

Cauê Fraga Machado*
Ceres Gomes Víctora**

O cenário político de desmonte de políticas públicas ligadas aos direitos fundamentais, como é o caso da alimentação, levou o Brasil de volta para o mapa da fome, em um processo que se acirrou durante a pandemia da Covid-19. O tema da alimentação é, assim, urgente e fundamental para alargar nossa compreensão do mundo, para seguir a lição de Clifford Geertz.

“Comida, Diferença e Desigualdade” foi o tema proposto para este dossiê, que, ao lado da questão da fome, reúne trabalhos variados, nos quais a comida e o comer figuram como centrais, bem como a diversidade cultural e, por que não comensal, que as autoras e autores do número nos apresentam. Com o propósito de explorar a relevância do tema, abrimos o dossiê com uma entrevista com Maria Eunice Maciel, cuja trajetória nos estudos de antropologia da alimentação inspira a todos nós. Nela, podemos aprender sobre o desenvolvimento desse campo de estudos em nível nacional e internacional.

Comensalidade e comestibilidade, por óbvio, mas, também, corpo, políticas públicas, religião, patrimônio, identidade, pertencimento, solidariedade e reciprocidade são alguns temas que atravessam os estudos de antropologia da alimentação, essa subárea ou campo eminentemente interdisciplinar. Seus diálogos incluem disciplinas como nutrição, história, sociologia, gastronomia e museologia, para citar alguns.

A máxima de Brillat-Savarin: “diga-me o que você come: e eu te direi de onde vens” apresenta-se de suma importância para os estudos da alimentação, notadamente em sua obra “*A Fisiologia do Gosto*”. Maria Eunice Maciel (2001, p. 151)¹, citando Lévi-Strauss, nos traz outra máxima da antropologia da alimentação, também, aquela de que a “comida é boa para pensar”. Afirmações que estão no centro das análises contidas neste dossiê sobre Comida, Diferença e Desigualdade, que tem como objetivo reunir trabalhos que tratem das diferenças e desigualdades sociais (regionais, nacionais, raciais, étnicas, de classe) a partir de uma leitura cultural da alimentação.

Poderíamos dizer, que tudo isso é, em outras palavras, aquilo Lévi-Strauss chamou de “comensalidade totêmica”, uma leitura da alimentação humana através da análise sistêmica/estruturalista², no qual pessoas, ambientes, emoções, modos de preparo e o próprio alimento estão em determinada harmonia, como demonstrou Roberto Da Matta (1987). Desse modo, gostaríamos de salientar o caráter emocional da comida e do comer, muitas vezes deixado de lado.

A negativa, uma “não-comensalidade totêmica” também se faz verdadeira, como podemos conferir no artigo de Lis Bianco sobre a categoria fome na trajetória do Programa Fome Zero. Fome e redes de solidariedade também aparecem no artigo de Ana Carolina Marucci e Cauê Machado sobre a perda das roças quilombolas do Vale da Ribeira com o advento da pandemia da

* Pós-doutorando junto ao NUPACS do PPGAS/Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 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. Doutora 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.

Covid-19 e as ações do “consórcio de doações” junto à cooperativa “Cooperquivale”, como modo de enfrentar a fome.

A formulação de Lévi-Strauss no clássico “*Triângulo Culinário*” sobre a cozinha de uma sociedade como capaz de traduzi-la, tal qual a linguagem, não é menos importante para compreensão da importância dos estudos antropológicos sobre comida e alimentação, comensalidade e comestibilidade. Variando/transformando alimentos em comidas que passam pelos estágios triangulares cru/cozido/apodrecido e suas elaborações (+/- elaborado), a comida pode ser analisada dentro de um sistema simbólico que fala sobre o coletivo estudado de modo elegante. Nesse sentido, podemos ver as elaboradas transformações em que alimentos como o feijão, e também a banha, entre outros, tornam-se marcadores culturais da interação com o ambiente, sociedade e economia para os kanhgág, da aldeia Por Fi, em São Leopoldo/RS, que o artigo de Gabriel Amorim demonstra.

Como Maciel (2001) também demonstrou, importa para o antropólogo dedicado ao tema da comida e da alimentação que comida é o alimento investido de cultura, portanto, estudar *o quê, como, quando e com quem* se come. Todas as variantes de acordo com cultura, raça, etnia, religião, cosmologia, cosmo percepção, classe social, gênero, hierarquia de parentesco, entre outros, que prescrevem e proíbem alimentos e determinados preparos, mais ou menos elaborados. Nesse sentido, a análise da circulação do axé, através do movimento da comida, especialmente a votiva, feita por Rafael Camaratta com base em trabalho de campo no Ilê Axé Opô Afonjá, enriquecendo nossa compreensão sobre comida e sobre agência não humana.

A comida cria também identidades, proximidades e distâncias. Pode aparecer ainda como substância que figura como consanguinidade feita, como no caso estudado por Janet Carsten. Marilyn Strathern vai além e demonstra como o comer e o se alimentar produzem vinculações, relacionalidades e ontologias, além de metáforas para o próprio trabalho do antropólogo que, em pensando comer como consumir, estaria sempre consumindo a energia de seus interlocutores. Desde essas perspectivas, a relação com o corpo, ou melhor, os modos de vinculação ontológicas – ontologias corporificadas e comestíveis ou comensais – ficam em relevo. O artigo de Indira Caballero sobre o trabalho dos alimentos nos Andes Peruanos, a dieta local e a resistência corporal, fecha a seção de artigos com potente reflexão que articula corpo e comida desde o ponto de vista local, buscando na minúcia etnográfica pontos de articulação e vinculação insuspeitos.

NOTAS EXPLICATIVAS

¹ MACIEL, M. E. Cultura e Alimentação ou o que tem a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 1, 2001.

² O que também se convencionou chamar de “análise de sistemas simbólicos”, assim, antropólogos têm olhado para a comida e o comer como um sistema de símbolos, ou, ainda, descrevendo o simbolismo da comida. O que passa por mudanças com análises como as de Carlos Fausto sobre comensalidade e comestibilidade entre os ameríndios, ou nas provocações materialistas de Annemarie Mol.