

Entre comidas, subjetividades, ciência e antropologia: um caminho acadêmico de Jesus Contreras

Between meals, subjectivities, science and anthropology: an academic path of Jesus Contreras

Entrevista conduzida por
Anelise Rizzolo^{1,2}

¹ Universidade de Brasília, Faculdade de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição. Brasília-DF, Brasil.

² Pesquisadora Visitante do ODELA – Observatório da Alimentação, Universidade de Barcelona, Espanha.

Correspondência / *Correspondence*
Anelise Rizzolo de Oliveira
E-mail: anelise.unb@gmail.com

Apresentando o entrevistado

A Antropologia da Alimentação é um campo de estudo muito amplo, com pesquisadores e contribuições de diferentes correntes teóricas. Jesus Hernandez Contreras é uma dessas personalidades acadêmicas, e na contemporaneidade, certamente, um dos que nos concedeu importantes contribuições.

Realizou um longo percurso profissional, passando por temas que dialogam com inúmeros métodos e ideias em territórios culturalmente distintos. Até 2017, foi professor da Faculdade de História e Geografia no Departamento de Antropologia Social da Universidade de Barcelona. Sua trajetória profissional começa na América do Sul, nos Andes, e depois se reconecta com suas origens na Espanha, transitando entre a Antropologia Econômica e a da Alimentação. As investigações mais recentes têm se centrado em práticas de consumo, com destaque para processos e mudanças alimentares. Desenvolveu diversos estudos inovadores sobre as relações sociais e alimentação.

É autor de mais de 20 livros e de dezenas de artigos científicos. Entre seus principais livros, destacam-se: *Subsistência, ritual e poder nos Andes* (1986), *Antropologia da Alimentação* (1993), *Alimentação e cultura: necessidades, gostos e costumes*

(1995), *Produtos da terra* (2003), *Sabores do Mediterrâneo* (2005), *Alimentação e cultura: perspectivas, antropológicas* (2005) e *Alimentação, Sociedade e Cultura* (2011).

A linha de produção intelectual variada e densa define seu perfil e nos instiga a procurar os caminhos que o levaram à Antropologia, desde a produção até o consumo alimentar, numa conversa que se inicia com bases materiais e, dialeticamente, articulando-as ao simbólico.

Esta entrevista foi desenhada como parte integrante das atividades de pós-doutoramento em Antropologia da Alimentação realizadas por Anelise Rizzolo no Observatório da Alimentação (ODELA) da Universidade de Barcelona. A conversa foi planejada a partir de um roteiro aberto com dois eixos centrais: conhecer o percurso profissional de Jesus e, de certa forma, como ele se constituiu como pesquisador no âmbito da Antropologia da Alimentação; e discutir temas atuais e emergentes desse campo da ciência.

Jesus Contreras conversou sobre todos os assuntos com vigor e disposição, numa manhã fria de janeiro de 2017, em sua sala na Faculdade de História e Geografia. Nesse mesmo mês, aposentou-se, após ministrar sua última aula no Curso de Graduação em Antropologia.

A Entrevista

Anelise Rizzolo

Iniciando nossa conversa. Jesus... Como foi seu percurso até chegar ao Curso de Antropologia de Barcelona?

Jesus Contreras

Vivo em Barcelona há muito anos, mas cheguei aqui a partir de uma região do sul da Espanha, Andaluzia, especificamente, Granada. Eu nasci em Granada, mas com 2 anos, meus pais imigraram para um município da Catalunha, fronteiro com a França: Puxará, nos Pirenéus. Ali, cursei a escola primária e secundária.

Trabalhava durante o verão em um hotel. Comecei como mensageiro, carregador de malas, menino de recados, garçom, recepcionista... Realizei todas as tarefas possíveis nesse pequeno hotel, onde aprendi muitas coisas, incluindo a língua francesa. Não aprendi francês na escola. Naquela época, o francês era considerado a segunda língua.

Depois, desde os 18 anos, mais ou menos, vim viver em Barcelona. Aqui, eu estudei Filosofia. Filosofia pura. E esta era minha vocação. Mas quando iniciei a especialização em Filosofia, também

comecei a me desiludir um pouco e, por coincidência, descobri a Antropologia, por causa de um amigo que conheceu um antropólogo espanhol, recém-chegado do México. Ele nos acolheu, motivou-nos, recomendou-nos e começamos a nos autoformar em Antropologia. Como autodidatas, começamos a dar aulas em Antropologia. Eu não estudei propriamente Antropologia! Eu estou dizendo que aprendi Antropologia dando aulas de Antropologia. Isto pode parecer piada, mas não é uma piada! Foi dessa forma que me inseri na Antropologia. Tive a oportunidade de fazer um trabalho de campo e minha tese de doutorado nos Andes peruanos sobre comunidades quéchuas. Durante muitos anos, minha área de especialização foi a Antropologia Econômica, Antropologia do Campesinato e Antropologia Andina.

Ao final dos anos 1980, dentro do meu programa de Antropologia Econômica, havia uma subárea dedicada ao consumo, e dentro do consumo (a Antropologia tinha pouco envolvimento com o consumo propriamente dito), eu me interessei por vestuário e alimentação. Tive a sorte de ganhar uma bolsa para organizar um livro, uma compilação de leituras, por parte do Ministério da Cultura, e isto me permitiu fazer uma seleção e o primeiro curso sobre Antropologia da Alimentação. E me parece que foi o primeiro curso universitário, nas Ciências Sociais, dedicado à alimentação. A verdade é que o curso teve êxito, alguns nutricionistas me conheceram e começaram a me pedir conferências e colaborações. Certamente, houve uma demanda por esta aproximação antropológica à alimentação e, por esta razão, permaneci neste campo. Assim, constituímos um grupo de pesquisa com historiadores e antropólogos e o assunto sobre alimentação foi crescendo. Tivemos projetos de pesquisa europeus, projetos de pesquisa nacionais, catalães etc.

Posteriormente, com outros colegas da Universidade de Bologna e da Universidade de Tour, criamos um Mestrado em História e Cultura da Alimentação. Este foi o espaço de consolidação desta linha de pesquisa e estudo. Acredito que esta linha de Antropologia, História da Alimentação e Alimentação e Ciências Sociais está bastante consolidada na Espanha e em outras partes do mundo. Posso presumir que fui um dos primeiros na Espanha; não no mundo, pois obviamente há muitos outros que me antecederam e com muito mais qualidade.

Eu abandonei a Antropologia Andina e atualmente estou centrado na Antropologia Econômica e da Alimentação. E como este é meu último ano na Universidade, a partir de agora vou pensar em que posso me dedicar, pois, em termos de pesquisa, tenho muitos trabalhos pendentes e pretendo finalizar muitos destes trabalhos.

AR.

Você vem trabalhando com Antropologia Econômica e Antropologia da Alimentação, simultaneamente. Como vê a articulação ou transição entre uma e outra área? Como se deu esta construção temática no seu perfil acadêmico-profissional?

JC.

A Antropologia Econômica explicava o processo econômico: a produção, a distribuição e o consumo. As reflexões sobre produção e distribuição já se faziam presentes há algum tempo. Mas o consumo estava relativamente pouco trabalhado naquela época. Eu acreditava que havia certo interesse por esta temática. Ademais, isso me permitia ir além dos textos clássicos da Antropologia, pois o consumo era a parte final deste processo, embora não fosse visto assim. Não se via o consumo como uma fase do processo, uma fase a mais, que é a que permite a reprodução tanto em termos sociais quanto em termos biológicos. O que eu fiz foi integrar o consumo como parte do processo produtivo, ou seja, na lógica do processo econômico. Porém, tratando mais da alimentação, mais do que do vestuário. O vestuário é interessante, mas a alimentação é muito mais interessante por sua multidimensionalidade, é, inegavelmente, um fato biológico e cultural. Esta dupla dimensão, biológica e cultural, faz da alimentação um processo muito interessante para ser analisado, principalmente, no âmbito da Antropologia. Mas na alimentação, sob o ponto de vista materialista – ou seja, que dá muita importância aos fatores biológicos, tecnológicos, econômicos, obviamente – e dos fatores sociais, ideológicos, religiosos... ver esta relação é fundamental. Em outros temas, talvez não tanto, mas no caso da alimentação, é óbvia.

Nós ingerimos matéria e nosso corpo a assimila e a transforma; mas nós não comemos qualquer matéria, nós pensamos previamente sobre que matéria vamos comer. Como dizia Levi Strauss: “Pensamos o que comemos.” Não comemos nada sobre o que já não tenhamos pensado previamente. Temos que saber o que comemos. Classificamos, anteriormente, tudo que comemos, ainda que seja em algo simples como: comestível ou não comestível. Todas as culturas têm estas classificações, mas nem todas classificam da mesma maneira. O que é comestível para umas, pode não ser comestível para outras. Para mim, a alimentação parecia especialmente atrativa porque as dimensões material e cultural tinham o aspecto singular do consumo. E, por isto, fui abandonando a Antropologia Econômica e a Antropologia do Campesinato para me dedicar, quase que exclusivamente, à alimentação.

Porém, ainda há uma coisa que me interessa muito para estudar, que é a “troca de presente”, que é a Antropologia da Reciprocidade. Esta é uma das dúvidas que tenho comigo e quero publicar um livro sobre a Antropologia da Reciprocidade na sociedade contemporânea. Em sociedades primitivas ou tradicionais, os antropólogos já escreveram muito sobre isso. Eu quero conhecer as semelhanças e diferenças entre a sociedade contemporânea e as sociedades tradicionais que os antropólogos estudaram em relação ao ato de dar, o receber, o devolver, as relações sociais de reciprocidade.

AR.

Entre as principais teorias ou correntes da Antropologia da Alimentação, onde você se encontra? Qual é sua maior influência e por quê?

JC.

Eu antes me definia como materialista, dentro da Antropologia Econômica, claramente materialista. E é verdade que podemos resumir as diferentes teorias que existem na Antropologia ou Ciências Sociais em teorias de ênfase materialista, que dá muita importância, sobretudo, às instituições e aos fatores materiais da existência, os condicionamentos ecológicos, tecnológicos, econômicos, e menos aos ideológicos, ainda que também se considerem. Bem, se você estuda como alguns autores materialistas dentro da Antropologia, dedicados à alimentação, como Marvin Harris e Eric Ross, para explicar a origem de algumas práticas, algumas instituições e alguns tabus, os conhecimentos ecológicos em sua origem são muito claros. Atualmente, a questão é bastante mais complexa porque muitos outros fatores interferem em nossa sociedade contemporânea.

Os fatores ecológicos ou ambientais continuam presentes: chove ou não chove, crescem ou não crescem plantas, as plantas crescem com insetos ou sem insetos, mas está claro que o condicionamento material nas sociedades urbanizadas, industrializadas e assalariadas é a disponibilidade econômica. Assim, não podemos prescindir da disponibilidade econômica medida em dinheiro. Mas mesmo com uma opção alimentar tão grande, para uma mesma disponibilidade econômica, as escolhas e preferências alimentares podem ser muito diferentes e levando em conta aspectos que não são econômicos. Podem ser por suas percepções sobre a saúde, podem ser por questões de gosto, estritamente psicológicas, podem ser por aspectos de organização do trabalho, podem ser por razões estéticas ou médicas ou, no caso de vegetarianos, podem ser por motivações filosóficas etc. Então, diríamos que a Antropologia da Alimentação que eu tento praticar agora, de forma eclética, não é muito bem vista. Mas, obviamente, tento analisar, a partir de comportamento concreto, quais são os condicionamentos que orientam as decisões ou as escolhas alimentares, ou seja, quais são os condicionamentos e por que atuam de uma maneira ou de outra. Por outra parte, eu também penso que nossa contemporaneidade alimentar é tão complexa e diversa que tampouco podemos reduzir as escolhas alimentares a um conjunto limitado de fatores. Uma mesma pessoa pode orientar-se por escolhas, condicionamentos ou critérios muito diferentes, ao longo de um dia, ao longo de uma semana, ao longo de um ano. Quer dizer que nossos comportamentos alimentares são muito variáveis, muito mais variáveis do que poderiam ser há 20, 40 ou 60 anos. Isto não quer dizer que os fatores ideológicos não tenham importância, pois está claro que têm. Hoje em dia, determinadas considerações de caráter religioso ou filosófico estão na moda. Há muitos vegetarianos que podem sê-lo por razões ecológicas ou estritamente filosóficas, como por respeito aos animais, por exemplo.

AR.

Vivemos hoje uma tentativa de medicalização da alimentação com o mercado e a indústria alimentícia se utilizando de narrativas e discursos na publicidade de alimentos, construindo

imaginários de corpo esbelto, saúde, força e beleza. Nesse contexto, a formação em saúde, especialmente dos nutricionistas, anda muito suscetível a este assédio, onde se encontra, subjetivamente, um imaginário de saudável e conceito de saúde estrategicamente manipulado pelos atores que têm interesses em manter este discurso. Como você percebe a compreensão de saúde na sociedade?

JC.

Eu costumo dizer que nossa sociedade sofre de uma obsessão patológica por saúde. As pessoas não desfrutam dela. Há pessoas que querem estar tão saudáveis que não aproveitam a saúde que têm. Estão doentes de saúde! Temos a sorte de não saber quando vamos morrer. Sabemos que a probabilidade de morrer de alguma coisa é maior de acordo com nossos comportamentos; então, se eu ingiro veneno, em questão de horas ou minutos, vou morrer. Mas as razões de causa e efeito com as doenças, a saúde e os alimentos não são imediatas, é um processo longo, de anos. A prevenção é mais difícil de assumir nestes casos. As mulheres são mais preventivas que os homens, em termos gerais. Os homens adotam uma atitude preventiva quando já têm uma seqüela de infarto ou quando se encontram muito mal. Os efeitos de uma má alimentação não são imediatos; mas, em contrapartida, a saciedade e o bem-estar com uma alimentação saborosa são imediatos. Enfim, não é fácil... A nutrição não é uma ciência exata, não pelos conhecimentos nutricionais, mas porque os sujeitos que os aplicam são humanos. E não há dois humanos iguais...

AR.

Em suas aulas, você sempre apresenta muitos ditados populares que ilustram um pouco a sabedoria popular sobre a alimentação na Espanha. Pode citar alguns?

JC.

Tenho muitos... “*Lo compartido bien sabe!*” Ou “O compartilhado bem sabe!”. Quer dizer que o que compartilha tem um sabor melhor. Você não desfruta o mesmo da comida se come sozinho. O melhor é sempre compartilhar com outra pessoa.

Recebido: 09/08/2017

Aceito: 14/08/2017