

COMER NAS CIDADES: UMA MARCA DE COMUNICAÇÃO E CIDADANIA

Prof. Ricardo Ferreira Freitas



A Comida

- É um artefato cultural que serve de eixo de comunicação, memória, linguagem, metáfora, cidadania e consumo;
- É um dos fundamentos sociais que unem as pessoas;
- A cidade, por sua vez, é o espaço compartilhado pelos que comem e por aqueles que se comunicam por meio da comida.



“De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber (...). Por ser algo humano absolutamente universal, o conteúdo dessas ações compartilhadas permite o surgimento desse ente sociológico – a refeição”

(Simmel, 2016, p.160).



As cidades são sistemas de representações sociais.



Comida e cidade são, portanto, comunicadas e representadas pela cultura.



Cidade e Comida

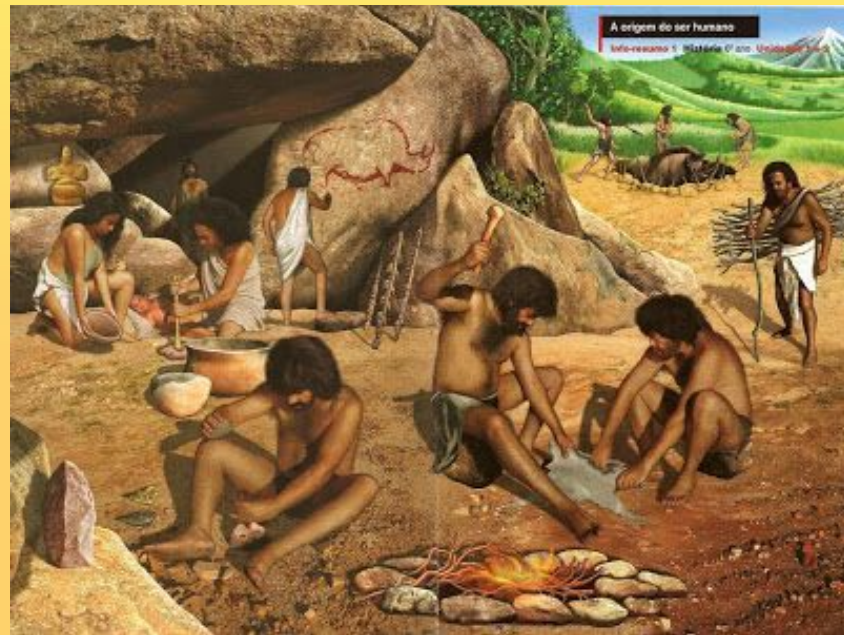
- São eixos de memória e também de metáforas: signos perpetuados no espaço e no tempo.
- São ainda eixos de comunicação que funcionam como ponto central para se sentir e conhecer o outro e a si mesmo.





Mas...

A comida veio antes das cidades: é ela a origem de outra socialização e outra forma de cultura.



“A invenção da cidade, percebida pelos antigos como lugar da evolução civil (como mostra a coincidência semântica, em latim, entre civitas e civilitas ‘cidade’ e ‘civilização’ não seria possível sem o desenvolvimento da agricultura (...), construindo seu espaço para habitar”
(Montanari, 2013, p. 25).



Pão Preto & Pão Branco

Costumes alimentares revelam critérios morais, laços de parentesco, tabus religiosos, classes sociais, além da memória coletiva de toda uma civilização e mudam com o tempo, por serem culturais.



Entre os séculos XV e XVIII

Pão da Pobreza



Pão da Riqueza





Mas isso mudou...

- Nos dias atuais, os pães feitos de grãos integrais são mais caros e indicados como mais saudáveis.
- Arroz branco e o integral;
- Sal já foi moeda;
- Judeus e muçulmanos não comem carne de porco;
- Hinduístas nem carne comem.

Marcas & Rituais

- Atos de cidadania e atividades rituais (Douglas, 2004)
 - Almoçar com colegas de trabalho
 - Tomar a refeição em família,
 - Fazer um jantar para os amigos,
 - ou mesmo comer solitariamente.
- São ações do cotidiano que, apesar de fundamentais para a sobrevivência física e mental, nem sempre são percebidas como um ato de cidadania.



Os seres humanos adotam regras, costumes e hábitos de dada sociedade

Essas atividades estão gravadas como marcas em nossa memória coletiva.

Ex.: Usar a faca para passar manteiga no pão, comer o jantar salgado e depois a sobremesa doce.





Comemos cada vez mais marcas de produtos industrializados e congelados. Ao mesmo tempo o cidadão urbano ocidental tem acesso a uma enorme diversidade alimentar e das mais diversas marcas.

As marcas constroem-se de atributos e valores emocionais.

A marca do alimento consumido atua ainda na esfera do mágico, do que enfeitiça: do fetiche, fazendo-se gravar como um nome ou uma imagem, encantados, na mente humana, pois a identidade que podemos estabelecer com uma marca é capaz de desencadear uma profusão de associações em nós. No caso da comida, sobram opções.



Comida & Metáfora

- Atividades de consumo são sempre atividades sociais;
- São atividades de troca, controle e de marcação; de informação e de comunicação.

A comida representa um importante tipo de linguagem que se oferece como bem de consumo em nossas atividades cotidianas.



A comida e o ato de comer são servidos como metáforas em inúmeros exemplos de usos da linguagem, alusivos ao corpo (eróticos-antropofásicos).

- Quero comer você (e não: “quero me alimentar de você”).
- Você é um prato/refeição para mil talheres.
- Vai comer agora ou quer que embrulhe?



“A comida está assim associada a um corpo, que é culturalmente formado (...) A comida está associada a um ser humano concebido em termos de paladar e, portanto, escolha cultural” (Gonçalves, 2016, p. 182).



A cultura pós-moderna determina o comer pós-moderno:

O FAST-FOOD



O processo cultural da comida mudou: existe um exagero, embora não haja grandes gestos de confraternização porque as bocas estão muito cheias e o tempo cada vez mais raro.

Alimentos produzidos atualmente em larga escala são compostos basicamente por gorduras e açúcares, são simples e rápidos de fazer, obter e comer.



Década de 40 do século XX

- Irmãos MacDonaldis;
- Padronização do que é servido, pouca variedade de pratos, preparados numa cozinha-fábrica apta para a feitura de grande quantidade de comida.



“A consigna é não perder tempo. Precisamos comer depressa, digerir depressa, abandonar a mesa como a um assento em brasa. Vida prática. Essências. Sumos. Comprimidos. Lataria. Pé no acelerador. Avião hipersônico. Olho no relógio. Tempo é dinheiro mas todos sabem que dinheiro não é tempo. Quando possuem o dinheiro, perderam o Tempo que o valoriza” (Cascardo, p. 418).



O resultado?

2,1 bilhões de obesos no mundo.



Comer com calma, serenidade e alegria:

O SLOW-FOOD



Carlo Petrini - 1986

- Agricultura produtivista, com sua alimentação globalizada, é a principal responsável pela fome, desnutrição e degradação da dieta alimentar no planeta.





Adeptos do slow food

- Alimentação sadia e saborosa constitui um meio agradável de se ter um outro tipo de crescimento no mundo;
- Reduziria a obesidade e o espectro da fome (Petrini, 2013, p. 9)
- Comer com calma, serenidade e alegria são alguns dos preceitos do slow food;
- Exalta, sobretudo, o comer junto, em convívio.



Adeptos do slow food

- Prega-se um retorno à refeição de que nos falava Luis Camara Cascudo. Certamente, Carlo Petrini não o conheceu, mas ele e seus seguidores se baseiam nos preceitos do antropólogo. A refeição deve ser feita em ritmo lento, ritualizado, jamais apressado.



- O slow food serve-se da internet para ser relatado e visto neste espaço comunicante do cidadão;
- Faz com que viajemos sem sair do lugar, para conhecer comidas típicas, preparos típicos: réstias de história, contam sobre a memória de sua origem, de seu solo e que chegam às cidades.

“Ora, as recepções com salgadinhos, as bandejas circulantes, as comidas nos restaurantes automáticos, o cachorro-quente, o sanduíche frio, a desculpa de não ter tempo para comer, aplicando-o noutras tarefas inferiores. O disfarce decorativo mutilando a integridade sávida, os maquinais self-services, a banalidade policolor das drugstores, são fatores adversos à boa e veneranda tradição cozinheira. Vivendo como vivemos, sob o signo da Velocidade e a égide da Angústia (de tempo, de espaço residencial, de alimentos, de tranquilidade, de alegria) estão os homens da desintegração atômica perdendo a legitimidade do paladar” (Cascardo, 1983, p. 418)

E-MAIL: RF0360@GMAIL.COM

OBRIGADO!





Referência

CASCUDO, Luís da Camara. História da alimentação no Brasil. Volume 1. SP: Global, 1983.

_____. História da alimentação no Brasil. Volume 2. SP: Global, 1983.

_____. História dos nossos gestos. SP: Edusp, 1987.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. SP: Senac, 2013.

PETRINI, Carlo. Libérez le goût: liberté et gastronomie. Paris: Libre et solidaire, 2013.

SIMMEL, Georg. Sociologia da Refeição. Acesso em 25/10/2016. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>

_____. As grandes cidades e a cida do espírito. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93132005000200010 Acesso em: 19/12/2015