



## O nutricionista e a relação homem/alimento: contribuições da antropologia para o saber, o pensar e o fazer

**Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** Canesqui AM, Garcia RWD, organizadoras. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 p. (Coleção Antropologia e Saúde). ISBN: 85-7541-055-5.

Maria Fátima Garcia Menezes  
Professora Assistente no Departamento de  
Nutrição Social da UERJ - Rio de Janeiro -  
fatimamenezes@superig.com.br

Com a finalidade de estreitar o debate entre as ciências sociais/antropologia e as ciências da saúde/saúde coletiva, a Editora Fiocruz lançou, em 2002, a **Coleção Antropologia e Saúde**. Sua última edição (2005) traz o tema **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. A nutrição, com uma pauta importante para compreender o funcionamento orgânico, determinar necessidades biológicas, recomendações, prescrições e interações, tem muito a ganhar com essa publicação.

Foi um trabalho cuidadoso das organizadoras Ana Maria Canesqui (antropóloga) e Rosa Wanda Diez Garcia (nutricionista), que trazem nas suas trajetórias acadêmicas uma produção científica importante para a reflexão sobre como as questões de natureza sociocultural são fundamentais para compreender a relação homem/alimentação, ou, mais especificamente, as escolhas alimentares do homem em seu cotidiano de vida.

Na apresentação do livro as organizadoras valorizam a alimentação como imprescindível à vida e à sobrevivência, destacando que ela é modelada pela cultura e organização da sociedade. O comer envolve não apenas nutrientes e calorias, mas significados, sensações, gostos. Esse comer não é só biológico, inato, mas determinado por múltiplos fatores, impregnados de aspectos simbó-

licos, carregados de contradições e ambigüidades, como novidade e tradição, saúde e indulgência, economia e extravagância, conveniência e cuidado.

Com a experiência acumulada, foram capazes de reunir diversos autores do campo da chamada antropologia da alimentação e desafiar os leitores a incorporar novos saberes e reflexões acerca desse objeto. A coleção está dividida em quatro partes.

A **Parte I – Olhares antropológicos sobre a alimentação** começa com uma revisão sobre os estudos antropológicos realizados por Ana Maria Canesqui, identificando que os estudos ainda escassos comportaram diferentes abordagens. Maria Eunice Maciel aprofunda a questão da alimentação como elemento constitutivo da identidade social, no qual os grupos se reconhecem e se diferenciam. Analisa a realidade brasileira, partindo do arroz com feijão como elemento unificador, de síntese, marca relacional do modo de comer e de viver, e explorando as diversidades regionais, os múltiplos sentidos encontrados.

Jungla Maria Pimentel e Veraluz Zicarelli Cravo, na mesma linha, discutem o valor social e cultural da alimentação, confirmando o caráter simbólico da comida e propondo ao nutricionista rever sua postura dominante, científica, que nega o saber do outro atribuindo ausência de racionalidade ou lógica para uma postura dialógica e de construção a partir do conhecimento do outro. Carmem Rial também aborda a temática da identidade, analisando textos que tratam dos primeiros

séculos de presença europeia no Brasil.

O debate instigante sobre religião é trazido por Norton Corrêa, em seu artigo sobre a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul, que afirma a cozinha é a base da religião. As diferentes religiões, com maior ou menor expressão, fundamentam e influenciam seus praticantes nas escolhas alimentares. A comida de santo no candomblé, a comida *kosher* judaica ou o vegetarianismo nos adventistas do sétimo dia são exemplos de práticas fundadas na religião.

Para finalizar a primeira parte do livro, Sílvia Carrasco i Pons apresenta em “Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação” um elenco de sugestões que devem ser levadas em consideração na elaboração de qualquer projeto de investigação sobre o sistema alimentar e que a seleção vai depender, em última análise, dos objetivos teóricos de cada investigação.

Na **Parte II – Mudanças Econômicas e Socioculturais e o Sistema Alimentar**, os artigos de Jesús Contreras Hernández e Mabel Gracia Arnaiz encaminham a discussão sobre a industrialização, globalização e homogeneização que pressionam as escolhas alimentares frente a desconfianças, insegurança, medos dessas próprias escolhas. De um lado a necessidade, a comodidade; de outro o temor e a sensação de insegurança e risco, que geram uma ansiedade alimentar importante (que é histórica e etnograficamente permanente,

com formas de expressão diferentes conforme o contexto).

O que mudou? O que se mantém? De que forma se relacionam com a modernidade? Como a antropologia pode contribuir? São questões que os artigos tentarão responder.

**A Parte III – A Alimentação nos Espaços Públicos e Privados** apresenta um artigo de Ana Maria Canesqui que analisa a organização e realização da prática alimentar cotidiana de famílias trabalhadoras urbanas, comparando os resultados de duas pesquisas. A primeira, realizada na década de 70, e a segunda realizada cerca de 30 anos depois. Foram identificadas mudanças, como por exemplo uma maior diversificação nas refeições, alimentos processados no consumo infantil e de adolescentes, o consumo de bebidas alcoólicas no espaço doméstico e permanências, principalmente no que tange à questão da alimentação como uma arena feminina, com controle e responsabilidade da mulher.

O segundo artigo, de Rosa Wanda Diez Garcia, também na linha de análise da alimentação da população urbana, vai buscar confrontar a preocupação com a saúde e as práticas construídas socialmente. Seu estudo foi realizado com trabalhadores administrativos da Secretaria de Habitação da Prefeitura Municipal de São Paulo e conclui que há uma mobilidade nos relatos; as escolhas pautam-se não exclusivamente pelas informações e oscilam entre o gosto, a tradição e a preocupação com a saúde. A autora defende que para qual-

quer mudança é necessário oferecer alternativas para substituir qualquer restrição e que é fundamental a manutenção das características da vida, evitando prejuízos nas instâncias sociais e simbólicas.

A seguir, dois artigos focam a temática do comer no espaço hospitalar. Jean-Pierre Corbeau analisa a seqüência do comer no hospital, os rituais e as formas de sociabilidade relacionadas. São tratadas questões como o respeito às crenças dos pacientes, muitas vezes ignorada pela instituição, a amplificação do uso de texturas líquidas, com diferentes conotações simbólicas, e os presentes alimentares na visita ao hospitalizado. O autor defende que a alimentação coletiva não pode desconhecer a pluralidade de questões que envolve o comer no hospital, lembrando que a alimentação não se restringe aos nutrientes mas é fonte de prazer até o fim da vida e faz parte integrante da manutenção ou reconstrução da identidade do indivíduo hospitalizado. E Gérard Maes convida os profissionais a buscar, incansavelmente, conciliar a gastronomia e a alimentação hospitalar.

**A Parte IV – Diálogos das Ciências Humanas com a Nutrição**, última parte do livro, vai discutir a questão das ciências sociais e humanas nos currículos dos cursos de graduação em nutrição no Brasil, comparando com alguns programas nos Estados Unidos e Inglaterra, e a antropologia aplicada às diferentes áreas da nutrição. Finaliza com propostas de aplicação da antropologia à alimentação, enfatizando que precisamos continuar trabalhando no

conhecimento dos comportamentos alimentares sociais e individuais, e também nas conseqüências dos diferentes tipos de políticas, identificando as que geram desigualdades ou apresentam maiores riscos para a saúde das populações e meio ambiente.

Por fim, acrescenta-se que é um material rico, denso, organizado e detalhado, que deve ser saboreado aos poucos, degustando, refletindo e incorporando novos sabores à prática do nutricionista.