

ALIMENTAÇÃO E CULTURA: ENTRE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO CRUZ, Patrícia Postali¹; MENASCHE, Renata²

¹Bacharelado em Antropologia - UFPEL; ²Professora da UFPEL | Departamento de Antropologia e Arqueologia | LEAA - Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais. patricia.postali@gmail.com

1 INTRODUÇÃO

As noções do que é ou não considerado comestível ultrapassam as necessidades biológicas do indivíduo e referenciam-se no campo cultural, ou seja, são construções sociais, que criam percepções de pertencimento a um determinado grupo. A alimentação talvez seja uma das práticas humanas cotidianas que mais conecta a cultura com a natureza, o homem com seu meio. No entanto, além de necessidade vital, o ato alimentar faz parte de um sistema que é cheio de significados e signos. Para além de uma resposta para a sobrevivência, a alimentação produz diferentes sistemas dentro das sociedades.

É possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (MACIEL, 2005, p. 49).

Uma das dimensões que pode ser analisada a partir da alimentação refere-se às construções de identidades. Pensando que as identidades não são estáticas no tempo, mas que estão em constante construção, podemos pensar que as tradições alimentares – juntamente com as inovações que as recompõem – acabam por agir como referenciais de identidades. E, mais que isso, podemos entender que as tradições não são apenas fruto de um passado que está por se exaurir, mas que se articulam com o presente, reformulando representações.

Sendo assim, as trajetórias das tradições alimentares podem ser tomadas como resultantes e constitutivas da identidade de um determinado grupo, étnico, por exemplo. Assim, a cozinha de um grupo social muito tem a nos dizer sobre sua identidade e, quando olhada “de dentro”, “representa como que uma espécie de hùmus cultural, manifestada nas memórias e nos saberes legados pelos diversos povos que por ela passaram.” (VALAGÃO, 2009).

Em meio a essa discussão, é importante ressaltar como a memória alimentar de um dado grupo pode “falar” de sua identidade social/cultural. As cozinhas tradicionais são exemplo das representações, das escolhas do que se quer mostrar ao *outro* como sendo “nosso”. Dessa forma, como afirma Contreras (2005), as cozinhas sempre foram um dos locais de resistência cultural e política por parte dos grupos étnicos. Na comida os grupos afirmam suas identidades, mostrando para os *outros* o que e quem são. A relação desses processos, que se desenrolam entre tradições e inovações de práticas alimentares, com a perspectiva de constituição de patrimônio alimentar é o objeto deste trabalho.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

Este trabalho está inserido no projeto de pesquisa “Cultura, patrimônio e segurança alimentar entre famílias rurais: etnografias de casos significativos” (CNPq), que tem entre as abordagens o resgate da memória alimentar das famílias estudadas, através de um estudo etnográfico. A reflexão que aqui se desenvolve, a partir de revisão de literatura, é parte do referencial que deverá dar sustentação a essa pesquisa.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em tempos de globalização, o processo de homogeneização cultural é uma forte premissa, que tensiona os grupos sociais no sentido da redução das especificidades. Porém cabe lembrar que nem todos os atores sociais são agentes passivos perante essa ordem. Essa tentativa de homogeneização cultural frente aos grupos étnicos acabou gerando um “inesperado”: a necessidade da diferenciação. Como exposto anteriormente, se as identidades são formuladas nessa “conversa” com o outro, o processo de globalização acaba tendo como resultado (também) a necessidade de diferenciação entre identidades.

Ao contrário, a diversidade pode atuar no sentido de consolidar as identidades dos grupos ao possibilitar uma consciência de si na relação com o outro, o que pode contribuir igualmente para a definição de uma identidade urbana no interior de uma localidade tida como rural e vice-versa. (CHARÃO, 2009, p.55).

A palavra “tradição” traz uma imagem de algo imutável, que tem um padrão num dado tempo da história e que não sofrerá, ou não pode sofrer, alterações. Entretanto, muitos estudos (antropológicos, sociais e históricos) demonstram que a cultura não pode ter esse ideal, nem no plano da teoria (das pesquisas em si) muito menos no cotidiano dos grupos sociais. Dessa forma, é inconcebível pensar que a alimentação reflète somente as memórias do passado, ela também é, no presente, os reflexos da mudança, das inovações a partir das necessidades sociais de consumo.

Woortmann (2007), ao analisar a relação entre padrões tradicionais e inovação entre teuto-brasileiros, identifica que, ao longo das gerações, as práticas tradicionais – no caso, alimentares – são ressignificadas. Nesse sentido, elementos culturais são reincorporados e outros são perdidos, num “processo de reestruturação dos sistemas sociais a partir da incorporação de novos elementos econômicos, culturais e sociais” (CARNEIRO (2007) *apud* CHARÃO (2009)).

Nessa relação entre tradição e inovação, podemos perceber a capacidade de adaptação das pessoas e a articulação de mundos “distantes” por elas realizada. Não ocorre uma homogeneização completa das práticas e das técnicas, dando-se sempre diferenciação e reinterpretação, em âmbito local. Por mais que haja uma força homogeneizadora, os espaços e paisagens apresentam-se diferenciadamente em cada local, o que leva a perceber a importância da interação entre cultura e natureza nessa seleção cultural, que apenas pode realizar-se em âmbito local.

Nesse mesmo sentido, Sahlins (2003) mostrou que há “limites de viabilidade” na intervenção da natureza na cultura e, nesse espectro, um determinado grupo tem possibilidade de muitas intenções “racionalistas”, sem mencionar as estratégias de produção que, ainda, podem ser inventadas a partir da diversidade de técnicas existentes ou do exemplo das sociedades vizinhas ou, ainda, da negação de ambas. Assim, é na combinação de diferentes relações com o meio e com outras culturas que as práticas culturais são criadas, sendo que dificilmente o conjunto valorizado por um grupo será igual àquele valorizado por outro.

Num contexto de globalização onde as informações e necessidades circulam rapidamente, os grupos sociais criam diferentes formas de auto-identificação. Nesse sentido Contreras (2005) afirma que “os movimentos de afirmação da identidade que, no terreno alimentar, podem concretizar-se na recuperação de variedades de pratos típicos locais e com sabores específicos”. O mesmo autor analisa que a alimentação pode ser um dos espaços privilegiados para perceber os movimentos de resistência perante a homogeneização cultural imposta pela modernidade.

Destaca-se, por exemplo, a força com que a “patrimonialização” das cozinhas típicas são reivindicadas para dar destaque aos grupos sociais.

Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e, portanto identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais. (CONTRERAS, 2005, p.130).

Nos grandes centros urbanos, os restaurantes “típicos” espalham-se, oferecendo imagens idealizadas das distintas etnias. E essa busca pelo “tradicional”, que dá o contexto de proliferação do “típico”¹, traz não apenas a demanda por um prato ou produto específico, mas um consumo que é de valores e identidades, que se realiza a partir de uma conexão entre fronteiras.

É nesse campo de conflitos que a consciência de uma tradição culinária local passa a tomar força. Enquanto uns a incorporam como resposta ao sistema homogeneizante, em uma tentativa de afirmar identidades, outros a expressam em movimento de revalorização do tradicional e do local.

4 CONCLUSÃO

Os produtos das cozinhas locais estão diretamente relacionados com as dinâmicas dos recursos e produção locais. Uma prática cotidiana como a alimentação presume as representações da cultura nela inscrito e aponta as relações do homem com seu espaço, com a natureza, pois, como ressalta Valagão (2009) a história das tradições alimentares é também a história das pessoas com os seus recursos, se traduzindo numa forma de gestão e conservação dos recursos existentes na paisagem.

No contexto de reivindicação das tradições alimentares o patrimônio surge, então, como um recurso da modernidade, podendo seguir dois caminhos: (i) quando é reivindicado pelo grupo social, quando a fala parte dos atores sociais do grupo a ser representado, há uma seleção daquilo que será representado para os outros sendo ativada pela memória coletiva² do grupo, considerada como manifestação da identidade – como se vêem e se colocam no tempo e no espaço. (ii) quando a patrimonialização gastronômica é fruto de uma lógica mercantil, tornando patrimônio tudo aquilo que pode converter-se em mercadoria.

Por fim, é no contexto de tornar patrimônio as práticas alimentares que a relação entre tradição e inovação ganha força, numa tentativa de se tornar ‘diferente’ frente a uma diversidade de práticas e saberes, além de buscar resistir ao processo de globalização uniformizante.

5 REFERÊNCIAS

AGIER, Michel. Distúrbios identitários em tempos de globalização. **Mana**, Rio de Janeiro, v.7, n.2, p.7-33, 2001.

¹ Pode-se distinguir entre “comida típica” e “comida tradicional” de um grupo social ou região: “Enquanto a primeira oculta uma perspectiva marcada pela *exotização*, portanto uma percepção de fora pra dentro, a segunda constitui expressão de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos, de estruturas sociais estruturadas atualizadas pelas estruturas estruturantes.” (WOORTMANN, p. 180, 2007).

² Como analisa Halbwachs (2006) a memória coletiva contribui para o fortalecimento do sentimento de pertencimento dos integrantes do grupo. Além disso, é através da memória coletiva que o passado faz ser lembrado no presente.

BARTH, Fredrik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: BARTH, Fredrik (Comp.) **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000, p.25-68.

CHARÃO, Flávia Marques. **Velhos conhecimentos, novos desenvolvimentos: transições no regime sociotécnico da agricultura**: a produção de novidades entre agricultores produtores de plantas medicinais no sul do Brasil. 2009. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

CONTRERAS HERNÁNDES, Jesus. 2005. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria e GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.) **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005, p. 129-145.

CRUIKSHANK, Julie. Tradição oral e história oral: revendo algumas questões. In: FERREIRA, Maria de Moraes e AMADO, Janaína (Org.) **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1996, p.149–164.

HALBWACHS, Maurice. **Memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria e GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.) **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005, p. 49-55.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

VALAGÃO, M. M. **Tradição e Inovação Alimentar**: dos recursos silvestres aos itinerários turísticos. Alcácer do Sal: Colibri/INIAP, 2009.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.) **Agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007, p. 177-196