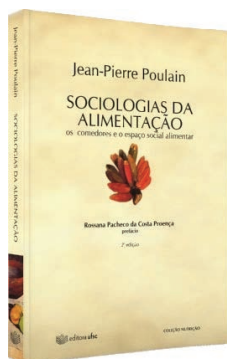


Adentrando o “espaço social alimentar”: sociologias da alimentação, por Jean-Pierre Poulain

Entering “social food space”: sociologies of food, by Jean-Pierre Poulain



**SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO:
OS COMEDORES E O ESPAÇO
SOCIAL ALIMENTAR**
Jean-Pierre Poulain; tradução de
Rossana Pacheco da Costa Proença,
Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte.
2ª ed., Florianópolis : Editora da
UFSC, 2013. 285p.
ISBN 978-85-328-0654-3

Victor de Vargas Giorgi¹

¹ Universidade Federal de Uberlândia, Mestrando em História, Linha de Pesquisa História e Cultura

Correspondência / Correspondence
Victor de Vargas Giorgi
E-mail: victorvgiorgi@gmail.com

Resumo

A presente resenha procura abordar a obra *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*, de Jean-Pierre Poulain, socioantropólogo francês considerado um dos principais estudiosos da alimentação no interior das ciências humanas. Para tanto, destacaremos e discutiremos, dentre os inúmeros assuntos tratados pelo autor, aqueles que concebemos fundamentais para uma melhor compreensão da obra, como, por exemplo, o problema da existência (ou inexistência) de uma sociologia da alimentação enquanto campo de estudos singular, bem como as possibilidades de estudo da alimentação através do “espaço social alimentar”.

Palavras-chave: Alimentação; Produção; Consumo; Gastronomia; Espaço social.

Abstract

This review aims to critically address *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*, a book by the french socioanthropologist Jean-Pierre Poulain, one of the leading food scholars within the humanities. In order to achieve our objective, we will highlight and discuss, among the many issues addressed by the author, those we understand to be the most crucial for a better understanding of his work, for example, the absence of a sociology of food as a separate field of studies and the possibility of studying food through the “food social space”.

Key words: Alimentation; Production; Consume; Gastronomy; Social Space.

Jean-Pierre Poulain¹ inicia a obra *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar* caracterizando os alimentos enquanto produtos naturais que passam por um processo de construção cultural, sendo valorizados, consumidos, transformados, bem como respeitados através de um forte protocolo de uso. Longe de ser um mero espelho das formas de vivência dos grupos, a alimentação é pelo intelectual concebida como um constructo coletivo e instrumento de emanações simbólicas passíveis de mudanças: “A alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano. Quer se trate de atividades de produção, de distribuição, de preparação, de consumo, ela é um objeto crucial do saber socioantropológico¹”. Desta forma, observamos que a alimentação enquanto prática associada a diversas representações nos permite compreender como os diversos grupos imprimem constantemente ao mundo suas vontades, crenças e valores, sendo uma dimensão social extremamente importante.

No primeiro capítulo, *A mundialização e os movimentos de deslocalização e de realocização da alimentação*, Poulain¹ traça um panorama geral da alimentação no contexto da globalização, onde seria possível observar dois processos ambivalentes da produção e do consumo de alimentos: a internacionalização da cozinha, e a acentuação, em determinadas localidades, de particularismos gastronômicos. A partir dos progressos dos agronegócios referentes à utilização de técnicas de conservação, transporte e acondicionamento, foi possível produzir alimentos em abundância e diversidade. Por sua vez, transnacionais do setor alimentício garantiram a difusão de seus produtos por todo o globo. Poulain entende que através da mundialização e da industrialização da esfera alimentar, os produtos tornam-se padronizados, homogeneizados. Todavia, seria possível observar a sobrevivência e fortalecimento de movimentos nacionais e regionais que utilizam a gastronomia como campo de resistência cultural e identitária ante a globalização:

A ideia de que habilidades, técnicas, produtos possam ser objetos passíveis de ser protegidos, conservados, supõe o sentimento de seu desaparecimento próximo, pelo menos o medo de seu desaparecimento. A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco da perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência.¹

A partir disso, o autor ressalta que a antiga oposição alta gastronomia / alimentos rústicos locais teria sido substituída por outra, identificada na dicotomia alta gastronomia e gastronomia rústica *versus* alimentação industrializada. No final do capítulo, Poulain¹ destaca sua aproximação com as ideias de Fischler e Corbeau, entendendo que a mundialização dos mercados geraria um triplo movimento, a saber: desaparecimento de alguns particularismos, emergência de novas formas alimentares resultantes do processo de mestiçagem e difusão em escala transcultural de

alguns produtos e práticas alimentares. Ao invés de atuarem unicamente como destruidores das culturas alimentares regionais, tais mecanismos atuariam também como forças de articulação de composições e recomposições culinárias.

No capítulo segundo, *Entre o doméstico e o econômico: fluxo e refluxo do culinário*, Poulain¹ evidencia que o processo de industrialização teria resultado na quebra do vínculo entre o alimento e a natureza, desconectando os comedores de seu universo biocultural. Desta forma, é destacado pelo autor o afrouxamento de determinadas relações socializadoras inerentes à alimentação, como a preparação dos alimentos, o desfrutar comunitário das tomadas alimentares e as maneiras à mesa, que apesar de não terem sido eliminadas não mais exercem a pressão de outrora nos indivíduos:

A mudança da valorização social das atividades domésticas leva as indústrias agroalimentícias a se desenvolver no espaço de autoprodução que representava a cozinha familiar. Propondo produtos cada vez mais perto do estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha, sem, no entanto, chegar a assumi-la. Assim, o alimento é visto pelo consumidor como “sem identidade”, “sem qualidade simbólica”, como “anônimo”, “sem alma”, “saído de um local industrializado não identificado”, numa palavra, dessocializado.¹

Ademais, Poulain¹ sublinha que a despeito da abundância de alimentos encontrados na atualidade, estes se apresentariam cada vez menos identificados e conhecidos, e cada vez mais preocupantes. Como não conhecem a real procedência do que ingerem e tampouco conhecem as transformações sofridas pelos alimentos e quem os manipulou, os comedores se veem em situação nutricional e simbólica tormentosa, pois a industrialização significaria também uma perda da identidade dos sujeitos por meio da perda da identidade dos próprios alimentos por eles consumidos. O estudioso ainda destaca como importante modificação da alimentação o crescente consumo de alimentos fora de casa, tanto em instituições de ensino, de saúde e empresas, como também em restaurantes gastronômicos e *fast-foods*.

Poulain¹ inicia seu terceiro capítulo, *A evolução das maneiras de comer*, analisando a famosa tese da *gastroanomia*, de Fischler. Animado pelas intenções de promover uma abordagem pluridisciplinar da alimentação e de buscar uma interpretação das mutações da alimentação contemporânea, Fischler entende a modernidade alimentar a partir de três fenômenos conectados: “uma situação de superabundância alimentar, a diminuição dos controles sociais e a multiplicação dos discursos sobre a alimentação”.¹ Assim, o estudioso aponta para um processo de “desregulação” das práticas alimentares e de autonomização dos indivíduos em suas escolhas, o que acaba por tornar a alimentação uma esfera permanente de decisões, dúvidas e angústias. Da mesma forma, discursos contraditórios e imperativos a respeito dos alimentos se proliferam a uma grande velocidade. Tais injunções higienistas, identitárias, hedonistas, estéticas, entre outras, contribuiriam para aumentar a ansiedade dos comedores. Desta forma, Poulain¹ ressalta que o que caracteriza a situação do

comedor moderno não é a ausência de regras, mas o excesso delas a partir do aumento desses discursos no modo do “é preciso”.

Intitulado *Dos riscos alimentares à gestão da ansiedade*, o quarto capítulo da obra do intelectual apresenta o interessante efeito bumerangue que atingiria os comedores modernos: “quanto mais a segurança e a qualidade se difundem nos discursos das empresas ou dos poderes públicos, mais a inquietude se espalha entre os consumidores”.¹ Influenciado, de um lado, por crises alimentares como escândalos envolvendo as etapas de produção de determinados alimentos e casos de intoxicações alimentares, e de outro, pelo excesso de informações fornecidas ao consumidor e pelo aumento dos controles bacteriológicos por parte das empresas, tal efeito só contribuiria mais para o aumento da ansiedade dos comedores, pois estes partiriam do raciocínio de que se há necessidade de tanta preocupação, há também um grande risco no consumo dos alimentos:

Ao comer, nós ingerimos um alimento que participa de nossa vida corporal íntima. Ele atravessa a fronteira entre nós e o mundo. Ele nos reconstrói e nos transforma ou pode nos transformar. É por isso que a alimentação nos dá, de certa maneira, o sentimento de “controle de nossa vida cotidiana”. Compreendemos melhor, então, por que as incertezas, os temores sobre os alimentos, se exacerbam, repetindo as incertezas sobre o futuro do próprio comedor.¹

Em consonância com essas reflexões, o estudioso apresenta a ideia do “paradoxo do onívoro” a partir da análise feita por Beardsworth das diferentes e ambivalentes dimensões da alimentação humana: prazer-desprazer, saúde e doença, e relações com a vida e com a morte. A primeira dimensão apontaria o fato de que os alimentos podem tanto ser fonte de prazeres, plenitude e sensualidade como provocadores de sensações deveras desagradáveis. A segunda dimensão, por sua vez, estaria ligada ao fato de que os alimentos são ao mesmo tempo fontes de energia, vitalidade e saúde, mas também potenciais vetores de intoxicação, doenças e perturbações. Finalmente, a terceira dimensão apresentaria a ideia de que o ato alimentar que nos dá vida perpassa, na maioria das vezes, pela morte de outros animais que são culturalmente considerados comestíveis. Antes de terminar o capítulo, Poulain¹ enfatiza que por detrás dos debates em torno da alimentação, são as questões sociais que estão em jogo. Desta forma, compreendemos que é pela alimentação que determinados aspectos da organização da sociedade podem ser vislumbrados e discutidos efetivamente.

A obesidade e a medicalização da alimentação cotidiana são discutidas pelo autor no quinto capítulo, no qual enfatiza um duplo ponto de vista adotado pela investigação sociológica da obesidade. O primeiro posicionamento estuda a evolução dos modos de vida, as transformações das práticas alimentares, além dos fenômenos de estigmatização dos quais os obesos são vítimas em determinadas sociedades. O segundo ponto de vista, por sua vez, dedica-se à análise do discurso médico sobre a obesidade e os projetos de prevenção e de intervenção a ele atrelados.

Além de trabalhar com as ligações entre a obesidade e os *status* socioeconômicos dos atores sociais, Poulain¹ utiliza as ideias de Goffman para evidenciar a forma como os obesos são discriminados e humilhados nas sociedades desenvolvidas contemporâneas, estando a ideologia médica participando decisivamente na justificação de tais tratamentos ao atrelar a obesidade à doença. Por sua vez, o ideal de magreza, presente nas propagandas, nos discursos dietéticos, e em espaços como as academias e clínicas estéticas contribuiriam para que tais indivíduos sejam vistos como “anormais” e mesmo repulsivos aos olhos dos demais. Assim como Poulain¹ destaca, os processos de transformação das representações ligadas à figura do obeso são estudados por intelectuais que procuram evidenciar a obesidade como um constructo social, constatando que culturas em tempos e espaços diferentes não produziram os mesmos padrões de significados a respeito dos obesos, e que mesmo no Ocidente as grandes corpulências foram, em determinados momentos, mais valorizadas do que o são na contemporaneidade. Durante o Renascimento, por exemplo, o padrão feminino de beleza é o da mulher “revestida” – como é possível observar em inúmeras obras artísticas do período – enquanto os homens obesos passam a ser associados à riqueza e ao sucesso.

Na segunda parte da obra, Poulain¹ dedica seu estudo aos percursos que transformaram um interesse sociológico da alimentação em sociologias da alimentação, distinguindo dois grandes períodos na história do pensamento social sobre a prática aqui estudada:

Durante a primeira fase, que vai do nascimento da disciplina até a metade dos anos 1960, a alimentação não é, ou apenas o é raramente, o centro de interesse do olhar sociológico. Ela é um lugar de leitura, um lugar de indexação de outros fenômenos sociais. A segunda fase caracteriza-se pela vontade de fundar um território tendo a alimentação por objeto. Ela se anuncia com os trabalhos de Lévi-Strauss, inicia claramente com os de Moulin, de Aron e se prolonga com os de Garine, de Fischler, de Grignon, de Hubert, de Poulain, de Lambert, de Herpin, de Corbeau.¹

Assim, no capítulo sexto, *As grandes correntes socioantropológicas e o seu encontro com o “fato alimentar”*, o intelectual destaca as diversas perspectivas adotadas pelos cientistas sociais que lidaram com a alimentação. Moulin, dentre os diversos autores trazidos à baila por Poulain, parte de uma perspectiva culturalista para captar as diferenças dos modos alimentares e dos gostos, com o intuito de compreender o processo de construção identitária e suas transformações. De acordo com este, não comemos com nossos dentes e não digerimos com nosso estômago; comemos com nosso espírito, degustamos segundo as normas culturais ligadas aos sistemas de trocas recíprocas que está na base de toda vida social. Lévi-Strauss, por sua vez, através de uma perspectiva estruturalista, destaca que os alimentos são antes de tudo “bons para pensar”, e que existem formas de troca em rituais à mesa que escapam à lógica econômica, participando na construção dos vínculos sociais. Por fim, ao apontar a forma como a alimentação é estudada nos territórios sociológicos, Poulain¹

conclui que apesar dos conhecimentos adquiridos serem abundantes e numerosos, ainda não é possível articular e unificar as variadas análises sociológicas da alimentação em um campo de estudos singular.

Ressaltados pelo autor no sétimo capítulo, os obstáculos epistemológicos para uma efetiva sociologia da alimentação seriam dois: a aparente futilidade da alimentação enquanto objeto de estudos e as contradições do pensamento sociológico francês tradicional ao lidar com a alimentação. De acordo com Poulain,¹ a raiz do primeiro obstáculo reside na constatação de que 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. Da mesma forma, como destaca o intelectual, a alimentação foi considerada um objeto de estudo pouco nobre ou secundário entre os cientistas sociais. Dando prosseguimento à discussão, o autor ressalta o caráter paradoxal da alimentação no pensamento durkheimiano, em determinadas análises excluída como objeto sociológico por estar muito próxima do biológico e, em outras, incluída como “fato social” porque imposta externamente aos sujeitos pela sociedade. Mauss, por sua vez, procurou afastar-se das ideias de seu tio ao propor a interconexão das dimensões biológica, psicológica e sociológica da alimentação. Essa contradição original marcaria profundamente, segundo Poulain,¹ o estatuto da alimentação na sociologia francesa, tornando-a um elemento tradicionalmente desconsiderado como objeto em si, mas antes um elemento a ser inserido no bojo de análises mais amplas ou estudado nos interstícios das disciplinas acadêmicas.

No capítulo oitavo, homônimo à segunda parte do livro, o autor mapeia a trajetória da alimentação no interior das ciências humanas, iniciando seu percurso analítico com o interesse dos consumos alimentares por parte de David Davies ainda no século XVIII, e destacando em seguida a influência de Durkheim e a importância de Halbwachs, que ao entender que a mecânica digestiva está sob a dependência das “disposições mentais”, que resultam elas mesmas dos hábitos, da imaginação, do meio, das crenças e preconceitos relativos à excelência ou ao bom gosto dos alimentos, abrirá caminhos posteriormente seguidos por outros estudiosos da alimentação. A partir disso, Poulain¹ analisa os prolongamentos contemporâneos dos estudos da alimentação, enfatizando, dentre outros, o pioneirismo de Moulin, estudioso que se dedicou a compreender os impactos sobre as práticas alimentares da “sociedade de consumo”.

Poulain¹ também ressalta a emergência de uma sociologia dos gostos formulada por Bourdieu, que ao estudar práticas concretas e cotidianas, incluindo a alimentação, chega ao célebre conceito de *habitus*. Assim, os gostos alimentares estariam intimamente ligados às estratégias que os sujeitos são impelidos a criar e à dinâmica da distinção social. Ademais, Bourdieu ressalta que a arte de comer e de beber permaneceria como um dos únicos terrenos onde as classes populares podem

impor-se socialmente de maneira autônoma, ao fazerem oposições à “arte de viver legítima” dos grupos dominantes. Por sua vez, Norbert Elias, outro dentre os diversos pensadores analisados por Poulain,¹ procurou relacionar a emergência das “boas maneiras à mesa” com o que chamou “processo de civilização”, um mecanismo de controle das pulsões e instintos naturais, ligado à transferência da violência da esfera social para o sujeito, que uma vez interiorizado, acaba por identificar os atores e suas posições na sociedade.

Percebemos que através dos movimentos acadêmicos que preconizaram a interconexão entre os diversos saberes, foi possível observar, a partir dos anos 1980, o surgimento de importantes trabalhos colaborativos, envolvendo sociólogos, psicólogos, historiadores, antropólogos, entre outros, o que resultará numa grande renovação das perspectivas da alimentação nas ciências sociais. Desta forma, graças ao trabalho de Fischler sobre a *gastroanomia*, bem como através das orientações de Morin e da participação de outros tantos estudiosos como Corbeau, a alimentação deixa de ser lida como mera forma de expressão e de afirmação identitária (como ocorre na sociologia dos gostos e do consumo) para inserir-se no próprio centro da construção das identidades, e com isso as atenções se voltam às dimensões cognitivas e imaginárias do ato alimentar.

Poulain¹ inicia o nono capítulo, *As sociologias da alimentação e as tentativas de articulação*, ressaltando que a despeito dos avanços da sociologia em direção à alimentação, esta não se encontra completamente instalada como objeto, impondo-se, diante disso, o plural. Seguindo seu raciocínio, o autor destaca que a produção dos estudos da alimentação seguiria um “sistema de dupla tensão”:

[...] o primeiro marca a tensão das posições epistemológicas entre, por um lado, a aceitação do princípio de autonomia do social e o respeito da definição do fato social e, por outro lado, o conceito de fato social total e a necessidade de instaurar o diálogo com as disciplinas próximas. O segundo eixo articula a oposição entre um olhar sociológico atento às transformações e outro ressaltando as invariantes e os mecanismos de reprodução social.¹

Desta forma, enquanto autores como Chombart de Lauwe, Herpin e Bourdieu representariam a tradição da “autonomia do social” iniciada em Durkheim, intelectuais como Richards, Elias ou Fischler seriam herdeiros dos pensamentos de Mauss e de seu “fato social total”. Autores como Ledrut, Hubert, Corbeau e Mennell estariam, segundo a compreensão de Poulain¹ em uma posição intermediária deste primeiro eixo. Por sua vez, levando em consideração o segundo movimento destacado pelo autor, Elias, Lambert, Mennell e Warde enfatizariam as transformações dos modelos de consumo e suas inerentes representações, enquanto Lévi-Strauss, Bourdieu e Grignon estabeleceriam suas análises em torno das permanências inerentes à alimentação. Neste

* Marcel Mauss entende por “fato social total” um fenômeno que exprime, de uma vez, todas as espécies de instituições, sendo elas religiosas, jurídicas, econômicas, morais, entre outras, implicando simultaneamente, portanto, variados níveis da realidade social.

eixo também seria possível observar posições intermediárias entre os dois polos opostos, como as de Fischler e Beardsworth.

Diante das múltiplas possibilidades de abordagem da alimentação, diversos autores procuraram articular diversos pontos de vista, como Warde, que ao retomar o quadro teórico durkheimiano para a análise do suicídio, irá constituir uma tipologia do consumo de alimentos que permite a distinção de quatro tendências da mudança social: individualização, informalização, “comunitarização” e estilização. A partir da combinação dessas diferentes forças sociais, seria possível estabelecer um sistema de explicações do mercado alimentar, além de fornecer um elo entre perspectivas aparentemente concorrentes, como a gastroanomia de Fischler, a permanência das classes sociais de Grignon, a ascensão do individualismo de Giddens e o “neotribalismo”^{**} de Maffesoli.

Ao trabalhar com a sociologia da gastronomia francesa em seu décimo capítulo, o autor caracteriza a gastronomia como uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa: “uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação, esta atividade muito amplamente cercada por regras sociais e no exercício da qual somos condenados várias vezes por dia¹”. Desta forma, Poulain¹ procura analisar a emergência da gastronomia no século XVII e entender porque tal fenômeno ocorreu na França, chegando à conclusão de que seu desenvolvimento se deu através da autonomização do pensamento gastronômico em relação ao pensamento erudito, da busca por parte da burguesia ascendente de obter legitimação em um circuito então restrito à aristocracia, da busca do gosto como principal eixo no desenvolvimento de uma gastronomia criativa, e, por fim, da ética católica^{***}. A junção de tais fatores teria, portanto, permitido aos gastrônomos franceses ditar as regras da alimentação através da estetização da aparência dos pratos, da estipulação de combinações harmoniosas, entre outras.

Em seu último capítulo, *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*, Poulain¹ propõe uma apresentação das interconectadas dimensões do “espaço social alimentar”, entendendo este como uma útil ferramenta a ser utilizada nos estudos da alimentação. A primeira dimensão, o “espaço do comestível”, corresponde ao conjunto de escolhas que produz um grupo humano para selecionar, adquirir ou conservar seus alimentos. Por sua vez, “o sistema alimentar”, corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que permitem que o

** Através do “neotribalismo”, Maffesoli propõe um paradigma alternativo ao do individualismo para as análises do mundo contemporâneo, entendendo que atualmente os sujeitos são compelidos a representar um papel dentro de determinados grupos, ou “tribos”, as quais são caracterizadas pela fluidez, pelos ajuntamentos pontuais e pela dispersão.

*** Poulain¹ destaca que a ética católica instaurou uma ruptura fundamental entre o sagrado e o profano na esfera alimentar, estando, de um lado, a eucaristia com seu encontro com Cristo e, de outro, a alimentação cotidiana que marca a condição humana. Tal ruptura colocaria a alimentação cotidiana num espaço que escapa à tutela do sagrado, um espaço de “fraco controle” que torna a alimentação passível de ser utilizada para fins diversos, sendo, portanto, fundamental para o desenvolvimento da gastronomia.

alimento, em etapas de produção e transformação, chegue ao consumidor final. O “espaço do culinário” representa um espaço no sentido geográfico (a cozinha, onde se realizam as operações culinárias), no sentido social (onde são operadas as divisões sexuais e sociais da cozinha), e de relações estruturais. O “espaço dos hábitos e de consumo alimentar” envolve o conjunto de rituais que permeiam o ato alimentar a partir da incorporação. Aqui, observa-se a ênfase na variação, de uma cultura para outra e no interior de uma mesma cultura, da estrutura da jornada alimentar, da definição da refeição, das modalidades de consumo, das regras de disposição dos comensais, entre outras. A “temporalidade alimentar” permite a visualização dos ciclos temporais socialmente determinados na qual a alimentação está inscrita. Assim, os atos alimentares estão repletos de etapas, como ritos de passagens, festejos, funerais, entre outros, que são organizados socialmente em sequências definidas ou que seguem um calendário específico. Por fim, através da última dimensão, o “espaço da diferenciação social”, são indicados os contornos dos grupos sociais através da alimentação: além de ser campo de disputas simbólicas travadas por grupos de uma mesma sociedade, a alimentação estabelece as fronteiras identitárias entre grupos culturalmente distintos.

Antes de encerrar o capítulo, Poulain¹ destaca que um alimento deve possuir quatro qualidades fundamentais, a saber, nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas. A importância desta última qualidade reside no fato de que “um produto natural deve poder ser o objeto de projeções de significado por parte do comedor. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo¹”.

A título de conclusão, entendemos através da obra de Poulain^{1,2} que a alimentação não deve ser entendida somente como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos. Ela também é um dos principais fatores estruturantes da organização social. Observamos atualmente em diversos países, incluindo no Brasil, uma crescente “balcanização^{****}” e “gourmetização” do mercado, com a emergência de produtos sofisticados e voltados a públicos cada vez mais bem delimitados. Programas televisivos gastronômicos proliferam e chefes de cozinha migram dos bastidores para os palcos. Movimentos que lutam pela ressignificação de determinados alimentos e pela patrimonialização de práticas gastronômicas locais tornam-se mais articulados e atuantes. Discursos imperativos e contraditórios sobre a alimentação contribuem para o aumento da ansiedade dos comedores, estes, por sua vez, mais preocupados com o que ingerem. Em tal contexto, apesar de ainda não ter se instalado definitivamente enquanto campo de estudos singular, o estudo da alimentação no interior das ciências humanas ganha força, emergindo como dinâmico e imprescindível objeto para a análise e compreensão das práticas, representações e tensões sociais contemporâneas. E assim, o “espaço social alimentar” desponta como instrumento que possibilita aos pesquisadores um melhor entendimento das múltiplas dimensões vinculadas à alimentação.

**** No contexto aqui inserido, entende-se por “balcanização” a produção e comercialização de mercadorias destinadas a públicos mais restritos, em alusão ao termo geopolítico que indica um determinado processo violento de fragmentação de uma dada região em partes menores.

Referências

1. Poulain J. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC; 2013. 285 p.
2. Poulain J. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Revista de Nutrição 2013; 16(3):245-256.[Acesso em 10 Fev 2015]. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415-52732003000300002&script=sci_arttext

Recebido: 28/3/2015

Revisado: 04/6/2015

Aprovado: 09/7/2015