

O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares

Food social space: a tool to study food patterns

Jean-Pierre POULAIN¹

Rossana Pacheco da Costa PROENÇA²

RESUMO

Pensar a alimentação a partir das Ciências Sociais supõe a superação de certos obstáculos epistemológicos que baseiam as posições teóricas da fundação dessa disciplina: o positivismo e a autonomia do social. O conceito de espaço social proposto por Georges Condominas para compreender as inter-relações entre um grupamento humano e o seu meio encontra na alimentação um campo de aplicação particularmente fecundo. Assim, propõe-se o conceito de “espaço social alimentar” como um instrumento de estudo dos modelos alimentares, assinalando a conexão bioantropológica de um grupamento humano ao seu meio. Nele destacam-se seis dimensões principais que focalizam espaços e sistemas diversos: o comestível, a produção alimentar, o culinário, os hábitos de consumo alimentar, a temporalidade e as diferenciações sociais. Um modelo alimentar é uma configuração particular do espaço social alimentar.

Termos de indexação: sociologia da alimentação, comportamento alimentar, gosto, nutrição humana, antropologia da alimentação, hábitos alimentares.

ABSTRACT

Thinking food from Social Sciences implies overcoming certain epistemological obstacles which have rooted in theoretical positions since the foundation of this discipline: the positivism and the social autonomy. The

¹ Socioantropólogo, Professor da Université de Toulouse Le Mirail, Toulouse, France. Coordenador do Centre d'Etude du Tourisme et des Industries de l'Accueil (CETIA) e da Cellule Recherche Ingénierie Tourisme, Hôtellerie, Alimentation (CETHIA). Membro do Centre D'Étude des Rationalités et des Savoirs UMR-CNRS N°5117, axe: sociologie de la santé. Correspondência para/ *Correspondence to:* Université de Toulouse 2, CETIA, 5 allées Antonio Machado, 31058, Cedex1, Toulouse, France. *E-mail:* poulain@univ-tlse2.fr

² Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina. Realizando pós-doutorado no CETIA - Université Toulouse Le Mirail, como bolsista da CAPES. *E-mail:* rproenca@mbox1.ufsc.br

concept of social space suggested by Georges Condominas to understand the interrelations between a human group and his background finds in food an application field particularly fruitful. Thus, we have suggested the concept of "food social space" as a tool to study the food patterns. The "food social space" marks the bioanthropological connection of a human group to his background. It gathers six main dimensions: the eatable products, the food production, the culinary aspect, the food habits, the temporality and the social differentiations. A food pattern is a particular configuration of the food social space.

Index terms: food sociology, feeding behavior, taste, human nutrition, food anthropology, food habits.

INTRODUÇÃO

Pensar a alimentação, este fenômeno complexo no qual estão englobados aspectos biológicos, psicológicos e sociais, a partir das Ciências Sociais, não é uma tarefa simples. Para fazê-lo, torna-se necessário remover certos obstáculos e, nesse sentido, propomo-nos, em um primeiro momento, a destacar as transformações epistemológicas que permitiram a emergência de uma Socioantropologia da Alimentação. Em um segundo momento, nos concentraremos sobre os conceitos de espaço social alimentar e modelo alimentar, a cuja elaboração temos trazido algumas contribuições. Ao final, discutiremos algumas possibilidades de interação entre a Nutrição e a Sociologia da Alimentação.

DO INTERESSE SOCIOLOGICO E ANTROPOLÓGICO PELA ALIMENTAÇÃO A UMA SOCIOANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

Como pensar a alimentação a partir das Ciências Sociais?

O positivismo e a autonomia do social são os dois princípios fundadores das Ciências Sociais. O primeiro convida a "considerar os fatos sociais como coisas", e o segundo postula que "as causas de um fato social devem ser procuradas em um outro fato social", segundo as célebres expressões de Emile Durkheim. Os princípios, formulados e desenvolvidos em uma série de artigos, posteriormente reunidos em um livro, *Les règles de la*

méthode sociologique (1894), apresentam interesses teóricos, operacionais e metodológicos (Durkheim, 1988).

No plano teórico, eles delimitam um território preciso, distinto daquele de outras disciplinas científicas que se interessam pelo homem, particularmente da Psicologia, mas também da Biologia, da Fisiologia, e de outras. Após o território ser delimitado, demarcado, cartografado, após a ordem de causalidade ser designada, a pesquisa científica pode começar, as leis podem ser formuladas e articuladas entre elas para dar nascimento às teorias. Logo, a "ciência" pode fazer seu trabalho e os conhecimentos podem ser acumulados.

No plano operacional, esta delimitação do saber rompe com a atitude globalizante da Filosofia, em uma tradição humanista encarnada por Pic de La Mirandole, na qual a ambição era de pensar, de filosofar no sentido mais nobre do termo, a partir da totalidade do saber disponível na sua época. Em considerando os *fatos sociais* como objetos das Ciências Sociais e em lhes designando um território autônomo de causalidade, esses princípios operam uma redução do real para permitir a extração de leis, processo de redução característico da abordagem das ciências modernas. Ao fazer isso, inscreve-se a Sociologia em uma lógica de divisão e especialização de tarefas.

No plano estratégico, esta postura legitima a autonomização da Sociologia em relação à Filosofia e a distingue claramente de outras disciplinas já institucionalizadas, tais como a Psicologia e a Biologia. Tal postura permite, ainda,

imaginar, justificar e reivindicar a criação de um novo território universitário de ensino e pesquisa junto dos responsáveis pela gestão da ciência. Considera-se ter sido graças à afirmação desses princípios que Durkheim realizou a institucionalização da Sociologia universitária francesa.

Entretanto, a autonomia do social apresenta uma série de inconvenientes para pensar os objetos situados à margem, aqueles que extrapolam esta territorialização de conhecimentos, aqueles que se desdobram no *no man's land* do recorte do saber, e a alimentação é um deles. Novamente, para trabalhar esses objetos, os inconvenientes são teóricos, operacionais e estratégicos.

No plano teórico, a alimentação se encontra na cena das Ciências Sociais em uma posição marcada por uma dupla ambigüidade. A primeira diz respeito à definição do fato social que, por um lado, a inclui como objeto da Sociologia, pois a alimentação é parcialmente determinada pelos mecanismos sociais, e, por outro lado, a exclui como um objeto muito biológico e muito psicológico.

A segunda ambigüidade é herdada daquilo que Françoise Paul-Lévy (Paul-Lévy, 1986) designa como "primitivismo" das Ciências Sociais no seu nascimento, ou seja, a diferença radical entre primitivos e modernos (Le Bon, 1904; Levy-Bruhl, 1922), cuja conseqüência foi uma repartição territorial no seio das Ciências Sociais, com os primitivos tornando-se objeto da Etnologia e os modernos, da Sociologia. Essa atitude evolucionista tomou formas sutis no pensamento sobre o sacrifício, como a distinção entre os sacrifícios ao(s) Deus(es) e o sacrifício de Deus proposto por Henri Hubert e Marcel Mauss no final do *Essai sur la nature et la fonction du sacrifice* (Hubert & Mauss, 1899)², o qual impediu, inicialmente, a concepção do "pensamento mágico" como um modo cognitivo utilizado pelos modernos e a mensuração de sua importância na fenomenologia da alimentação.

Além disso, depois de sua institucionalização, a Sociologia tomou certa distância em relação ao positivismo. Ela se inscreve atualmente em uma tradição de tensão entre uma atitude objetiva, fixada no empirismo e positivismo iniciais, e uma posição compreensiva e construtivista, pontuando a importância do sentido e dos processos cognitivos empregados na sua produção e fazendo da fenomenologia o seu modelo. Esta segunda posição afirma a irredutibilidade do objeto das Ciências Sociais e Humanas aos postulados que fundaram as ciências modernas (exterioridade do objeto de conhecimento em relação ao sujeito estudado e racionalismo do método experimental).

Quanto à autonomia do social, a Sociologia moderna é dividida entre um respeito escrupuloso a este princípio e a aceitação do diálogo com as disciplinas relacionadas. A pluridisciplinaridade e a interdisciplinaridade são certamente as direções para sair dessa tensão, mas elas apresentam problemas operacionais e estratégicos, revelando um risco permanente de reconduzir o pesquisador àquilo que constitui as ciências sociais e humanas: a Filosofia. Adotar uma dessas posições é correr o risco de ver suas produções serem qualificadas de ensaios ou, antes, desqualificadas de "ensaísmo filosófico".

Os problemas operacionais estão relacionados ao fato de se impor aos pesquisadores engajados nesta aventura a necessidade de dominar conhecimentos dos territórios vizinhos. Isso constitui um exercício realmente complexo, quando acompanhar a produção científica de seu próprio campo de atuação já é uma tarefa bastante complicada. Como fazer para que se comuniquem entre si disciplinas no interior das quais os pesquisadores já têm dificuldade de se comunicarem? A complexificação da pesquisa analítica, a hiperespecialização e a subdivisão dos objetos de pesquisa atomizam o saber. "O especialista é aquele que sabe cada vez mais sobre um objeto cada vez mais restrito, até o

² Um texto no qual, no entanto, os autores procuram sair dos pressupostos ideológicos evolucionistas de Robertson Smith (1889). Para aprofundar esta questão, ver Cartry M. (1991), *Sacrifice*.

momento em que ele atinge a genialidade de saber tudo sobre nada”, escreveu Ernst Cassirer (1995) e, por compaixão, nós acrescentaremos “sobre quase nada”.

Há, também, inconvenientes estratégicos, pois, assim procedendo, o pesquisador, ao mesmo tempo, se situa fora do seu próprio território institucional e permanece um “estrangeiro” sem nenhuma legitimidade nos territórios vizinhos. De fato, mesmo que a pluridisciplinaridade tenha tido suas horas de glória, nas aberturas ou nos fechamentos de eventos, nos editoriais das publicações e, digamos, nos corredores da ciência, ela jamais conseguiu abrir a porta mais decisiva, aquela das comissões de especialistas.

Suplantar os obstáculos epistemológicos

Fazer da alimentação um objeto sociológico supõe, portanto, a suplantação das ambigüidades mencionadas. Para tanto, seguiremos, em um primeiro momento, os percursos que vão permitir a saída do primitivismo e, após, veremos como o diálogo pode se instalar entre a Sociologia e as diferentes disciplinas interessadas pelos “comedores”³ humanos.

Para compreender como o obstáculo do primitivismo foi suprimido por Claude Lévi-Strauss, precisamos retornar à pré-história da Antropologia.

Quando Linné propôs que todos os *Homo sapiens* formam somente uma mesma espécie do gênero *Homo*, a noção de raça surgiu como a maneira de pensar a diversidade humana. Para Buffon, figura eminente da história natural, a chave da explicação dessas variações não podia ser buscada nas arbitrariedades do criador, mas em uma lei do desenvolvimento aplicada uniformemente na natureza. A Antropologia tornou-se, então, uma questão de observação, de

medida e de ordenamento dessa diversidade para fazer emergir, em seguida, a taxonomia das leis da natureza. Na efervescência do desenvolvimento científico que acompanhou as grandes descobertas, criou-se, na França, em 1799, *La société des observateurs de l'homme* (A sociedade dos observadores do homem). Ela reuniu, entre outros, médicos, naturalistas, historiadores e geógrafos, e a obra principal de sua curta história (1799-1805) foi a redação de um manual intitulado *Considérations sur les diverses méthodes à suivre dans l'observation des peuples sauvages* (Considerações sobre os diversos métodos a seguir na observação dos povos selvagens) (Gérando, 1800), o qual pré-configurou uma Antropologia pluridisciplinar. Alguns anos mais tarde, Lamarck e Darwin deram à Lei da evolução das espécies um grau de formalização tal que, no seio da Antropologia, serviria não somente como base para discutir o desenvolvimento da espécie mas também como modelo para pensar a evolução das formas de organizações sociais e de suas produções culturais (Morgan 1977; Tylor 1994).

Instalada em uma perspectiva evolucionista, a Antropologia física debateu-se com dificuldades científicas na sua pretensão de explicar a diversidade humana e alimentou certas derivações políticas que acompanharam e justificaram os aspectos mais obscuros do colonialismo, derivações políticas que alcançaram seu paroxismo no racismo político institucionalizado representado pelo nazismo. Esses problemas científicos e suas derivações políticas conduziram os pensadores da Antropologia a romper com as dimensões anatômicas e fisiológicas que limitavam a Antropologia física. Nos anos cinqüentas, a ruptura foi consumada e a Antropologia tornou-se, doravante, “cultural”. Claude Lévi-Strauss entregou à Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) o texto *Race et histoire*, o qual se tornou célebre e

³ A palavra francesa *mangeur* representa, para a Sociologia da Alimentação atual, o homem que come, razão da utilização da palavra “comedor” em português. A utilização deste termo surgiu a partir da publicação *Le mangeur du 19ème* de Jean-Paul Aron (1976). Em seminário realizado em 1998, tendo como um dos temas justamente a discussão de como designar o *mangeur* humano, definiu-se pela utilização da palavra no plural, a partir da compreensão de que somos todos múltiplos quando comemos e de que múltiplos são também os tipos de “comedores” humanos (Nota de tradução).

fez a honra dessa disciplina. Ele escreveu: "O bárbaro, é antes de tudo o homem que crê na barbárie" (Lévi-Strauss, 1952, p.21).

Essa ruptura dificultou a consideração de certos trabalhos sobre alimentação, decodificados, então, como oriundos dessa "velha" Antropologia física e medicinal, da qual doravante desconfiou-se. Este foi o caso, na Inglaterra, das pesquisas sobre alimentação entre os Bemba da Rodésia feitas por Audrey Richards (Richards 1932; 1939), biólogo de formação e aluno de Malinowski, e, na França, do extraordinário trabalho sobre a alimentação na África Ocidental Francesa realizado por Léon Pales (Pales, 1954), médico antropólogo, que terminou a sua carreira como subdiretor do *Musée de l'homme* (Museu do Homem), em Paris, juntamente com Claude Lévi-Strauss. Ao mesmo tempo, em Sar Luk, perto de Dalat, nas altas planícies do centro do Vietnã, o jovem etnólogo Georges Condominas (Condominas, 1952) realizou pesquisas com os Mnong Gar, resultando em um livro memorável, *Nous avons mangé la forêt* (Condominas, 1954). Quando do seu lançamento, salientou-se, sobretudo, a qualidade e a originalidade do texto, o qual, com a aparência de uma crônica interiorana, tratou, sem exhibições teóricas, as questões antropológicas mais fundamentais. Claude Lévi-Strauss, manifestando-se sobre o livro, escreveu que "um novo estilo de texto etnológico nasceu". Mas somente nos anos oitenta este tipo de pesquisa aportou à Antropologia um conceito chave: o *espaço social*, que coloca em um sistema as relações entre o social, o biológico e o ecológico, tema a ser desenvolvido proximamente neste artigo.

O diálogo entre a Antropologia física e a Antropologia cultural recomeçou, a partir dos anos sessenta, com o desenvolvimento da Genética, a qual ofereceu as novas bases científicas para a exploração da variabilidade humana. A humanidade passou a ser uma mesma espécie politépica. Uma disciplina emergiu, a Genética das populações, voltando-se para a Antropologia cultural. A cooperação entre a Biologia e a

Antropologia pôde novamente ocorrer para trabalhar as interações entre o cultural e o biológico.

Organização das regras e as práticas efetivas de aliança, condições de estabelecimento das diferenças entre os subconjuntos sociais, processos cognitivos utilizados na escolha do cônjuge, gestão do meio ambiente e de seus recursos através da tecnologia e da organização social: esses são alguns dos tantos contextos que agem diretamente sobre a estrutura das populações biológicas humanas e condicionam, assim, a forma como se distribuem os caracteres hereditários (Benoist, 1991).

Assim, a cultura não está a jusante do fato biológico; ela está, para os homens, a montante (isso não quer dizer que seja o único determinante). Busca-se, então, pesquisar "na cultura, aquilo que modela a parte biológica do homem, jogando com as leis da genética a partir de suas próprias leis". "O homem está na natureza mas [...] não é completamente a natureza", diz Dubos. Se o social trabalha o ser vivo, ele o faz a partir do material que é dado ao social e que lhe fixa as regras (Benoist, 1991).

A retirada do segundo obstáculo se fez em várias etapas. A primeira remonta ao texto original de Marcel Mauss, *Les techniques du corps* (Mauss, 1934), no qual se situa a articulação do biológico, do social e do psicológico. "O que surge claramente disso (as técnicas do corpo) é que nós nos encontramos, por toda parte, em presença da montagem físiopsico-sociológica das séries dos atos. Esses atos são mais ou menos antigos na vida do indivíduo e na história da sociedade. Vamos mais longe: uma das razões pelas quais essas séries podem ser montadas no indivíduo é, precisamente, porque elas são montadas para e pela autoridade social" (Mauss, 1980). Mauss começou, então, a discutir a problemática da pluridisciplinaridade. "Quando uma ciência natural faz progressos, ela não o faz jamais no sentido do concreto, mas sempre no sentido do desconhecido.

Ora, o desconhecido se encontra sempre nas fronteiras das ciências, lá onde os professores 'comem-se entre si' como diz Goethe [eu digo *comem*, mas Goethe não é assim tão polido]. Geralmente, é nesses domínios mal partilhados que residem os problemas mais urgentes" (Mauss, 1980). Ele se posicionou claramente sobre os papéis das diferentes dimensões biológicas, psicológicas e sociológicas. Opondo-se, ao mesmo tempo, à tradição de Comte e à autonomia do social de Durkheim, essas dimensões eram, para ele, claramente articuladas. O psicológico desempenharia um papel de engrenagem, estabilizando a conexão entre o social e o biológico. "[...] eu vejo aqui os fatos psicológicos como engrenagens e [...] eu não os vejo como causas, exceto nos momentos de criação ou de reforma" (Mauss, 1980).

A questão da pluridisciplinaridade tornou-se central na sociologia dos anos sessentas. Deve-se salientar o belo artigo de Gusdorf na *Encyclopaedia Universalis* (Gusdorf, 1968), mas é a Edgar Morin que a Sociologia da Alimentação deve a sua oficialização. Em 1972, Edgar Morin organizou um colóquio intitulado *L'unité de l'homme* (A unidade do homem), reunindo um conjunto impressionante composto de pesquisadores de áreas que vão da Biologia às ciências cognitivas, envolvendo vários prêmios Nobel, dispostos ao diálogo. Os anais desse colóquio originaram uma publicação em três volumes (Morin & Piatelli-Palmarini, 1973a).

A comunicação de Morin tomou tal amplitude que originou um livro, *Le paradigme perdu: la nature humaine* (O paradigma perdido: a natureza humana), no qual ele escreveu: "Como nós não vemos que aquilo que é mais biológico - o sexo, a morte - é, ao mesmo tempo, aquilo que é mais embebido de símbolos, de cultura! Nossas atividades biológicas mais elementares, o comer, o beber, o defecar, são estreitamente ligadas a normas, interdições, valores, símbolos, mitos, ritos, quer dizer, aquilo que há de mais especificamente cultural! E

podemos, aqui, compreender que é este sistema único, federativamente integrado, fortemente intercomunicante do cérebro de *sapiens*, que permite a integração federativa ou biológica, do cultural, do espiritual (elementos, por sua vez, complementares, concorrentes, antagonistas, nos quais os degraus de integração serão muito diferentes de acordo com os indivíduos, as culturas, os momentos), em um único sistema biopsico-socio-cultural" (Morin, 1973b). Comer tornou-se, então, "um ato humano total". Morin promoveu uma abordagem transdisciplinar do complexo. Isso não se referia somente a juntar as disciplinas, nem mesmo a "criar uma ciência unitária do homem, pois ela mesma dissolverá a multiplicidade complexa do que é humano", mas consistia em desenvolver as pesquisas e os conhecimentos metadisciplinares. "O importante é não esquecer que o homem existe e não é uma ilusão 'ingênuas' de humanistas pré-científicos" (Morin, 1990). Então, foi em torno de Edgar Morin e Georges Condominas que os primeiros trabalhos e as primeiras teses sobre alimentação foram desenvolvidos.

Mas, se esses avanços em diferentes campos das Ciências Sociais criaram as condições para o desenvolvimento de uma Sociologia e de uma Antropologia da Alimentação, deve-se a Claude Fischler (Fischler, 1979; 1990; 1996a; 1996b) o mérito de haver lançado a dinâmica. Embora, antes dele, pesquisadores como Igor de Garine (Garine 1978; 1979; 1991), Annie Hubert (Hubert, 1985), Claude Grignon (Grignon & Grignon, 1980) e Jean-Pierre Corbeau (Corbeau, 1991; Corbeau & Poulain, 2002) tivessem começado a trabalhar esse território, foi o número 31 da revista *Communication* que deu a partida ao criar as condições de um trabalho sociológico em comunicação com as disciplinas vizinhas. Este conhecimento nos meios jornalísticos e suas qualidades de comunicação deram ao novo campo de pesquisa uma notoriedade inesperada. Quando da sua publicação, em 1990, a tese de Claude Fischler sobre o onívoro se impôs naturalmente

como a liderança de base desta escola francesa de Sociologia da Alimentação.

Após este rápido relato histórico da Sociologia da Alimentação, dissertaremos sobre o conceito de espaço social e de modelos alimentares.

DO ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR AO ESTUDO DOS MODELOS ALIMENTARES

A alimentação humana é submetida a duas séries de condicionantes mais ou menos flexíveis. As primeiras são referentes ao estatuto de onívoro e impostas aos “comedores” por mecanismos bioquímicos subjacentes à nutrição e às capacidades do sistema digestivo, deixando um espaço de liberdade largamente utilizado pelo cultural e contribuindo, assim, para a socialização dos corpos e para a construção das organizações sociais. Já as segundas são representadas pelas condicionantes ecológicas do biótopo no qual está instalado o grupo de indivíduos; essas condicionantes também oferecem uma zona de liberdade na gestão da dependência do meio natural.

O espaço social alimentar e suas dimensões

Emprestamos, então, de Georges Condominas (Condominas, 1980) o conceito de *espaço social* para designar este espaço de liberdade e esta zona de imbricação entre o biológico e o cultural, adotando a expressão *espaço social alimentar* (Figura 1). Ele corresponde, assim, à zona de liberdade dada aos “comedores” humanos por uma dupla série de condicionantes materiais. De um lado, pelas condicionantes biológicas, relativas ao seu estatuto de onívoro, que se impõem a ele de maneira relativamente flexível, e, de outro lado, pelas condicionantes ecológicas do biótopo no qual está instalado, que se transformam em condicionantes econômicas nas sociedades industrializadas e que tendem a se reduzir conforme se controla tecnologicamente a natureza (Poulain 1999; 2002). O espaço social alimentar é um *objeto sociológico total* no sentido Maussiniano do termo; quer dizer que “coloca em movimento” [...] a totalidade da sociedade e de suas instituições (Mauss, 1980).

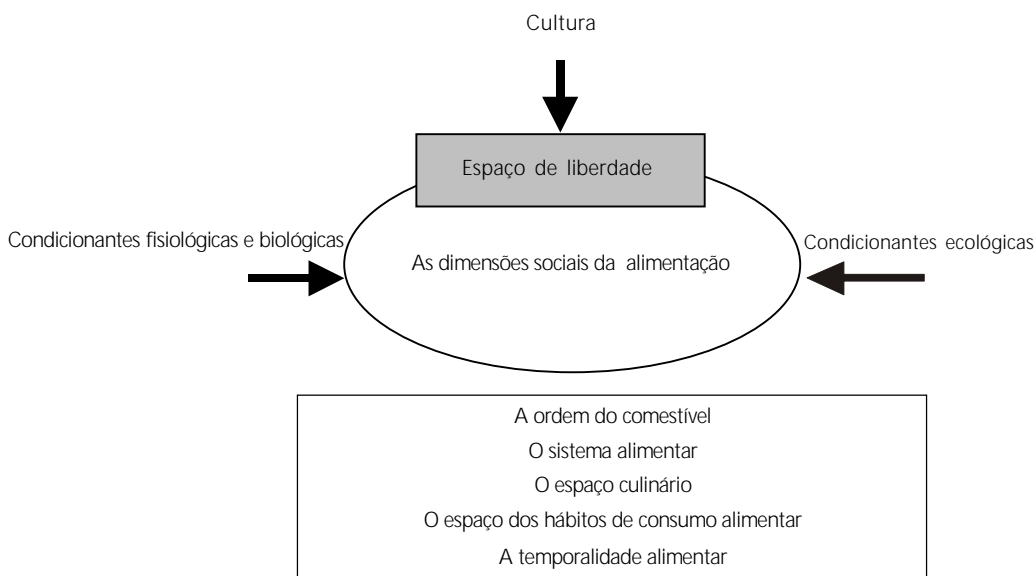


Figura 1. O espaço social alimentar.

Assim sendo, é possível, na tradição de “ graus de profundidade ” definidos por Gurvitch (1958), distinguir diferentes dimensões do espaço social alimentar⁴.

O espaço do comestível

Considerando as múltiplas substâncias naturais - minerais, vegetais e animais, as quais podem, potencialmente, servir de alimento e são colocadas pela natureza à disposição dos homens, observa-se a utilização de um número pequeno delas. Esta seleção pode, talvez, ser objeto de análise em termo de performances adaptativas (Harris, 1985), mas não se pode reduzir somente a isto. Ela se articula com as representações simbólicas que revelam a arbitrariedade das culturas (Douglas, 1979; Kilani, 1992) e, sobretudo, participam da diferenciação cultural dos grupos sociais quando, em biótopos equivalentes, as escolhas são diferentes de uma cultura para outra (Garine, 1979; 1991, Fischler, 1979; 1990). O espaço do comestível é, portanto, a escolha que é operada pelo grupo humano no interior do conjunto de produtos vegetais e animais colocados à sua disposição pelo meio natural, ou que poderá ser implantada pela decisão do grupo (Condominas, 1980).

O sistema alimentar

A segunda dimensão corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais empregadas desde a coleta até a preparação culinária, passando por todas as etapas de produção e de transformação. Ela constitui o sistema de ação que permite a um alimento chegar ao consumidor. Kurt Lewin colocou em evidência o fato de uma decisão alimentar ser o resultado de um conjunto de interações sociais e de ser conveniente, para a compreensão da primeira, entender a organização que sustenta as segundas

(Lewin, 1943). Ele utiliza a imagem de um “ canal ” através do qual o alimento passará para chegar ao comensal e cujo acesso e funcionamento serão controlados por “ porteiros ”. Ele distingue diferentes canais: o das compras, o do cultivo, o da colheita, entre outros. Em cada um deles, o alimento passa por diferentes etapas técnicas regidas não somente por leis físicas, mas também por leis sociológicas, pois o funcionamento dos canais é controlado por indivíduos em interação. Os alimentos não se movimentam sozinhos. Sua entrada em um canal e sua progressão de uma seção à outra se efetuam graças ao controle de indivíduos que abrem as portas de acesso à seção seguinte do canal. Esses porteiros agem de acordo com lógicas profissionais ou familiares, em função de suas representações de necessidades e desejos dos comensais e de seus papéis sociais recíprocos.

O espaço do culinário

Segundo evidenciou Claude Lévi-Strauss, a cozinha é “ uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do que essa sociedade é ” (Lévi-Strauss, 1968). Para o sociólogo, a cozinha é um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transformam em consumível. O espaço do culinário é, ao mesmo tempo, um espaço no *sentido geográfico* do termo, de distribuição no interior dos lugares (este será, por exemplo, a posição da cozinha, o lugar onde se realizam as operações culinárias, dentro ou fora de casa), um espaço no *senso social*, o qual representa a repartição sexual e social das atividades de cozinha, mas também um espaço no *sentido lógico* do termo, englobando relações formais e estruturadas. O triângulo culinário de Claude Lévi-Strauss é o exemplo mais conhecido (Lévi-Strauss, 1968; Poulain, 1985).

⁴ Para uma exposição sistemática das dimensões do espaço social e alimentar, ver Poulain (2002).

O espaço dos hábitos de consumo

A quarta dimensão do *espaço social alimentar* envolve o conjunto de rituais que rodeiam o ato alimentar no seu sentido estrito. A definição de uma refeição, sua organização estrutural, a forma da jornada alimentar (número de refeições, formas, horários, contextos sociais), as modalidades de consumo (comer com garfo e faca, com a mão, com o pão), a localização das refeições, as regras de localização dos comensais e outros aspectos variam de uma cultura à outra e no interior de uma mesma cultura, de acordo com os grupos sociais (Fischler, 1990; Corbeau, 1995; Poulain, 1998; 2001).

A temporalidade alimentar

A alimentação se inscreve dentro de uma série de ciclos temporais socialmente determinados, como o ciclo de vida dos homens, com uma alimentação de lactente, de criança, de adolescente, de adulto e de idoso. A cada etapa correspondem estilos alimentares, compreendendo alguns alimentos autorizados, outros proibidos, os ritmos das refeições, os *status* dos comensais, os papéis, as condicionantes, as obrigações e os direitos. Representam tempos que vão se alternando ciclicamente, variando conforme o ritmo das estações e dos trabalhos no campo pelos agricultores, o da migração das caças pelos caçadores, a alternância de períodos de abundância e de penúria - sejam eles naturais, épocas de colheita e de poda, ou decididos pelos homens, de períodos festivos onde todos os alimentos são autorizados e de períodos de jejum parcial ou total. Enfim, é um ritmo cotidiano, com suas alternâncias de tempos de trabalho e de repouso, as diferenças das refeições, as comidas fora das refeições e sua implantação horária respectiva (Poulain, 1998; Poulain & Neirinck, 2000).

O espaço de diferenciação social

Comer marca, também, as fronteiras de identidade entre os grupos humanos de uma

cultura e de outra, mas também no interior de uma mesma cultura, entre os membros que a constituem. No interior de uma mesma sociedade, a alimentação desenha os contornos dos grupos sociais. Um certo alimento pode ser atribuído a um grupo social e rejeitado por outro (Grignon & Grignon, 1980; Lambert, 1987; Herpin, 1988; Poulain, 1998). Assim, o *espaço social alimentar* assinala a conexão bioantropológica de um grupo humano ao seu meio. Um modelo alimentar é um conjunto de conhecimentos que agrega múltiplas experiências realizadas sob a forma de acertos e de erros pela comunidade humana. Esse modelo se apresenta sob a forma de uma formidável série de categorias encaixadas, imbricadas, as quais são cotidianamente utilizadas pelos membros de uma sociedade, sem que os mesmos tenham verdadeiramente consciência, pois tal encadeamento ocorre de maneira implícita (Fischler, 1990; 1996a; 1996b; Lalhóu, 1998).

Os modelos alimentares e a interação entre o social e o biológico

As relações entre o biológico e o social não se reduzem a uma simples justaposição que permite designar, para um lado ou outro de um limite preciso, o território do primeiro ou do segundo. Elas são marcadas por uma série de interações. A imersão de uma criança em um contexto alimentar é pontuada por ritmos; o uso de certos produtos relaciona-se com o biológico tanto no tocante à expressão de determinados fenótipos quanto na ativação de mecanismos de regulação e de controle da tomada alimentar. A alimentação é a primeira aprendizagem social do pequeno homem. Ela está no centro do processo de "socialização primária". O comportamento alimentar da criança entrando no mundo é largamente submetido às condicionantes fisiológicas, à alternância de sensações de fome, aos comportamentos desencadeados por essas sensações (apelos, choros, gritos... depois leite) e às sensações de saciedade e de abundância que se seguem. Ao longo das interações com a sua

mãe, a qual logo buscará “regular” a criança sob certos ritmos sociais (como as alternâncias do dia e da noite, os momentos de trabalho e de repouso), esses mecanismos biológicos vão conhecer uma primeira influência social. Depois, com o desmame, o aprendizado da alimentação “normal” desenvolverá o gosto da criança, ensinando-lhe a amar aquilo que é bom na sua cultura, e regulará sua mecânica digestiva aos ritmos da sociedade que a viu nascer.

Essa “incrementação” do biológico sobre o cultural é tanto mais forte quanto mais a alimentação for implicada nos processos de construção da identidade social. Ao comer segundo uma forma socialmente definida, a criança aprende o senso do íntimo e do público (aquilo que ela pode mostrar da sua mecânica alimentar e aquilo que ela deve esconder), bem como as regras de partilha e de privilégio que refletem a hierarquização social, enfim, o senso do “bom”, mais exatamente do que é bom para o grupo ao qual ela pertence. Ao comer, ela interioriza os valores centrais de sua cultura, os quais se exprimem nas maneiras à mesa. Paralelamente, o corpo do comensal e os ritmos da “mecânica” biológica são formatados pelos ritmos sociais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os conceitos de *espaço social alimentar* e de *modelo alimentar* permitem, ao mesmo tempo, fazer a Sociologia para os sociólogos e criar as condições de aplicação de um diálogo pluridisciplinar com as ciências da alimentação e da nutrição.

O *espaço social alimentar* delimita as dimensões sociais da alimentação e permite trabalhar, respeitando o princípio da autonomia do social, sobre um objeto sociológico reconhecido pelo universo disciplinar da Sociologia. Contudo, ao definir as dimensões sociais da alimentação, ao pontuar as zonas fronteiriças com a Psicologia e a Biologia, ele oferece a possibilidade de pensar as interações.

Assim, um novo campo de pesquisa se abre na interface das ciências da nutrição e da Socioantropologia da Alimentação, cujo objeto é compreender as decisões alimentares. Seu desenvolvimento supõe as colaborações pluri e transdisciplinares. Os riscos são numerosos, para aqueles que se engajarem nessa via, riscos de se desconectar de seu espaço disciplinar legítimo e até mesmo, talvez, de se distanciar da realidade empírica. Se a via do *pensamento complexo* explorada por Edgar Morin pode ser uma pista, ela será um complemento e não poderá tomar o lugar de um trabalho rigoroso de observação, de construção de dados e de questionamento da realidade - quando se sabe que mesmo esta realidade é socialmente construída. Para poder iniciar o diálogo entre as disciplinas, torna-se necessário que os conhecimentos disciplinares estejam suficientemente solidificados. Então, e somente então, será possível, segundo a expressão consagrada, começar a “cruzar os olhares” entre as disciplinas. Em matéria de alimentação, os progressos da ciência passam, por conseguinte, ao mesmo tempo, pelo “macroscópio” e pelo “microscópio”.

AGRADECIMENTOS

À Carmem Silvia Rial pelo auxílio na revisão deste artigo em relação aos conteúdos específicos da área de Ciências Sociais.

REFERÊNCIAS

- Aron J-P. Le mangeur du 19ème. Paris: Laffont; 1976.
- Benoist J. Anthropologie biologique. In: Bonte P, Izard M. Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie. Paris:PUF; 1991.
- Cartry M. Sacrifice. In: Bonte P, Izard M. Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie. Paris: PUF; 1991.
- Cassirer E. Le problème de la connaissance dans la philosophie et la science des temps modernes. Paris:Le Cerf; 1995.

- Condominas G, Haudricourt A-G. Première contribution à l'ethnobotanique indochinoise. Essai d'ethnobotanique Mnong Gar (Proto-Indochinois du Viêt-Nam). *Revue Internationale de Bothanique Appliqué et d'Agriculture Tropicale* 1952; (351-352):19-27, 168-80.
- Condominas G. Nous avons mangé la forêt. Paris: Mercure de France; 1954.
- Condominas G. L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est. Paris: Flammarion; 1980.
- Corbeau J-P. Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger [thèse]. D'état de Sociologie sous Direction de Jean Duvignaud, publicado sob o título "Le mangeur imaginaire", Paris: Métailié; 1991.
- Corbeau J-P. L'imaginaire du gras associé à divers types de consommation de gras et les perceptions de leurs qualités. *In: Nicolais F, Valceschini E. Agro-alimentaire: une économie de la qualité.* Paris: Éditions INRA-Economica; 1995.
- Corbeau J-P, Poulain J-P. Penser l'alimentation. Toulouse: Privat-Ocha; 2002.
- Douglas M. Les structures du culinaire. *Communications* 1979; (31):145-69.
- Durkheim E. Les règles de la méthode sociologique. Paris: Flammarion, 1988. (1. ed. 1894).
- Fischler C. La nourriture, pour une anthropologie culturelle de l'alimentation. *Communications* 1979; (31).
- Fischler C. L'Homnivore. Paris: Odile Jacob; 1990.
- Fischler C. Alimentation, morale et société. *In: Giachetti I. Identités des comensals, images des aliments.* Paris: Polytechnica, 1996a. p.31-54.
- Fischler C. Pensée magique et alimentation aujourd'hui. Paris: Cahiers de l'OCHA (5); 1996b.
- Garine I. Population, production and culture in the plains societies of northern Cameroun and Tchad : The anthropologist in development projects. *Current Anthropology* 1978; (19):42-65.
- Garine I. Culture et nutrition. *Communications* 1979; (31):70-91.
- Garine I. Les modes alimentaires: histoire de l'alimentation et des manières de table. *In: Poirier J. Histoire des mœurs.* Paris: La pléiade, Gallimard; 1991.
- Gérando Considérations sur les diverses méthodes à suivre dans l'observation des peuples sauvages. Paris: [sn]; 1800.
- Grignon C, Grignon C.H. Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue Française de Sociologie* 1980; 21:531-69.
- Gusdorf G. Interdisciplinaire (Connaissance). *In: Encyclopaedia Universalis.* [s.l.:s.n.]; 1968 Tomo 8: p.1086-90.
- Gurvitch G. Traité de sociologie. Paris: PUF; 1958. 2 Tomos.
- Harris M. Good to eat, Riddles of food and culture. New-York: Simon & Schuster; 1985.
- Herpin N. Le repas comme institution, compte rendu d'une enquête exploratoire. *Revue Française de Sociologie* 1988; 29:503-21.
- Hubert A. L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord: de l'au-delà au cuisiné. Paris: CNRS; 1985.
- Hubert H, Mauss M. Essai sur la nature et la fonction du sacrifice. Paris; 1899.
- Kilani M. Introduction à l'anthropologie. Lausanne: Payot; 1992.
- Lahlou S. Penser manger. Paris: PUF; 1998.
- Lambert JL. L'évolution des modèles de consommation alimentaires en France. Paris: Lavoisier; 1987.
- Le Bon G. Les lois psychologiques de l'évolution des peuples. Paris: Alcan; 1904.
- Lévi-Strauss C. Race et histoire, Paris: UNESCO; 1952.
- Lévi-Strauss C. L'origine des manières de tables. Paris: Plon; 1968.
- Lévy-Bruhl L. La Mentalité primitive. Paris: [s.n.]; 1922.
- Lewin K. Forces behind food habits and methods of change, Report of the committee on food habits. *In: Psychologie Dynamique* Paris: PUF; 1943.
- Mauss M. *Les techniques du corps.* Paris: [s.n.]; 1934.

- Mauss M. Les techniques du corps. *In* : Anthropologie et sociologie. Paris: PUF; 1980. p.364, 384-85
- Morgan. La société arcaïque. Paris: Anthopos; 1977. (1.ed. 1877).
- Morin E, Piattelli-Palmarini M. L'unité de l'homme. Paris: Point Seuil; 1973a.
- Morin E. Le paradigme perdu: la nature humaine. Paris: Seuil; 1973b. p.146.
- Morin E. Sur l'interdisciplinarité. *In*: Carrefour des sciences. Actes du Colloque du Comité National de la Recherche Scientifique. Interdisciplinarité. Paris: Éditions du CNRS; 1990.
- Pales L, Tassin de Saint Perreuse M. L'alimentation en AOF, Organisme de recherche sur l'alimentation et la nutrition africaines. Dakar; 1954.
- Paul-Lévy F. A la fondation de la sociologie: l'idéologie primitiviste. *L'Homme* 1986; (97-98).
- Poulain J-P Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table [thèse]. De Sociologie sous Direction de Edgar Morin. Université de Paris VII, Université de Lille; 1985.
- Poulain J-P. La modernité alimentaire : pathologie ou mutations sociales? *Cahiers de Nutrition et de Diététique* 1998; 33(6):351-8.
- Poulain J-P. L'espace social alimentaire. *Cahiers de Nutrition et de Diététique* 1999; 34(5):271-80.
- Poulain J-P, Neirinck E. Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et manières de tables en France du moyen âge à nos jours. 4.ed. Paris: Lanore; 2000.
- Poulain J-P. Manger aujourd'hui. Toulouse: Privat-Ocha; 2001.
- Poulain J-P. Sociologies de l'alimentation. Paris: PUF; 2002.
- Richards A. Hunger and Work in a Savage Tribe: a functional study of nutrition among the southern Bantu. Londres: Routledge; 1932.
- Richards A. Land, labour and Diet in Northern Rhodesia, an economic study of the Bemba tribe. Londres: Oxford U.P.; 1939.
- Tylor EB. *Collected Works of EB Tylor*. Londres: Routledge; 1994.

Recebido para publicação e aceito em 13 de maio de 2003.