



III EBE | III ENCONTRO BAIANO DE CULT | ESTUDOS EM CULTURA



O COMER NO RECÔNCAVO DA BAHIA: UMA ABORDAGEM SÓCIO- ANTROPOLÓGICA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES EM TEMPOS DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

- 1 – Jasilaine Andrade Passos - Universidade Federal da Bahia – jasilainepassos@yahoo.com.br
- 2 -Vanine França Caldas - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - vanfranca266@yahoo.com.br
- 3 – Isabela Carvalho - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – bela.ntr@hotmail.com
- 4 – Ligia Amparo da Silva Santos - Universidade Federal da Bahia – ligiaamparo@gmail.com

Resumo

Esse estudo objetivou compreender as práticas alimentares de comensais no contexto do Recôncavo da Bahia e como o discurso contemporâneo da alimentação saudável se apresenta no cotidiano desses atores sociais. Esta investigação está concebida no campo da sócio-antropologia da alimentação. Trata-se de um estudo de cunho etnográfico que teve a Feira livre do município de Santo Antonio de Jesus- Bahia (SAJ) como espaço de investigação, especialmente o galpão de alimentação. Foram realizadas 20 entrevistas com consumidores locais, norteadas por roteiro específico. As mesmas foram sistematizadas em categorias empíricas relacionadas ao consumo (motivação, frequência, modos e representação), interface com o discurso das práticas alimentares saudáveis e corporalidade. As narrativas foram trianguladas com resultados de observações registradas em diário de campo e interpretadas a luz de referenciais teóricos específicos. Os dados mostram que a frequência de consumo de comidas na feira de SAJ varia entre diárias, semanais ou esporádicas, de acordo com a realização de atividades trabalhistas ou comerciais dos indivíduos. Um dos principais motivadores para o consumo da comida da feira é o sabor, especialmente quando comparada à comida de casa. Os discursos sobre alimentação saudável estão pautados na construção de um gosto *light*, propondo uma transformação nas práticas alimentares dos sujeitos, os quais reinterpretam a comida objetivando se adequarem a ordem contemporânea do comer saudável. Ao mesmo tempo, muitos atores sociais se mostram indiferentes a estas novas concepções. Tal processo é denominado como discurso da resistência segundo Santos (2008). O rituais de comensalidade configuram-se por comensais reunidos à mesa, onde especialmente a feijoada e o churrasco são centrais nas refeições regadas por bebidas como refrigerante e cerveja. Nesse contexto, maneiras à mesa, o andar e o movimentar-se parecem dialogar com a descontração e irreverência da feira. A corporalidade feminina é colocada como atrativo pelos frequentadores do galpão de alimentação, evidenciando estreita relação entre práticas alimentares e representações corporais. Tais observações salientam a necessidade de aprofundamento investigativo na compreensão dessas relações.

Palavras-chave: comensalidade, práticas alimentares, alimentação saudável

Introdução

A alimentação, além de ser uma necessidade básica e vital que garante a sobrevivência dos seres humanos, configura um complexo de fatores envolvidos nos universos cognitivo e simbólico. Ela é culturalmente modelada e sofre efeitos da estrutura social. Diante disso, sua exploração enquanto objeto de estudo demanda olhares multilaterais. Abordagens que extrapolam a dimensão biológica da alimentação foram introduzidas no debate intelectual na década de 70 (Canesqui, 2005). Atualmente abordagens multidisciplinares vêm sendo colocadas no campo do saber, entendendo a alimentação enquanto um fenômeno sociocultural. Mesmo assim, visões um tanto “medicalizadas” ainda são as principais formas de abordagem em estudos das práticas alimentares, especialmente quando relacionada a uma perspectiva terapêutica, sob a égide da saúde. Nesse contexto, quando o complexo sistema de valores, símbolos e significados são marginalizados nas aproximações das práticas alimentares, as mesmas podem ser vistas sob uma perspectiva um tanto reducionista, trazendo dificuldades de contextualização efetiva com realidades existentes.

De acordo com Poulain (2006) as práticas alimentares referem-se desde aos processos de produção, distribuição, até o consumo propriamente dito dos alimentos Rosa Garcia (1999), por sua vez, coloca as práticas alimentares como os aspectos concretos da alimentação, que seriam empiricamente observáveis. A autora propõe uma abordagem da alimentação no que tange seus aspectos práticos, permitindo que o termo assumira a inclusão das relações referentes e modos de comer, de preparo, de apresentação da comida, das combinações dos alimentos, horários das diferentes refeições, local onde são realizadas e com quem.

O termo “promoção das práticas alimentares saudáveis” passou a ser usado a partir dos anos 1990 (Santos, 2005). Atualmente os discursos sobre práticas alimentares saudáveis são orientados, sobretudo, pelas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Nestas duas referências, que podem ser consideradas normativas dos discursos para a promoção da alimentação saudável, observa-se que os fatores culturais e sócio-ambientais estão na pauta da conceituação de práticas alimentares saudáveis. Entretanto, parecem conflitar do ponto de vista das práticas cotidianas alimentares. O caráter normatizador e prescritivo muitas vezes vão de encontro a determinadas visões de mundo. Nesse contexto, as questões culturais merecem atenção na busca de propor um diálogo a partir da compreensão das diferentes perspectivas.

A produção de conhecimentos na área de alimentação e cultura propõe responder a demandas sociais atuando como um saber necessário ao subsídio para avaliação dos alcances das políticas de nutrição e alimentação, bem como traçar estratégias efetivas para promoção de uma alimentação saudável.

No âmbito do Recôncavo da Bahia, esse trabalho propõe agregar conhecimentos sobre o comer na Bahia, considerando que a culinária baiana, uma prática alimentar repleta de significados e valores identitários, é definida por Santos (2008) como a culinária presente em sua capital e seu recôncavo, regiões que estabelecem relações históricas na formação da identidade na Bahia. Diante disso, surge a necessidade de estudar o comer no Recôncavo a fim de subsidiar a construção de conhecimentos sobre o comer no âmbito regional e suas relações com a alimentação saudável. O desenvolvimento desse trabalho aponta para maior compreensão do comer no Recôncavo da Bahia, permitindo também conhecer os hábitos alimentares regionais. O estudo tem como objetivo compreender as práticas alimentares de comensais no contexto do Recôncavo da Bahia e como o discurso contemporâneo da alimentação saudável se apresenta no cotidiano desses atores sociais.

Metodologia

Esta investigação está concebida no campo da sócia-antropologia da alimentação. Trata-se de um estudo exploratório/descritivo de cunho etnográfico que teve a Feira livre do município de Santo Antonio de Jesus- Bahia (SAJ) como espaço de investigação, especialmente o galpão de alimentação, por configurar um cenário onde o comer dialoga diversas manifestações culturais. Foram realizadas 20 entrevistas com consumidores locais, norteadas por roteiro específico. As entrevistas foram realizadas por membros no projeto no galpão de alimentação, com o auxílio de gravadores. Posteriormente as mesmas foram transcritas e sistematizadas em categorias empíricas relacionadas ao consumo (motivação, frequência, modos e representação), interface com o discurso das práticas alimentares saudáveis e corporalidade. As narrativas foram trianguladas com resultados de observações participantes. Estas últimas foram registradas em diário de campo. Nesse processo foram consideradas as atividades antropológicas propostas por Roberto Oliveira (1998): ver, ouvir, escrever e observar, com um olhar sensibilizado pela teoria disponível. Os dados obtidos mediante as observações e entrevista semi-estruturadas foram analisados de modo a formar uma base interpretativa. A base teórica consistiu de reflexões de autores

como: Pierre Bourdieu, Jean-Pierre Poulain, Ligia Amparo, Roberto da Matta, Norbert Elias, Carolyn Korsmeyer e Claude Fischler.

O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da Escola de Nutrição da UFBA e os participantes da pesquisa assinaram o termo de consentimento livre esclarecido, de acordo com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados e Discussão

A pesquisa revelou várias nuances sobre o comer na feira-livre, que permitiram compreender esse espaço enquanto um local de diversas manifestações de comensalidade, expressando com muita força a tradição popular, em várias dimensões. De modo geral, os próprios alimentos comercializados trazem traços identitários do Recôncavo da Bahia, onde alimentos como farinha de mandioca, hortifruti, carnes, verduras, legumes, especiarias e frutas característicos da região, nos revelam um pouco da cultura local. Muitos desses alimentos são apresentados na forma de comida para os consumidores do galpão de alimentação. Nesse espaço, são consumidos principalmente o tradicional prato brasileiro “arroz e feijão”, acompanhado do churrasco com salada (tomate, alface, cebola e pepino). Salienta-se que nesse contexto também são vendidas comidas típicas populares baianas. Sobre estas últimas entende-se por aquelas identificadas por Paloma Amado (2003) como as da “Rampa do Mercado”: cozidos, feijoadas, sarapatel, dobradinha, maniçoba, quiabada, dentre outras. Na feira de SAJ foram identificadas especialmente o sarapatel, cozidos, rabadas, dobradinha e a feijoada que parece desempenhar um papel privilegiado nas refeições de muitos comensais. Dentre os entrevistados observou-se que são principalmente negros, sendo a maioria homens das camadas populares e trabalhadores informais das imediações da feira. Os dados mostram que a frequência de consumo de comidas na feira de SAJ varia entre diárias, semanais ou esporádicas, de acordo com a realização de atividades trabalhistas ou comerciais dos indivíduos. Seja por se tratar de seu ambiente de trabalho, por configurar um espaço de lazer ou de relações comerciais, ir a feira é tido como um hábito para muitos entrevistados, onde as práticas alimentares são muito expressivas. Nos discursos abaixo é possível observar a contextualização do comer nesse espaço social e como ele está inserido enquanto prática habitual dos indivíduos.

“Meu pai trabalhava aqui perto e quando não dava tempo almoçar em casa vínhamos para cá. Inicialmente era falta de opção, depois virou coisa de hábito.”
(A.S.J., 47 anos, pardo, ensino médio completo)

“Faço compras e venho aqui no galpão, se tornou um hábito, é que sempre venho aqui, entendeu?” (N., 38, ensino fundamental completo)

“Não sei explicar, acho que venho desde novo e virou hábito, algo que fazemos todos os dias” (J.S.F., 58, negro, ensino médio completo)

“É uma tradição, já mais de 50 anos que frequento a feira e não é bom cortar isso de uma vez”. (A., 69, negro, ensino médio completo)

Conforme conceituado por Pierre Bourdieu (2008), *habitus* é um sistema de predisposições mantido e reproduzido por atores sociais. O *habitus* é colocado pelo autor como estrutura estruturante que organiza as práticas e a percepção sobre as práticas. Tal lógica parece ter sido expressa no discurso do participante A., quando ele coloca *“não é bom cortar isso de uma vez”*. Nesse caso, é como se visita à feira fizesse parte da estrutura de sua vida e mudanças relacionadas teriam que ser graduais para ter um menor impacto. Nesse contexto, vale considerar o caráter estruturante das práticas alimentares, salientando a necessidade de determinados cuidados diante de propostas de mudança.

No que tange o consumo da comida da feira o principal motivador é o sabor, especialmente quando comparada à comida de casa, como pode ser observado em alguns discursos:

“É uma comida mais forte, eu não sei dizer, deve ser os temperos, as carnes...tem cara, cheiro e gosto bom. Em casa a comida é mais magra, sem muita gordura.” (J.S.F., 58, negro, ensino médio completo)

“É diferente dos outros lugares. É mais saborosa. Não confio na higiene, mas como assim mesmo pelo sabor.” (J.A. 36, negro, ensino médio completo)

Em muitos casos, o prazer do sabor do alimento não é contextualizado nos constructos sociais de uma alimentação saudável. Entretanto, nos processos de escolhas dos alimentos, muitos comensais consideram as qualidades sensoriais em detrimento das físico-químicas e nutricionais. Korsmeyer, (1999) analisa o gosto, buscando explicar como o gosto assume um lugar inferior na hierarquia dos sentidos e porque merece maior atenção enquanto objeto de estudo. A autora traz uma perspectiva tanto social quanto biológica, onde direciona o olhar especialmente para a comida e bebida como objetos do gosto. No cotidiano de alguns indivíduos, os recursos para escolha dos alimentos não necessita do conhecimento das propriedades químicas dos carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais. A leitura de rótulos para que se “conheça” o alimento que nos será incorporado é substituída, ou melhor, não substitui o uso dos sentidos. Nesse contexto, é permitido inclusive a utilização do olfato, paladar e tato. Sentidos físicos, tidos como primitivos que por isso seriam menos importantes. Mas que assumem papel fundamental nas escolhas alimentares onde o próprio corpo é usado pra escolher e “vítima” de suas escolhas em detrimento da utilização de um intelecto muitas

vezes biologicamente moldado.

Quando são considerados os aspectos higiênicos, a comida de casa é exaltada por alguns entrevistados. A segurança garantida pelo conhecimento das mãos que realizam o preparo da comida é considerada como um diferencial positivo. As diferenças culturais entre categorias sociológicas – casa e rua, conforme salientado por DaMatta (1997), são reproduzidas nas representações do comer da feira. Enquanto este último é relacionado com o gosto de sociabilidade, maior liberdade de escolhas, fuga da rotina, maior exposição a riscos; o comer em casa é predominantemente colocado como alvo de restrições e controle de caráter técnico-científico, especialmente em prol da saúde e maior segurança, conforme os seguintes discursos:

“O de casa é melhor, agente tá vendo tudo que tá sendo feito ali. E aqui a gente pede, mais não vê a higiene lá de dentro”. (N., 38, ensino fundamental completo)

“Prefiro a de casa. Estou evitando o colesterol. Nessa idade tem que evitar. [...] Evitar doença do coração” (L. 60, negro, ensino médio completo)

De modo geral, os discursos sobre alimentação saudável estão pautados na construção de um gosto *light*, propondo uma transformação nas práticas alimentares dos sujeitos, os quais reinterpretam a comida objetivando se adequarem a ordem contemporânea do comer saudável. Ao mesmo tempo, muitos atores sociais se mostram indiferentes a estas novas concepções. Tal processo é denominado como discurso da resistência segundo Santos (2008). Dentre as práticas culturais realizadas na feira, a comensalidade assume protagonismo e configura-se em rituais caracterizados por comensais reunidos à mesa, onde especialmente a feijoada e o churrasco são centrais nas refeições regadas por bebidas como refrigerante e cerveja.

“Vejam: tem a feijoada. É uma comida gorda. Eu não posso! Eu não posso não. Tenho que evitar. Evitar para contrabalancear meu organismo.” (A., 69, negro, ensino médio completo)

Apesar de ser a preparação mais apreciada dentre os comensais da feira de SAJ, a feijoada também é alvo de restrições. Além de saborosa, a classificação dessa preparação varia entre “forte” e “pesada”, assumindo valores positivos ou negativos, a depender dos referenciais de qualidade dos consumidores. As comidas ou preparações consideradas mais gordurosas ou pesadas são majoritariamente restritas aos fins de semana. Essas motivações podem também apresentar a preocupação com o processo saúde/ doença, fazendo certas restrições no consumo alimentar de maneira a se aproximar de práticas alimentares mais saudáveis.

No contexto da feira, maneiras à mesa, o andar e o movimentar-se parecem dialogar com a descontração e irreverência da feira-livre. As maneiras à mesa, as formas de preparação dos alimentos assumem características peculiares. As primeiras pode-se dizer que seguem a liberdade da feira-livre onde os comensais dizem-se “à vontade” e as preparações são feitas a partir de técnicas simples, atendendo ao modo de vida dos freqüentadores. Até mesmo os utensílios usados fogem aos modelos modernos, fugindo também da lógica individualista que caracteriza as relações humanas contemporâneas. Os modos de produção dos alimentos remetem para um coletivo. As opções para escolhas alimentares se resumem a comida tradicionalmente brasileira, conforme já colocado, e os detalhes referidos como preferências remetem para as peculiaridades grupais e não necessariamente individuais.

Em torno da comensalidade, práticas corporais também ganham espaço. Além das maneiras à mesa, jocosidades corporais e gestualidade, a corporalidade é exaltada. Especialmente a corporalidade feminina é colocada como atrativo pelos freqüentadores do galpão de alimentação, evidenciando estreita relação entre práticas alimentares e representações corporais. A associação das mulheres com a comida e com o cozinhar é discutida por Mintz (2001) enquanto um aspecto importante para o desenvolvimento da literatura dedicada à comida e ao gênero. De acordo com o autor, partes dessa literatura tratam da relação entre a comida e a imagem do corpo, da relação entre domesticidade e liberação das mulheres e das ligações entre comida e auto-identificação com gênero. Tais observações salientam a necessidade de aprofundamento investigativo na compreensão dessas relações.

Considerações Finais

O estudo evidenciou que diversas leituras sócio-culturais que podem ser tecidas a partir das práticas alimentares. As normas dietéticas, sejam elas relacionadas a qualidade higiênica ou nutricional, não se apresentam capazes de substituir integralmente as motivações que norteiam o comer na feira. Entretanto, o estudo detectou que cada vez mais, os sujeitos se aproximam dos discursos e práticas com relação às novas concepções prescritas sobre o corpo e o comer, na direção das práticas saudáveis, não fazendo do consumo das comidas tidas como gordurosas uma prática cotidiana. De todo modo, os itinerários de consumo são guiados por interesses que ultrapassam uma perspectiva medicalizada, estando relacionados a atributos do alimento como sabor e promotor de sociabilidade. Nesse contexto, conhecimentos técnico-científicos não deixam de ser considerados no processo de controle do consumo, e

justificam práticas mais restritivas dos consumidores, especialmente relacionadas ao controle do consumo de gordura. Contudo, não há homogeneidade de percepções no que se refere aos atributos da comida da feira. Os principais argumentos relatados pelos comensais são os discursos da alimentação saudável ou riscos de adoecimento, evidenciando o quão conflituoso tem sido as práticas alimentares na contemporaneidade. O desenvolvimento desse trabalho aponta para maior compreensão da comensalidade no Recôncavo da Bahia, permitindo conhecer hábitos alimentares regionais. A produção de conhecimentos sobre a sócia-antropologia da alimentação se mostrou como um saber necessário para subsidiar estratégias mais efetivas para promoção de uma alimentação saudável.

Referências Bibliográficas

- BOURDIEU, P. A distinção: crítica social do julgamento. Edusp: São Paulo, 2008.
- CANESQUI, A. M.; Garcia RWD. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Editora Fiocruz: Rio de Janeiro, 2005.
- DAMATTA, R. A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. 5ª Ed. Rocco: Rio de Janeiro, 1997.
- GARCIA, R.W.D. A comida, a dieta, o gosto. Mudanças na cultura alimentar urbana. São Paulo, 1999 [Doutorado] Programa de Pós-Graduação em Psicologia Social. Universidade de São Paulo.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, 2006. Disponível em: www.cgpan.gov.br. Acesso em: 12 de março de 2012.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2011. Disponível em: www.cgpan.gov.br. Acesso em: 12 de março de 2012.
- MINTZ, S.W., Comida e Antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Vol. 16, nº 47. Out. 2001.
- POULAIN, J.P. Sociologia da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.
- SANTOS, L.A. O Corpo o Comer e a Comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: Edufba, 2008.
- SANTOS, L.A. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Rev. Nutr., Campinas, 18(5):681-692, set./out., 2005.

