



## **Comida e Interculturalidade: Transmissão, Interiorização e Adaptação de Regras Culturais Alimentares em Duas Experiências de Migração<sup>1</sup>**

**Joana A. Pellerano<sup>2</sup>**

**Escola Superior de Propaganda e Marketing – ESPM/SP**

### **Resumo**

Por ser uma das dimensões da cultura, a maneira como comemos e nos relacionamos com a comida é um processo em permanente construção. Para entender melhor a transmissão e a interiorização das regras culturais alimentares em experiências de migração, o objetivo desse trabalho é explorar a desnaturalização das regras alimentares no contato com a alteridade. Para tanto, a presente pesquisa é qualitativa e ancora-se principalmente em Raymond Williams (2000, 2001, 2003), Pierre Bourdieu (1983, 2007), Michel de Certeau (1994, 1995) e Ana Carolina D. Escosteguy (2004, 2010), entre outros autores. Para ampliar a reflexão, foram realizadas entrevistas semiestruturadas em profundidade com duas pessoas que passaram por uma profunda experiência intercultural - uma brasileira que migrou para a França e uma francesa que migrou para o Brasil.

**Palavras-chave:** interculturalidade; alimentação; consumo; comunicação; aprendizado culinário.

### **Introdução**

A cultura alimentar é a união de crenças, práticas e representações a respeito da comida que são compartilhadas por um grupo social. Essas crenças, práticas e representações encontram-se tão imersas na rotina que se tornam quase automáticas e instintivas. Entende-se, a partir disso, que há um jeito “certo” de se escolher,

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado no Grupo de Trabalho Comunicação, Consumo e Cidadania: Políticas de Reconhecimento, Redes e Movimentos Sociais, do 6º Encontro de GTs de Pós-Graduação - Comunicon, realizado nos dias 14 e 15 de outubro de 2016.

<sup>2</sup> Doutoranda em Comunicação e Práticas de Consumo pela ESPM/SP como bolsista PROSUP/CAPES, e mestre em Ciências Sociais pela PUC-SP e em Comunicação e Gastronomia pela Universitat de Vic. E-mail: joanapellerano@yahoo.com.br.



manipular, preparar e ingerir os alimentos: o jeito que eu aprendi e que sigo sem pensar.

Para entender melhor a transmissão e a interiorização das regras culturais alimentares, o objetivo do trabalho proposto aqui é explorar a desnaturalização do sistema alimentar em face da alteridade: o que acontece quando as pessoas precisam interagir com outros sistemas alimentares diferentes daquele dentro do qual cresceram, como acontece no caso dos migrantes. Para tanto, a reflexão preliminar proposta aqui é qualitativa e ancora-se nos estudos culturais e do cotidiano, representados por Raymond Williams (2000, 2001, 2003), Pierre Bourdieu (1983, 2007), Michel de Certeau (1994, 1995), Jesús Martín-Barbero (1991) e Ana Carolina D. Escosteguy (2004, 2010), entre outros autores.

Para ampliar a pesquisa, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com duas pessoas que passaram por uma profunda experiência intercultural – uma brasileira que migrou para a França e uma francesa que migrou para o Brasil – a fim de entender o papel que o comer e o cozinhar tiveram em sua interação com uma cultura diferente. Além da receptividade e disponibilidade de tempo para realizar a pesquisa, as duas entrevistadas foram escolhidas por terem passado por uma experiência semelhante de mobilidade internacional, a expatriação; e pelas diferenças culturais, climáticas, de sociabilidade e comensalidade presentes nos dois países em que viveram, um europeu e outro latino-americano, o que impacta em diferentes escolhas de produção, distribuição, preparo e consumo alimentar.

O marido da psicóloga Denise<sup>3</sup>, de 45 anos, foi expatriado pela empresa em que trabalhava, e o casal e suas duas filhas moraram na região metropolitana de Paris de julho de 2012 a dezembro de 2013. Já a diretora de Recursos Humanos Elisa, de 30 anos, foi expatriada por sua empresa e mora em São Paulo com o marido francês desde janeiro de 2014.

---

<sup>3</sup> Os nomes das entrevistadas foram trocados para preservar sua privacidade.



As entrevistas aconteceram em janeiro de 2016 em locais e horários indicados pelas entrevistadas, seguiram um tom informal e foram registradas com gravador digital. As transcrições foram feitas de forma literal, sem tirar gírias ou vícios de linguagem, eliminando apenas palavras repetidas. As informações obtidas na pesquisa de campo foram analisadas juntamente com a bagagem trazida pela pesquisa bibliográfica, e ambas aparecem de forma direta e indireta ao longo do trabalho.

## **1 - O sistema alimentar como uma das dimensões da cultura**

Raymond Williams acredita ser a cultura “uma das duas ou três palavras mais complicadas da língua inglesa” (2003, p. 87, tradução nossa), ideia compartilhada por Terry Eagleton (2011). O trajeto histórico do termo cultura passou pela definição de processos agrícolas e de desenvolvimento mental até dividir-se em três definições principais: processo geral de desenvolvimento intelectual, espiritual e estético; forma de vida de um povo ou de um período histórico; e conjunto de manifestações intelectuais ou artísticas.

Para Williams (2000, 2001), a definição de cultura deve ultrapassar a de sinônimo de gosto refinado para que essa seja entendida como um processo de natureza social que emerge nas experiências e atividades cotidianas de todos, incluindo aí os sujeitos comuns, ou “*ordinary people*”. Essa percepção, somada à análise dos processos da produção do simbólico proposta pelo mesmo autor, ajudou a romper com a crença de que na cultura estavam estabelecidas unicamente relações de dominação ideológica, o que trouxe à tona a presença de atores sociais que se influenciavam mutuamente (ESCOSTEGUY, 2004).

Williams entende que não há unanimidade em relação aos preceitos dominantes de cultura e que a força hegemônica conta sempre com oponentes, que, mesmo sem legitimação, podem ter representatividade. Para o autor (2000), a cultura se forma no campo de lutas pela constituição da hegemonia, a maneira como um grupo dominante mantém sua autoridade social (EAGLETON, 2011; ESCOSTEGUY, 2010). Williams (2000, 2001) afirma que a cultura representa um processo social



material construído de forma contínua dentro e fora das instituições formais, perpassando as ações e relações entre os cidadãos, a política e a economia. Como é construído de forma intrínseca na rotina, ao longo da vida de um indivíduo, esse processo pode passar despercebido, dando a impressão de que o aprendizado cultural é quase herdado geneticamente, algo que sempre esteve ali.

Essa percepção pode ser estendida para o conceito de cultura alimentar, que de acordo com Jesús Contreras Hernández e Mabel Grácia-Arnaiz (2005) é a união de crenças, práticas e representações aprendidas, partilhadas e interiorizadas por todos os componentes de um grupo social a respeito do que se come. Essas crenças, práticas e representações são organizadas dentro do que se denomina sistema alimentar: o conjunto de estruturas tecnológicas e sociais constituintes do processo que vai da produção ao consumo de alimentos aceitos pelo consumidor (CONTRERAS HERNÁNDEZ e GRÁCIA-ARNAIZ, 2005; POULAIN, 2004).

O sistema alimentar é formado por decisões culturais que transformam os alimentos – matéria nutritiva e digerível – em comida – aquilo que efetivamente será aceito como comestível (DA MATTA, 1987), um processo de classificação e hierarquização que muitas vezes despreza a necessidade fisiológica em detrimento de um código cultural. Assim, enquanto brasileiros, aprendemos desde cedo a considerar que porco é comida, mas cachorro não. Enquanto isso, outros grupos sociais entendem que cachorro é comida (como os coreanos) e que porco não é (como os judeus ortodoxos). Nas três situações os animais permanecem os mesmos – criaturas adoráveis com potencial para ser bichinho de estimação no âmbito doméstico e, ao mesmo tempo, possíveis alimentos com calorias e nutrientes perfeitamente digeríveis pelos seres humanos –, mas são classificados como comestíveis ou não levando em conta características que vão além de meros valores nutricionais.

Além de definir qual alimento será transformado em comida, o sistema alimentar orienta também com quem, onde, quando, como e por que se come. Dentro dele se configura



[...] a combinação que se entende mais adequada entre diferentes possibilidades de produção (caça, coleta, cultivo), distribuição (centralizada ou não), transação comercial (compra e venda, troca, oferta), preparo (comer cru ou cozido, e de que forma transformar esse alimento), combinação de ingredientes (arroz com feijão como no Brasil ou com coelho e frutos do mar, como na Espanha) e consumo (sozinho, com companhia, à mesa de jantar, em frente à televisão, na lanchonete) (PELLERANO, 2014, p. 20).

Segundo Lívia Barbosa (2007, p. 92),

Ninguém come genericamente. Come-se feijão preto com muito ou pouco caldo, com farofa ou arroz; come-se carne ensopadinha ou assada; come-se pão de trigo sob a forma de bisnaga, pão francês ou croissant; vagem ensopada ou sob a forma de salada, com sal ou apenas temperada com limão, entre outras inúmeras e infinitas possibilidades. Os alimentos são sempre ingeridos sob alguma forma culturalizada. Isso significa que os alimentos são sempre manipulados e preparados a partir de uma determinada técnica de cocção, apresentados sob uma forma específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas.

Essas escolhas relativas ao sistema alimentar encontram-se tão imersas na rotina que se tornam quase automáticas, dando a falsa impressão de que são instintivas. O jeito com o qual cada pessoa aprendeu a lidar com a comida sobressai-se, então, como o jeito aparentemente “certo” (BARBOSA, 2007; CONTRERAS HERNÁNDEZ e GRÁCIA-ARNAIZ, 2005). Mas assim como a variedade é indispensável na alimentação do ser humano, Laplantine (1991) afirma que o “natural” da espécie humana é sua aptidão à variação cultural. É o contato com o outro que permite romper com a naturalização do social (LAPLANTINE, 1991), e a alteridade mostra, assim, que cada jeito de comer é apenas uma das opções para solucionar o problema da nutrição.

Exemplos da desnaturalização que a alteridade proporciona abundam no uso dos ingredientes. Para os brasileiros, o feijão compõe as principais refeições do dia, e é consumido salgado. O abacate, por sua vez, é apreciado com açúcar e, às vezes, com leite. Por isso o brasileiro ainda surpreende-se quando descobre que há sobremesas



japonesas recheadas com feijão doce e que por toda a América Latina é comum comer abacate sob a forma de salada, temperado com sal e pimenta.

As duas entrevistadas para essa pesquisa não perceberam diferenças tão impactantes assim no uso dos ingredientes no Brasil e na França. Há, sim, alimentos novos, mas a adaptação não foi tão difícil para a francesa Elisa: “a farofa foi uma coisa original para mim porque eu não sabia o que era isso, era muito diferente, e eu comi uma colher completa e depois não conseguia respirar mais [risos]! Fora disso eu acho que a comida não seja tão diferente”, conta.

No entanto, uma importante diferença percebida pelas entrevistadas entre a alimentação brasileira e francesa diz respeito à rotina do consumo alimentar. Elisa conta que almoço e jantar franceses durante a semana são refeições mais rápidas, mas “cada vez com entrada, prato e sobremesa. E quando tínhamos um pouco mais de fome, também com queijo antes da sobremesa”. Também afirma que lá havia maior diversidade de pratos: “do meu ponto de vista tenho muito menos variedade [no Brasil]: vai ser arroz com feijão, a sobremesa vai ser uma mousse de alguma coisa”.

A brasileira Denise compartilha a mesma percepção, e também notou que a quantidade varia de lá para cá:

As pessoas comem menos, a diversidade é maior, o alimento é bom; eles têm entrada, o prato, o prato depois, a sobremesa, mas eles são todos magros. Mas por quê? Porque tudo que eles comem é um pouquinho de cada, né? [...] Então o prato de entrada é pequenininho, aí então pode vir depois o prato principal, que é pouquinho também, e aí tu ainda consegue comer a sobremesa, mas é pouquinho também. Aqui não, né, tudo é bastantão. Então tem um prato só e depois tu mal consegue chegar na sobremesa [risos]. Se tu chega na sobremesa tu explode.

Elisa reparou o contraste entre abundância e indulgência brasileiras e a frugalidade francesa quando chegou:

Tem muito mais fritura, mais óleo, a carne é mil vezes melhor [risos], as porções são muito maiores, então volta para França você tem a impressão de não comer nada [risos], parece chique. [...] Quando eu cheguei [ao Brasil] em duas semanas eu engordei oito quilos! [...] O



meu marido foi a mesma coisa, os amigos da França que chegaram aqui também. Então você precisa entender que não, eu não posso comer tudo que eu gostaria.

Esse comportamento, para Denise, pode ser percebido quando se compara o consumo de um mesmo alimento no Brasil e na França. Com a abertura de uma confeitaria que vende brigadeiros brasileiros naquele país, a psicóloga notou um modo de consumo particular:

Que que é brigadeiro pra nós no Brasil? Tu vai na festinha infantil e tu come cinco, seis, sete, oito brigadeiros! Lá, um brigadeiro pra eles é a sobremesa e acabou [...]. Tudo é um pouquinho, né? E acostuma. [...] Tu compra um brigadeiro, tu compra um macaron. Aqui, por exemplo, se eu vou num lugar que tem macaron, eu compro quatro, cinco, seis, porque eu amo macaron! Tu come cinco, seis tranquilo porque tu acostumou a comer assim. Agora, eles comem um e não cabe mais nada, né?

Para além da diferença de quantidade, Elisa compara duas importantes refeições desses países, que exemplificam bem como as diferentes práticas de comensalidade podem influenciar a sociabilidade, ou a capacidade humana de gerar e manter laços sociais por meio de práticas cotidianas negociadas (BAECHLER, 1995; MARTÍN-BARBERO, 1991).

Minha visão é que o churrasqueiro [churrasco] é um evento muito particular, com o compartilhar, [...] é esse tipo de cozinha que você faz ao mesmo tempo com as pessoas, [...] é um pouco todos juntos para fazer a comida acontecer. A comida na França é um pouco mais formal, vamos dizer. [...] Você respeita uma ordem na França: você vai ter um aperitivo que muitas vezes pode ser em pé ou numa outra mesa, depois você tem a entrada, pratos, sobremesa, queijo que estão numa mesa oficial muitas vezes bem preparada, muito linda, com tudo adequado, e depois você vai ter tipo um último aperitivo que pode ser de novo em pé ou na outra mesa. No Brasil isso não me parece ter uma regra tão clara. [...] O momento de comer na França é um momento muito importante com foco na comida porque a comida faz parte integrante da cultura francesa, quando no Brasil, claro, a comida é importante, mas eu acho que é mais importante as pessoas que vão ser convidadas.



Ainda no tocante à sociabilidade, Denise comenta uma adaptação que se fez necessária nos hábitos da família em função dos horários da cidade: no Brasil, o café da manhã era “sempre muito rápido, quase não se come nada” porque filhas e marido começavam a estudar e trabalhar às 7 horas. Lá, o horário de início dessas atividades era às 8h30, o que, para a psicóloga, fazia sentido também por conta do inverno, quando o sol aparecia bem mais tarde.

Na França o café era uma refeição, conseguia ser dada a importância pra essa refeição como ela merece ser, né, que dizem que é uma das mais importantes. Porque as pessoas começam a trabalhar mais tarde, a escola é mais tarde, então dá tempo de tu acordar com calma, preparar o café, sentar na mesa, comer e sair tranquilamente. [...] No Brasil, o café da manhã com calma é uma refeição que só consegue fazer no final de semana.

Mais que a refeição, Denise se lembra com saudade do tempo compartilhado com a família, trocado novamente, na volta pelo Brasil, pela refeição engolida às pressas a caminho dos compromissos do dia.

Mesmo com a sensação de que a comida não é tão diferente assim, as duas entrevistadas perceberam que os jeitos de comer de brasileiros e franceses são díspares. E ambas passaram por uma fase de observação e adaptação dentro do novo sistema alimentar.

## **2 - Conhecer, aprender e adaptar**

O sistema alimentar é uma das dimensões da cultura, e como tal faz parte de um processo de construção permanente que leva em conta perspectivas materiais, econômicas e políticas (MARTÍN-BARBERO, 1991; WILLIAMS, 2000, 2001), além de aspectos simbólicos. Essa dinâmica cultural é complexa, e Ana Carolina Escosteguy (2010) levanta a seu respeito dois questionamentos focados na relação entre a estrutura – relações de produção e de poder – e a superestrutura – os “níveis civil, político, jurídico e ideológico de uma formação social” (Ibidem, p. 81) e na relação entre o indivíduo e a sociedade.





O primeiro questionamento da autora vê “a cultura na sua ‘autonomia relativa’, isto é, ela não é dependente das relações econômicas, nem reflexo, mas tem influência e sofre consequências das relações político-econômicas” (Ibidem, p. 66, grifo da autora). O segundo questionamento de Escosteguy diz respeito a como os sujeitos interiorizam as regras sociais criadas a partir dessa mediação.

Jesús Martín-Barbero (1991) acredita que tanto Williams quanto Pierre Bourdieu e Michel de Certeau vêm tentando responder a essas questões por meio da análise em profundidade da trama cultural contemporânea, ainda que em vertentes sociológicas diferentes. Martín-Barbero (1991) afirma que Williams (2000) construiu dois modelos para pensar o problema: um modelo metodológico – a seu ver o mais amplo e preciso até o momento – e outro teórico, sendo que ambos enxergam a cultura como um processo complexo, ao mesmo tempo constitutivo e transformador do social.

O modelo metodológico de Williams (2000) aborda a relação entre estrutura e superestrutura. O autor esmiuça a complexa rede em que as referências culturais hegemônicas convivem com outros três estratos da cultura: o residual (conjunto de elementos aproveitáveis do passado que possuem lugar efetivo no processo cultural contemporâneo), o arcaico (elemento do passado que tem sua importância e pode até ser revivido, mas que não encontra aderência imediata nas práticas cotidianas) e o emergente (novos valores, práticas e significados que são criados de forma contínua e alternativa, ou mesmo contrária, à dimensão dominante).

A tensão que emerge entre o dominante e o emergente pode ser percebida nas estruturas de sentimento, que Williams (2000) considera os novos padrões de sentimento e emoção gerados a partir de experiências socioculturais em um dado momento histórico. Esses padrões têm o poder de afetar desde um grupo pequeno até toda uma população, e apontam para evidências de que a forma de pensar cada experiência se encaminha para uma mudança.

Para Williams, a tradição é então o resultado das relações entre dominante, residual e emergente e das pressões e dos limites causados e sofridos pelo que é



hegemônico, e pode ser captada nas estruturas de sentimento. Costuma-se entender a tradição como uma parte do passado que sobreviveu de forma inerte na estrutura social, mas, para esse autor, trata-se de “uma versão intencionalmente seletiva de um passado configurativo e de um presente pré-configurado que então opera poderosamente no processo de definição e identificação cultural e social” (WILLIAMS, 2000, p.137, tradução nossa), uma escolha deliberada de significados e práticas que serão considerados relevantes o suficiente para representar a força hegemônica.

O segundo modelo proposto por Williams é teórico e dialoga com as propostas de Bourdieu e, principalmente, Certeau a respeito de como as regras sociais são interiorizadas pelos membros de um grupo. Para Bourdieu (1983, 2007), reprodução é a palavra-chave para o aprendizado cultural. A estruturação da vida cotidiana se dá em torno do habitus, o “princípio gerador duravelmente armado de improvisações regradas” (BOURDIEU, 1983, p. 65) que guia o comportamento em dada situação e é aprendido muitas vezes de forma indireta e imperceptível com a família, a escola e o grupo social em que se está inserido. Essas estruturas interiorizadas são tanto estruturadas, ou frutos de determinação social, quanto estruturantes, ou organizadoras de novas práticas.

Dentro do sistema de estratificação coletiva em que vivemos, Bourdieu (1983, 2007) afirma que os comportamentos e as escolhas simbólicas dos sujeitos mostram claramente o lugar que ocupam na ordem social. As escolhas cotidianas dessas pessoas seriam então, para o autor, a expressão máxima desse sistema hierarquizado, que só tem espaço para brechas e subjetivações previamente objetivadas por suas próprias regras.

Para o autor (1983), por sua incorporação profunda e permanente no modo de ser dos sujeitos, o habitus cristaliza as diferenças e lhes dá um verniz de naturalidade: a própria noção de que “gosto não se discute” vem dessa tentativa de transformar a escolha cultural em instinto (Idem, 2007). O gosto alimentar, então, parece uma qualidade inata, a manifestação inevitável da apropriação legítima, quando, na



verdade, é socialmente construído para reforçar a dominação simbólica, a distinção e a classificação social.

Quando a entrevistada Elisa diz que a diminuta porção francesa “parece chique”, está reproduzindo um discurso bastante presente no Brasil relativo ao alto grau de sofisticação da cozinha francesa. De acordo com Joan Dejean (2011), a Itália foi a primeira nação a começar a refinar sua cozinha, mas a França foi pioneira em sistematizar esse conhecimento e a disseminá-lo mundo afora a partir do século XVII, ganhando a fama. Por muitos séculos, comida sofisticada e de qualidade foi sinônimo de haute cuisine, e a hegemonia gastronômica francesa só foi desafiada a partir do século XXI, com a ascensão das cozinhas espanhola, nórdica e latino-americanas (STEINBERGER, 2010).

A visão de Bourdieu em relação à reprodução não é totalmente compartilhada por Williams (2000), que entende que a mesma não esgota a interiorização das dinâmicas culturais pelos sujeitos. Esse autor vê a cultura como “[...] um registro de nossos significados e nossas definições, mas essas, por sua vez, só podem ser entendidas dentro do contexto de nossas ações” (WILLIAMS, 2001, p. 321, tradução nossa). Nesse sentido, encontra eco em Certeau (1994, 1995), que rejeita a suposição de que as pessoas recebem as ideias, os valores e os produtos impostos pelo mercado de forma passiva, conformista e uniforme. Para que haja cultura, Certeau (1995) acredita que é preciso que o sujeito não seja apenas receptor, mas também autor de práticas sociais e de seus significados. Essa perspectiva considera que a reprodução é apenas uma das maneiras de aprendizado social, sendo a apropriação outra geradora de práticas sociais transformadoras.

Um exemplo pode ser percebido na fala da entrevistada Denise a respeito da alimentação das crianças francesas:

Ninguém faz uma comida diferente pra criança lá, não existe. Isso é coisa de Brasil: tu faz a tua refeição e faz a comida pra criança, então tu vai lá e faz um macarrãozinho sem molho, faz um franguinho só com temperinho de nada... Lá existe um alimento X que é a refeição e a criança vai comer o mesmo que o adulto. Então ela aprende a comer,



desde pequena, de tudo. E comer bem, porque vai comer a verdura, vai comer a salada. No Brasil não, as crianças aprendem sempre que tem a comida, o cardápio específico pra criança.

Mas o aprendizado “desde pequeno” não foi necessário para que suas duas filhas, que antes se alimentavam frequentemente de empanados de frango congelados, salsichas, batatas fritas e outros produtos industrializados, se apropriassem de novas maneiras de comer: “elas aprenderam a comer muito bem na escola porque a escola não te serve só o bastantão ali, né, te serve o salmão, te serve o pato, te serve a salada e as crianças vão aprendendo a comer também”, conta a psicóloga. A dieta restrita a algumas frutas e muitos produtos industrializados foi modificada pela experiência intercultural: salsichas e batatas fritas permanecem, mas as meninas se mostram mais abertas a experimentar e ganharam um novo interesse pelo preparo culinário.

A entrevistada Elisa também traz relatos de apropriação e adaptação no sistema alimentar após o contato com a cozinha brasileira, principalmente no preparo dos alimentos. No início, ela conta que foi um pouco desafiador:

Me lembro de ter convidado meu irmão e a namorada dele em casa, e fomos no Mercado Municipal [de São Paulo] e compramos algumas coisas, mas na verdade não tínhamos nenhuma ideia de qual era o nome e como se cozinhava. Então nós tentamos, de verdade, eu acho duas horas primeiro de encontrar na internet o que era que tínhamos comprado para saber o que fazer com isso, e conseguimos mais ou menos entender o que era e tentamos fazer a receita. [...] Eu acho que para cozinhar o prato demorou cinco horas e finalmente de tudo que tínhamos comprado fizemos uma porção muito pequenininha porque destruimos a maioria ou não conseguimos entender como fazer.

Mas hoje a diretora de Recursos Humanos já se vê mais segura: usa mais pimenta no dia a dia e incluiu em seu repertório pratos brasileiros como feijoada, moqueca, farofa e bolos com frutas locais.

Luce Giard (1996), parceira de pesquisa de Certeau, situa as práticas culinárias no nível mais elementar, necessário e desprezado da vida cotidiana. Ali, vê grandes exemplos para análises das “artes do fazer”, que é como Certeau chama as táticas singulares dos sujeitos para lidar com as regras e com os produtos impostos pelas



políticas sociais na “vida real”. “O cotidiano se inventa com mil maneiras de caça não autorizada”, diz Certeau (1995, p. 38), e, na cozinha, “cada refeição exige a capacidade inventiva de uma miniestratégia para fazer mudança, por exemplo, quando falta um ingrediente ou não se dispõe do utensílio próprio para determinada receita” (GIARD, 1996, p. 219).

### **Considerações finais**

Rotineira, a maneira como comemos e nos relacionamos com a comida é um traço cultural tão comum que há quem a veja como inata. Nutrir-se é uma necessidade biológica, mas diferentes grupos encontrarão formas diversas de solucionar essa questão: não se come de tudo em combinações infinitas, nem em qualquer circunstância ou com todo tipo de companhia. Então, as diferentes etapas do sistema alimentar — produção, distribuição, preparo e consumo — pertencem também ao âmbito da cultura, e são repletas de simbologias.

O caráter dinâmico da cultura e as brechas de adaptação criadas pelos sujeitos implicam em transformações refletidas pelas relações entre forças hegemônicas e contra-hegemônicas, e a dimensão simbólica intrínseca aos hábitos alimentares segue essa tendência e tende a se modificar ao longo do tempo. O sistema alimentar é parte da cultura e igualmente fruto de um passado permanentemente atualizado — por meio de seus resíduos e de brechas para a emergência de novos significados e valores — e de um futuro construído diariamente.

Em situações de mobilidade internacional, como as vivenciadas pelas duas entrevistadas para essa pesquisa, o contato com o outro permite a desnaturalização do sistema alimentar: percebe-se que o jeito de comer não é “natural”, mas aprendido e adaptado a particularidades do grupo social dentro do qual se vive, como clima da região em que moram, rotina e sociabilidade. Uma grande variedade cultural é traduzida em regras compartilhadas por determinados grupos, e podem ser transmitidas, interiorizadas e adaptadas também para e por aqueles que não nasceram acostumados a essas crenças, práticas e representações. A partir de experiências



interculturais, os indivíduos podem, então, incluir novas possibilidades de escolha em seu repertório alimentar, e acabar influenciando o próprio sistema alimentar diferente, ao adentrá-lo.

### Referências

BAECHLER, Jean. “Grupos e sociabilidade”. In: BOUDON, Raymond (org.). **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995, p. 65-106.

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, nº 28, pp. 87-116, jul./dez. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a05v1328.pdf>>. Acesso em: 29 set. 2015.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: Crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

\_\_\_\_\_. “Gostos de classe e estilos de vida”. In: ORTIZ, Renato (org.). *Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983, p. 82-121.

CERTEAU, Michel de. **A cultura no plural**. Campinas: Papyrus, 1995.

\_\_\_\_\_. **A invenção do cotidiano: 1 - Artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1994.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesus; GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. **Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, 1987, vol. 15, nº 7, pp. 22-23.

DEJEAN, Joan. **A essência do estilo: Como os franceses inventaram a alta-costura, a gastronomia, os cafés chiques, o estilo, a sofisticação e o glamour**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011.

EAGLETON, Terry. “Versões de cultura”. In: \_\_\_\_\_. **A ideia de cultura**. São Paulo: Editora UNESP, 2011, pp. 9-50.

ESCOSTEGUY, Ana Carolina D.. **Cartografias dos estudos culturais: uma versão latino-americana**. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.

\_\_\_\_\_. “Estudos culturais: Uma introdução”. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). **O que é, afinal, estudos culturais**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004, p. 133-167.



GIARD, Luce. “Cozinhar”. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2, Morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996, pp. 211-332.

LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

MARTÍN-BARBERO, Jesús. **De los medios a las mediaciones: Comunicación, cultura e hegemonía**. Barcelona: Gustavo Gili, 1991.

PELLERANO, Joana A. **Embalados e prontos para comer: Relações de consumo e incorporação de alimentos industrializados**. 127 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

STEINBERGER, Michael. **Au revoir to all that: Food, wine, and the end of France**. Nova York: Bloomsbury USA, 2010.

WILLIAMS, Raymond. “Cultura”. In: \_\_\_\_\_. **Palabras clave: un vocabulario de la cultura e sociedad**. Buenos Aires: Nueva Visión, 2003, pp. 87-93.

\_\_\_\_\_. **Cultura y sociedade. 1780-1950. De Coleridge a Orwell**. Buenos Aires: Nueva Visión, 2001.

\_\_\_\_\_. **Marxismo y literatura**. Barcelona: Ediciones Península, 2000.