
A COMIDA

COMO

LINGUAGEM*

ELLEN F. WOORTMANN**

Resumo: *com base na noção de habitus de Bourdieu e em especial a concepção de Mary Douglas e outros de que a comida constitui uma linguagem, uma modalidade de código, propõe-se que a comida expressa meios de sociabilidade e aponta para distinções socialmente identificáveis. Nessa perspectiva, discute-se algumas práticas alimentares atuais e historicamente engendradas, que muitas vezes são naturalizadas.*

Palavras-chave: *Práticas alimentares. Códigos. Distinções Sociais. Memória.*

... human behavior falls into patterns or structures that are similar no matter what the task at hand, that activities such as cooking and eating, and indeed choosing what is considered edible, make most sense when compared with other aspects of society's activities and belief systems. (Carolyn Korsmayer)

Este artigo tem como objetivo discutir algumas dimensões sociais da comida, desnaturalizando-as, isto é, refletindo sobre elas, revelando seus significados, suas origens, as mensagens que ela expressa. Vamos analisar também a relação existente entre hábitos e padrões alimentares.

* Recebido em: 08.03.2013. Aprovado em: 18.04.2013.

** Doutora e Mestre em Antropologia pela Universidade de Brasília (1988), graduada em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (1975). Atualmente é pesquisadora associada da UnB, pesquisadora da Oslo University e vice-presidente da Associação Brasileira de Antropologia. Tem experiência nas áreas de Antropologia e História e atua nos seguintes temas: campesinato, parentesco, imigração, memória e patrimônio, saberes tradicionais e gênero.

Nas mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem. A família, não se reproduz apenas biologicamente, nem reproduz apenas sua força de trabalho. Ela se reproduz também simbolicamente, e uma das dimensões dessa reprodução pode ser apreendida pelo modo de comer. O gênero é também construído, no plano das representações, através da percepção da comida, quem come o quê, quando, em quais circunstâncias. Com isso pode-se afirmar que a comida “fala” da família, de homens e de mulheres, tanto para o pesquisador que realiza uma ‘leitura’ consciente dos hábitos alimentares, como para as próprias pessoas do grupo familiar – e através deste, da sociedade. Nessa perspectiva, concordo com Woortmann, K. (2006, p. 32), quando afirma que:

a comida, é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os gêneros homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social.

Toda cultura identifica, dentro do conjunto de alimentos disponíveis em cada ecossistema, o que se deve e o que não se deve comer para cada pessoa e estágio de seu ciclo de vida ou estado físico. De fato, como será visto mais adiante, no Brasil percebe-se que há uma estreita relação entre a percepção da comida e do corpo, e a partir dela, constroem-se as representações das relações sociais.

Prescrições alimentares, isto é, o que se deve comer, são tão importantes quanto as proibições. Os diferentes grupos e classes sociais, religiosos ou de uma determinada região discriminam entre o que deve ou não ser comido e entre o que “nós comemos” ou o que é “comida dos outros”. Assim, por exemplo, durante a II Guerra Mundial e nos filmes sobre essa época, pejorativamente, os alemães eram chamados de “chucruts”; enquanto os ingleses e americanos acusavam os franceses de serem “comedores de sapos”. De forma análoga, os ocidentais se escandalizam quando testemunham coreanos se deliciando com a carne de cachorro que servem em seus restaurantes. Numa expressão de Klaas Woortmann, constata-se que “hábitos alimentares alimentam identidades [atribuídas e assumidas] e etnocentrismos” (2006, p. 34).

Deve-se ficar atento para o fato de que não se atribui significado somente ao que se come, quanto se come e onde se come, mas também ao próprio ato de comer. Em Bali, na Indonésia, como mostra Geertz (1978, p. 286), deve-se comer privadamente, longe dos olhos de estranhos.

A repulsa balinesa contra qualquer comportamento visto como animal não pode deixar de ser super-enfatizada. É por isso que não se permite aos bebês engatinharem [...] Não apenas defecar, mas até comer, é visto como uma atividade desagradável, quase obscena, que deve ser feita apressadamente e em particular, devido às suas associações com a animalidade.

Essa constitui uma das razões pelas quais os restaurantes balineses, até recentemente, eram freqüentados por turistas e indonésios ocidentalizados.

Nossa própria cultura concebe o comer de forma muito diferente. Para nós brasileiros, comer é um ato social e não privado. Valoriza-se o ato de comer em grupo e há diferenças significativas entre o comer cotidiano e o comer cerimonial ou entre o comer em família, em casa e o comer em público. A dimensão simbólico-ritual do comer se

expressa de forma evidente nas práticas do “almoço do domingo”, de convidar amigos para jantar em casa, ou convidar amigos para “jantar fora”, de casa. Reproduz-se então o corpo social.

É interessante que no caso dos turistas, que “já estão fora” de casa, o “comer fora” (do hotel), como que duplica essa dimensão, e explica, por exemplo, as fotos tiradas em restaurantes emblemáticos, que se enquadram na categoria das “fotos -troféus” daquilo que deve ser lembrado e mostrado aos familiares e amigos na volta. Mais do que se alimentar com carboidratos, vitaminas, etc., o turista que viaja à Viena, por exemplo, não pode deixar de ir ao Restaurante Sacher (não é propaganda!) e se deliciar com um hedonístico pedaço de torta do mesmo nome, ao som de valsas. Nessa oportunidade ele viverá uma experiência gustativa e auditiva que o levará a compartilhar um pouco do encantamento da imperial Viena. Nesse caso, alimenta-se o corpo e as memórias gastronômica e auditiva, configurando uma marcante *memória destello*.

Analisando-se os componentes de refeições especiais, públicas, cerimoniais, é interessante observar que - com exceção dos restaurantes macrobióticos e vegetarianos - o componente mais importante é, via de regra, de origem animal. O menu de um restaurante no Brasil por exemplo, geralmente é composto por pratos de “carne”, “frutos do mar” e “aves”, sendo, que no caso da primeira, quando se menciona carne, subentende-se carne bovina. Já na Alemanha, quando consta a categoria Fleisch (carne) no cardápio, leia-se carne de porco.

Os hábitos e padrões alimentares são parte do que o sociólogo Norbert Elias (1997) e o antropólogo Pierre Bourdieu (1983) definem como *habitus*. Ainda que ambos lancem mão da mesma palavra, as suas concepções são muito distintas.

Para Elias (1997), *habitus* é forjado num saber social incorporado, numa relação unidirecional, isto é, o saber é configurado pela sociedade, família, escola, grupos sociais, introjetado, inculcado no indivíduo, nele sedimentado e posteriormente reproduzido. Os hábitos e padrões alimentares socialmente incorporados formariam então, como que uma ponte entre a continuidade, as comidas tradicionais, por exemplo, e a mudança, isto é, a introdução de novos pratos e práticas, novos ingredientes, novos utensílios, etc.

Exemplo desse saber inculcado pode ser encontrado na própria definição do que é comida, por exemplo. Para nós brasileiros, até começos do século XX, broto de bambu servia apenas como futura matéria-prima para construção e algum artesanato. Para os japoneses, além de ele servir como matéria-prima para construções e artesanato, ele também é um ingrediente fundamental de sua culinária tradicional, fonte importante de nutrientes. Em 1908, com a chegada dos imigrantes japoneses ao Brasil, pela primeira vez o broto de bambu é reconhecido como comestível. Hoje ele é parte das iguarias que compõem a apreciada cozinha nipo-brasileira. Eles trouxeram o saber inculcado do Japão de que broto de bambu é parte da dieta alimentar, do consumo do cotidiano.

Por outro lado, o saber inculcado difere conforme a região, grupo social ou religioso. No caso da primeira perspectiva aponta-se os gaúchos de Maquiné, no nordeste do Rio Grande do Sul, por exemplo, que classificam o broto de samambaia como não comestível - ele é pensado como a futura folha que será colhida e vendida para confecção de arranjos de flores. Já os mineiros preparam os brotos de samambaia refogados para se deliciarem e surpreender os clientes dos mais renomados restaurantes de comida típica.

Para Bourdieu (1983), *habitus* consiste num saber social incorporado, mas “de mão dupla”, ou seja, da sociedade para a pessoa e desta para a sociedade. Em outros termos, a pessoa é socializada, internaliza aquilo que a família, escola, amigos, igreja, meios de comunicação, etc lhe inculcem: o que é comida, quais ingredientes são valorizados, as práticas de seu preparo, hábitos à mesa, e assim por diante.

Pode-se dizer que se está frente ao *habitus* alimentar gaúcho, quando é dito, sem pensar, “mas aqui se faz chimarrão assim”, ou “mas bah, aqui se come churrasco sempre”, ou ainda “ué, é claro que o serrano (modalidade de caipirinha para o frio) se toma no inverno”.

Por outro lado, de acordo com o antropólogo francês, a pessoa também pode influenciar a sociedade, abrir novas perspectivas, criar novas demandas alimentares e estéticas. É o caso de Luís XIV, pessoa a quem se atribui a divulgação do consumo da batata na Europa: ao defini-la como um ingrediente delicioso e saudável, que deveria ser consumido ‘apenas’ pela elite francesa, ele provocou sua valorização e disseminação, tornando-a em poucas décadas o produto-base da alimentação européia, fato que se mantém até hoje. De forma análoga, o Presidente Juscelino Kubitschek, ao divulgar na década de 1950/60 sua predileção pela tradicional comida mineira, valorizou-a nos circuitos gastronômicos do Brasil e tornou-a um dos ícones da culinária nacional.

Nessa perspectiva, a cozinha de um país ou região, está alicerçada a um território, assim como a um espaço e utensílios de grupos ou coletividades que a mantiveram no decorrer do tempo.

Desde outra perspectiva, Bourdieu (1983) propõe a existência de disposições internalizadas e naturalizadas relacionadas com as práticas. Em outros termos, na combinação entre “estruturas estruturadas e estruturantes” quer dizer, aquilo que foi inculcado pela tradição em termos da comida desejada por pessoas de uma determinada classe social, por exemplo, conforme mostra um trecho de um clássico da MPB:

O Rancho da Goiabada

Os bóias-frias quando tomam umas biritas espantando a tristeza,

Sonham, com bife à cavalo, batata frita e a sobremesa,

É goiabada cascão, com muito queijo, depois café, cigarro

E o beijo de uma mulata chamada Leonor ou Dagmar...

Amar, um rádio de pilha, um fogão jacaré, a marmita...

Nesse trecho da letra de João Bosco, a cachaça abre caminho para desejos: a comida e a mulher. É interessante que na expressão do desejo, o bife de carne de boi (não o filé), com ovo e batata frita são mencionados, ficando o arroz branco subentendido como acompanhamento neutro, fraco, porém necessário. O fato de não ser mencionado o feijão e haver sobremesa, remete à comida especial, à folga de domingo, à comensalidade de alguma festa. A combinação feijão com arroz ao qual se acrescenta por cima ou ao lado alguma carne barata e eventualmente algum legume ou salada, por sua vez remete à marmita, consumida fria por esses bóias-frias. Quer dizer, remete também à pessoa que come no local do trabalho, e por isso essa combinação representa o cotidiano, que no caso dos bóias-frias é extremamente difícil, extenuante. Da mesma forma, o desejo pela mulata, remete ao estereótipo, parte do *habitus* machista antigo, no qual a mulher é aquela que tradicionalmente preparava a comida e se preparava para ser...

É o que Sahlins (1979, p. 190) aponta na parte A Preferência de Comida e o Tabu dos Animais Domésticos Americanos, em seu clássico *Cultura e Razão Prática*:

... a centralidade da carne, que é também a indicação de sua 'força', evoca o pólo masculino de um código sexual da comida, o qual deve originar-se na identificação indo-européia do boi ou da riqueza crescente com a virilidade.

De acordo com esse *habitus* alimentar brasileiro antigo, não se costumava misturar tipos de carnes diferentes, como por exemplo, no mesmo prato um lombo de porco cercado de lagostins e acompanhado com pão. A mistura de carne de porco com frutos do mar ou então com coelho, desde sempre muito apreciadas na Espanha, quando servida em *paellas*, ou outros pratos, torna a combinação menos evidente e menos exótica para nós apreciadores brasileiros.

Por outro lado, para Bourdieu (1983), as práticas estruturantes conduzem à incorporação da mudança ao *habitus*. É a aceitação das inovações tecnológicas, como a cozinha informatizada, por exemplo, ou ingredientes novos que, caindo no gosto da sociedade e do indivíduo, são por ele aceitos e disseminados. No entanto, é paradoxal que as inovações incorporadas pelos grupos sociais de ontem, tornem-se parte das estruturas estruturadas de hoje, isto é parte da tradição. É o caso do tomate, introduzido entre teuto-brasileiros no sul do Brasil na década de 1940; era somente comível nos chamados “molhos modernos, para tornar a comida mais bonita”. Posteriormente ele passa a ser consumido cru, em saladas. Hoje o tomate é ingrediente obrigatório nos mais variados pratos, inclusive nos “tradicionais” que fazem a alegria dos que visitam a Serra Gaúcha. Tal como discutido em outro artigo sobre imigrantes nipo-brasileiros (WOORTMANN, E.F.,1995), conjugando a tradição e a modernidade, pode-se afirmar que o “*habitus* forma os hábitos”.

Aqui vale abrir um parênteses para perguntar, mas afinal, qual é a diferença entre comestível e comível?

Antes de mais nada, vale lembrar que essas duas classificações possuem amplitudes bastante distintas: a gama de elementos comestíveis para o ser humano, isto é, disponíveis na natureza para consumo humano, é muito maior do que a quantidade de elementos culturalmente selecionados e aceitos. Nem tudo que sabemos que é comestível, é por nós ingerido. De forma análoga, mesmo dentro de uma mesma cultura, a pessoa seleciona, dentre a ampla gama de alimentos disponíveis, aqueles que irá comer, gostar muito ou os que irá dispensar, com um sonoro – ah, isso eu não como! (Aliás, a autora se reserva o direito de não comer qualquer alimento que tenha sangue como ingrediente. Morcela preta ou frango ao molho pardo, nem pensar).

A comida e os ingredientes necessários para seu preparo, como já disse, constituem uma linguagem, são organizados e ‘falam’, como será visto depois, de acordo com as classificações do que é comestível e do que é comível. Exemplos da força da classificação do que é comestível, são evidentes em treinamentos de militares, conhecidos pelas práticas radicais a que submetem os soldados. Rompem com os padrões ocidentais normais do que é comestível, ao lhes ensinar como se prepara uma cobra (corta-se fora um palmo à partir da cabeça e da cauda, e prepara-se o que restar da parte do meio) para depois obrigá-los a comer a sua parte comestível.

É interessante observar que na situação de treinamento militar excepcional no Brasil, a cobra, um animal não comestível, é consumida em situação também excep-

cional. No caso da Coréia, a situação se inverte. Para surpresa dos ocidentais, tanto em casa, no cotidiano, quanto nos restaurantes mais sofisticados ou populares, cobras não só são culturalmente consideradas comíveis, como são muito caras aos coreanos, em duplo sentido – por serem muito apreciadas e devido ao seu alto preço.

Retornando aos exemplos anteriores das concepções sobre broto de samambaia, os chamados “quelites” - flora silvestre tenra colhida em áreas de roça onde se incluía brotos de samambaia - eram coletados e consumidos pela população camponesa de Oaxaca, no México. Hoje, incluídos nos tours gastronômicos, com o mesmo nome, os quelites originais foram substituídos por espinafre ou outros verdes cultivados e são saboreados em consagrados restaurantes típicos das capitais. Neste caso, substitui-se o que era comível pelas populações camponesas, pelo espinafre, classificado como comível pelas populações urbanas.

Assim, na área rural mexicana, os quelites ‘falam’ de práticas agrícolas e gastronômicas ancestrais, de coleta de plantas silvestres para comer e distante apenas alguns quilômetros, nas grandes cidades, retêm-se as práticas de preparo, substituindo, no entanto, os ingredientes silvestres por cultivados.

Tomando como referência o fato de que as práticas culinárias são linguagens dinâmicas, aponta-se que a diferença entre o que é considerado culturalmente comível ou não, diz respeito também a diferentes épocas, diferentes gerações, numa mesma região e grupo étnico. É o que ocorre entre os descendentes de italianos no Rio Grande do Sul. Na memória dos idosos, com frequência menciona-se que o consumo de mestruz (mastruz), por exemplo, era usual, e cabia às crianças “buscá-las”, quer dizer, coletá-las na roça. Ele é uma modalidade de ‘quelite’ que substituía outras verduras, durante e logo após o inverno, tal como aponta uma ex-colona octogenária, hoje urbanizada:

No meu tempo (na década de 1940), tudo era muito difícil na colônia... Se comia mestruz, era na salada, com toucinho, cebola, assim. Era o que tinha. Depois, lá por setembro, outubro a mãe já tinha, rúcula, alface, couve (da horta) dela. Mas mestruz se comia era no inverno, me lembro bem, era aquele frio e era nós crianças que tínhamos que buscar, de tamanco... Se a gente conta isso para esse aí (netos), eles riem, não sabem que isso se come. Ficam debochando – a vó comia mato! Como remédio eles sabem, com álcool para batidas, essas coisas, mas como comida, não.

Nesse quadro, o que era comível no passado e hoje ainda, para a geração idosa, contrasta com a concepção dos netos, jovens urbanos, 70 anos depois, para os quais a mesma planta não se enquadra na classificação de comível. Constitui situação análoga à descrita por Carenzo (2012) na Argentina com a alfarroba.

Partindo da dicotomia inicial que opõe o comestível ao comível, esta última se divide, por sua vez, em “comido por nós” e “comido pelos outros”. Exemplo desta última diferenciação identifica-se no churrasco “comido por nós”, o do tipo gaúcho do Sul do Brasil, que se distingue do churrasco “comido pelos outros”, os argentinos e uruguaios. O churrasco argentino se distingue, dentre outros, pelo uso da grelha, e principalmente pela qualidade da carne, por alguns tipos de cortes característicos e pelos miúdos bovinos, muito apreciados.

É na modalidade de churrasco ou “*asado con cuero*”, na qual a carne é assada com o couro do animal, que a distinção assume dimensões mais radicais, e até dramáticas, retornando à diferença entre o comível e o não comível. O *asado con cuero*,

modalidade de prato especial, típico, uruguaio, via de regra não é considerado comível pelos brasileiros, pela clara repulsa que provoca nos visitantes desavisados ao se depararem com um pedaço de carne com pelo – cabelo de boi - em seu prato!

* * *

Retornando aos aspectos teóricos, Carolyn Korsmayer (2002, p. 35) aponta que: “the structures of eating reveal a good deal about large social patterns and thus aptly descriptive of behavior”.

A antropóloga inglesa Mary Douglas (1975), vai mais além. Em seu *Deciphering a Meal*, ela afirma que hábitos e padrões alimentares, isto é, “a seleção das nossas comidas preferidas, assim como as evitadas, os hábitos de comer, etc. constituem uma linguagem que expressa dimensões”, tais como memória, família, religião, identidade etc. Quer dizer, a comida, expressa meios de sociabilidade e aponta para distinções socialmente identificáveis. A comida, então, é “expressão de”, como aponta a autora (1975. p. 61), quando lhe confere o status de código:

“Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras... as categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais”.

Enfim, ela “fala” de, ela é uma “expressão” de, ela é a “representação” de algo.

Com isso podemos afirmar que a comida ‘fala’ da família, de homens e de mulheres, tanto para o pesquisador que realiza uma leitura consciente dos hábitos de comer, como para os próprios membros do grupo familiar – e através deste, da sociedade – que realizam uma prática inconsciente de um *habitus* alimentar.

Nesse sentido, podemos iniciar esta parte de nossa reflexão, destacando que a linguagem expressa através da comida, nem sempre mantém o mesmo significado. Assim é que, se antes a *paella* remetia à fome, de falta endêmica de proteínas, hoje, remete a contextos gastronômicos espanhóis de charme e delícias.

Se nós pensarmos esse prato tradicional espanhol hoje, você concordará comigo que ele é expressão de boa gastronomia, uma comida especial, que exige equipamentos, técnicas, ingredientes, condimentos e esmero especiais no preparo. Além disso, quando servida a dois, em restaurante charmoso, compõe parte do clima que ‘fala’ de romance, prazer, especialmente se acompanhado de um bom Rioja... A *paella* também ‘fala’ aos visitantes pelo exótico de seus frutos do mar.

Eu diria que ela fala muito e bem, é charmosa, sim, nos dias hoje. Ela tem, digamos assim, um charme que todos nós conhecemos e apreciamos; *pero*, o que suas origens falam, não é nada charmoso.

A *paella* inicialmente tinha como ingredientes, lebres e ratos silvestres. Segundo as pesquisas, ela surge na meseta espanhola, como comida de pastores e camponeses, como estratégia alimentar face à falta de carne de boi e de porco, cara e rara para eles. Ela resulta, assim, da combinação do que conseguiam caçar ou pegar em armadilhas, com arroz. Era, portanto, um prato de camponeses pobres, com carência protéica. No litoral, a *paella* terá como ingredientes, uma variedade de frutos do mar - aqueles que os pescadores pobres, em embarcações precárias na costa - conseguiam coletar e pescar e que não conseguiam comercializar nos merca-

dos. A paella, assim, ‘falava’ de um passado pobre, rústico e da fome que grassava, endêmica, nessas regiões.

De forma análoga, o *fondue* compartilha com a paella um passado camponês que ‘falava’ de fome. Quando você estiver em um restaurante premiado, em Gramado, Penedo ou Visconde de Mauá, ou quem sabe na Suíça, saboreando à luz de velas um delicioso fondue, esqueça sua origem de fome. O *fondue* era originalmente uma comida preparada à noite, por grupos de pastores em abrigos escuros, no frio das montanhas. Era a sua única comida quente do dia. Tradicionalmente, cada pastor colocava no caldeirão da trempe, os restos do queijo que guardara num bolso e o pão preto que guardara no outro. Esse pão, duro, escuro, muitas vezes era preparado com sementes, cereais selvagens que nas freqüentes crises de fome eram consumidas. Combinando restos de pães e queijos de diferentes vales, o *fondue* também ‘fala’ de refeição compartilhada, reciprocidade e ajuda mútua, de identidades de lugares, do vale de cada camponês e das variedades de queijos da Suíça.

Mas a comida também ‘fala’ de religião, de forma explícita ou velada, antiga ou atual. Mais especificamente – e retornando à Espanha - pode-se afirmar que lá, um dos pratos mais tradicionais, o *jamón con melón* (presunto com melão), e que constitui um dos símbolos culinários da Espanha, ‘fala’ de seu passado religioso. Um turista ao degustar um daqueles famosos e deliciosos presuntos de porco, os *jamón pata negra*, por exemplo, observa que essas iguarias caríssimas são apresentadas para venda e consumo, de forma peculiar. Ao invés de colocadas em prateleiras, por exemplo, as peças inteiras sempre foram e continuam sendo armazenadas penduradas no teto, logo na entrada do bar ou mercearia. Já o presunto que está sendo servido aos clientes - cortado em finas fatias pela faca *jamonera*, com a patinha de porco preta exposta - fica, por sua vez, aberto, exposto, colocado sobre o balcão.

Analisando essa prática, constata-se que tanto o produto, o presunto de porco, quanto sua colocação nos estabelecimentos de venda, ‘falam’ de uma tradição religiosa, herdada dos séculos XV, XVI e XVII, uma evidente herança da Inquisição Espanhola. A prática de armazenar e de comer esse presunto constitui uma declaração religioso-política, na qual o proprietário do estabelecimento testemunha publicamente que é “cristiano viejo”, quer dizer, de que ele não é judeu nem de origem árabe. E assim, a famosa patinha de porco não é uma peculiaridade estética dos espanhóis de hoje. Ela é uma modalidade de “certificação” de que o presunto é realmente de porco - e não de cordeiro, por exemplo - e de que os que a vendem tanto quanto os que a consomem, não são judeus ou árabes para os quais a religião proíbe o consumo de carne de porco, por considerá-la poluída. Então, aquilo que nós naturalizamos como algo “espanhol”, na verdade ‘fala’ de uma situação terrível que existia na Espanha até 1834: controle e perseguição religiosa, perseguição política, fogueira...

Nesse sentido, a comida também pode ‘falar’ de identidades perdidas, tradições e práticas que permaneceram ao passo que sua memória foi obscurecida. É o caso de uma antropóloga judia que observou na casa de uma família em Natal, uma série de hábitos e práticas especiais na preparação de alimentos, que lhe chamaram a atenção. Ela identificou várias formas de preparação típicas de comida *kosher*.

Eram formas *kosher* de preparação de comidas, quer dizer, as formas e concepções judaicas no preparo e consumo de alimentos, numa família de católicos, em Natal, Rio Grande do Norte. Tornando esse fato o objeto de sua dissertação de mestrado (RAMAGEM, 1983), ela combinou a observação participante à pesquisas documentais

históricas e descobriu que um grupo de famílias que descendia de cristãos-novos, isto é, judeus convertidos, alguns perseguidos e outros que vieram para o Brasil, “preventivamente”, e se estabeleceram no litoral do Nordeste. Com o decorrer dos séculos, essas famílias perderam a memória da sua origem judaica, contudo mantiveram, através da linguagem da comida, hábitos alimentares que não eram os hábitos portugueses tradicionais, mas sim práticas tradicionais judaicas; quer dizer, perdeu-se com o tempo a memória da identidade e da religião judaicas, mas os hábitos e práticas *kosher* de preparação de alimentos sobreviveram.

Assim, pode-se afirmar que o *habitus* judaico antigo, expresso no espaço da sinagoga e na residência, foi descaracterizado no decorrer do processo de adaptação no Brasil; porém, dimensões desse mesmo *habitus* sobreviveram na cozinha, através da ‘fala’ dos hábitos e práticas culinários. Então, foi a comida que falou mais e mais alto daquilo que a memória oral perdeu; por que a memória oral desse grupo já não tinha mais nenhum indício dessa identidade tradicional que os fez migrarem para o Brasil.

A comida também ‘fala’ de mudanças ocorridas no tempo e no espaço entre descendentes de alemães chegados no Rio Grande do Sul na primeira metade do século XIX. O seu processo de adaptação, as mudanças sócio-demográficas, as inovações tecnológicas, novas concepções de saúde e de percepção do corpo conduziram a alterações nos padrões alimentares daqueles colonos e de seus descendentes urbanizados. A tradição culinária, contudo, não foi totalmente abandonada. As mudanças parecem constituir mais adaptações à modernidade do que alterações radicais (WOORTMANN, 2007).

Esse caráter de “identidade portátil” representado pela gastronomia também se faz presente, por exemplo, entre nipo-brasileiros de Brasília (WOORTMANN, E.F., 1995) que aos domingos, em reunião familiar comem a comida tradicional japonesa, em contraste com a comida do cotidiano, organizada em torno do feijão com arroz, consumida em casa ou no restaurante do CEASA, por exemplo, onde escoam os hortifrutigranjeiros produzidos. De forma análoga, encontra-se essa identidade “portable” entre teuto-brasileiros e ítalo-brasileiros (OLIVEIRA SANTOS, 2004).

Tal como a comida nipo-brasileira, a comida tradicional teuto-brasileira cotidiana sofreu alterações no tempo e no espaço e ela foi re-significada no âmbito dos seus descendentes. É o caso de pratos tradicionais da região, como a sopa de cevadinha, que desaparece como produto colonial e de consumo familiar durante o inverno, para posteriormente integrar o cardápio dos restaurantes naturais e vegetarianos da região. Retida na memória, nos hábitos e práticas culinárias, a comida tradicional também foi re-valorizada como comida ritual das festas em que os laços de parentesco são reforçados e as raízes familiares e étnicas são atualizadas.

Cabe aqui também a afirmação de Lucien Fèbvre de que é fundamental analisar a sociabilidade e a ritualização da vida cotidiana. Nesse sentido, Lavaggi e Martinelli (2004, p. 136) observam que “La gastronomía... es portadora de la cultura de una comunidad. Lo que se sirve y la manera en que se hace es un rasgo distintivo que diferencia a un grupo cultural de otro y constituye un vehículo de comunicación”.

Vale ressaltar que comida se distingue de alimento. Ambas as noções são socialmente construídas e devem ser percebidas em seu contexto. Ainda que sejam próximas, não se confundem. Basta lembrar que quando vamos a certo tipo de restaurante, desejamos comer “comida italiana”, “comida balinesa” etc. e não “alimento italiano” ou “alimento balinês”. Além disso, a categoria alimento se refere a um “vir a ser”, a

algo que poderá potencialmente ser consumido, tanto por seres humanos quanto por animais. No plano do espaço, o alimento passa da roça, da dispensa ou do supermercado, para a casa onde será processada na cozinha para depois, na forma de comida, ser consumida pela família. Portanto, para que o alimento se torne comida, ele deve, via de regra, sofrer um processo de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado pela via da culinária.

Nunca me esqueço - quando meu marido ganhou o primeiro dinheiro dele [primeira aposentadoria] ele me disse: agora podemos ficar doentes, temos médico e temos dinheiro para pagar os remédios”. Só que tem uma coisa; depois que nós fizemos aqueles exames de sangue o médico cortou quase tudo. Imagina uma vez, nós que comemos (carne de) porco toda a vida, agora ficar comendo galinhazinhas ou peixe? Até que a banha a minha nora já usava pouco - ela usa mais é óleo - mas ficar sem toucinho? Não tem gosto, fica tudo fraco, inosso... (por isso) é que nos domingos, quando dá, meu filho nos leva para comer no Wolf [restaurante tradicional de comida colonial alemã da Serra Gaúcha (camponesa aposentada, hoje moradora de Porto Alegre)].

O desenvolvimento de atividades turísticas, por sua vez, conduziu a uma re-significação dos hábitos de comida tradicionais que, na região aqui considerada, conduziu a uma revalorização da comida “étnica” teuto-brasileira, correspondendo ao que diz Schlüter (2003, p. 154):

A través de sus preferencias y aversiones las personas comunican su identidad y cuando emigran la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron. Asimismo, van creando una cocina de carácter étnico utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar una cultura en particular.

Tanto o turismo como as migrações para áreas urbanas de descendentes dos colonos fizeram com que a comida tradicional passasse por certa sofisticação. É o caso do chamado “café colonial”, um “must” do roteiro turístico-gastronômico do Vale do Rio dos Sinos e da Serra Gaúcha. Hoje existem vários restaurantes - como o já referido Wolf - de renome nessa região, que servem a “comida colonial”, isto é, aquela do “sistema antigo” para turistas e para ex-colonos urbanizados. Para estes últimos, é como que acionar uma “memória gastronômica”, e celebrar em conjunto um patrimônio culinário. Constata-se assim que esses ex-colonos urbanizados, durante a semana controlam a ingestão de comida, seguindo os preceitos médicos (controle sobre a ingestão de comidas ricas de gorduras e doces).

Contrastando com o rigor do consumo exigido durante a semana, no final de semana opera-se uma inversão, semelhante àquela que ocorre no Kerb, quando, durante os três dias de festa, come-se de “tudo que tem direito”! Freqüentar os restaurantes teuto-brasileiros típicos da Serra Gaúcha implica em se deliciar com uma comida considerada pesada, nos termos da atual relação comida/desgaste de energias, visto que utiliza os ingredientes “originais”, tais como banha, manteiga, toucinho, carne de porco etc.

Esses novos consumidores urbanizados rompem, no domingo, o controle alimentar auto-imposto durante a semana para consumir a comida do antigo cotidiano camponês. Além disso, se habitualmente consomem alimentos tratados quimicamente, nessa ocasião se percebem em face de uma comida tida como saudável (MENASCHE,

2007), pois seus ingredientes são naturais, sem conservantes ou outros aditivos, visto que a maior parte é produzida pela família do proprietário do restaurante.

Nesse quadro também se insere uma categoria peculiar de turismo, que são os que viajam com o objetivo de participar das grandes festas familiares. Tal como na Austrália, Nova Zelândia, Estados Unidos e outros países de grande ingresso de imigrantes históricos, no Sul do Brasil são freqüentes as grandes festas de família, que chegam a atrair, reunir 3, 4 mil descendentes de um casal ancestral, festas essas em que, via de regra, são servidas comidas tradicionais, uma maneira de evocar e combinar a reunião da memória familiar com memória gastronômica.

Mas a comida não constitui expressão apenas de memória familiar.

Tal como mencionado acima, os ingredientes da comida também ‘falam’, e por isso são associados a determinados pratos. Eles remetem à linguagem de princípios classificatórios tradicionais camponeses que distinguem entre comida *forte* e *fraco*, por exemplo, relacionando essas propriedades à cor dos ingredientes (WOORTMANN, E.F.; WOORTMANN, K. 1997), por exemplo.

É o caso do feijão preto. Ele é considerado pelos já mencionados teuto-brasileiros como o mais forte dentre as variedades disponíveis e a base dos pratos substanciais. O feijão, através de sua cor, expressa sua posição hierárquica e condição de ser mais forte do que o rajadinho, o mulatinho, etc consumidos na região. Por essa razão é que nos restaurantes tradicionais serve-se o feijão preto ou, eventualmente o mulatinho. Além disso, ele deve ser preparado com outros ingredientes fortes, como a carne de porco ou com osso bovino com tutano.

Para que haja equilíbrio no prato, combina-se o feijão preto forte com arroz branco, fraco, neutro, ao qual ainda se acrescentam legumes e picles, estes últimos para “cortar” a gordura. O feijão branco, por outro lado, é considerado fraco. Da mesma forma o milho amarelo, destinado a compor pratos fortes e a ser consumido por adultos, é considerado mais forte do que o milho branco, destinado ao consumo de crianças, doentes e idosos. O seu consumo relaciona diretamente essas propriedades e qualidades ao trabalho despendido, sua relação ao corpo e a estados de saúde, e são análogos aos que informam a percepção da comida em outras partes do Brasil (BRANDÃO, 1981; WOORTMANN, 1986).

Assim, transformação do alimento em comida e sua distribuição no prato, não é algo aleatório, ela fala de etno-concepção de idade, gênero e outros elementos. Constitui um processo de trabalho que resulta de algo que se pensa. Como vimos, é uma “linguagem” por meio da qual, além de se construir a hierarquia familiar e o gênero, se refletem sobre a condição humana, como clara expressão do *habitus*.

Seguindo nossa reflexão, a comida ‘fala’ de origens sociais. Entre os já mencionados teuto-brasileiros, por exemplo, preparar a *Kässchmier* (*cottage cheese*) com nata, creme de leite, das casas de “colono forte”, contrasta com o preparo com leite, de “colono fraco”. De forma análoga, entre os ítalo-brasileiros, preparar a polenta com água, é “polenta de pobre”, que se diferencia da preparada com caldo de carne – “a polenta de rico”, mais valorizada, reconhecida.

Nessa mesma perspectiva, a comida servida aos turistas nos restaurantes constitui linguagem da condição e classe social, tanto dos seus proprietários quanto de seus frequentadores.

Analisando diferentes restaurantes na Alemanha, por exemplo, tanto os mais sofisticados quanto os populares ou regionais apresentam sempre uma vela acesa na mesa e alguma decoração ao lado ou sobre o conteúdo do prato, via de regra, uma com-

binhação entre ingredientes armazenados e frescos. Os restaurantes mais sofisticados, por distinção e clara opção pela *finesse* globalizada, brindam a elevada posição de seus clientes ao decorar seus pratos com delicados detalhes de ingredientes caros e raros, de formas e sabores exóticos, importados, tais como a *physalis*, importada da África do Sul, a carambola ou a manga, do Brasil.

Já os restaurantes populares e regionais, igualmente mantêm a vela acesa na mesa e a combinação entre produtos armazenados e frescos. No entanto, como prática usual, servem seus pratos com fatias de tomate ou rabanetes frescos ou salsa, cultivados nas imediações (WOORTMANN, 2007, p. 181).

Finalmente, se a comida, pode reter memória política, como já foi mencionado, ela também pode “esquecer” ou “despolitizar” algum prato. Nesse sentido, ao se saborear uma pizza Margarita, está se ‘falando’, celebrando um nome que perdeu sua conotação e memória políticas: a Rainha Margarita de Savoya, uma das importantes figuras da consolidação da unificação italiana no século XIX. Como pode ser reconhecido na poesia abaixo, a combinação das cores e sabores, amarela do queijo, vermelha do tomate e verde do manjericão, ‘falam’ da homenagem prestada à Itália unificada e à Rainha por um pizzaiolo politicamente engajado e inspirado. Mutatis mutandis, é um poeta engajado e inspirado que retoma o significado e destaca o conteúdo político de um prato tão coloquial quanto essa pizza.

PIZZA MARGARITA

Eduardo Dobry (poeta argentino, hoy en Barcelona)

El once de junio de mil ochocientos ochenta y ocho
Margarita de Saboya, primera reina de la Italia unificada,
Llegó a Nápoles en visita solemne. Rafaele Espósito,
Cocinero del palacio real de Capodimonte,
Creó en su homenaje una pizza
Con los colores de la flamante bandera:
Blanco (la muzzarella), rojo (los tomates)
Y verde (la albahaca). Hoy nadie recuerda
Al Espósito maestro, pero miles
De pizzas Margarita se devoran cada día,
Dichosa reina de una nación
Recién unida en Estado:
No inmortalizada en duro bronce
Sino en crujiente engrudo.
Tu recuerdo no es cosa de eruditos:
Millones de hambrientos te invocan cada día.
Y mientras se arruinan los palacios
Y nadie molesta el sueño de los versos,
Vive tu nombre en la perpetua deglución.

“THE LANGUAGE OF FOOD”

Abstract: *Based on Bourdieu's notion of habitus and the conception of Mary Douglas and others that food is a language, a code, I here propose that food expresses forms of sociability*

and identified social distinctions. Following this conceptual context I discuss certain contemporary food practices, historically engendered but frequently taken for granted, “naturalized”.

Keywords: *Food practices. Codes. Social Distinctions. Memory.*

Referências

- BRANDÃO, C.R. *Plantar, colher, comer*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BOURDIEU, P. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1987.
- CARENZO, S. Entre o esquecimento e o resgate. In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Org.) *Dimensões socioculturais da alimentação*. Porto Alegre: Editora UFRGS; PGDR, 2012.
- ELIAS, Norbert. *Os alemães*. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.
- DOUGLAS, M. *Deciphering a meal: implicit meanings*. London: Routledge; Kegan Paul, 1975.
- GEERTZ, C. *A interpretação da cultura*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.
- KORSMAYER, C. The meaning of taste and the taste of meaning. In: NEILL, A.; RIDLEY, A. (Ed.). *Arguing about Art*. London: Routledge, 2002. p. 35.
- LAVAGGI, N; MARTINELLI, M. Tradiciones u costumbres ucranianas em Quilmes. In: Schlüter (Org.) *Gastronomia y turismo: historia detrás de las recetas*. Buenos Aires: Ciet, 2004. p. 136.
- MENASCHE, R. (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2007.
- OLIVEIRA SANTOS, M. *Bendito é o fruto: festa da uva e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Museu Nacional, UFRJ. Rio de Janeiro, 2004.
- RAMAGEM, S. M. *A fênix de Abraão*. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - UnB, Brasília, 1983.
- SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.
- SCHLÜTER, Regina. *Turismo y patrimonio gastronômico*. Buenos Aires: Ciet, 2003.
- WOORTMANN, E.F. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. In: ARAÚJO, W. e TENSER, C. (Org). *Gastronomia, cortes e recortes*. Brasília: Editora SENAC, 2006.
- WOORTMANN, E.F. Padrões tradicionais e modernização. In: MENASCHE, R. (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2007.
- WOORTMANN, E.F.; WOORTMANN, K. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: Editora UnB, 1997.
- WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista Dados*, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, 1986.
- WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W.; TENSER, C. (Org.). *Gastronomia, cortes e recortes*. Brasília: Editora SENAC, 2006.