

## Introdução à Seção Temática:

# Comida e Alimentação na Sociedade Contemporânea

Editores

Fátima Portilho<sup>1</sup>

Livia Barbosa<sup>2</sup>

John Wilkinson<sup>3</sup>

Em novembro de 2016, no Campus de Gragoatá da Universidade Federal Fluminense, Niterói/RJ, foi realizado o VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo (ENEC),<sup>4</sup> que teve como tema central a alimentação e o comer na sociedade contemporânea. Nos três dias de duração, participaram 368 pessoas, entre pesquisadores e estudantes de diversas áreas do conhecimento, profissionais do mercado, do Estado e do terceiro setor, tanto do Brasil como do exterior. Organizado pelo Grupo de Estudos do Consumo, o evento contou com uma Conferência Internacional, duas Mesas Redondas e nove Grupos de Trabalho,<sup>5</sup> onde foram apresentados e debatidos 164 artigos acadêmicos.

A escolha do tema se deu em função da observação de que a comida e a prática de comer, bem como um conjunto de instituições e profissões correlatas, tiveram seus papéis e significados reposicionados recentemente em grande parte das sociedades contemporâneas. Adquiriram uma visibilidade e centralidade que antes lhes eram desconhecidas, uma vez que se encontravam inseridas no contexto das

---

<sup>1</sup> Doutora em Ciências Sociais pela UNICAMP, professora do CPDA/UFRRJ e líder do Grupo de Estudos do Consumo. E-mail: faportilho@yahoo.com.br.

<sup>2</sup> Doutora em Antropologia Social pela UFRJ, pesquisadora visitante da PUC-Rio e líder do Grupo de Estudos do Consumo. E-mail: livia.barbosa3@gmail.com.

<sup>3</sup> Doutor em Sociologia pela Universidade de Liverpool, professor do CPDA/UFRRJ, membro do Grupo de Estudos do Consumo e líder do Núcleo de Pesquisa Mercados, Redes e Valores. E-mail: jhn.wlknsn@gmail.com.

<sup>4</sup> O VIII Eneec ocorreu nos dias 9, 10 e 11 de novembro de 2016, sendo realizado, paralelamente, ao IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo e ao II Encontro Latino Americano de Estudos do Consumo. A realização do evento contou com financiamento da Capes, através do seu Programa de Apoio a Eventos no País (Paep), e apoio das seguintes universidades: Universidade Federal Fluminense, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Universidade de Lisboa/Portugal e Universidad Diego Portales/Chile.

<sup>5</sup> Os nove Grupos de Trabalhos foram: GT1 - Politização e ambientalização do consumo; GT2 - Consumo, inclusão social e novas configurações subjetivas; GT3 - Moda, arte e design: a composição estética da vida social; GT4 - Globalização e circulação de bens e pessoas; GT5 - Tendências do consumo alimentar; GT6 - O comportamento do consumidor sob as lentes interpretativas da *Consumer Culture Theory*; GT7 - Personagens, práticas e representações sobre alimentação no ciberespaço; GT8 - Mercados Contestados; GT9 - A organização social do consumo: sociologia do marketing e intermediários comerciais.

atividades rotineiras e mundanas. Livros, programas de TV e filmes sobre culinária e gastronomia invadiram as nossas salas e quartos. Cozinhar, uma prática até então pouco valorizada, pode hoje nos colocar a caminho do estrelato. Por outro lado, a disseminação de informações sobre aspectos socioambientais da alimentação, abordagens nutricionais múltiplas, doenças relacionadas à alimentação e à obesidade e o surgimento de novas ideologias alimentares e movimentos sociais em torno da alimentação e do bem-estar animal, entre outros elementos, tornaram a comida e o comer fontes de profunda preocupação e reflexividade.

A Conferência de Abertura do VIII Enec foi proferida pelo Professor Ken Albala, da Universidade do Pacífico/EUA, fundador do *Food Studies MA Program*, em San Francisco. O Professor Albala se autodefine como *historiador participante*, pois costuma, em diferentes ocasiões, reproduzir não só receitas, mas técnicas de cocção de épocas anteriores, como parte da sua atividade de pesquisa na área da história da alimentação e do comer. Sua conferência, traduzida e apresentada como abertura desta Seção Temática, teve por título *Comendo na pós-modernidade: como o comprar, o cozinhar e o comer estão se transformando na Era Digital*, e abordou o tema da comida no mundo digital e as transformações que esse encontro trouxe para nossas práticas de produção, processamento, compra e consumo de alimentos. Questionando se não é estranho um historiador falar do futuro e não do passado, o autor nos assegura que é justamente esse olhar para trás que lhe permite avaliar melhor o que encontraremos pela frente. Através de um movimento pendular que se inicia com a avaliação da situação atual com relação a nossa alimentação, dentro e fora de casa, e os dilemas suscitados por suas diferentes dimensões – estilo de vida, custos econômicos, técnicas de produção e práticas de cozinhar, entre outras – Ken Albala projeta alguns cenários futuros acerca da direção em que estariam indo nossos hábitos e práticas alimentares. Não se trata de um embate entre visões pessimistas e otimistas, como nos alerta o *historiador participante*, mas do que é mais provável acontecer, considerando-se a trajetória dos últimos séculos.

Em consequência da importância e centralidade da alimentação e do sucesso do VIII ENEC, a revista Estudos Sociedade e Agricultura, do CPDA/UFRRJ, editada pelos Profs. Drs. Raimundo Santos e Georges Flexor, aceitou acolher uma seção temática sobre o tema do evento, coordenada pelos Profs. Drs. Fátima Portilho e John Wilkinson, do CPDA/UFRRJ, e Livia Barbosa, da PUC-Rio.

Lançamos um *Call for Papers*, ao qual atenderam tanto participantes do VIII ENEC quanto outros pesquisadores do tema da alimentação contemporânea. Do total de 30 trabalhos submetidos, oito foram selecionados pelo corpo de *referees* da revista, dos quais seis estão publicados neste número, juntamente com a tradução da Conferência de

Abertura do Prof. Ken Albala, e os outros dois, *Cultura Alimentar no contexto do sistema familiar rural contemporâneo*, de Romilda de Souza Lima, e *Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar*, de Nicole Weber Benemann e Renata Menasche, comporão o próximo número da revista ESA.

O segundo artigo, intitulado *Novas Configurações do comer junto, reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo*, de Maria Henriqueta Gimenes-Minas e, aborda um tema que podemos considerar clássico nos estudos socioantropológicos da alimentação: a comensalidade. A partir de uma breve reflexão sobre transformações na percepção, no significado e nas práticas alimentares, a autora enfatiza uma espécie de comensalidade pós-moderna, em que plataformas digitais criam novos espaços sociais para os comensais, mesmo que se encontrem distantes, alterando o significado e as implicações do comer sozinho. Mas os exemplos citados apontam também para a redescoberta do “comer na rua” e a construção de novas formas de comer junto e de compartilhamento da comida e da mesa.

O artigo enfatiza, ainda, mudanças estéticas na oferta de comida de rua, dos antigos carrinhos de pipoca e ambulantes com iguarias expostas em tabuleiros para estruturas como os *food trucks*, com a comida de rua ganhando ares “gourmet”. Ao mesmo tempo, mostra que mudanças na legislação que regula a comida de rua em São Paulo acabaram criando novos territórios gastronômicos como os *food parks*, alterando os usos do espaço público a partir da renovação da comida e das práticas de comensalidade.

O artigo *O “comer fora de casa” no Brasil, Reino Unido e na Espanha: uma revisão das bases de dados estatísticos oficiais e perspectivas para comparação*, dos autores Maycon Noremberg Schubert, Sergio Schneider e Cecilia Díaz Méndez, analisa o tema “comer fora de casa”. Tal tema tem suscitado crescente interesse nas últimas décadas, não só pela transformação dessa prática, que passa de uma “necessidade” para um produto cultural e de lazer como quaisquer outros, mas também pelas inúmeras e novas opções que vêm surgindo, tornando as fronteiras entre o comer em casa e o comer fora de casa ambíguas e controversas. A partir de uma análise comparativa entre bancos de dados oficiais de três países distintos (Brasil, Reino Unido e Espanha), os autores procuram explorar as principais diferenças metodológicas, normativas e organizacionais desses bancos de dados, especialmente no que diz respeito à prática do “comer fora de casa”. Esse procedimento analítico é de grande interesse sociológico, pois nos permite perceber as diferentes formas de conceituação sobre um mesmo fenômeno, o que exprime não só estratégias metodológicas distintas, mas, também, diferentes lógicas classificatórias de cada sociedade, provocando mudanças conceituais e diferentes ênfases nas variáveis consideradas. Ao lançar mão de uma

estratégia de pesquisa metodológica comparativa, os autores dão o passo inicial na busca pela superação de uma lacuna existente no campo de pesquisas sobre a alimentação contemporânea: a falta de estudos comparados que nos permitam compreender se as realidades investigadas decorrem de características locais ou de tendências globais.

O quarto artigo, intitulado *Comer em food trucks à luz da teoria das práticas*, de Krisciê Pertile Perini e Julia Silvia Guivant, retoma o tema do comer fora de casa a partir dos *food trucks* e reafirma a crescente presença das teorias das práticas em análises de pesquisadores brasileiros. Mas agora, não se trata mais unicamente da tradição bourdieusiana e da de Giddens, mas do que se convencionou chamar de "segunda geração" de teóricos das práticas, capitaneada por autores como Theodore Schatzki, Andreas Reckwitz, Elizabeth Shove e Alan Warde, entre outros, que procuram ultrapassar alguns conceitos desenvolvidos pela "primeira geração", como, por exemplo, a noção de campo. Uma introdução histórica sobre esse novo formato de comer fora de casa abre o artigo, complementada pela análise desse novo tipo de "forma social" entre os brasileiros, principalmente entre os membros da chamada Geração Y, ou *Millennials* (nascidos entre 1978 e 1990), que enfatiza os conceitos de modernidade, diversidade gastronômica e sentimento de liberdade trazido pela prática de comerem *food trucks*. A partir de uma pesquisa qualitativa realizada em Curitiba/PR, por ocasião de um evento gastronômico que contou com a presença de 11 *food trucks*, as autoras procuram identificar os nexos de fazeres e dizeres, conectados por três elementos, como proposto por Reckwitz e Warde, que perfazem as práticas: entendimentos, procedimentos e engajamentos. Os resultados obtidos sugerem que os *food trucks* são percebidos como uma prática de comer fora de casa por oposição ao comer em casa, contrariando, segundo as autoras, a ideia predominante de que essa prática se encontra associada exclusivamente aos restaurantes tradicionais, fixos em determinados lugares. Os *food trucks* encontram-se associados, ainda, à inovação, tanto pela lógica em que operam, quanto pelo tipo de gastronomia que oferecem, corporificando sentimentos de informalidade, descontração, liberdade das atividades domésticas e relaxamento proporcionado pelo espaço ao ar livre.

*Vegetarianismo ético e posições carnívoras; questões além do sabor e dos nutrientes*, de Ana Paula Perrota, tem como propósito analisar as reações das pessoas carnívoras diante dos argumentos e campanhas contra a produção e o consumo de produtos de origem animal, especialmente a carne, normalmente articuladas pelos grupos "aboliconistas", ou seja, aqueles que reivindicam a libertação dos animais de quaisquer formas de exploração, além da alteração do seu status ontológico, de objetos para sujeitos morais em igualdade de condições aos humanos. A autora toma como base empírica para sua análise o material

coligido em sua tese de doutorado através de observação participante em congressos de grupos "abolicionistas", participação em grupos de estudos acadêmico, onze entrevistas semiestruturadas, trinta conversas informais em presença e *online* sobre o tema dos direitos dos animais e uma pesquisa bibliográfica sobre o pensamento de abolicionistas brasileiros, como Tagor e Trajano, e estrangeiros, como os filósofos animalistas Peter Singer, Tom Regan e Gary Francione. O artigo sintetiza as principais considerações éticas e morais usadas pelos abolicionistas para justificarem a retirada da carne da nossa alimentação e a promoção do vegetarianismo como um imperativo categórico. Tendo em mente tais argumentos, somos, então, apresentados a três tipos de carnívoros: convictos, hedonistas e reticentes, identificados pela autora a partir da reação e das justificativas que apresentam para a manutenção da carne nas suas respectivas dietas face aos argumentos em favor dos direitos dos animais. Como conclusão, aprendemos que a inclusão ou exclusão da carne na dieta mobiliza questões que transcendem a preferência pelo gosto e seus aspectos nutricionais e envolvem um conjunto complexo e variado de outras que transitam pelo receio de afastamento de relações sociais e familiares, perda ou interferência na comensalidade, perspectivas sobre a relação homem-natureza e, ainda, o papel que a humanidade se atribui nesse contexto.

O artigo de Diego Breno Leal Vilela, *Consumo político e ativismo vegano: dilemas da politização do consumo na vida cotidiana* faz um bom contraponto com o artigo de Ana Paula Perrota, na medida em que aborda as dinâmicas e impasses enfrentados na vida cotidiana por aqueles que optam por uma alimentação vegana e as consequentes reações que essa opção causa naqueles que comem carne. Baseado em relatos etnográficos do autor, a partir de uma pesquisa de campo com onze jovens ativistas veganos da cidade de Natal/RN, nos anos de 2012 e 2013, e complementados por outros dados de pesquisas anteriores realizadas em Recife/PE e Campina Grande/PB em 2010, com população semelhante, o artigo trata a dinâmica do ativismo vegano como um caso exemplar de consumo político. Assim, ser vegano não se trata, apenas, de uma opção alimentar. Ao contrário, é uma postura ética e política daqueles que defendem os direitos dos animais, e que se materializa na prática alimentar de seus participantes de forma contundente, a qual pode ser considerada como um "ativismo gastronômico", no falar de um dos entrevistados. Grande parte das soluções e propostas defendidas pelo veganismo passam, necessariamente, por uma reavaliação dos hábitos de consumo, no interior do qual o consumidor adquire um papel de agente chave no processo de transformação da realidade, a qual, na visão desses ativistas, deve ser alterada. Esse papel, como ilustra o autor, está presente de forma imperiosa, por exemplo, em várias comunicações do movimento, como por exemplo: "Seu Garfo é que define a escravidão ou a

liberdade dos animais com quem dividimos esse planeta", ou ainda "Você compra, ele mata".

Finalmente, essa Seção Temática tem o prazer de apresentar um artigo de Marie-France Garcia-Parpet, cujo estudo sobre a construção social de um mercado perfeito – o mercado de morangos nos arredores de Paris – tem se tornado um “clássico” da sociologia econômica. No artigo intitulado *Choix éthiques, et nouveaux “paysans”, Mutations de l’espace rural dans la France contemporaine*, a autora recorre a uma etnografia cuidadosa para discutir o fenômeno do “retorno” ao campo de profissionais urbanos muito variados, nem todos com antecedentes familiares no campo. Tendo em comum uma rejeição da agricultura produtivista e a busca de uma alternativa à vida urbana, eles reivindicam a identidade de “paysan” e buscam desenvolver novas relações entre produtor e consumidor em torno de noções de “origem” e bem-estar animal. O que esses novos *paysans* têm de diferencial é uma percepção dos novos mercados surgindo em torno dos alimentos, bem como novas práticas de marketing. A etnografia revela as complexas relações entre esses novos entrantes e os agricultores estabelecidos, bem como suas relações com as políticas públicas e os novos movimentos sociais, em especial o *Slow Food*.

Com esta Seção Temática, os editores esperam contribuir para ampliar o debate em torno das transformações contemporâneas do comer e da alimentação, fazendo dialogar diferentes abordagens teóricas e dados empíricos.