

COMIDA, MEMÓRIA SOCIAL E PATRIMÔNIO CULTURAL

Fábio Chang de Almeida⁴⁹

Comida, cultura, identidade e memória

Muito mais do que fonte de energia e nutrientes indispensáveis para a sobrevivência, a comida possui dimensões históricas, sociais e culturais que compõem um sistema complexo. Essas múltiplas dimensões que envolvem o ato de comer articulam representações e significados que ajudam a construir identidades individuais e coletivas. Quando as pessoas aprendem o que comer, como comer e quando comer, estão aprendendo sua história, cultura, normas e valores e, dessa forma, estão aprendendo quem são (KOC, WELSH, 2002).

A comida pode ser vista como uma narrativa de memória social porque carrega consigo uma história. Ela possui uma dimensão comunicativa e assim pode contar histórias e narrar as vivências de uma comunidade, suas visões de mundo, lembranças, valores, construindo e mantendo a memória social de um grupo e sua(s) identidade(s). Membros de um determinado grupo podem pertencer a gerações diferentes, mas vivenciam o pertencimento ao grupo através do fato de comerem a mesma comida, que carrega consigo uma variedade de significados (AMON, MENASCHE, 2008).

A comida é definida cultural e historicamente, dependendo de pequenos detalhes, particularidades na preparação, na apresentação e no consumo. A comida depende da estética, da história e da cultura. Por isso tem papel importante na delimitação de identidades individuais e coletivas. Este fenômeno é conhecido e tem sido bastante estudado em diversas áreas, como a sociologia, antropologia e história (ALMEIDA, DARSIE, 2021).

Todavia, a comida une e também divide. Ela conecta aqueles que a compartilham, confirmando suas identidades como indivíduos e como parte de uma coletividade. Ao mesmo tempo, a comida exclui aqueles que não a compartilham, marcando-os como forasteiros. Os participantes de uma mesma cultura culinária se reconhecem pela maneira como comem, pelo que comem e pelo que suas dietas excluem (PARASECOLI, 2014).

A comida é, inclusive, utilizada como elemento definidor de identidade cultural em discursos e práticas xenofóbicas. Um exemplo conhecido foi o caso das “sopas identitárias”, relacionado a uma sequência de episódios que recebeu significativa repercussão midiática. Tais eventos estavam associados à organização *Solidarité des Français* (SDF), ligada ao chamado *Bloc Identitaire*, organização francesa de direita radical⁵⁰ que promoveu uma série de “ações de caridade” no ano de 2006, onde era realizada distribuição de sopa para moradores de rua. Tal sopa era chamada de “sopa identitária”, “sopa nacional”, “sopa patriótica” ou “sopa gala” e tinha como ingrediente principal a carne de porco. Conforme os identitários, tais ações visavam auxiliar os cidadãos “exclusivamente franceses” que passavam fome nas ruas de Paris e de outras cidades francesas. Logicamente, os eventos visavam atrair a atenção da mídia

49 Doutor e Mestre em História (UFRGS). Especialista em História da Alimentação e Patrimônio Cultural (UNISC). Professor Assistente II na Universidade La Salle.

50 Neste texto, convencionou-se classificar o Bloco Identitário como representante da nova direita radical europeia. Todavia, cabe salientar que – via de regra – os próprios identitários não se definem a partir de conceitos rígidos de esquerda e direita. Antes disso, podem considerar-se como “patriotas”; representantes da “verdadeira direita”; superiores à esquerda e à direita; ou, simplesmente, “identitários”. Eles rejeitam tanto a esquerda progressista quanto a direita neoliberal, que consideram cúmplices no processo de profanação das identidades europeias. Ver: ZÚQUETE, 2018, p. 4-5.

para sua pauta política e influenciar de alguma maneira a opinião pública (ZÚQUETE, 2018, p. 48-49).

Embora membros do Bloc Identitaire tenham utilizado um discurso que procurou relativizar o caráter discriminatório da sopa, um vasto conjunto de evidências (ALMEIDA, DARSIE, 2021) indica que a receita foi escolhida justamente para afastar judeus e principalmente imigrantes islâmicos, pois, em função de proibições religiosas, tais grupos não consomem carne de porco. O caso das “sopas identitárias” ilustra a dimensão xenofóbica do discurso de direita radical europeu, relacionado com a suposta “defesa das identidades nacionais” diante da “ameaça de invasão” de uma cultura estrangeira, particularmente a cultura islâmica. De prato universal, acolhedor, que espanta o frio e renova as energias, a sopa foi transformada em instrumento de xenofobia. A comida como definidora de identidades, foi transformada em elemento de segregação. O porco foi adotado como arma cultural (ZÚQUETE, 2018, p. 183).

Sem dúvida, as tradições culinárias envolvem ingredientes, técnicas, receitas, objetos, práticas, comportamentos, normas e valores que são pontos de referência para a formação de um senso de comunidade e pertencimento. Portanto, é verdade que a inclusão ou exclusão de determinados ingredientes na tradição culinária de um país pode ajudar na criação de um senso de experiência compartilhada e funcionar como um dos elementos que definem o sentimento de pertencimento a uma comunidade (PARASECOLI, 2014). Todavia, é fundamental ter a noção de que tal comunidade é uma construção em parte real, em parte imaginada. Além disso, toda identidade é construída historicamente de maneira dinâmica, recebendo contribuições de diversas culturas, em um processo que tende a enriquecê-la, e não destruí-la. É uma falácia pensar em identidades culturais “puras” e construídas de forma isolada. Imaginar a cultura como uma ilha, que deve ser “protegida”, é negar um processo histórico complexo e repleto de conexões (ALMEIDA, DARSIE, 2021).

Os identitários europeus alicerçam o seu discurso no mito de uma comunidade pura, homogênea e estável. Contudo, as comunidades não são estáveis, nem formadas por características essenciais e duradouras. A noção de comunidade é construída sobre camadas de exclusão. As identidades comuns são criadas estigmatizando segmentos de populações com base em classe, raça e procedência (PARASECOLI, 2014).

As mudanças nos hábitos alimentares

Por outro lado, no contexto industrial, capitalista, globalizado e tecnológico do século XXI, observa-se que os atos de cozinhar e comer adaptaram-se ao ritmo de vida acelerado da sociedade contemporânea. Os novos tempos exigem simplificação, praticidade e velocidade e, gradualmente, o cozinhar tradicional foi perdendo espaço para alimentos industrializados, congelados, lanches rápidos (*fast-food*) e sistemas de tele-entrega (*delivery*). O ato de comer como um evento social vem sofrendo modificações e, muitas vezes, sendo substituído pelo comer sozinho e rapidamente. A rotina de trabalho e/ou estudos não permite mais que as pessoas “percam tempo” cozinhando ou comendo. Além disso, enquanto come, o indivíduo direciona sua atenção para o *smartphone* ou para a televisão, deixando a comida em segundo plano (ALMEIDA, SILVA, 2019).

O controle do mercado de alimentos por grandes corporações e a padronização de gostos alimentares são outros elementos que alteram o valor da comida enquanto depositária de memória social e significados culturais históricos. Um exemplo da padronização dos gostos pôde ser observada no Japão pós Segunda Guerra, onde as novas gerações passaram a ser fortemente influenciadas pela cultura norte-americana. No âmbito da alimentação, tornou-se comum servir desjejuns ocidentais ao lado da refeição matinal tradicional do país, que era composta basicamente por arroz, sopa e biscoitos de algas marinhas.

Os jovens japoneses passaram a beber cerveja e uísque, em substituição ao saquê. Ao comer fora de casa, os *hot dogs* e hambúrgueres passaram a substituir o *sashimi* (FRANCO, 2010, p. 240).

Nesse sentido, o *fast-food* pode ser considerado um paradigma da forma contemporânea de se alimentar: uma refeição rápida, comprada para comer na rua ou em casa (*drive-thru, delivery*), feita com ingredientes industrializados e ultraprocessados que resultam em um produto final de alta densidade calórica, porém majoritariamente pobre em valores nutricionais. Carneiro considera o *fast-food* como a aplicação do taylorismo⁵¹ no setor da alimentação: divisão e racionalização do trabalho, produção e consumo em série, homogeneização e padronização (CARNEIRO, 2003, p. 106-107).

Sidney Mintz comenta o caso da “invasão” da Ásia pelo *fast-food* norte americano, mais especificamente pelo McDonald’s. O autor afirma que, na China, comer nessa lanchonete é sinal de mobilidade ascendente e de amor pelos filhos. As pessoas admiram a iluminação, os banheiros limpos, o serviço rápido, a sensação de liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças (que gostam mais dessas coisas do que propriamente da comida oferecida). Um entrevistado chinês, citado por Mintz, afirmou: “o *Big Mac* não tem um gosto muito bom; mas a experiência de comer neste lugar me faz sentir bem. Às vezes chego a imaginar que estou sentado num restaurante em Nova York ou em Paris.” Dessa forma, é possível afirmar que o McDonald’s se popularizou mais pelo seu valor simbólico do que nutritivo. Em outras palavras, o produto que o McDonald’s vende e o que as pessoas compram não são necessariamente a mesma coisa (MINTZ, 2001, p. 34).

A preparação e o consumo de refeições em família perdeu espaço para a correria da vida contemporânea, conforme a dimensão e a proporção do crescimento das redes de *fast-food* e a industrialização de cada local. Conforme Henrique Carneiro, na sociedade atual houve uma rotinização da vida cotidiana provocada pela cultura do *fast-food*. De acordo com o autor, o fim das refeições em família leva à erosão do próprio conceito de “refeição”. Como consequência, há uma nova relação das pessoas com a comida. Nas casas e nos locais de trabalho, as pessoas dão preferência para os alimentos de preparação rápida, configurando um panorama que o autor chama de “império dos micro-ondas” (CARNEIRO, 2003, p. 19). Ao mesmo tempo, quando comem na rua, aumentam as práticas da “alimentação rápida”, de beliscar petiscos e lanches.

Com isso, é possível dizer que o *fast-food* satisfaz a necessidade atual de rapidez e de relações impessoais decorrentes da cultura urbana e seu ritmo acelerado. As cidades cresceram e cada vez mais os locais de trabalho, estudo e lazer ficam longe de casa. Comer fora virou símbolo de independência para a juventude. Tudo isso, associado à “dessacralização” da refeição em família, tornou o *fast-food* - mais que um simples retrocesso cultural e nutricional - uma resposta funcional para as escolhas alimentares da sociedade pós-industrial (FRANCO, 2010, p. 242).

Esse contexto leva ao quadro de “*mcdonaldização*” da sociedade, conceito criado por George Ritzer e que pode ser definido como “o processo através do qual os princípios do restaurante de *fast-food* estão dominando cada vez mais setores da sociedade americana, assim como do resto do mundo” (RITZER, 2002, p. 7). A *mcdonaldização* engloba uma série de fatores, e não afeta apenas o ramo da alimentação, mas praticamente todos os outros aspectos da sociedade (RITZER, 2002, p. 7). Procurando recortar apenas os elementos diretamente ligados à alimentação, Ariovaldo Franco sintetiza a *mcdonaldização* nos seguintes fatores: desritualização da refeição; simplificação e homogeneização dos processos culinários e dos alimentos; referência enfática ao tamanho e à quantidade dos produtos vendidos (ao invés de fazer referência à qualidade desses mesmos produtos), utilizando expressões como *big* e *super* na nomenclatura

51 Sistema de organização do trabalho que busca atingir o máximo de produção e rendimento utilizando o mínimo de tempo e de esforço. Foi idealizado pelo engenheiro Frederick Winslow Taylor (1856-1915).

dos produtos; atendimento dos clientes com o mínimo possível de comunicação verbal, usando frases padronizadas e despersonalizadas; contratação de funcionários jovens, cujo treinamento se resume em aprender gestos simplificados, repetitivos e automáticos; grande rotatividade da mão-de-obra (em parte consequência da monotonia de um trabalho altamente racionalizado); desumanização das relações entre os funcionários e destes com a clientela; esvaziamento da refeição de seus elementos ritualísticos de comunicação e interação, transformando-a em mera “operação de reabastecimento”; substituição dos tradicionais utensílios de mesa por equivalentes descartáveis ou simplesmente pela criação de maneiras que os dispensem (*finger food*); previsibilidade e generalização gradual das refeições domésticas, inspiradas no modelo *fast-food* (inclusive em ocasiões festivas) (FRANCO, 2010, p. 243-244).

Este último fator é importante no sentido de compreender que a modificação dos hábitos alimentares extrapola o âmbito comercial e afeta a vida doméstica das pessoas. Mesmo quando não vão até um restaurante de *fast-food*, as pessoas acabam por reproduzir o modelo de refeições rápidas, práticas e ressignificadas conforme as regras da sociedade pós-industrial (ALMEIDA, SILVA, 2019).

Comida e patrimônio cultural

Patrimônio histórico e cultural não são mais formados apenas por monumentos antigos, locais de acontecimentos históricos e relacionados à “história oficial”. Essa política durou bastante tempo, mas não refletia a diversidade da produção cultural do Brasil, mas sim uma “imagem ideal” baseada nos padrões estéticos hegemônicos da época do tombamento (FONSECA, 2009). No Brasil, a Constituição estabelece que os bens tanto de natureza material quanto imaterial constituem o patrimônio cultural brasileiro. Para o IPHAN, a comida e seus modos de produção e consumo são considerados como parte desse patrimônio. Contudo, seu valor cultural e patrimonial não reside simplesmente na descrição de um prato típico ou em sua receita, mas nas práticas de comensalidade, nos rituais e nos significados que lhes são atribuídos (SANTILLI, 2015, p. 594).

O reconhecimento de tais patrimônios imateriais relacionados à comida torna-se cada vez mais importante no contexto contemporâneo. A sociedade atual oferece a possibilidade de alimentar-se de várias formas: sozinho ou acompanhado, a qualquer hora, sem sentar-se à mesa, etc. Ao mesmo tempo, há uma valorização da alimentação rápida, do *fast-food*, do comer fora de casa, procurando um tipo de cozinha que adeque-se ao tempo, que é muito valioso para ser gasto cozinhando e comendo. No âmbito doméstico, com produtos industrializados, a comida “ritualizada e socializada” inscreve-se no tempo de ócio, adquirindo novos significados. Atualmente, “a alimentação já não estrutura o tempo, mas o tempo estrutura a alimentação” (ARNAIZ, 2005, p. 157-159).

O contexto geral da sociedade contemporânea não é favorável para a preservação do valor simbólico dos alimentos e preparações culinárias e para a valorização das dimensões culturais e sociais da alimentação. Contudo, existem políticas de valorização patrimonial que podem contrapor os efeitos padronizantes da alimentação industrializada e ultraprocessada.

Referências

ALMEIDA, F. C. de; DARSIE, C. Comida, identidade e xenofobia: um estudo de caso em discursos da nova direita radical europeia. *LOCUS* (UFJF), v. 27, 2021, p. 367-384. Disponível em: <<https://periodicos.ufjf.br/index.php/locus/article/view/31563>>. Acesso em: out. 2022.

ALMEIDA, F. C. de; SILVA, L. M. T. O Movimento *Slow Food* e o Comer Contemporâneo. In: **Anais da XIII RAM** - Reunião de Antropologia do Mercosul, Porto Alegre, 2019.

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, 11, 1 (2008): 13-21. Disponível em: <<https://doi.org/10.5216/sec.v11i1.4467>>. Acesso em: out. 2022.

ARNAIZ, M. G. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. da D. (Orgs.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

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

FONSECA, M. C. L. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. (Orgs.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009, p. 59-79.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010.

KOC, M.; WELSH, J. **Food, Foodways and Immigrant Experience**. Multiculturalism Program, Department of Canadian Heritage at the Canadian Ethnic Studies Association. Centre for Studies in Food Security. Toronto: Ryerson University, 2001.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, outubro de 2001.

PARASECOLI, F. Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities. **Social Research: An International Quarterly**. Johns Hopkins University Press, 81, 2 (2014): 415-439. Disponível em: <<https://muse.jhu.edu/article/549124/pdf>>. Acesso em: out. 2022.

RITZER, G. **An introduction to McDonaldization**. 2002. Disponível em: <https://www.corwin.com/sites/default/files/upm-binaries/3239_4007_ch01.pdf>. Acesso em: out. 2022.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra**; 2015; v. 10, n. 3, p. 585-606. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054>>. Acesso em: out. 2022.

ZÚQUETE, J. P. **The identitarians: the movement against globalism and Islam in Europe**. Notre Dame: University of Notre Dame Press, 2018.