

ENTREVISTA COM MARIA EUNICE DE SOUZA MACIEL*

DOI: 10.12957/synthesis.2023.75887

CAUÊ FRAGA MACHADO**
CERES VÍCTORA***

Maria Eunice de Souza Maciel foi normalista, lecionou nos antigos primeiro e segundo graus, trabalhou no Museu Antropológico do Rio Grande do Sul, e desde 1986 passou a dar aulas na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), na qual formou diversos alunos e alunas, tendo orientado dezenas de trabalhos de conclusão de curso, dissertações de mestrado e teses de doutorado. Além da docência nessa universidade, a carreira de Maria Eunice Maciel destaca-se por sua inserção em redes internacionais de pesquisadores(as) na Espanha, México, Portugal, França, onde tem ministrado cursos e palestras sobre os temas que tem pesquisado ao longo de 40 anos. Nesta entrevista, ela nos brinda com um relato sobre algumas das suas principais pesquisas, a começar pela de mestrado, defendido em 1984, no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS) da UFRGS, que versou sobre um estilo de festa popular característica do extremo sul do Brasil. Dessa pesquisa resultou uma belíssima etnografia denominada “Bailões, é disso que o povo gosta - análise de uma prática cultural de classes populares no Rio Grande do Sul”, que se tornou referência para estudos sobre manifestações artístico-culturais e identidade social e cultural na antropologia brasileira. Na sequência, desenvolveu pesquisa sobre o Movimento Tradicionalista Gaúcho (CTG), que serviu de base para sua tese de doutorado cursado na Université Paris Descartes (Paris V), em 1994. Foi durante a escrita dessa tese, como relata na entrevista que os temas da alimentação e da comida surgem como centrais para seu estudo sobre identidade cultural e social gaúcha, especialmente através do churrasco, o qual conceitua como um “prato emblemático”, o qual é tratado na tese como

* Professora Titular da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Doutora em Antropologia Social pela Université Paris V (René Descartes), França. ORCID: <<https://orcid.org/0000-0002-0000-1287>>. E-mail: mariaeunicemaciel@gmail.com.

** Pós-doutorando junto ao Núcleo de Pesquisa em Antropologia do Corpo e da Saúde (NUPACS) do PPGAS/UFRGS. Mestre e Doutor em Antropologia Social pelo PPGAS/Museu Nacional/UFRJ. ORCID: <<https://orcid.org/0000-0002-0023-9375>>. E-mail: cauefm@gmail.com.

*** Professora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Doutorado em Antropologia (Brunel University London). ORCID: <<https://orcid.org/0000-0001-9363-3883>>. E-mail: ceresvictora@gmail.com.



Este é um artigo de acesso aberto distribuído sob os termos da Licença Creative Commons CC BY 4.0 Internacional, que permite que outros distribuam, remixem, adaptem e criem a partir deste trabalho, desde que citem seus autores e a fonte original.

“manifestação eloquente”. Em 1996, organiza, junto com Sergio Teixeira, um número do periódico Horizontes Antropológicos sobre comida, no qual publica o clássico artigo, “Churrasco à Gaúcha”. O número é, ele mesmo, um clássico, especialmente para quem estuda temáticas em torno da comida e do simbolismo.

Além dos temas de comida e alimentação, suas áreas de atuação incluem identidade, imaginário e representações sociais, modos de vida e maneiras de viver, cultura(s) popular(es), diversidade e patrimônio na sociedade contemporânea, vestuário, antropologia simbólica – disciplina à qual se dedicou a lecionar ao longo de muitos anos no PPGAS/UFRGS, formando gerações de antropólogos. É por isso que esse grande nome da antropologia da alimentação e da Comida (com C maiúsculo como ela gosta) convidamos para nos conceder esta entrevista para fechar esse dossiê sobre Comida e Diferença.

Começamos a conversar sobre a entrevista em novembro de 2021, em meio à pandemia da Covid-19, motivo pelo qual optamos por realizar a entrevista de modo remoto e por *e-mail*. Gostaríamos, desde já, de manifestar nossa imensa gratidão e admiração por essa grande pesquisadora e professora que merece, com certeza, muito mais homenagens.

Cauê e Ceres: Maria Eunice, você iniciou seus estudos com pesquisas sobre bailões, no mestrado, e sobre o movimento gauchesco dos CTGs, no doutorado. Como foi a passagem desse campo de estudo relacionado aos estilos de vida e a identidades para a Antropologia da Alimentação?

Maria Eunice: Quando estava fazendo minha tese sobre a figura do gaúcho, a partir dos conceitos de imaginário e representação social, deparei-me com um ritual extremamente forte ligado a essa figura: o churrasco. Tratava-se de algo tão cotidiano e familiar que não tinha percebido a sua riqueza do ponto de vista da antropologia. Não apenas pelo fato de que ele é um prato emblemático (ou, se preferirem, “típico”) e, portanto, fazer parte do processo de construção identitária presente na figura do gaúcho, mas ele é, sobretudo, algo que chamei de “manifestação eloquente”. Trata-se de um momento de sociabilidade, comensalidade e convivialidade, codificado e marcado por papéis definidos e que diz muito sobre a sociedade à qual pertence. Claro que era muito pensar o churrasco como fato social total ou equivalente. Em busca de algo para me ajudar a pensá-lo, a partir de conversas com a antropóloga Margaritha Xantakou, achei que essa expressão, “manifestação eloquente”, era adequada. É um ritual? Sim, podemos dizer que sim, e creio que todos os rituais são manifestações eloquentes. Porém, nem todos os churrascos são assim.

De fato, um churrasco – uma carne assada na brasa – é muito mais do que um prato, um item alimentar ligado a uma região, sem distinção com tantos assados sobre brasas que existem mundo afora e que podem ser consumidos tanto em restaurantes especializados quanto nos quintais das residências. Mas o churrasco grupal, aquele que um grupo de pessoas se agrega e se organiza para fazê-lo, mostra muito sobre esse grupo e a sociedade à qual pertence. Como fui obrigada a me inteirar da bibliografia sobre “alimentação” para dar conta dessa manifestação, comecei a me interessar sobre o assunto, principalmente através dos textos de Mary Douglas. O próprio capítulo sobre o Churrasco sofreu influência direta do artigo de Douglas, *Les Structures du Culinare*, que está em um número de *Communications* organizado por Claude Fischler de 1979. Antigo, mas extremamente atual. E, é claro, Lévi-Strauss, com *O Cru e o Cozido*, *Do Mel às Cinzas*, *A Origem dos Modos à Mesa* e, particularmente, *Pequeno Tratado de Etnologia Culinária e O Triângulo Culinário*. Leituras obrigatórias.

Na Antropologia Social da UFRGS, contei com o apoio do professor Sergio Teixeira, que gostou do tema, e juntos organizamos um GT na Reunião da ABA (Associação Brasileira de Antropologia) chamado de Comida e Simbolismo. Organizamos também um número da *Revista Horizontes Antropológicos* (n. 4, 1996), na qual publiquei um artigo sobre o Churrasco. Um pouco depois entrei em contato com o pessoal da Nutrição da FIOCRUZ e da UFRJ, formando uma parceria extremamente produtiva e que existe até hoje. Formamos a Rede Alimentação e Cultura com sede na FIOCRUZ. Essa rede foi muito atuante, contando com pesquisadores de todo o país e promovendo um curso de especialização sobre o tema, além de diversos eventos que contaram com convidados internacionais, tais como Jesus Contreras e Claude Fischler.

De fato, o diálogo Alimentação e Cultura, no Brasil, tem sido produtivo. Isso não ocorre em vários países. Muitas das Faculdades de Nutrição no Brasil têm, em seu currículo, a disciplina de Antropologia da Alimentação, ou algo semelhante. Os cursos de Gastronomia também passaram a ver a importância de agregar o conhecimento advindo das Ciências Humanas em seus quadros e, assim, ocorreu uma expansão muito significativa da disciplina. Dei aula no Curso de Nutrição da UFRGS desde a sua fundação até minha aposentadoria e fui muito bem recebida, tanto por colegas quanto pelos alunos. No início, pela falta de textos didáticos sobre o assunto, escrevi um pequeno texto para discussão chamado “O que tem a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat Savarin?”. Usava com minhas alunas, na época extremamente jovens (lembro que o Ensino Fundamental e Médio era diferente e entravam muito cedo na Universidade), e não pensava em publicá-lo, mas, afinal, publiquei na *Revista Horizontes Antropológicos*, organizada pelo professor Sergio Teixeira. Embora seja um texto extremamente simples, ele veio suprir uma necessidade didática, de forma que acabou ocupando espaço na bibliografia de cursos de nutrição e gastronomia em todo o país. Muitas vezes ocorreu me perguntarem: “a senhora é a autora dos Macaquinhos?”.

Quero lembrar que o Brasil teve dois grandes pensadores que trabalharam sobre este tema: Gilberto Freyre e Câmara Cascudo. Embora possamos tecer críticas, são dois autores marcantes das ciências sociais brasileiras. Mas, durante muito tempo, o tema “Comida” foi deixado de lado como algo nada importante. Cabe ressaltar que houve um estudo sobre a alimentação brasileira datado da década de 1970 e liderado pelo professor Otávio Velho. Esse estudo resultou em textos e dissertações que são referências até hoje, tal como a pesquisa de Mariza Peirano (1975) sobre as proibições alimentares associadas à categoria “reimoso”, ou de Ellen Woortmann, sobre campesinato. Mas, ao que se sabe, este foi o único estudo de peso nessa época. Há um “certo” preconceito em relação a este e a outros temas relacionados às pesquisas sobre Comidas no Brasil, e já ouvi de uma colega que, enquanto elas estudavam temas sérios, como doenças, gênero e parentesco, nós estudávamos o que comer. No entanto, sempre foi uma opinião à parte. A ABA sempre deu o maior apoio ao tema, e o Grupo Comida e Simbolismo (às vezes com outros nomes) tem sempre lugar em suas reuniões, assim como em diversas Mesas sobre o tema. O Grupo se caracterizou por ser muito aberto e participativo, sendo que sua coordenação é rodiziada e aceita dialogar com muitos outros campos de conhecimento.

No início dos anos 2000, fui convidada para fazer uma pesquisa sobre o Mercado Público de Porto Alegre junto ao Memorial do Mercado, o que foi feito. Um esboço de livro foi produzido (ainda sujeito a reformulações), mas a falta de verbas dificultou o andamento do projeto. Muitas entrevistas foram feitas, algumas importantes, como com o Antoninho, Antônio Dias de Melo (que morreu em 2009), proprietário do Restaurante Gambrinus desde 1964, considerado um dos melhores de Porto Alegre e o mais antigo da capital, datando de 1889. Outra entrevista foi realizada com “seu” Paulo, garçom do Bar Naval, figura conhecidíssima na cidade e que produzia o cardápio em versos, além de conhecer muitas histórias do Mercado.

Mas o grande salto internacional foi em 2001, e a responsável por isso foi a colega Ceres Vïctora. Ela havia recebido uma mensagem sobre um Congresso que ocorreria na Espanha sobre Alimentação e me passou o contato. Tratava-se do XVII^o Congrès International ICAF (The International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition), uma das comissões da União Internacional de Ciências Antropológicas e Etnológicas (IUAES), ocorrido em Borja, nos dias 22, 23 e 24 de novembro de 2001, liderado pelo saudoso Igor de Garine, pesquisador francês. Eu então participei, sendo extremamente bem recebida, e ali conheci pesquisadores de várias partes da Europa e da América Latina. Foi realmente um salto. Comecei a fazer parte da rede ICAF e, em 2003, conseguimos fazer uma atividade do Fórum Social Mundial de Porto Alegre, trazendo Igor de Garine a Porto Alegre.

Foi então que descobri que aquilo que era desconsiderado no Brasil tinha uma grande importância no exterior. O que precisávamos era diálogo, a importação de livros e a participação em várias das redes de pesquisa. A partir daí, passei a ter contato com pesquisadores de várias partes do mundo e que também trabalhavam com o tema sem que, necessariamente, participassem do ICAF. Dois deles foram de grande importância para o meu aprofundamento no tema: Jesus Contreras (do Observatório das Práticas Alimentares, de Barcelona, Espanha) e Claude Fischler (do Centro Edgar Morin, EHESS, de Paris, França). Cabe também assinalar três outros colegas,

também notáveis pesquisadores, com quem tenho diálogos extremamente produtivos: Miriam Beltran, Marcelo Alvarez e Mabel Gracia. Mais recentemente, Jean-Pierre Poulain tem sido um interlocutor ímpar, tanto em Toulouse quanto em Kuala Lumpur. E, é claro, a Rede Transnacional Luso-brasileira “DIAITA: Patrimônio Alimentar da Lusofonia”, da Universidade de Coimbra, da qual faço parte, tem sido um grande e precioso fórum de discussões e trabalho, principalmente nas pessoas de Carmen Soares, Paula Dias e tantos outros.

Cauê e Ceres: Quais foram suas influências e trabalhos ou experiências de campo que chamaram sua atenção para o problema da alimentação em antropologia?

Maria Eunice: Quando trabalhei sobre o Churrasco, tive que “estranhar o familiar”, o que é uma incrível experiência para qualquer etnógrafa. Com outro capítulo da tese, sobre o Chimarrão (mate), ocorreu a mesma coisa. Não é “tornar-se nativo”, pois participei de tantos churrascos na minha vida assim como tomei tantos mates que era mais que familiar, era algo que fazia sem nenhum questionamento e sem nenhum distanciamento. Que eram marcadores identitários da figura do gaúcho era evidente, mas eram muito mais do que isso. Eles me diziam algo, e era necessário eu ouvir. Esse estranhamento é um exercício etnográfico precioso, e quando fui encarregada de uma disciplina de Oficina na graduação, tentei fazer com que os alunos exercitassem esse olhar.

A minha ida para a alimentação foi feita a partir desse estranhamento do que é tão familiar. Nada mais familiar do que comer. Problematizar esse ato e buscar o seu significado pode ser um exercício de alteridade. Foi a partir daí que eu me deparei com algo de uma riqueza imensa e um campo muito especial para ver a relação entre Natureza e Cultura. De fato, esse me parece o cerne da questão. E daí somos levados a pensar a relação entre humanos e não humanos, com o meio ambiente e por aí vai.

A Antropologia e Alimentação trabalha sobre a Comida e o Comer. Por Comida entende-se a Alimentação Culturalizada, ou seja, passada pela transformação da Cultura. Se um coelho come uma alface, ele está programado para aquilo. Mas o que nós comemos não é uma alface, é uma *salada* de alface, nós transformamos a alimentação dando sentido a ela. E isso implica uma escolha, pois não comemos tudo o que o meio oferece, fazemos uma seleção do que consideramos comida, que muda de grupo para grupo. Nós nos alimentamos através da comida. Por exemplo, em nossa cultura comemos as cenouras, mas não as folhas da cenoura. Comemos as abóboras, mas não as suas flores. No entanto, em determinadas regiões, come-se tudo isso. É mesmo uma iguaria no México, as Flores de Calabça, um prato com flores de abóbora. Aliás, é interessante esse tema, pois leva a pensar na nossa relação com as flores, que em nossa sociedade são vistas como prioritariamente algo estético e não comestível. No entanto, rosas, violetas, cravos e muitas outras são comidas em vários grupos. É claro que agora há tentativas de aproveitamento total, de cascas de banana a flores nativas, mas isso ainda não é generalizado e não faz parte de nosso cotidiano. E quanto às flores, implica uma produção voltada para a alimentação, pois as de corte recebem muito agrotóxico. E temos o comer insetos, o veganismo, e tantas outras coisas que não são algo exótico (precisam ser relativizadas), mas esse elemento está presente. Pensando nas PANCs (Plantas Alimentícias não Convencionais) que estão em moda, pergunto: “não convencional” para quem?

Mas pensar em Comida é pensar no que é comestível e, tratando-se da língua portuguesa, no que é Comível. Vou exemplificar. Não comemos insetos, ratos, morcegos, cobras, lagartos e muitas outras coisas. Eles não são Comida, isto é, passíveis de serem transformados em comida. Sabemos que são Comestíveis. Muitas sociedades comem insetos. As formigas são usualmente consumidas em diversas partes do país, e hoje um grande restaurante em Manaus serve formiga como entrada. Sem falar no Festival das Iças, na cidade de Silveiras, em São Paulo. Mas não são tidas como um elemento alimentar na dieta dos brasileiros. Ratos são tidos como repugnantes, mas são comidos nas grandes fomes, quando são o que resta. Sabe-se que formigas e ratos, nos exemplos, são comestíveis, mas não são Comíveis, isto é, tidos como Comida.

Cauê e Ceres: Podemos notar em suas pesquisas sobre comida e comensalidade um trabalho de fôlego, tanto no sentido histórico-cultural quanto em suas descrições etnográficas, como no caso do “Churrasco à Gaúcha” e na sua descrição do “chimarrão”. Aqui, por óbvio, podemos

observar a cultura gaúcha e a alimentação andando lado a lado. Você poderia falar um pouco mais sobre a importância da descrição densa e de uma base histórica sólida?

Maria Eunice: Acho que em qualquer manifestação cultural temos que nos aprofundar sobre ela. Hoje não está mais na moda antropológica falar em descrição densa (ou pelo menos assim pensam alguns aprendizes), mas ela é fundamental. E a base histórica é que vai dar o suporte diacrônico explicativo para o estudo. Todo estudo precisa de uma forte e segura base histórica, embora ela não precise ser explicitada como em um estudo histórico. Mas ela é seu apoio. E precisa ter uma excelente base teórica.

A pesquisa parte das questões básicas: o que comemos; como comemos; quando comemos; com quem comemos – como outras pesquisas nas áreas de Ciências Humanas. Mas a nossa perspectiva busca o significado disso. Não se trata de apenas verificar quantias e quantidades de gêneros e itens alimentícios e, assim, construir perfis. Procuramos qual o sentido que as pessoas dão àquilo que comem, vendo não o que é ingerido, mas o que é pensado ingerir. Vendo a partir da ideia de um processo de construção social que é histórico, podemos apreender as vivências, materiais e simbólicas, que as relações entre os humanos e entre os humanos e o que os cercam engendram através da alimentação. Não apenas o que comem, mas o que pensam que comem. Talvez por isso a frase de Lévi-Strauss seja definitiva, aquela que diz que algo “é bom para comer e bom para pensar”.

Cauê e Ceres: Outro ponto que pensamos ser interessante é o caráter inter ou multidisciplinar dessa subárea da antropologia. Você poderia falar mais um pouco sobre os ganhos que essa postura teórico-metodológica poderia trazer para outras antropologias?

Maria Eunice: A Antropologia da Alimentação em particular tem, no Brasil, um diálogo muito significativo e produtivo com a Nutrição e a Gastronomia, além das áreas parceiras, eu diria “clássicas”, como a História, por exemplo. Em outros países esse diálogo é muito difícil, mas aqui até formamos redes, participamos dos congressos umas das outras e fazemos parte de grupos de pesquisa. Claro que há muito preconceito de parte a parte, mas, quando se supera, o resultado é ótimo. Não se trata de complementariedade apenas, embora isso seja importante. É a troca de conhecimentos que pode gerar uma síntese. A Gastronomia tem sido muito discriminada, pois é vista como algo relacionado com sofisticação, o que não é verdade. E temos excelentes relações com os professores e pesquisadores dessa área. Na UFRGS, criamos o NEICA, Núcleo Interdisciplinar em Cultura e Alimentação, composto por pesquisadores de diversas áreas. Um dos objetivos do Núcleo é dialogar com pessoas e instituições além da Universidade e, por isso, está ligado à Pró-Reitoria de Extensão. Como a UFRGS não possui curso de Gastronomia, há muito contato com os profissionais da UFCSPA, que sempre contribuíram muito, inclusive participando dos encontros “O Saber do Sabor”, promovido pelo NEICA. Mas a Antropologia, pelo menos no Brasil, tem esse caráter de dialogar com outras áreas e de produzir um conhecimento qualificado.

Cauê e Ceres: Agora, falando um pouco de identidade e diferença. Como você vê os estudos sobre cozinhas, alimentação, comensalidade, gosto, como modos de etnografar as diferenças, a alteridade e, por outro lado, a identidade, seja regional, nacional ou étnica?

Maria Eunice: Os estudos sobre identidade e comida estão entre os mais importantes, especialmente os que tratam de etnicidade, território, nação, região e outros. Trata-se de construir a diferença a partir da alimentação. O senso comum pensa que o trabalho se restringe a buscar algumas receitas e técnicas específicas, mas não. Não se trata de recolher receitas, embora esse possa ser um aspecto importante. Trata-se de recolher vivências através de memórias. Modos de viver, maneiras de experimentar e pensar esse viver são matéria-prima da Antropologia e a da Alimentação não fica de fora. Não é possível reduzir à mera coleta de receitas e técnicas. Hoje isso é feito por muitos autores de livros que tratam de pensar as diferenças enquanto diferenças regionais, construindo uma representação do Brasil como um mosaico de regiões, cada uma com seus pratos “emblemáticos”. Não é isso que fazemos. Isso é reforçar estereótipos. E, ainda mais, passa por cima das enormes desigualdades existentes no país.

Cauê e Ceres: Por fim, gostaríamos que você falasse um pouco – especialmente tendo em vista o aumento da insegurança alimentar e da fome por conta da pandemia – sobre a comida e a alimentação como indicadores de desigualdades sociais. E, no mesmo sentido, sobre a fome como um campo de estudo da Antropologia da Alimentação. Esse avesso da comida que apavora a sociedade e que nos parece tão duro de ser estudado. Como os estudos sobre a fome, a desigualdade e a insegurança alimentar podem enriquecer a Antropologia da Alimentação e, ao mesmo tempo, contribuir para políticas públicas de combate a esses males sociais que literalmente matam?

Maria Eunice: A Antropologia da Alimentação tem tudo a ver com essa situação. Fazer uma etnografia da Fome é algo muito difícil e não é qualquer pesquisador que é capaz de fazê-la. Gostaria aqui de citar um trabalho notável de Maria do Carmo Soares de Freitas, *A Agonia da Fome*, publicado já há algum tempo, mas que traz em si as dimensões terríveis da fome e da morte, especialmente de crianças, traduzidas no mito do Romãozinho¹. Tratar com famintos, diretamente, como em uma etnografia, com suas dores e seu sofrimento, é um trabalho hercúleo e não é qualquer um que sai ileso de uma pesquisa dessa. E, é claro, leva a pensar a prática do antropólogo, sua inserção e sua pessoa. Tratar com populações vulneráveis nunca é fácil, mas tratar com gente com fome, com mães carregando crianças desnutridas é muito forte. E elas não estão apenas nos bairros pobres das cidades. São indígenas expulsos das suas terras, sem ter o que plantar e o que comer; é o camponês submetido ao agronegócio. E o problema é que o pesquisador sabe que, embora ele tente reparar a situação levando alguma comida (o que muitas vezes fazem), isso não resolve, e que só com políticas públicas e com o fim das desigualdades podemos mudar essa situação. Quando o Brasil, finalmente, saiu do Mapa da Fome (2014), essa saída foi o resultado de uma mudança qualitativa e significativa em relação à população mais pobre, que pode comer não apenas mais, mas melhor. Agora, assistimos, desolados, ao retorno do Brasil ao Mapa da Fome, com o crescimento das desigualdades e da miséria.

Um conceito muito usado – que, segundo alguns, substitui a ideia de Fome – é o de Segurança Alimentar. Há várias interpretações, desde o “alimento seguro” até “não haver fome”. No Brasil, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional define a Segurança Alimentar como: “direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”. É uma definição que traz um elemento muito importante, é um Direito e está em consonância com outros Direitos. Mas se é o contrário da Fome, se constrói em oposição a ela. Portanto, a ideia de Fome enquanto o flagelo de uma sociedade é pertinente ao analisarmos a situação dessa sociedade.

No que tange às desigualdades, referindo-se à alimentação, elas estão dentro das desigualdades mais gerais da população. Quanto pior a situação, mais a compra de alimentos pesa no orçamento das famílias. E, em inúmeros casos, não resta dinheiro nem para a comida do dia a dia, o arroz e o feijão cotidianos. Anos atrás, uma reportagem entrevistava uma família muito pobre que não tinha o que comer e tinha que “comer calango”. Calango é um lagarto de pequeno porte muito presente no sertão. Isso significava que havia chegado ao pior momento, aquele em que não se tem nada mais para comer. É a redução absoluta.

Quem tem fome tem que comer, e as políticas que dão comida à população que não tem o que comer, ou que tem muito limitadamente, estão corretas. Porém, devem ser vistas dentro do todo e como algo temporário. O grande desafio é dar condições de vida de forma a que possam se alimentar de uma maneira autônoma. Trata-se de dar vida digna, e para isso é necessário mexer na estrutura dessa sociedade, impostos, terras, privilégios. Mas isso é o mais difícil.

Cauê e Ceres: E não poderíamos deixar de perguntar sobre o papel político dos estudos de Antropologia da Alimentação. Você poderia nos contar um pouco mais sobre essa vertente com base em sua experiência em diversos projetos e formulações de políticas públicas? Parece-nos que a Antropologia da Alimentação é fundamental para políticas de combate à fome que respeitem as diferenças e diminuam as desigualdades, temas do dossiê que estamos organizando para a (Syn)thesis.

Maria Eunice: A Antropologia da Alimentação tem muito a oferecer com estudos das mais diversas dimensões do comer. Vou lembrar algumas histórias sobre o assunto. Dr. Igor de Garine, que foi diretor do Departamento de Hábitos Alimentares da FAO por muitos anos e uma das maiores autoridades da Antropologia da Alimentação, nos contou que certa feita ocorreu uma campanha de doação de leite para algumas populações africanas. O leite era o chamado “leite enriquecido”, com várias vitaminas e outros componentes e que, por isso, apresentava aparência e gosto diferentes. Pois bem, o grupo que recebeu o leite o deu para os seus animais de estimação (creio que eram porcos), o que foi considerado uma “grande ignorância”, que mostrava que gostavam mais de seus animais do que de suas crianças. No entanto, para um antropólogo, essa situação é bem clara. Se não tem gosto de leite, cor de leite, cheiro de leite, não é leite! É melhor dar para os animais do que para seus filhos!

Colocar-se no lugar do outro e ver através de sua perspectiva é inerente ao trabalho etnográfico. O quanto e como isso é possível é um ponto de muita discussão. Mas um lugar para antropólogos nos projetos é um fator para alcançar os objetivos. O contato pessoal, a vivência em comum e a proximidade fornecem outra qualidade. Ouvir o outro é fundamental. É o trato com as pessoas de maneira respeitosa, vendo o outro como um diferente, mas não desigual, que faz com que a antropologia seja crítica de muitos projetos até bem-intencionados, mas que carecem da perspectiva advinda do exercício da alteridade. A etnografia, essa vivência com o outro, faz com que vejamos por outra perspectiva. Não é fácil e muitas vezes não somos bem-vindos, mas creio que temos um papel mais do que fundamental na construção de políticas que contribuam para o fim das desigualdades.

NOTAS EXPLICATIVAS

¹ O mito de Romãozinho trata de uma figura ora ligada ao Diabo, ora a um tipo de Exu que toma conta do corpo da criança e faz com que ela deixe de ter apetite até morrer de fome (nota dos entrevistadores).

Recebida em fevereiro de 2022
Aprovada em março de 2023