



Ponto de Vista
Point of View

PRÁTICAS ALIMENTARES EM MOSSORÓ- RN: PERCORRENDO CAMINHOS TEÓRICOS

*FOOD PRACTICES IN THE MOSSORÓ CITY (BRAZIL): TREADING THEORETICAL
PATHS*

Libia Amaral Corrêa¹

Este texto é um excerto adaptado da dissertação de Mestrado intitulada “*Um dia de comidas em Mossoró-RN: trajetos e significados de comensalidade em ambientes públicos*”, submetida ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais e Humanas da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN). Nela, apresentou-se um estudo sobre os trajetos de comidas em Mossoró-RN, uma espécie de viagem gastronômica que passou pelos restaurantes, bares, lanchonetes e outros tipos de serviços de alimentação que atendem a coletividade, assim como, pelas comidas preparadas nesses locais e degustadas pelos comensais. Através dessa rota buscou-se responder a indagação de como se materializa o circuito de comidas em Mossoró e traçar um panorama geral sobre a comensalidade e o significado do ato de comer junto nesses espaços, ou seja, reflexões sobre o tema das práticas alimentares, mais especificamente, sobre como se

¹ Professora de Gastronomia da UnP, polos Mossoró e Caicó-RN. Mestra em Ciências Sociais e Humanas - UERN. Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará-UFC, Especialista em Ciências de Alimentos pela Universidade Estadual do Ceará-UECE e em Docência para o Ensino Superior-UnP. Pesquisadora em Gastronomia. Cozinheira, Confeiteira, Barista e Padeira, com formações pelo Senac e SENAI do Ceará, e pelo Kaffé de Recife-PE. Além disso, é Bacharel em Direito pela Universidade de Fortaleza e especialista em Direito Penal pela Fac. Processus DF.

dão as práticas cotidianas de alimentação fora de casa, fora do ambiente doméstico, nas ruas e em estabelecimentos de alimentação, como se dão os circuitos de comer e a comensalidade em ambiente público, no sentido de ser diferente do ambiente privado.

Neste fragmento, abordam-se algumas questões teóricas introdutórias pertinentes ao campo da pesquisa em Gastronomia. A pesquisa em Gastronomia lança mão de uma perspectiva interdisciplinar e transita por teorias de autores das áreas da Antropologia, História, Jornalismo, Psicologia, dentre outras.

Segundo Poulain (2004), a alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano, sendo objeto crucial do saber socioantropológico. Já Carneiro (2003) afirma que “a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc.”. Assim, o homem altera o sentido de suas práticas e consumo alimentar e dá a isso uma significação cultural, relacionando-se socialmente através da prática alimentar.

Percebe-se, nas ciências humanas, a comida como importante produto cultural, ao mesmo tempo em que, não só produto, ela é, também, forma de se produzir cultura. Montanari (2008) explica que “comida é cultura sempre: quando produzida, quando pensada, preparada e quando consumida”. Ele ensina que a comida sempre carrega uma carga de valores simbólicos no momento da decisão por consumir este ou aquele alimento. A comida é um marco que diferencia a natureza da cultura, no momento em que o homem produz “artificialmente” o seu próprio alimento. Assim, em condições de normalidade socioeconômica, o homem seleciona seus alimentos com base em preferências individuais e coletivas ligadas aos valores, ao gosto e à cultura.

A comida é mediadora das relações sociais. Em vários lugares, ela se torna parte da identidade social do lugar, como o acarajé é para Salvador e o tacacá é para Belém. Estas são duas comidas de rua que têm um rito próprio de comensalidade pública. O acarajé é um bolinho feito de feijão fradinho, frito em azeite de dendê e servido acompanhado de vatapá, caruru, camarão, vinagrete e pimenta. É preparado pelas “bairras de acarajé”, reconhecimento profissional conquistado pela tradição, ricas em objetos e significados, verdadeiros personagens de Salvador. “Os objetos são pensados não como suportes identitários ou representantes de algo, mas como mediadores e constituidores da vida social (...) não são separados dos sujeitos (Bitter e Bittar, 2012, p. 217)”. O tacacá é uma espécie de caldo, uma iguaria feita dos derivados da mandioca: tucupi e goma, com temperos, camarão seco e uma erva chamada jambu que confere uma dormência aos lábios do comensal. São vendidos no fim da tarde, em Belém e em outras cidades amazônicas pelas tacacazeiras:

O tacacá se tornou uma comida de rua, fortemente associada a identidades e pertencimentos sociais, e essas representações parecem ter sido construídas com base em sua relevância cultural e social, mas também em sua suposta antiguidade e origem indígena (Bitter e Bittar, 2012, p. 223).

Comer não é só sobrevivência. Comer é um ato simbólico, traz memória, ancestralidade, o homem coloca nele referências sobre a natureza, sobre si mesmo, a sociedade e cultura (Lody, 2008). Pode-se perceber a relação entre o que se come e os sentimentos, e os processos culinários, as formas de servir e de comer.

Nos caminhos que se percorreu, entendeu-se que comida é linguagem, é instrumento de comunicação. Sendo a comida linguagem, utilizando-se dela é possível contar histórias. Montanari (2008) destaca o valor comunicativo da comida e sua possibilidade, como linguagem, de explicitar as diferenciações e estruturas sociais. A comida é narrativa. Através de seus sabores e cheiros a vida das pessoas é contada. Essa narrativa onde se conta a história individual do comer também é narrativa social. Amon (2014) explica que a narrativa social seria uma esfera micro, um olhar para os detalhes do cotidiano, de um determinado indivíduo, ou grupo, em curto espaço de tempo, seu olhar sobre a comida de forma diária.

A comida é interligada à cultura de forma intrínseca e, por meio desta, estabelece uma memória tanto individual quanto coletiva. Essa memória se traduz através do senso comum, do dia a dia, num encadeamento de saberes, do cotidiano, do comer, do lazer, dos bons tempos, da boa comida, da boa bebida. Chauí (2002) traz a memória como uma categoria que, mais do que um mero registro, é seletividade com aspectos afetivos, valorativos, dentre outros. Em suas palavras:

A memória não é um simples lembrar ou recordar, mas revela uma das formas fundamentais de nossa existência, que é a relação com o tempo, com aquilo que está invisível (...) A memória é o que confere sentido ao passado como diferente do presente, mas, fazendo ou podendo fazer parte dele (Chauí, 2002, p.130).

Memória e cotidiano, portanto, vão se relacionar. Certeau (1998) afirma que o que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível, mas não tão invisível assim. São as interligações de uma cotidianidade concreta, que aparece no espaço de uma memória. A alimentação tem um peso na definição da vida cotidiana, suas práticas impactam na sustentação da cultura. Construídas ao longo dos anos, essas práticas são tradições culinárias, dotadas de uma forte memória gustativa. O escritor Campos (2007) nos diz que o ato de comer é enganosamente prosaico, pois a partir de uma gramática própria da cozinha, o cotidiano é quebrado e vislumbra-se a si mesmo como uma face do viver e do ser: a cozinha é a guardiã da memória. A professora Cavignac (2018) entende que essa memória chega a se entranhar nos corpos, indo além mesmo da manifestação oral para compor uma memória social, segundo ela:

Esta memória materializada em lugares, mobílias, objetos, utensílios ou preparações culinárias nem sempre precisa ser oralizada, pois está inscrita nos corpos. As técnicas, a repetição dos gestos e as experiências sensoriais de saciedade ou de privação de alimentos valem mais do que palavras. A evocação das formas de comensalidade festivas, as receitas e os momentos de preparação dos alimentos propiciam a manutenção e a reelaboração da memória social. (Cavignac, 2018, p. 541).

O cozinhar no cotidiano revela o homem. Giard (2003) escreve que cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura de relações com outros e consigo mesmo. As práticas alimentares compõem o mais elementar da vida cotidiana. Os saberes e atos ligados à comida falam sobre as pessoas, contam seu modo de comer, de lidar com a comida, suas superstições, seus desejos. Segundo Amon (2014), é o que se come e o como se come,

contados através de uma linguagem cultural, social e dimensionalmente cotidiana, que revelam o homem.

Michel de Certeau (1998) tratou as práticas cotidianas de cozinhar e comer como táticas de uma marginalidade de massa, mesmo que heterogênea, uma maioria silenciosa, não produtora de cultura, mas, compradora de uma cultura imposta, que a adapta. Ele classifica essas táticas como artifícios do fraco para driblar o forte, nessa construção, forma-se uma politização dos fazeres cotidianos. É um momento de criação dessa “massa”, de uma sintaxe com a linguagem que lhe é apresentada, da qual ela não foi criadora, mas a recebeu como imposição. Nesse momento, a decisão de comer em determinado local em detrimento de outro constrói uma dessas táticas, como verdadeiros tesouros. Guarda-se o ritual de comer juntos determinados alimentos como verdadeira arma de guerra, em uma cultura que é imposta. Forma-se, mesmo que sem consciência disso, uma representação do grupo a partir da prática. Ou seja, pratica-se um elemento identitário que, a rigor, seria do outro ou não formaria nenhuma comunhão.

Os sistemas simbólicos de representação e a exclusão social servem para marcar a diferença. Kathrin Woodward (2000) expõe que diferença e identidade não são opostas. A identidade precisa da diferença para existir. A cultura classifica o mundo, analisá-la é o caminho para entender a identidade. Ela remete à Lévi-Strauss que usa o exemplo da comida para falar sobre isso. Afirma que a comida é a linguagem através do qual o homem modifica a natureza através da cultura, ao fabricar seu alimento. O homem, em decisões culturais, cria identidade. A forma como se organizam os sistemas alimentares, sobre o que é cru, ou cozido, são aspectos dessas construções. A comida tem, portanto, significado e é significante.

Levantou-se, ainda, como forma de pensar a comida como marco identitário, as acepções trazidas por Mintz (2001) que entende o comportamento humano ligado à comida como um traço de identidade social e do sentido individual de cada um. Também, aos conceitos de Elias (1994) e Bourdieu (2007) ao tratar de *habitus*, campo e trocas simbólicas, bem como entender o conceito de representação cultural de Hall (2006).

Contudo, deve-se levar em conta a advertência feita pelo historiador Massimo Montanari (2008) sobre a frequente prática de, ao tratar sobre o conceito de identidade relacionado à comida, pensar a categoria como uma salvaguarda das “raízes”. Um patrimônio mítico, do qual devemos proteger de todo o “mal” que seria o diferente, por medo de uma contaminação e de uma impureza, o que gera apenas intolerância e ufanismo. As trocas não apenas são salutares, elas são necessárias. Montanari afirma que:

A história nos mostra que as identidades culturais não são realidades metafísicas (o “espírito dos povos”) e nem estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas se modificam e se redefinem incessantemente, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas (Montanari, 2008, p. 184).

O que mantém um conhecimento vivo, aquecido pelo fogo cultural é a força que ele encontra no espaço e na gente que o vivencia.

Outro fator que afeta a decisão de comer fora de casa são as mídias. Thompson explica que a mídia tem a capacidade de intervir no curso dos acontecimentos, de influenciar as ações dos outros e produzir eventos por meio da produção e da

transmissão de formas simbólicas (Thompson, 2002) e lembra que instituições como igrejas, escolas, família, ainda hoje figuram como importantes atores de difusão de conteúdo para seus membros, pois mesmo antes dos meios de comunicação de massa já havia essa propagação. A ideia das trocas simbólicas, na teoria proposta pelo autor a partir do pensamento bourdieusiano, mostra que o imaginário social é fruto de como os símbolos chegam às massas, moldando hábitos, aspectos sociais, modos de agir, pensar, comer. É importante pensar nesses aspectos quando muito do que se come, sobretudo fora de casa, tem influência direta das mídias.

Em Mossoró, em diferentes horas do dia, se come diferente, em lugares diferentes, com pessoas diferentes, as classes sociais se misturam, às vezes aceitando a confraternização; em outras, rejeitando-a. Pesquisar esses aspectos dentro da Gastronomia é possível, sim. Ferro (2018) acredita que a Gastronomia, como dimensão cultural dos estudos da Alimentação, pode ser vista como o conjunto de regras associadas para responder indagações do comer que dizem respeito ao como, quando, por que, com quem e o quê. Olhar para esse cotidiano de encontros e desencontros, como fato e espaço social, justifica o debruçar-se sobre esse tema entre conversas, garfadas, colheradas e alguns goles.

Aqui se pode dizer, inclusive como recurso metodológico, que acontece o que Blumer (2018, p.283) chama de interação simbólica, quando os seres humanos interpretam e definem as ações uns dos outros e não simplesmente reagem a elas: “a interação humana é mediada pelo uso de símbolos, pela interpretação ou pela atribuição de significados às ações dos outros”. A comida entra como instrumento e símbolo dessa mediação.

Ainda de acordo com Blumer (2018, p.292): “traços estruturais, como cultura, sistemas sociais, estratificação social ou papéis sociais, definem as condições para sua ação, mas não a determinam”. Ou seja, as pessoas agem em relação a situações, principalmente, em relação às ações umas das outras. Nesse sentido, há uma aproximação com Goffman, como teórico da interação, que afirma que os rituais da vida social não devem ser vistos como expressão das características das instituições, mas, sim, em relação a elas.

O pensamento de Goffman, mediado, aqui, por seus comentadores como Blumer (2018) e Giddens (2013), fala da copresença e suas situações: cerimoniais e ritualísticas. A copresença trata de grupos grandes, cuja durabilidade pode ser efêmera como uma festa, ou uma reunião teatral. Segundo Giddens (2013): “Goffman está interessado no estranho e no exótico (...) ele busca revelar o não-familiar no familiar, produzir um estranhamento intelectual daquilo que é mais comum e rotineiro em nossas atividades cotidianas.” Essas interações podem ser focadas quando os indivíduos copresentes têm consciência recíproca da presença do outro. Um destaque é que o importante é “buscar entender o que acontece em termos da participação de um indivíduo numa forma particular de encontro” (Giddens, 2013), como os traços gerais da organização social influenciam os modos de interação em ambientes específicos. Assim, as interações nos restaurantes, bares e mercados dos frequentadores desses lugares nos são caras, tanto as focadas, quanto as que são “teatralizadas” em relação ao grupo todo, ao lugar. A própria arquitetura do lugar é importante, pois influencia a dimensão espacial dos contatos estabelecidos. A categoria da copresença é importante por afastar qualquer crítica que não aceite que o estudo sobre situações de comensalidade em um bar qualquer, de um dia qualquer possa ser objeto de estudo válido: “O comportamento

dos indivíduos em situação de copresença não é mais nem menos real do que a existência de relações e formas sociais mais abrangentes” (Giddens, 2013).

Os estudos sobre alimentação abrangem um leque grande de categorias do comer e as práticas culturais ligadas ao ato estão presentes de forma naturalizada em nossas vidas e passam despercebidos até o momento em que pensamos neles, seja por uma memória, um motivo religioso ou pela saúde. Uma provável sociologia da alimentação abrange, desde o seu início, o comer como ato social, suas dimensões e implicações e ganha a cada década novas categorias que discutem desde a produção do alimento, a relação entre comer e trabalho, a distinção pela comida, dentre outras. Ao escreverem sobre os estudos da Alimentação nas Ciências Sociais, Collaço e Menasche afirmam:

Na realidade, a contribuição dos estudos antropológicos tem-se caracterizado por evidenciar como as diferentes formas de produção e consumo de alimentos constituem uma articulação ente as dimensões materiais e simbólicas, revelando práticas e representações associadas a esses processos que nos oferecem formas de tratar questões de identidade, uma vez que expressam relações sociais e de poder; nos permitem rever noções como tradicional, autêntico, saudável; além de diferenças observadas entre etnias, gêneros e gerações. (Collaço e Menasche, 2015, p. 5).

Alimentar-se é, talvez, de todas as manifestações humanas, a mais básica, a mais elementar. As decisões alimentares são um complexo cultural. A comida está tão imbricada na vida e não se consegue perceber a obviedade que é sua importância, como é necessário que se pense nela para além de uma visão biológica, nutricional, de seu contraponto com a fome, ou de meras escolhas. Câmara Cascudo (2004) afirma:

De todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta (...). Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social. (Cascudo, 2004, p. 36).

Apesar dos diversos estudos sobre a Alimentação nas Ciências Sociais e abordagens sob diferentes aspectos, não se chega mesmo a ter, segundo Jean-Pierre Poulain, uma verdadeira “Sociologia da Alimentação”. Em *Sociologias da Alimentação*, Poulain (2004) discorre longamente sobre a evolução do estudo da Alimentação nas ciências humanas. Ele afirma “estudar, numa perspectiva histórica, a maneira como as grandes correntes do pensamento socioantropológico se depararam com o fato alimentar” (Poulain, 2004, p. 152); e pretende “descobrir e levantar os obstáculos epistemológicos que impediram fazer da alimentação um objeto sociológico legitimamente aceito” (Poulain, 2004, p. 153).

Poulain estabelece que um dos obstáculos epistemológicos para que a sociologia da alimentação se estabeleça de forma efetiva é uma aparente inutilidade da alimentação como objeto de estudo. Para os cientistas sociais, a alimentação foi considerada um objeto de estudo secundário ou trivial. Ao explicar Poulain, Giorgi (2015) ensina:

a “comida” não é tida pelos sujeitos e pela tradição sociológica como assunto sério. Em parte, isso se deve ao fato de que todos comem, e dada a trivialidade do ato de ingerir alimentos, os sujeitos carregam consigo convicções íntimas muito fortes resultantes de suas vivências pessoais, e que lhe fornecem o sentimento de uma plena compreensão da alimentação (Giorgi, 2015, p. 734).

À Gastronomia, portanto, ficam reservadas as preparações e manter os sabores impecáveis e apetitosos. Todavia, muitos pensadores começam a pensar de uma forma que Boaventura de Sousa Santos (2005) chamaria de uma ecologia de saberes e começam a vislumbrar na Gastronomia um campo promissor para pensar categorias que vão além do fogão e panelas, como o “gosto”.

- AS RAZÕES DO GOSTO

Não há comida ruim, bem como não há comida boa. Há construções de gosto. Gosta-se do que foi ensinado a gostar, bem como desgosta-se do que foi dito para desgostar. O que faz salivar em Mossoró? É uma panelada da Cobal, um caldo de mocotó no bairro do Bom Jardim, ou seria uma tapioca com coco de cada padaria, ou ainda a doce sobremesa Gargamel, do Restaurante Candidus. E o que faz torcer o nariz? A farofa de tripa do Bar Chico e Teta? Ou o completo da Lanchonete Cacá? O gosto não está na língua, mas, na cabeça.

Gosto é um produto cultural, como explicado por Montanari (2008) quando diz que uma coisa é o gosto como sabor, aquele que faz individualmente desgostar de pato, por exemplo, e outra é o gosto como construção histórica, uma realidade coletiva e comunicada. Em suas palavras: “o gosto é uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os valores de uma sociedade” (Montanari, 2008, p.96).

Jean-Louis Flandrin (1998) vai chamar essa construção coletiva de “estruturas do gosto”. Essa categoria da coletividade do gosto é importante porque através dela percebe-se como o gosto foi moldado através do tempo. Em épocas históricas diferentes, comia-se diferente e, mesmo assim, é possível saber o que um europeu comia em uma taberna na Idade Média, analisando os hábitos e gostos coletivos da época: o gosto por comidas mais ou menos temperadas, com menos sal, mais acidez, por exemplo. É amplamente documentado o gosto europeu moderno e renascentista por comidas salgadas, muito condimentadas, além de seu inequívoco gosto pelo doce. Flandrin (2009) afirma: “os franceses do séc. XVII e XVIII consumiam muito mais sal do que atualmente: 3,4 quilos ao ano, por pessoa (...) excluído o sal para conservação de alimentos.” Conhecer isso faz com que se possa relacionar com o que se come, perceber que não se trata de evolução no comer, mas, apenas, de comer diferente.

Se essas estruturas do gosto se alteram através do tempo e com diversas e complexas variáveis incidindo sobre elas, não há que se aceitar dimensões como o certo e o errado na comida, visto que populações podem comer insetos, enquanto outras vão rejeitar absolutamente tais alimentos. Para Câmara Cascudo (2004, p.17) “o nosso menu está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscada pelo costume de milênios”. Ele acreditava que o que se chama de cozinha internacional é apenas o que cada população geograficamente diferente come imutavelmente em seus locais e é novidade para o paladar estrangeiro: “Carne de gato, pastel de ratazana, gafanhoto torrado estão fora dos nossos padrões, São, entretanto, iguarias normais e saborosas quando ingeridas sem identificação” (Cascudo, 2004, p. 17).

Um desdobramento de entendimento do gosto nos remete à estética do gosto, o que é aceito e o que é de bom gosto em cada época, o que é moda. Os hábitos formam a história do gosto e leva-nos a pensar que a estética do gosto também diz respeito à forma de se portar à mesa, de como comer, das provas, do gozo. Henrique Carneiro

(2003, p.94) diz: “uma ciência de um gozo constitui uma arte, portanto é também como aspecto da história da arte que a história da alimentação deve abordar a gastronomia, tanto no seu aspecto técnico como literário.” Comer é, portanto, também, comer com os olhos.

A estética alimentar refere-se não apenas ao gosto ou à apresentação dos alimentos como aos recursos técnicos ligados ao gesto e ao rito da alimentação. A evolução do prato raso e dos talheres, por exemplo, é recente. O garfo só difundiu-se após o século XVI a partir de Veneza, mas o seu uso generalizado só ocorreu por volta de 1750, quando os chineses já usavam há quase um milênio os estojos com pauzinhos e tigelas envernizadas. O espaço arquitetônico e o mobiliário alimentar também são parte da história estética e moral da alimentação (Carneiro, 2003, p. 94).

Logo, se o gosto é um produto social e deriva de escolhas coletivas, moldado no cotidiano, através de estruturas de gosto e divergentes no tempo e espaço, Montanari (2008, p.109) lança a pergunta: “o gosto de quem?”, e reforça a indagação percebendo que fome e abundância não passam pelas mesmas decisões. Alguns pensadores respondem de forma utilitarista, afirmando que estarão presentes nas mesas os alimentos mais fáceis de estarem nela, economicamente falando; de forma que prevalecerão alimentos locais de fácil produção, com valores culturais positivos. No entanto, Flandrin e Montanari (1998) advertem que o hábito alimentar nem sempre anda junto com a apreciação. Muitas vezes o alimento é só um preenchimento nutricional. Montanari (2008, p.111) diz: “o alimento de desejo não é mais o abundante, mas o raro.” O desejo e o tédio marcam a comida de classes mais ricas e mais pobres. Os desejos por alimentos mais raros, alvos de fetiche, com motivação de antieconomicidade são geralmente os que movem as classes mais ricas, segundo Montanari. Responder à pergunta sobre o gosto de quem prepondera no gosto coletivo de determinada população é, certamente, de difícil resposta, visto as múltiplas variáveis envolvidas, seja as de poder, as econômicas ou religiosas, ou mesmo estéticas, como vistas anteriormente.

Observou-se que o gosto de uma cidade como Mossoró molda-se em uma estrutura social coletiva, seguindo regras sociais, históricas, econômicas, estéticas e culturais, como o hábito de comer arroz de leite, pirão de queijo e carne de sol, símbolo de uma riqueza que se ostentou em um determinado período histórico, como superioridade econômica sobre os vizinhos cearenses que não poderiam dar-se ao luxo de beber do leite de suas criações de gado. A partir dessas análises sobre gosto, passa-se a perceber o papel dele como essencial para entender as relações cotidianas e tensões sociais em torno dele, até mesmo com um papel de resistência.

- FAZER UMA BOQUINHA, RESISTIR

Entre outros hábitos e necessidades, comer é revelar-se. Nas idas e vindas do cotidiano gastronômico, mesmo ao comer no âmbito doméstico, o sujeito se expõe, nessa exposição deixa transparecer gostos, maneiras à mesa, utilização ou não de utensílios para se alimentar como comer com a mão ou com garfos, colheres, enfim, são muitas as regras ocultas e detalhes da cena do comer, inclusive econômicos e de classes sociais. Cada povo, em cada cidade, dá um jeito de se relacionar com a comida, mas algumas

transformações mundiais afetam a todos, como o avanço do capitalismo sob a forma da globalização e a conseqüente oferta de produtos alimentícios não só de todos os lugares do mundo, como também, de pronto consumo, com os *fast-food* (comida rápida) presentes em todos os cantos, além de uma ditadura muito imperiosa da comida prática. Chaves (2019) fala de uma pedagogia da gastronomia quando nomeia o fato de ter que se conhecer tudo sobre comida, todos os alimentos, desde o modo de fazer, até o que contém neles em seus aspectos nutricionais e como isso vai afetar a saúde, até as ideias dos grandes *chefs* e conhecer os melhores restaurantes. Esse assunto trazido por Chaves decorre do pensamento do sociólogo Claude Fischler, do conceito por ele criado de “gastro-anomia”. Em rápidas palavras, Fischler condena o “é preciso” no comer, o imperioso atual do “ter de comer isso”, “ter que comer aquilo”, como se isso afetasse diretamente o seu lugar na civilização. Em conjunto com seu conceito de “cacofonia alimentar” ele expõe a angústia sofrida pelo indivíduo ao se alimentar e não sentir a proteção de algo familiar, próximo, preso este indivíduo dentro de uma estrutura simbólica opressora. Os estudiosos falam de uma “homogeneização do gosto” ou uma “americanização do gosto”. Produto dessa globalização, a referência à América viria por ser ainda o principal império capitalista. Henrique Carneiro explica:

A uniformização global da alimentação promovida pela indústria alimentar realizou também um “sincretismo culinário”, pois ao mesmo tempo em que suprime as identidades locais e homogeneiza o gosto mundial, também divulga culinárias regionais espalhando-as pelo mundo, mesmo que sob a forma inautêntica do *fastfood* étnico. Apesar de o hambúrguer ser o produto mais identificado com o *fastfood*, o consumo mundial de pizza, prato originalmente napolitano, é também um resultado da “americanização” da alimentação (Carneiro, 2003, p. 82).

Todavia, há horas que o indivíduo parece experimentar momentos de relaxamento do papel que ocupa dentro do sistema opressor e se permite encenar uma comensalidade mais prazerosa, mesmo que não se dispa por completo. Em alguns momentos se vai para o conforto, para o ambiente acolhedor, para o familiar e conhecido, algo guardado no íntimo da memória. Mesmo em um restaurante caro de Mossoró, onde as pessoas tendem a se vigiar mais, desde a vestimenta, passando pela utilização dos talheres e a quantidade de comida que está no prato; mesmo aí, uma simples garfada pode transportar o cliente para um lugar de conforto memorialístico que pode ser entendido como lar. Assim como em um botequim, ou em um “espetinho”. Intuitivamente, dá-se uma prática de resistência à comida *fast-food*.

É costume a utilização da expressão “fazer uma boquinha”; e acredita-se que por dois motivos. O primeiro é que fazer uma boquinha é uma “molecagem”, é também uma prática de resistência, sobretudo quanto às regras de horários de comer. O acarajé, por exemplo, é um bolinho, além de ser uma comida de santo, um quitute africano, um meio de sobrevivência e “não é almoço, nem janta” (Bitter e Bittar, 2012). Cascudo (2004) diz que fazer uma boquinha está dentro da categoria das merendas, sem ser uma merenda. É um artifício para matar a fome, em algum momento do dia. Faz-se a boquinha comendo uma coxinha, um bolinho, um pastelzinho, uma fatia de queijo; o que nos leva a um segundo elemento: o diminutivo. Fazer uma boquinha é um cuidado, um mimo, uma coisa pequenina, uma amorosidade. As comidinhas são igualmente pequeninas, como coxinha, empadinha, bolinho.

João Chagas atenta para o modo de comer de diferentes povos do mundo. Ao falar do brasileiro, Chagas diz que o brasileiro ama a vida, é amoroso, carinhoso, que chama as comidas por nomes carinhosos, sobre o quanto nos revelamos ao comer e sobre os diminutivos. Narra:

(...) o brasileiro é amoroso e voluptuoso. O brasileiro ama a vida. Para o brasileiro, a mesa é um dos bons regalos da vida. Assim ele imprime ao ato material de nutrir-se a mesma volúpia e o mesmo gozo que aplicará ao ato imaterial de amar, e se come com exaltação, designa os alimentos de que se nutre com interesse e carinho. Dir-se-ia absurdo, mas é assim. Pedir mãozinhas de carneiro num restaurante parece um ato trivial e, contudo, é uma revelação. Pedir mãos de carneiro é querer comer; pedir mãozinhas é querer gozar (Chagas, 2011, p. 168).

Assim, lembra-se, nesse momento, de uma passagem de Açúcar, de Gilberto Freyre: “os doces azedos como o de limão ou tamarindo faziam sucesso entre as pessoas que acham que comer doce demais era um pecado, havia que ter um sofrimentozinho do azedo no finzinho do paladar” (Freyre, 1997, p.45)

E o povo do país de Mossoró como é seu modo de comer? O que guarda como tesouro? A maior resistência do povo é essa: comer o que se quer. No pensamento de Câmara Cascudo (2004): para comer, “o povo ama, sobretudo, as razões encontradas por ele próprio através da vida” e, ainda, “o que o povo não gosta de comer, jamais comerá”.

REFERÊNCIAS

Amon, D. (2014). *Psicologia social da comida*. Petrópolis-RJ: Vozes.

Bitter, D.; Bitar, N. P. (2012). Comida, trabalho e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, n. 38, p. 213-236.

Blumer, H. (2018). A sociedade como interação simbólica. *PLURAL*, Revista do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da USP, São Paulo, v.25, n.2 , p.282-293.

Bourdieu, P. (2007). *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk.

Campos, E. (2007). *O lugar da cozinha*. Fortaleza: Livro Técnico.

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

Cascudo, L. C. (2004). *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global.

Cavignac, J.; Silva, D. (2018). Sabores e práticas culinárias das cozinheiras negras do Seridó (RN – Brasil). In: Seminário sobre alimentos e manifestações culturais. Anais. Aracaju: UFS.

Certeau, M. (1998). *A invenção do cotidiano*. Artes de Fazer. 3ª ed. Petrópolis: Vozes.

Certeau, M.; Giard, L. (1996). Uma ciência prática do singular. In: *A invenção do cotidiano*. 2. Morar, cozinhar. Petrópolis-RJ: Vozes.

Chagas, J. (2011). Viagem ao redor de um almoço. In: Cascudo, L. C. *Antologia da alimentação no Brasil*. 4ªed. São Paulo: Global.

Chauí, M. (2002). *Convite à Filosofia*. 12. ed. São Paulo: Ed. Ática.

Chaves, V. (2019). Uma prosa transdisciplinar sobre a alimentação no contexto das ciências sociais: Entrevista com Alex Galeno. *Inter-Legere*. Natal, vol. 2, n. 25, p.1-9.

Collaço, J.; Menasche, R. (2015). Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar? *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 18, n. 1, p. 5-11.

Do Rio, J. (2011). O Velho Mercado, no Rio de Janeiro. In: Cascudo, L. C. *Antologia da alimentação no Brasil*. 4ªed. São Paulo: Global.

Elias, N. (1994). *O processo civilizador: uma História dos costumes*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Zahar.

Ferro, R. (2018). *Pesquisa em Gastronomia no Brasil: Configuração do campo e interface com a hospitalidade (1999-2016)*. São Paulo, 142 f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi.

Flandrin, J-L; Montanari, M. (1998). *História da Alimentação*. 6ªed. São Paulo: Estação Liberdade.

Freyre, G. (1997). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras.

Giard, L. (2003). Cozinhar - Artes de nutrir. In: Certeau, M.; Giard, L. *A invenção do cotidiano*. 2. Morar, cozinhar. 5ª ed., Petrópolis-RJ: Vozes.

Giddens, A. (2013). Goffman: um teórico social sistemático. In: Coelho, M. C.(org.) *Estudos sobre interação: textos escolhidos*. Rio de Janeiro: Eduerj.

Giorgi, V. (2015). Adentrando o espaço social alimentar. *Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde*. Rio de Janeiro, v.10, n.3, p. 729-738.

Hall, S. (2006). *A identidade cultural na pós-modernidade*. 11ª ed. Rio de Janeiro: DP&A.

Lody, R. (2008). *Brasil bom de boca - temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Senac.

Mintz, S. W. (2001). Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-178.

Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Senac.

Poulain, J. P. (2004). *Sociologias da Alimentação- os comedores e o espaço social alimentar*. 5ª ed., Florianópolis: Ed.UFSC.

Santos, B. S. S; Meneses, M.P. (Org.) (2005). *Epistemologias do sul*. 4 ed. Coimbra: Ed. Almedina e Lisboa: Gradiva.

Thompson, J. B. (2002). *A mídia e a modernidade: uma teoria social da mídia*, 5ª ed. Petrópolis:Vozes.

Woodward, K. (2000). Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In. SILVA, Tomaz Tadeu (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes.

Cronologia do Processo Editorial

Editorial Process Chronology

Recebido em: 02/08/2022

Aprovado em: 30/09/2022

Received in: August 02, 2022

Approved in: September 30, 2022