-texto e manuais

Apresentaremos dois livros-texto e dois manuais dedicados a estudos de comida, três dos quais são livros de psicologia.¹¹

O manual “*Why We Eat What We Eat: The Psychology of Eating*,” editado por Capaldi (1996/2001), é baseado nos resultados de uma conferência sobre a função do gosto e da experiência no comer, organizada pela *American Psychological Association*¹², em 1988. O manual se propõe a buscar conhecimento sobre como a experiência modifica reações à comida com a finalidade de aperfeiçoar hábitos alimentares. Na conclusão da introdução, a editora diz: “No futuro, pelo menos em princípio, nós deveremos ser capazes de treinar nossas crianças e nós mesmos para comer de uma maneira que consideramos desejável.” (p. 9) O texto apresenta um apanhado histórico da psicologia do comer e indica uma mudança nas suas

¹¹ Farr (1996, pp. 12s, 84s, 140) elaborou uma distinção e uma hierarquia entre livros-texto e manuais de Psicologia Social: manuais são mais significativos, pois possuem diversos autores, refletindo pontos de vista de uma comunidade e são mais relacionados com a pesquisa, tendo influência formativa na identidade profissional de estudantes de doutorado; livros-texto são escritos por um único autor, refletindo assim um único ponto de vista, e são usualmente mais relacionados com propósitos didáticos.

¹² Sociedade de Psicologia Americana.

perspectivas teóricas. No princípio, a preocupação era com a fisiologia do comer e o comportamento alimentar era entendido através de um modelo homeostático. Foi somente a partir das décadas de 1950 e 1960 que a abordagem dos processos de aprendizagem conquistou espaço. Na nova perspectiva, a ênfase era em como a experiência e o aprendizado, em interação com questões biológicas, determinavam os padrões alimentares e as respostas fisiológicas. Uma seção inteira é dedicada à biologia dos padrões alimentares e outra foca nas influências sociais sobre o comer. Outra seção traz um artigo sobre comportamentos alimentares e comunicação a respeito de comida em ratos e humanos, e um que investiga o contexto sócio-cultural do comer em família e entre pares. A rejeição de comidas ou evitação é associada a fontes de doenças e as preferências alimentares são relacionadas aos efeitos benéficos da comida, tais como nutrientes e sabor, ou à repetição. O processo subjacente a ambos os comportamentos, preferências e aversão, é entendido como aprendizado. O desenvolvimento de hábitos alimentares na criança é relacionado com as ingestões da mãe durante a gravidez, entre outros processos de aprendizagem. O artigo dedicado às influências sócio-culturais na seleção da comida (P. Rozin, 1996/2001) aborda uma série de fatores sociais divididos em diretos e indiretos. Os primeiros referem-se à presença dos pares, assim como a aprovação de um adulto, afetando a seleção de comida. Os fatores indiretos aludem às relações dialéticas entre biologia, cultura, comportamentos determinados geneticamente, fatores metabólicos e nutricionais, crenças e atitudes, o domínio moral, identidade, etc., e à forma com que se relacionam com a culinária. De um modo geral, o manual mostra indubitavelmente uma mudança na direção de uma perspectiva social dentro da psicologia da comida, na medida em que passou a considerar a possibilidade da influência de outros no indivíduo.

O livro-texto *“The Psychology of Food and Eating: A Fresh Approach to Theory and Method”* (Smith, 2002) é enquadrado pelo autor como “Psicologia Social crítica”, em oposição ao que ele chama de o “pensamento científico corrente na Psicologia”. O primeiro é fundado nas ciências sociais, nos estudos culturais e na filosofia da linguagem. O último é considerado positivista e é visto como incapaz de dar conta dos significados dentro de contextos sócio-culturais, porque usa fundamentos biológicos como base para suas explanações. O autor revisa algumas abordagens teóricas: as não biológicas, com ênfase próxima às ciências sociais; as biológicas; e os enfoques feminista Lacaniano, cognitivo comportamental e

biomédico, com foco em distúrbios alimentares. Nas perspectivas não biológicas, o autor critica, um tanto ironicamente, a psicanálise (Freud e Klein), o estruturalismo (Lévi-Strauss) e a semiologia (Barthes). Por exemplo, análises psicanalíticas do aleitamento materno são ilustradas com um grande número de citações, com o argumento de que “leitores poderiam pensar que eu estaria inventando se eu meramente relatasse o ponto principal. É difícil saber como lidar com este material ... Uma possibilidade é permanecer firmemente dentro dos limites do senso comum e rejeitar a coisa toda como um ‘monte de velhas tolices’.” (p. 30) Smith é menos contundente no que se refere ao trabalho de Douglas. Suas críticas não parecem refletir as opiniões da comunidade de estudiosos da comida, que trata com muito mais cuidado os modelos teóricos, conforme demonstrado por Beardsworth e Keil (1997) e Wood (1995) - algumas das quais nós já sumarizamos em uma seção anterior. Apesar disso, Smith agrega uma contribuição ao salientar a importância de uma abordagem inovadora no estudo de comida mais próxima às ciências sociais na sua preocupação pelo contexto sócio-cultural. Ele relata duas pesquisas com esta ênfase: uma trata de uma janta festiva, a outra foca no comer fora. Na primeira, Smith analisa a janta que ele mesmo cozinhou para amigos e a família. Examina os comportamentos planejados e os caminhos através dos quais o evento ocorreu. A análise foi complementada pelo uso de mapas e tabelas mostrando tarefas, objetivos, processos, horários, eventos, todos organizados hierarquicamente, junto com cálculos de custo por pessoa. Apesar de ter muitas informações detalhadas, o estudo carece de um aprofundamento em questões como significados, representações, crenças, afetos, relações sociais, aspectos que Smith afirma estarem faltando na psicologia social da comida.

O livro-texto “*The Social Psychology of Food*” (Conner & Armitage, 2002) examina a contribuição sócio-cognitiva para os estudos de comida. Traz uma grande quantidade de informação oriunda de pesquisas empíricas com métodos quantitativos, um viés reconhecido pelos autores e atribuído às suas próprias áreas de interesse. Coloca o cerne da psicologia social da comida na escolha alimentar e na mudança de dieta, a partir das relações que as pessoas estabelecem umas com as outras e com o contexto social. O tópico é introduzido através de um diagrama mostrando um modelo das influências gerais nas escolhas e preferências alimentares e suas relações. Características da comida; fatores econômicos e sociais; fatores sensoriais,

psicológicos e fisiológicos são considerados em relação à rejeição e à aceitação da comida, mais especificamente em relação à seleção da comida, ao tamanho das porções, horários e à frequência de consumo. O livro-texto traz estudos sobre mudanças de dieta relacionadas com saúde, controle de peso e distúrbios alimentares, sobre o efeito do estresse no comer e as influências sociais sobre a comida ingerida, tais como presença de outras pessoas e apresentação de si mesmo. Os fatores sociais analisados são: facilitação social, propaganda e comida como ato comunicativo (julgamento social e auto-imagem). O livro-texto faz parte da série “*Applying Social Psychology*”,¹³ da Open University Press. No prefácio, o editor diz: “A Psicologia Social é às vezes criticada por não ser suficientemente ‘relevante’ para a vida cotidiana. A série Psicologia Social Aplicada desafia esta crítica.” (p. vii) Este ponto de vista, de que para a Psicologia Social aproximar-se da vida ela deva ser aplicada, desconsidera a teoria das Representações Sociais, cuja essência está nos saberes do cotidiano.

O manual “*Food and Culture: A Reader*”, editado por Counihan e Van Esterik (1997), começa com uma introdução onde os editores afirmam: “Nós acreditamos que mundos passam entre uma mordida e outra, e nós esperamos que esta coleção dê uma prova destes mundos.” (p.1) O manual entrega muito destes mundos. Ele apresenta um conjunto de artigos fundadores dos estudos de comida, tais como de Roland Barthes, Mary Douglas, Margaret Mead, Claude Lévi-Strauss, Anna Freud, junto com outros igualmente importantes e mais contemporâneos, como de Sidney W. Mintz, Stephen Mennell, Jack Goody, bem como dos próprios editores – muitos dos quais já foram examinados em uma seção prévia deste artigo. A partir de uma grande variedade de perspectivas teóricas, em diferentes sociedades e culturas, os colaboradores deste manual buscam compreender: como a comida comunica, os significados simbólicos do comer, abstinência, ser gordo, ser magro, dar, receber e recusar comida, corpo e cultura, e a economia política da comida. Atravessando estes temas amplos encontramos outras categorias sócio-psicológicas, tais como gênero, poder e a conexão entre comportamento e significado, ou hábitos alimentares e crenças. Este manual não é posicionado formalmente sob o domínio da Psicologia ou da Psicologia Social, embora reúna estudos com uma perspectiva sócio-psicológica. Ele contrasta com os livros de psicologia examinados nesta seção, por ser mais

¹³ “Psicologia Social Aplicada”.

próximo da literatura sociológica e sócio-anropológica revisada previamente, bem como de uma forma sociológica de Psicologia Social, em dois aspectos: na busca pelos significados da comida (cultural, ideológico, econômico), que são construídos socialmente, tomados como base para a compreensão dos comportamentos alimentares, e na noção subjacente de uma realidade que está em movimento e que só pode ser abarcada parcialmente, com o limite do conjunto de instrumentos e conceitos utilizados (Guareschi, 2003).

Os livros de psicologia (Capaldi, 1996/2001, Conner & Armitage, 2002, Smith, 2002), mesmo reconhecendo as características sociais das escolhas alimentares e dos hábitos relacionados à comida, abordam o tema focando no comportamento alimentar e no seu controle. Além disso, perpassa os três livros o pressuposto de que o ser humano é um “indivíduo” (Guareschi, 1984/2000, 2004), uma unidade auto-suficiente, sujeito a influências que lhe chegam de fora para manter ou mudar o seu comportamento. Eles carecem da visão de que o ser humano é uma “pessoa” (Guareschi, 1984/2000, 2004) em relação com as outras, concepção que leva a considerar que as escolhas e os comportamentos alimentares são construídos socialmente. Livros-texto e manuais são representativos do modo como uma disciplina concebe um campo de estudo. Estes de psicologia evidenciam um tratamento da comida característico da forma psicológica da Psicologia Social. Uma exceção é o artigo de P. Rozin (1996/2001), no manual editado por Capaldi (1996/2001), dedicado às influências sociais nas escolhas alimentares (P. Rozin, 1996/2001), que manifesta uma inclinação mais sociológica. A Psicologia parece ter tido pouca afinidade com questões sociológicas, enquanto questionamentos originados na Sociologia parecem estar mais em harmonia com a forma sociológica da Psicologia Social. No que concerne à especificidade do objeto de estudo, as propostas sociológicas contempladas previamente neste artigo parecem ser mais amplas. Algumas focam nas escolhas alimentares, outras privilegiam a refeição ou o sistema da comida como um todo, e tudo isto é tema de debates entre estudiosos, ao passo que as propostas psicológicas permanecem focadas nas escolhas e padrões alimentares com pouco questionamento adicional – com exceção dos estudos guiados pela teoria das Representações Sociais. Se estas duas considerações podem ser generalizadas para a literatura sociológica e psicológica como um todo é uma hipótese que permanece a ser investigada.

A comida como narrativa social

A comida tem uma dimensão comunicativa. Muitos estudiosos trabalharam nesta concepção (Barthes, 1961/1993; Lévy-Strauss, 1966/1997; Douglas, 1972; Hauck-Lawson, 1992, 1998) e ela serviu de fundamento a uma pesquisa de campo que realizamos buscando conhecer os significados da comida e das práticas da alimentação para os clientes e equipe de trabalho, na sala de refeições e na cozinha de um bistrô no sul do Brasil. Analisando os dados, observamos que se combinássemos, de maneira sistemática, uma teoria que valoriza os saberes do senso comum (a teoria das Representações Sociais) com uma teoria das narrativas (o Algoritmo David Liberman), muito do que ocorria no bistrô poderia ser descrito em termos de histórias. Assim, emergiu a hipótese teórica de que se a voz da comida expressa significados, ela pode também manifestar sentidos relacionados em seqüências. A comida pode constituir uma forma de contar histórias. A comida pode ser narrativa.

O termo narrativa indica não somente um conjunto de conteúdos, mas, sobretudo, que os conteúdos estão encadeados em seqüências, através de certas lógicas. Em uma seqüência narrativa, a ênfase está no eixo temporal, e não no espacial, um estado leva a outro e as transformações se dão no tempo.

A narrativa da comida pode ser de dois tipos. Na esfera mais abrangente, há a narrativa histórica, na qual a comida e as práticas da alimentação contam algo sobre emoções, práticas, crenças, identidade, relações sociais e mudanças pelas quais elas passam em períodos de tempo grandes. Os significados da comida e das práticas da alimentação estão conectados em seqüências manifestando estados e transformações estruturados por mudanças ou conflitos econômicos, políticos, culturais e ideológicos, desenvolvimentos tecnológicos e desastres naturais. Na esfera micro-social, há um outro tipo, em que a ênfase está colocada na pequena escala dos detalhes alimentares da vida diária, em fatos diversos relacionados à comida, tais como o preparo e oferecimento, as receitas, a louça, a decoração do ambiente, as conversas à mesa, etc., cujos significados são compartilhados por uma comunidade e manifestados em pequenos períodos de tempo. Este tipo de narrativa da comida é construída, cultivada e transformada no dia-a-dia de um grupo social. Nós podemos designá-la narrativa

cotidiana da comida. A conexão de significados em seqüências é estruturada não por grandes transformações históricas, ou pela natureza, mas por outros fatores que abordaremos mais adiante.

Até certo ponto, esta diferença pode ser comparada à distinção nos estudos históricos entre aqueles que focam em revoluções, guerras, mudanças econômicas como meios de analisar a estrutura e o desenvolvimento das sociedades, em oposição às análises, tais como a conduzida pelo historiador Ginzburg (1976/1987), na qual o foco residia na vida cotidiana de um único indivíduo, um moleiro perseguido pela Inquisição, cuja singularidade levava a compreender a cultura e a comunidade camponesa à qual pertencia. A narrativa histórica da comida constitui o ambiente mais amplo no qual as narrativas cotidianas da comida emergem, embora seja possível tratar cada uma independentemente, uma vez que implicam priorizar níveis distintos de análise e uma magnitude diferente do fenômeno de investigação. Neste artigo, focaremos na narrativa cotidiana da comida.

A hipótese de que a comida pode ser narrativa leva à questão de como escutar as histórias que a comida conta. Uma unidade formal das narrativas é o actante. Actante (Greimas & Courtés, 1979/1983)¹⁴ é uma categoria analítica que alude aqueles que realizam ou sofrem o ato, referindo-se a qualquer coisa que participa no processo, de qualquer modo, independente de qualquer determinação ou especificação. O actante é uma categoria sintática e precede conteúdos específicos ou ideologia. É mais abrangente do que a categoria literária personagem, na medida em que abarca não somente pessoas, como também objetos, animais e até mesmo conceitos. Nas narrativas da comida, actantes podem ser o cozinheiro, os comensais, a equipe de cozinha, as comidas mesmas, suas cores, sua decoração, cheiros, texturas, a decoração da sala de refeições, os gestos relacionados à preparação, servir e comer, utensílios de cozinha, louça, talheres, crenças, opiniões, hábitos. Uma vez que estamos tratando da comida e das práticas da alimentação a partir de uma forma sociológica de Psicologia Social, os actantes que nos interessam são sociais e podem ser abordados com a teoria das Representações Sociais.

A teoria das Representações Sociais (Guareschi, 1996; Jovchelovitch, 1996, 1998; Moscovici, 1961/1976, 1984, 1988; Moscovici & Marková, 1998) dá conta dos

¹⁴ No original em francês, *actant*. Algumas traduções para o português usam o termo “atuantes” (Greimas, 1966/1973, 1973/1977).

diferentes tipos de saberes que as pessoas constroem e cultivam no contexto social. Representações sociais são teorias populares, crenças, práticas, emoções, atitudes, opiniões, modos de falar, formas simbólicas partilhadas por uma comunidade, ditas senso comum. Elas estruturam a vida cotidiana e estão ancoradas em formas materiais. Por um lado, elas são estáveis, de modo a tornar possível às pessoas inserirem-se em uma comunidade e compreenderem-se umas às outras. Por outro, são dinâmicas, uma vez que podem mudar ou adquirir novas características, de acordo com a forma pela qual as pessoas se apropriam de práticas e saberes circulando em um grupo social. A investigação das representações sociais da comida e das práticas da alimentação leva a identificar unidades (saliências, eixos) que podem adquirir o valor de actantes sociais, se relacionados uns aos outros a partir de certas lógicas.

A apreensão das representações sociais na voz da comida pode ser equivalente a escutar passagens na música tonal, suas saliências e eixos, seus temas principais, tal como são expressados por qualquer instrumento. Escutar a harmonia de uma música, que é o conjunto de princípios subjacentes conectando a forma como os temas musicais são manifestados em sucessão, em outras palavras, escutar os modos criativos pelos quais a relação de acordes sucessivos é estabelecida com base em certas regras conduzindo a um fim, seria equivalente a escutar às formas através das quais as saliências e eixos das representações sociais, entendidos como actantes sociais, podem ser relacionados uns com os outros em uma narrativa de comida através de certas lógicas. Para dar conta dos princípios estruturantes das seqüências narrativas nós nos ancoramos na teoria Psicanalítica, tal como foi formulada no Algoritmo David Liberman (anteriormente chamado de teoria das Linguagens do Erotismo).

O Algoritmo David Liberman (Liberman & Maldavsky, 1975; Maldavsky, 1977, 1989a, 1999a, 1999b, 2001, 2003) está fundamentado na hipótese de que diferentes formas da sexualidade manifestam-se na linguagem de diferentes maneiras, chamadas linguagens do erotismo, e fornece instrumentos analíticos para sua a compreensão. Conceitualiza sete formas da sexualidade: libido intrassomática, oral primária, sádico-oral secundária, sádico-anal primária, sádico-anal secundária, fálco-uretral e fálco-genital. Cada uma é relacionada de um modo diferente a um conjunto de emoções, lógicas do pensamento, padrões gestuais, critérios para conceber a

matéria sensível, concepção do ideal, representação-grupo, distâncias inter-individuais, concepções temporais, ações e características distintivas na expressão verbal. A associação da sexualidade ao discurso é expressa em diferentes níveis, um deles sendo o das seqüências narrativas. O Algoritmo David Liberman dá conta da investigação nas seqüências narrativas através de uma grade de cenas prototípicas específicas a cada linguagem do erotismo, descrita por Maldavsky (2003). Para escutar as narrativas da comida, pode-se partir das formas prototípicas na teoria e escutar a especificidade que elas adquirem nos actantes sociais (saliências ou eixos das representações sociais) e nas relações que estabelecem uns com os outros em contextos particulares. Ilustraremos esta abordagem teórica pensando a comida em uma perspectiva ampla, embora ainda no nível das narrativas cotidianas da comida.¹⁵

Lado a lado com qualquer que seja o conjunto de significados e práticas relacionados à comida, há uma representação social constante ligada à qualidade orgânica da nutrição. Muitos estudiosos exploraram esta hipótese direta ou indiretamente (Maciel, 2001; Mintz 1996; Simmel, 1910/1994; Symons, 1994, 1995). A comida é concretamente relacionada à substância da vida. Há um sentido de permanência, de sobrevivência, associado à ingestão e este tem a densidade de uma representação social. Isso nos leva a sugerir que a comida tem relação com a linguagem do erotismo da libido intrassomática (Maldavsky, 2003), que se caracteriza, prototipicamente, pela seguinte seqüência narrativa: um estado inicial de equilíbrio entre tensões; a ruptura do equilíbrio evocando um desejo especulativo; a tentativa de consumir o desejo aparecendo como ganho em prazer através da intrusão orgânica; a conseqüência da tentativa de consumir o desejo demonstrada como euforia orgânica, ou astenia; o estado final manifestado como equilíbrio de tensões sem perda de energia, ou tensão duradoura, ou astenia. Esta seqüência de cenas prototípicas se manifesta na seguinte narrativa cotidiana da comida: um estado inicial de harmonia corporal orgânica; equilíbrio que é rompido pelo desejo de comer evocando uma ação especulativa de selecionar comida e a quantidade; sucedendo-se a tentativa de consumir o desejo expressa como ingestão orgânica – o próprio ato de comer - levando ao prazer resultante tanto do processo

¹⁵ Para um aprofundamento teórico e metodológico em relação a exemplos do bistrô pesquisado, cf. Amon, Guareschi e Maldavsky (2005). Para uma análise detalhada do material empírico como narrativas cotidianas da comida formalizada nesta orientação, cf. Amon, Guareschi e Maldavsky (2004).

prazeroso de ingestão como do potencial para terminar com o desconforto – quer seja da fome, quer seja do desejo, ou de ambos; com conseqüências que podem ser tanto de euforia orgânica, se a ingestão foi satisfatória na seleção e quantidade de comida, ou astenia, se a escolha foi de qualidade e quantidade insatisfatória (abundância ou carência), ou se resultou em doença, até mesmo em morte – como é o caso, por exemplo, de restrições orgânicas tais como intolerância à lactose, ou características da comida, tais como alto nível de elementos tóxicos na mandioca amarga brasileira (Maciel, 2001, P. Rozin, 1996/2001) -; conduzindo a um estado final que pode ser a recuperação do estado inicial de equilíbrio orgânico, ou astenia duradoura, ou, ainda, outra tensão pode emergir relacionada a um equilíbrio corporal que não foi recuperado.

Esta voz da comida fala sobre a satisfação de necessidades no domínio orgânico e sua conseqüência, a vida. É uma narrativa relacionada à comida como natureza, embora ela esteja imbricada na cultura, na medida em que se trata de ambas: vida no sentido fisiológico e vida representada.

Ela constitui uma narrativa cotidiana da comida mais abarcativa e estaria na base de outras narrativas, com as quais poderia se combinar de diferentes formas, tais como complementariedade, subordinação ou reforço (Maldavsky, 2003). A voz da comida no bistrô pesquisado, por exemplo, conta histórias de estética, de doação amorosa e de oposição entre rotina e aventura (ou sua extensão como familiar e novidade), desenvolvidas em seqüências de cenas específicas¹⁶, juntamente com a narrativa relacionada à nutrição e à vida. Estas outras narrativas cotidianas da comida emprestam um matiz particular à narrativa cotidiana da comida como vida. A marcha harmônica da voz da comida no bistrô, e de todas as vozes da comida, seria constituída pelo conjunto de todas as narrativas cotidianas da comida simultaneamente se desenrolando no tempo. O tecido harmônico seria composto pela relação dialética entre as diversas narrativas da comida que, informando umas às outras, adquirem significados e desenvolvimentos nos contextos que lhes são específicos. Diferentes ambientes sociais e culturais geram e cultivam diferentes tipos de combinações de narrativas cotidianas da comida, compartilhando a presença constante da narrativa da comida que conta a história da vida no domínio orgânico.

¹⁶ Cf. Amon, Guareschi e Maldavsky (2004).

Nós consideraremos agora esta abordagem em relação a outros formalismos teóricos previamente expostos neste artigo e faremos algumas considerações finais.

Conclusões

Ao propormos a abordagem da comida como narrativas nas quais representações sociais podem ser consideradas actantes sociais estruturados em seqüências, nós tentamos indicar que junto com outras formas de escuta da voz da comida é possível escutar histórias sociais. Esta abordagem é influenciada pelo estruturalismo, na medida em que ilumina a dimensão comunicativa da comida e considera-a em relação à linguagem. Ela se beneficia do conceito voz da comida, pois abre a possibilidade, através das narrativas, para que os aspectos emocionais, criativos e simbólicos sejam percebidos em cadeias de sentido. Ela se beneficia da incorporação das práticas da alimentação e seus contextos ao conceito de comida, que entram nas narrativas como parte integrante (actantes), não como cenário de fundo. A perspectiva teórica sugerida recupera a importância da dimensão orgânica da comida valorizada pela orientação centrada no desenvolvimento e tão fortemente privilegiada por Simmel (1910/1994). Ela também considera a dialética da comida como natureza e cultura, explorada por estudiosos (Maciel, 2001; Simmel, 1910/1994), na medida em que a narrativa cotidiana da comida fundante, como expressão da libido intrassomática, sintetizada em temas relacionados à satisfação física e à vida ou morte, é também uma representação e adquire formas diferentes ao soar simultaneamente com outras narrativas, que são específicas a grupos sociais em culturas particulares.

É possível conceber a hipótese de que a narrativa cotidiana da comida mais abarcativa, que funda todas as outras, é de fato uma combinação de manifestações da linguagem do erotismo da libido intrassomática e da linguagem do erotismo sádico-oral secundário. Esta última é ligada à expressão dos afetos, mudanças de humor, às percepções proximais e ao efêmero (Maldavsky, 1989b, 2003). Alguns estudiosos (Ferguson & Zukin, 1995; Maldavsky, 1989b) destacaram o caráter transitório da comida, sua condição de mudança constante, bem como sua conexão às percepções proximais (Carsten, 1995; Maldavsky, 1989b) relacionadas à sensorialidade da textura, temperatura, gosto. Transitoriedade e percepção

proximal variam de acordo com contextos sócio-culturais. Diferentes povos constroem diferentes critérios para considerar uma comida quente ou fria; um gosto doce, azedo ou amargo; uma textura espessa ou fina. Também diferentes povos com diferentes culinárias têm diferentes conceitos para a transição do cru ao cozido e ao apodrecido, para a transição do olho à boca, até mesmo para percepções relacionadas ao destino da comida quando está dentro do corpo. Mas a qualidade efêmera da comida, sua dimensão de mudança, e sua relação com a sensorialidade dos estados (temperatura, textura, gosto) são aspectos que parecem ser uma constante, independente da tonalidade que eles adquirem em diferentes culturas. Como estes temas podem ser estruturados em seqüência de modo a compor uma narrativa é uma questão que merece ser estudada, e a hipótese de que esta narrativa potencial é também fundante da comida e das práticas da alimentação necessita um pouco mais de reflexão.

A perspectiva teórica da comida como narrativa pode ser relacionada à forma sociológica da Psicologia Social. As teorias e conceitos que a fundamentam – a teoria das Representações Sociais e a teoria Psicanalítica no seu desenvolvimento como Algoritmo David Liberman, os conceitos de actante, práticas da alimentação e voz da comida – implicam uma concepção de ser humano como enraizado socialmente, embora preservando a sua singularidade. A abordagem pode ser situada no que Guareschi (1984/2000, 2004) concebe como comunitarismo solidário. Nesta cosmovisão, o ser humano não é um “indivíduo” separado da sociedade e tampouco uma peça da máquina, determinado por um sistema fechado. O ser humano é “pessoa” (Guareschi, 1984/2000, p. 71s, 2004), alguém que necessita de outros, cuja essência depende das relações que estabeleceu durante a vida no ambiente social e cultural. Ela compreende a idéia de comunidade (Guareschi, 2004), na medida em que as pessoas partilham circunstâncias de comida, dependem de itens de comida comuns, compartilham significados e, através disso, falam da sua cultura, hábitos, crenças e práticas. Uma psicologia social sociológica da comida e das práticas da alimentação consideraria na sua base a noção de pessoa e comunidade, e conceberia uma voz da comida através da qual a sociedade fala. A comida é uma forma social de contar histórias. Na essência da comida e das práticas da alimentação, narrativas sociais podem ser escutadas.

Referências

- Amon, D., Guareschi, P. A. & Maldavsky, D. (2004). *Food and Foodways Narratives in a Bistro in Southern Brazil*. Manuscrito não publicado.
- Amon, D., Guareschi, P. A. & Maldavsky, D. (2005). La psicología social de la comida: una aproximación teórica y metodológica a la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas (I. Cusien, trad.). *Subjetividad y Procesos Cognitivos [Psicología Social]*, 7, pp. 45-71.
- Bäckström, A., Pirttilä-Backman, A.-M. & Tuorila, H. (2003). Dimensions of Novelty: A Social Representation Approach to New Foods. *Appetite*, 40, 299-307.
- Barthes, R. (1993). Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In E. Marty (Ed.), *Roland Barthes: Oeuvres complètes – Tome I: 1942-1965* (pp. 924-933). Paris: Éditions du Seuil. (1. ed. original 1961)
- Beardsworth, A. & Keil, T. (1997). *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. London: Routledge.
- Brillat-Savarin, J.-A. (1995). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras. (1. ed. original 1825)
- Capaldi, E. D. (Ed.). (2001). *Why We Eat What We Eat: The Psychology of Eating*. Washington, DC: American Psychological Association. (1. ed. original 1996)
- Carsten, J. (1995, May). The Substance of Kinship and the Heat of the Hearth: Feeding, Personhood, and Relatedness among the Malays in Pulau Langkawi. *American Ethnologist*, 22, 2, 223-241.
- Conner, M. & Armitage, C. J. (2002). *The Social Psychology of Food*. Buckingham and Philadelphia: Open University Press.
- Counihan, C. & Van Esterik, P. (Eds.). (1997). *Food and Culture: A Reader*. New York and London: Routledge.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus – Myth, Symbol and Culture*, 101, 1, winter, 61-81.
- Farr, R. M. (1996). *The Roots of Modern Social Psychology: 1872-1954*. Oxford, Cambridge: Blackwell Publishers.
- Ferguson, P. P. & Zukin, S. (1995). What's Cooking? *Theory and Society*, 24, 2, Apr, 193-199.
- Fischler, C. (1980). Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, 19, 6, 937-953.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27, 2, 275-292.
- Fischler, C. (1993). *L'Homnivore: Le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob. (1. ed. original 1990)
- Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (Eds.). (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade. (1. ed. original 1996)
- Ginzburg, C. (1987). *O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras. (1. ed. original 1976)

- Greimas, A. J. (1973). *Semântica estrutural: pesquisa de método*. São Paulo: Cultrix. (1. ed. original 1966)
- Greimas, A. J. (1977). Os atuantes, os atores e as figuras. In C. Chabrol (Ed.), *Semiótica narrativa e textual* (pp. 179-195). São Paulo: Cultrix. (1. ed. original 1973)
- Greimas A. J. & Courtés, J. (1983). *Dicionário de semiótica*. São Paulo: Cultrix. (1. ed. original 1979)
- Guareschi, P. A. (1996). Representações sociais: alguns comentários oportunos. *Coletâneas da ANPEPP - Novas contribuições para a teorização e pesquisa em representação social*, 1, 10, 9-35.
- Guareschi, P. A. (2000). *Sociologia crítica: alternativas de mudança* (48th ed.). Porto Alegre: EDIPUCRS. (1. ed. original 1984)
- Guareschi, P. A. (2003). Pressupostos metafísicos e epistemológicos na pesquisa. *Psicologia: Reflexão e Crítica*, 16, 6, 245-255.
- Guareschi, P. A. (2004). *Psicologia Social Crítica Como Prática de Libertação*. Porto Alegre: EDIPUCRS.
- Hauck-Lawson, A. (1992). Hearing the Food Voice: An Epiphany for a Researcher. *Digest – An Interdisciplinary Study of Food and Foodways*, 12, 1-2, 6-7.
- Hauck-Lawson, A. (1998, Spring). When Food is the Voice: A Case Study of a Polish-American Woman. *Journal for the Study of Food and Society*, 2, 1, 21-28.
- Jovchelovitch, S. (1996, June). In Defense of Representations. *Journal for the Theory of Social Behaviour*, 26, 2, 121-135.
- Jovchelovitch, S. (1998, Janeiro/Junho). Representações sociais: para uma fenomenologia dos saberes sociais. *Psicologia & Sociedade*, 10, 1, 54-68.
- Lahlou, S. (1995). *Penser manger: Les représentations sociales de l'alimentation*. Tese de doutorado. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris.
- Lahlou, S. (1996). A Method to Extract Social Representations from Linguistic Corpora. *The Japanese Journal of Experimental Social Psychology*, 35, 3, 278-291.
- Lahlou, S. (1998). *Penser manger: Alimentation et représentations sociales*. Paris: Presses Universitaires de France (PUF).
- Lévy-Strauss, C. (1997). The Culinary Triangle. In C. Counihan & P. Van Esterik (Eds.), *Food and Culture: A Reader* (pp. 28-35). New York and London: Routledge. (1. ed. original 1966)
- Liberman, D. & Maldavsky, D. (1975). *Psicoanálisis y semiótica: sentidos de realidad y categorizaciones estilísticas*. Buenos Aires: Paidós.
- Long, L. M. (2000). Holiday Meals: Rituals of Family Tradition. In H. L. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the Meal: The Science, Culture, Business, and Art of Eating* (pp. 143-159). Gaithersburg, MD: Aspen Publishers.
- Maciel, M. E. (2001, Dezembro). Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos, volume Natureza e Cultura*, 16, 145-156.
- Maldavsky, D. (1977). *Teoría de las representaciones: sistemas y matrices, transformaciones y estilo*. Buenos Aires: Nueva Visión.

- Maldavsky, D. (1989a). Lenguajes del erotismo. *Actualidad Psicológica*, XIV, 158, 16-19.
- Maldavsky, D. (1989b). Sobre la transitoriedad, las artes culinarias y la música. *Actualidad Psicológica*, XIV, 160, 5-9.
- Maldavsky, D. (1999a). *Lenguajes del erotismo - Investigaciones teórico-clínicas en neurosis y psicosis*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Maldavsky, D. (1999b). Un estudio sistemático sobre el relato como testimonio de la erogeneidad y las defensas – Aportes al estudio diferencial de las estructuras clínicas. *Actualidad Psicológica*, XXIV, 268, 2-9.
- Maldavsky, D. (2001). *Investigaciones en procesos psicoanalíticos – Teoría e método: secuencias narrativas*. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión.
- Maldavsky, D. (2003). A contribution to the development of a psychoanalytical methodology for research into language: A systematic study of narration as an expression of sexuality. *International Journal of Psychoanalysis*, 84, 607-635.
- Malinowski, B. (1935). *Coral Gardens and their Magic*. New York: American Book Company.
- Mennell, S. (1996). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (2nd ed.). Urbana and Chicago: University of Illinois Press. (1. ed. original 1985)
- Mennell, S., Murcott, A. & van Otterloo, A. H. (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet, and Culture*. London: Sage.
- Mintz, S. W. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past*. Boston: Beacon Press.
- Mintz, S. W. (2001, Outubro). Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais (RBCS)*, 16, 47, 31-41.
- Moscovici, S. (1976). *La psychanalyse: Son image et son public* (2ème edition). France: Presses Universitaires de France. (1. ed. original 1961)
- Moscovici, S. (1984). The Phenomenon of Social Representations. In R. M. Farr & S. Moscovici (Eds.), *Social Representations* (pp. 3-69). Cambridge: Cambridge University Press.
- Moscovici, S. (1988). Notes Towards a Description of Social Representations. *European Journal of Social Psychology*, 18, 211-250.
- Moscovici, S. & Marková, I. (1998). Presenting Social Representations: A Conversation. *Culture & Psychology*, 4, 3, 371-410.
- Poulain, J.-P. (2004). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC. (1. ed. original 2002)
- Richards, A. I. (2004). *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*. London and New York: Routledge. (1. ed. original 1932)
- Rozin, P. (2001). Sociocultural Influences on Human Food Selection. In E. D. Capaldi (Ed.), *Why We Eat What We Eat: The Psychology of Eating*, (pp. 233-263). Washington, DC: American Psychological Association. (Original work published 1996)

Simmel, G. (1994). The Sociology of the Meal (M. Symons, Trans.) *Food and Foodways*, 5, 4, 345-350. (1. ed. original 1910)

Smith, J. L. (2002). *The Psychology of Food and Eating: A Fresh Approach to Theory and Method*. Houndmills, Basingstoke, Hampshire and New York: Palgrave.

Symons, M. (1994). Simmel's Gastronomic Sociology: An Overlooked Essay. *Food and Foodways*, 5, 4, 333-351. (Inclui, como um apêndice, Simmel 1994)

Symons, M. (1995). Simmel and Gastronomic Depth. *Simmel Newsletter*, 5, 1, summer, 23-34.

Wood, R. C. (1995). *The Sociology of the Meal*. Edinburgh: Edinburgh University Press Ltd.

Yoder, D. (1972). Folk Cookery. In R. M. Dorson (Ed.), *Folklore and Folklife: An Introduction* (pp. 325-350). Chicago: University of Chicago Press.