

Incorporando relações:

aproximações antropológicas sobre comida e risco

Incorporating relations:

anthropological approaches between food and risk

Lis Furlani Blanco¹

RESUMO: O objetivo deste artigo é tratar das relações entre comida e risco a partir do pressuposto de que a comida carrega com ela, para além de simbolismo, materialidades que são incorporadas, literalmente, através do ato de ingestão. Este texto, além da ambição de contribuir com uma revisão teórica sobre a temática da alimentação na Antropologia, pretende propor uma abordagem metodológica sobre comida que vá mais além de sua definição como linguagem, ou como mediador social, compreendendo-a enquanto objeto promulgador de realidade. A maneira como definimos comida definiria não só a materialidade daqueles que a incorporam, mas as próprias relações que estes estabelecem com o mundo, e o risco seria o recorte pelo qual podemos entender como um objeto é definido como comida em um contexto que é muitas vezes concebido como a antítese da cultura: o contexto da pobreza extrema. Para tanto, articularei a discussão mais atual sobre o projeto da “farinata”, do ex-prefeito João Doria Júnior, em relação a cenas etnográficas resultantes de minha pesquisa de campo, em 2013, na cidade de São Paulo.

Palavras-chave: comida; risco; política; materialidade; farinata.

ABSTRACT: The main goal of this article is to approach the relationship between food and risk, based on the premise that food carries with it, in addition to its symbolism, materialities that are incorporated, literally, through the act of ingestion. In addition to the ambition to contribute to a theoretical revision on the subject of food in Anthropology, I intend to offer a methodological approach on food that goes beyond its definition as language, or as social mediator, understanding it as an object that enacts reality. The way we define food would define not only the materiality of those who incorporate it, but the very relationships it establishes with the world. The risk would be, thus, the frame by which we can understand how an object is defined as food, in a context that is often conceived as the antithesis of culture: the context of extreme poverty. In order to achieve this goal, I will articulate the most current discussion about “farinata”, a project of the former Mayor of São Paulo, João Doria Júnior, in relation to ethnographic scenes resulted from my field research in 2013, in the city of São Paulo.

Keywords: food; risk; politics; materiality; farinata.

1. Bacharel e licenciada (2011) em Ciências Sociais e mestra (2015) em Antropologia Social pela Universidade Estadual de Campinas. Foi pesquisadora visitante no Odela, UB, Espanha. Doutoranda em Antropologia Social pela Unicamp e bolsista Fapesp, desenvolve pesquisas acerca de temas da Antropologia da Alimentação e Antropologia Política. Atualmente é pesquisadora visitante na Universidade da Califórnia, Berkeley.

“A comida em bruto é portadora de um perigo, de uma selvageria que conjura seu tempero. [...] De maneira sintética, o que está em jogo cada vez que se toma e cumpre a decisão de incorporação é a vida e a saúde do sujeito que come, além de seu equilíbrio simbólico.” (Fischler, 1995, p. 76)

Introdução

No dia 8 de outubro de 2017, o prefeito de São Paulo, João Doria Júnior, lançou o programa *Alimento para todos*, que consistia na utilização de produtos alimentícios com data de validade expirada ou que estavam perto de seu vencimento para a produção de uma farinha liofilizada, denominada “farinata” ou “allimento”. O programa fazia parte da Lei Municipal 16.704, de 6 de outubro de 2017¹, recém-aprovada, que estabelecia as diretrizes para a Política Municipal de Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social dos Alimentos (PMEFSA). A princípio, a farinha seria distribuída em escolas e creches municipais e também entre moradores de rua, sendo definida como uma política de combate à fome e tendo como enfoque uma população dita vulnerável.

Logo após o lançamento público do programa, uma grande polêmica foi instaurada, principalmente em relação à legitimidade de tal projeto, questionando o estatuto de comida dado à “farinata”. Entidades não governamentais e conselhos de nutrição e segurança alimentar, dos mais diversos níveis², escreveram sobre o tema tendo como proposição central a ideia de que “Allimento não é comida” (Machado; Menasche, 2017). Motivada por uma fala de 2007 do prefeito João Doria, que, como participante de um *reality show*, afirmara que “pobre não tem hábito alimentar”³, a discussão acerca dos limites da necessidade e do lugar da cultura e dos hábitos alimentares na construção do estatuto de pessoa e cidadão ganhou força, e a distribuição da “ração humana” para a população de baixa renda foi rechaçada de maneira quase unânime. Tentando justificar sua proposta, a equipe do prefeito salientou que o “Allimento” seria completamente seguro, livre de riscos e garantiria de forma plena a “segurança alimentar e nutricional”⁴.

Apesar dessa discussão e da análise do programa “Alimento para todos” não serem objetivos centrais deste artigo, esse caso específico me chamou muito a atenção, principalmente porque reunia em si algumas questões fundamentais acerca da alimentação que, de certa forma, me

1 O informe sobre o projeto estava disponível no portal da prefeitura (<www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/direitos_humanos/noticias/?p=242895>; acesso em mar. 2018), mas a página foi retirada do ar um pouco depois do cancelamento do programa.

2 O Conselho Nacional de Nutrição se manifestou sobre o tema (conferir <www.cfn.org.br/index.php/apos-polemica-com-farinata-doria-amplia-compra-de-organicos> e <crn5.org.br/cfn-publica-dura-nota-contr-o-projeto-alimento-para-todos-da-prefeitura-de-sao-paulo>), bem como o Conselho Regional de Nutrição (conferir <www.redebrasilatual.com.br/cidadania/2017/10/conselho-regional-de-nutricionistas-se-posiciona-contr-racao-humana-de-doria>) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo (conferir <www.revistaforum.com.br/conselho-de-seguranca-alimentar-e-contr-racao-humana-de-doria-mp-abre-investigacao>).

3 Disponível em <www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2017/10/1928288-doria-diz-que-pobre-nao-tem-habito-alimentar-e-afirma-desconhecer-video.shtml>. Acesso em 12 jan. 2019.

4 Disponível em <<https://oglobo.globo.com/brasil/um-mes-apos-defender-farinata-doria-desiste-de-programa-culpa-polemica-22074618>>. Acesso em 12 jan. 2019.

inspiraram a pensar em algumas possibilidades metodológicas para a compreensão de um objeto tão complexo como a comida. Nesse sentido, este texto, além da ambição de contribuir com uma revisão teórica sobre a temática da alimentação na antropologia, pretende também propor uma abordagem metodológica sobre comida que vá mais além de sua definição como linguagem ou como mediadora social, compreendendo-a enquanto objeto promulgador de realidade. A maneira como definimos comida definiria não só a materialidade daqueles que a incorporam, mas as próprias relações que estes estabelecem com o mundo, e o “risco” seria o recorte pelo qual podemos entender como um objeto é definido como comida, em um contexto que é muitas vezes concebido como a antítese da cultura: o contexto da pobreza extrema.

Inspirada pelo caso da “farinata”, que traz consigo esse momento de liminaridade da comida, pretendo responder alguns questionamentos que, divididos em três eixos principais, constroem também a estrutura deste artigo. O primeiro eixo tem a ver com a própria categoria “comida”, ou com o que é considerado comida. O que significa dizer que “nem tudo o que é biologicamente comestível é culturalmente comestível” (Fischler, 1995)? Como podemos pensar comida de maneira analítica, abordando toda a complexidade deste objeto? Para responder estas questões farei uma breve revisão bibliográfica da discussão antropológica contemporânea sobre alimentação, dando destaque à discussão acerca da modernidade alimentar e também da construção deste objeto como passível de análise científica. O segundo eixo trata então dos comensais. Tendo em vista que abordo um contexto específico em que a comida havia deixado de ser classificada como tal, pergunto: quem são essas pessoas que podem comer comida do lixo? Quais as implicações de uma afirmação como aquela do ex-prefeito, citada anteriormente? O que ela produz? O que estaria implicado na relação entre fome e apetite, ou ainda, entre fome e dignidade? Através da problematização dessas questões chegarei então à última indagação, que busca, por fim, relacionar comida e risco, tentando entender como a articulação da categoria “risco” tem como objetivo legitimar certas políticas, definindo objetos e pessoas em relação. Concluo este texto com um exercício de des-relativizar esse processo de classificação dos objetos em comida, através da atenção às potencialidades que sua definição institui.

Para tanto, articularei a discussão mais atual sobre a farinata em relação a cenas etnográficas resultantes de minha pesquisa de campo⁵, em 2013, na cidade de São Paulo. Naquela ocasião, realizei uma etnografia da trajetória de alimentos descartados, que haviam sido considerados lixo por alguns e que, posteriormente, tiveram seu estatuto de comida renovado. Apesar do lócus da pesquisa ter sido a trajetória desses objetos, tive como recorte dois principais campos de pesquisa: a favela do Madalena em Sapopemba e o Programa Mesa Brasil⁶, do Sesc São Paulo, e aqui apresento algumas das cenas que compuseram essa investigação mais ampla, tentando compreender a máxima “é pela boca que se predica. Diga-me o que comes, com quem e como e te direi quem és” (Castro, 2012).

5 A discussão apresentada neste artigo é fruto de minha pesquisa de mestrado intitulada *Vida Podre: a trajetória de uma classificação* (Blanco, 2015).

6 O programa Mesa Brasil é uma iniciativa do Serviço Social do Comércio (Sesc) em parceria com o governo federal, que tem como objetivo a segurança alimentar e nutricional sustentável, redistribuindo alimentos excedentes apropriados para consumo fora dos padrões de

Parte I: O paradoxo do onívoro

Tem sido constante nos estudos atuais das Ciências Humanas sobre alimentação (Contreras; Gracia, 2011; Santos, 2008; Maciel; Gomberg, 2007; Contreras, 2011; Poulain, 2004, 2003; Gracia-Arnaiz, 2005; Hubert, 2004) pensar os impactos que a alimentação tem sofrido em função das transformações sociais, econômicas e culturais ocorridas nas sociedades contemporâneas (Fonseca *et al.*, 2011). O período em que vivemos, denominado “modernidade alimentar”, é definido a partir da premissa de que a “grande questão vivenciada pelo comensal⁷ contemporâneo é a preocupação em saber o que comer e em que proporção, ou seja, fazer a melhor escolha para o seu consumo alimentar” (Fonseca *et al.*, 2011, p. 3855). Dessa forma, a preocupação quantitativa atual estaria mais associada aos excessos alimentares e à necessidade de fazer restrições em busca do equilíbrio.

De acordo com Jesús Contreras, “nunca na história das sociedades ocidentais a população teve tanto o que comer e esteve tão livre da fome ou da escassez como agora, e nunca havia alcançado expectativa de vida tão alta” (Contreras, 2011, p. 21). No entanto, para o antropólogo, as mudanças produzidas nos regimes alimentares da maior parte dos países destacam, no lugar da abundância e do bem-estar, certa má nutrição.

De certa forma, foi alinhada com a perspectiva de que a modernidade alimentar também é caracterizada como um período de má nutrição ou talvez ainda de escassez (mesmo que localizada em determinadas regiões e populações), que iniciei uma pesquisa no fim de 2012 para entender as definições de comestível para as pessoas que viviam das sobras de comida encontradas no lixo ou de doações de instituições e programas que recuperavam alimentos sem valor comercial e os distribuía para grupos vulneráveis. Apesar de compreender que saber o que comer, em que proporção e quais os riscos envolvidos nas escolhas alimentares eram importantes para grande parte da população brasileira, ao andar nas ruas de grandes cidades do país, me impressionava o fato de que a fome continuava presente e de que as escolhas eram feitas ali de acordo com outras categorias de alimento. Talvez porque ali se encontravam outra categoria de pessoas.

Ao iniciar minha pesquisa de campo no município de São Paulo, fui convidada a participar de uma reunião com os membros do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, cuja sede se localiza em um prédio anexo ao Mercado Municipal, no centro da cidade, próximo à Rua 25 de Março, conhecida como a maior rua de comércio da América Latina. Como em todos

comercialização. Formado por uma rede de bancos de alimentos que busca onde sobra e entrega onde falta, o Mesa Brasil Sesc contribui para o combate à fome através da complementação de refeições. O Mesa Brasil recolhe alimentos doados por diversos tipos de estabelecimentos alimentícios e faz um processo de triagem e higienização para que esses alimentos sejam repassados para diversas instituições, com o intuito de combater a fome através do combate ao desperdício, estando sempre atento para a colheita de produtos que perderam seu valor comercial, mas que ainda estão aptos para consumo. Sobre o assunto, conferir: <<http://www.sesc.com.br/mesabrasil>>. Acesso em 30 nov. 2018.

7 Uso o termo comensal em todo este texto principalmente porque seu significado está associado ao comer como ato múltiplo, biológico, social e cultural. O comensal é aquele que ingere os alimentos e com isso partilha relações. Também é o termo mais usado pela bibliografia que trata de alimentação e cultura em contextos hispanófonos e francófonos, sendo essa uma bibliografia de referência para este trabalho.

os mercados de alimentos do país, o desperdício produzido pelo “Mercadão”, como é chamado o Mercado Municipal, é grande e, como seus produtos são considerados de altíssima qualidade, quando algum deles não atende a esse padrão se torna lixo.

As reuniões do conselho aconteciam às quintas-feiras e, em uma ocasião, ocorreu algo fora do normal. Não sei ao certo se havia uma greve dos lixeiros ou se o cronograma de limpeza da rua havia atrasado, mas, ao descer a ladeira do Metrô São Bento e ir caminhando em direção à Rua da Cantareira, fui identificando vários montes de lixo espalhados pelas vias públicas. Ao me aproximar deles, percebi que em cada monte de lixo se encontrava no mínimo uma pessoa; homens e mulheres agachados selecionando comida entre os sacos ou diretamente da rua.

Havia chovido muito na noite anterior, porém o clima de verão fez com que o sol da manhã iniciasse, logo cedo, o processo de evaporação de toda a água que não tinha escoado para os bueiros, formando diversas poças perto do meio-fio. Esse processo de evaporação deixava o ar com uma consistência úmida e, a cada passo que eu dava, o cheiro das comidas que se deterioravam em meio à água e a outros dejetos ia se tornando mais forte. Em um momento, caminhando na calçada, senti um mau cheiro terrível e, ao olhar para o lado, percebi um homem catando laranjas da poça d’água, observando-as para, em seguida, morder uma delas. O cheiro cítrico da laranja curtida em água da chuva me enjoou.

Talvez por ser muito cedo e pela umidade do ar potencializar todos os cheiros que estavam ali, esses poucos minutos de caminhada pareceram uma eternidade. Ao perceber que todas essas sensações foram suscitadas ao ver essas pessoas comendo aquela comida, comecei a questionar o que efetivamente é definido como algo “biologicamente comestível”, uma vez que, ao menos para mim, aquelas laranjas já não eram comida.

A Antropologia pensa comida

Tão relevantes quanto a amplitude empírica do fenômeno observado são as consequências teórico-metodológicas que dele podem se desdobrar. Se retomamos, então, a história da antropologia da alimentação, buscando encontrar nela os limites daquilo que seria definido como “biologicamente comestível” e daquilo que seria “culturalmente comestível”, percebemos que a antropologia, como ciência que estuda o humano, em suas especificidades e em sua universalidade, sempre teve interesse na análise da comida como hábito específico de uma sociedade ou um grupo. Todavia, “a comida enquanto tal (intrinsecamente) tem sido talvez um objeto de estudo menos interessante para a antropologia do que as suas implicações sociais” (Mintz, 2001, p. 32).

Segundo Fischler (1995), ao realizarmos uma rápida análise da abundante literatura sobre alimentação humana, parece que, entre os trabalhos notáveis, existem poucos que pensam a alimentação através de seu caráter multidimensional, mesmo que, para o autor, os objetos complexos e multidimensionais como a alimentação se oponham naturalmente à restrição disciplinar.

A questão central da alimentação está na própria problemática trazida pelo tema e nas maneiras de abordá-lo, pois, à primeira vista, a comida é concebida como uma questão dividida em

dois terrenos epistemológicos distintos: as ciências “duras” e as ciências humanas. Segundo Fischler (1995), duas ilusões dominaram o terreno no campo das ciências duras. Por um lado, a ideia de que as práticas alimentares são somente um hábito ou um comportamento e, por outro, um positivismo ingênuo (ou perverso) que sustenta implicitamente a concepção de que ciência e verdade se confundem. As ciências humanas compreenderiam, então, que a alimentação humana comporta uma dimensão imaginária, simbólica e cultural e teria como lugar comum a ideia de que não nos nutrimos somente de nutrientes, mas também do imaginário. Todavia, a antropologia, bem como a sociologia da alimentação, estaria restrita ao aspecto simbólico e identitário da comida, e foi a partir deste viés que esse ramo da disciplina se desenvolveu.

A partir de 1920, conjuntamente com o desenvolvimento da disciplina antropológica, a temática da alimentação se delimitou enquanto objeto de estudo antropológico (Malinowski, 1922, 1935; Wissler, 1927; Richards, 1932, 1939), mas foi somente em 1950 que a comida se tornou um objeto de estudo relevante por si só e que começaram a surgir obras especializadas em antropologia da alimentação (Salaman, 1949; R. Firth, 1943; Firth, 1936, 1946). Por volta de 1980, o campo estava consolidado, principalmente em relação à temática da comensalidade (Goody, 1982; Ohnuki-Tierni, 1993; Coe, 1994; Brown, 1994; Archetti, 1997; Kaplan, Counihan, 1998; Çaglar, 1999; Lentz, 1999).

Contudo, muitos dos panoramas realizados acerca desses estudos afirmam que, entre as décadas de 1930 e 1960, a alimentação era vista apenas como parte dos muitos aspectos que formavam o todo chamado sociedade, tal cenário permanecendo praticamente imutável pelo fato de que a comida e a sua preparação sempre foram consideradas como um trabalho de mulher, o qual não recebia muita atenção dos antropólogos homens, que eram a maioria. Apesar de estes estudos estarem imbricados em uma visão na qual a alimentação era um dos muitos fatores que se somavam na construção do “real” ou, então, era “apenas” a expressão de um sistema simbólico, da mesma forma que a linguagem, a antropologia teve e tem estudos extremamente interessantes sobre a comida e suas relações.

Em 1932, Audrey Richards insistia que a nutrição em uma sociedade não pode nunca ser considerada como algo à parte do meio cultural na qual ela se manifesta, pois, para a antropóloga, “de todos os nossos impulsos biológicos, a nutrição é aquela que mais depende da formação de um complexo de hábitos coletivos durante a história de vida de um indivíduo” (1932, p. 3; tradução livre).

Quando retomamos a cena descrita no início desta discussão, somos muitas vezes transportados para uma maneira de classificar que coloca prontamente aqueles indivíduos que consomem comida oriunda do lixo numa outra categoria de pessoas. As justificativas para essa classificação podem ser as mais variadas, desde uma explicação de classe ou uma associação à animalidade. No entanto, o que parece ser relevante aqui é pensar como é possível demonstrar etnograficamente que cada classificação é uma exclusão (Douglas, 1976). Por isso, é fundamental entender os efeitos de afirmações como as do prefeito João Doria Júnior, mas também de estudiosos da alimentação, que apontam que “os pobres não comem o que querem, nem o que sabem que devem comer, mas sim o que podem” (García, 2009, p. 9).

Dessa forma, é importante ressaltar que, para lograr questionar o comestível e as variáveis que permeiam essa classificação e a definem, é necessário compreender o processo de desenvolvimento da antropologia e o surgimento da área da antropologia da alimentação para, assim, articular um referencial teórico que consiga abarcar a alimentação como um objeto de estudo que não pode ser visto somente através de um único ponto de vista disciplinar.

No entanto, como já afirmei anteriormente, na contemporaneidade a preocupação com a comida está em um processo de afastamento de sua associação com a fome e a carência de nutrientes, concentrando-se mais especificamente na qualidade daquilo que se come. Segundo o filósofo italiano Paolo Rossi, citado por Carlos Alberto Dória (2014), a alimentação será “um dos grandes cenários da antropologia”. Todavia, mesmo sendo o possível foco das discussões antropológicas atuais, a comida ainda se mostra dividida entre o domínio da necessidade, imperando entre os pobres, e as questões de prazer e gosto, que dominam o cenário da alimentação e do “mundo *gourmet*”.

O mito fundador da preocupação contemporânea com a alimentação, dentro das ciências humanas, se deu durante as décadas de 1970 e 1980, quando o “mal da vaca louca” trouxe à tona uma angústia e uma insegurança alimentar, pela sensação de não sabermos realmente o que estávamos comendo. Nesse processo, a qualidade do que se comia foi privilegiada em relação à abordagem da alimentação centrada na fome ou na carência de alimentos, que havia sido muito comum nos anos 1950 (Dória, 2014).

Por conseguinte, ainda estamos presos a essas duas únicas possibilidades de pensarmos a comida, sem perceber que a própria palavra “comer” compreende um universo muito mais amplo de significados, indo muito além da dicotomia relativa ao excesso e à falta de alimentos. Afinal, trata-se de um ato de incorporação através do qual se pode “obter prazer fazendo penetrar um objeto em si; destruir esse objeto; assimilar as qualidades desse objeto conservando-o dentro de si” (Fischler, 1995, p. 67; tradução livre).

É exatamente por essa materialização corpórea do mundo e dos outros em nós mesmos, através da ingestão da comida, que me parece relevante entendermos esse objeto percebendo as suas nuances. Assim, mesmo compreendendo que essa chave analítica da abundância *versus* escassez tem sido fundamental para o avanço no entendimento da alimentação contemporânea enquanto um fenômeno sócio-cultural-econômico-biológico, penso ser igualmente pertinente reconhecer que o caráter dual e purista dessas definições de comida inibiu a atenção dos pesquisadores para outros modos de abordagem desse objeto.

Para além da dualidade entre o biológico e o cultural, é possível conceber a necessidade de adicionarmos a esta equação a questão da hierarquia e do poder no contexto da alimentação. Segundo Contreras (2011), como a alimentação está ligada aos modos de produção dos bens materiais, a análise da cozinha, por sua vez, deve ser relacionada à distribuição dos poderes e da autoridade na esfera econômica, ou seja, aos sistemas de classes ou de estratificação social e às suas ramificações políticas (Goody, 1982). Mais concretamente, o estudo dos modos de abastecimento e de transformação da alimentação faz referência a quatro grandes operações: cultivar, repartir, cozinhar e comer, que representam as fases de produção, distribuição e

consumo. A elas deveria se adicionar uma quinta fase, frequentemente esquecida, mas que tem importância cada vez maior, dado o seu aumento progressivo: a eliminação dos detritos. E, através deste ponto específico, a classificação das sobras em comida é abordada de forma a se pensar a relação entre a hierarquia e a distribuição de poderes que nos leva a algumas considerações sobre as classificações de seus comensais.

A comestibilidade enquanto objeto, enquanto “coisa”, e não como objeto de estudo, precisa ser problematizada a partir de uma perspectiva que vá além das dualidades presentes em nossa forma de pensar o mundo em que vivemos. A separação entre sujeito e objeto, biológico e social, realidade e representação (simbólico), pensamento e matéria, abundância e escassez, entre outras dualidades, não dão conta da experiência de estar no mundo.

Pensando no desenvolvimento das ciências sociais em relação a seu objeto de estudo, o movimento de dedicação à análise e à compreensão de todos os fenômenos que representam o que hoje chamamos de sociedade, relações sociais ou simplesmente sujeito foi notório. Em relação aos objetos, desde Durkheim e Mauss (1981), o estudo das pessoas associadas às coisas deveria ser sempre, afinal, reconduzido às relações sociais. Rivers já apontava em 1914 que “o movimento de consolidação da antropologia sempre foi de distanciamento dos aspectos físicos e materiais indo em direção ao campo da psicologia e do social” (Rivers, *apud* Henare; Holbraad; Wastell, 2007, p. 1; tradução livre). Neste processo, a sociedade se tornou o objeto por si só das ciências humanas, e as relações dadas, o foco dos estudos. A aura do divino, antes atribuída às coisas físicas, passou, nos estudos das sociedades, a ser designada às relações sociais.

Prestar atenção demais às coisas seria visto, segundo Miller (2013), como uma diminuição da capacidade de apreciar as pessoas. Entretanto, será que manter a aura do divino e atribuí-lo à sociedade não terá sido mais um problema que um recurso (Latour, 2002)? A comestibilidade ou o estatuto de comida das “coisas” vai de encontro com essa visão, pois são essas “coisas” que, em sua materialidade, ao mesmo tempo em que têm sua classificação, também definem o valor da vida das pessoas, opondo-se ainda à concepção simplista de que os objetos apenas nos dão significados ou nos representam, que são somente signos ou símbolos que simulam pessoas.

A análise que traço nas próximas páginas está amparada por um princípio metodológico, mas também epistemológico, que parte do reconhecimento de que a comida é uma categoria que define objetos específicos em situações específicas, e sua classificação varia ao longo das trajetórias desses objetos. Nesse sentido, se torna evidente a semelhança entre minha proposta metodológica e aquelas desenvolvidas por autores como Appadurai (2008) e Kopytoff (2008), que pretendem seguir a trajetória das coisas em movimento. Segundo Appadurai, “temos que seguir as coisas em si mesmas, pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, suas trajetórias. Somente pela análise destas trajetórias podemos interpretar as transações e cálculos humanos que dão vida às coisas” (Appadurai, 2008, p. 18). Isto é, se antes analisaríamos “os objetos materiais que conferiam identidade, posições ou significado aos homens, agora veremos como os homens conferem autonomia aos objetos, para que eles possam não somente representar, mas fazer” (Ribeiro, 2013, p. 347).

Também busco inspiração e sustentação teórica em trabalhos como os de Henare, Holbraad e Wastell (2007) que nos incentivam a ir além da trajetória das coisas, explorando metodologicamente como as próprias coisas encontradas no campo se apresentam etnograficamente.

Parte II: Definindo comida

Desde o século XVIII, a cozinha era vista como central na transformação do animal humano, sendo assim, segundo James Boswell (*apud* Pollan, 2014), nenhum animal é um cozinheiro, exceto o *Homo sapiens*, o animal que cozinha. Para além de sermos uma espécie em destaque nesta discussão, cozinhar é, para esses autores, o que nos transformou no que somos. A atividade de usar o fogo contribuiu muito para o avanço da civilização (Brillat-Savarin, 1995). Não somente enquanto atividade prática, mas em uma perspectiva simbólica, o ato de cozinhar é, segundo Lévi-Strauss (1997), a atividade simbólica que estabelece a diferença entre os animais e as pessoas. A cozinha seria a metáfora da transformação da natureza crua para a cultura cozida.

O sentido literal desta transformação também é foco de diversos estudos contemporâneos. Antropólogos e primatólogos da atualidade alegam que a invenção do ato de cozinhar poderia guardar o segredo da evolução para nossa condição de seres humanos. Ao redor do fogo nos tornamos mais domesticados (Wrangham, 2009); isso quer dizer que “cozinhar se tornou compulsório; está cozido em nossa biologia. Primeiro cozinhamos nossa comida, e depois ela nos cozinhou” (Pollan, 2014, p. 15).

Partindo de todos esses pressupostos e sintetizando-os, através da ideia de que foi o ato de cozinhar que fez nossa passagem da natureza para a cultura, tanto em sentido literal quanto simbólico – isto é, o que definiu a condição humana –, quando nos aproximamos das pessoas e saímos do plano do humano como um todo, podemos questionar acerca daqueles que vivem da comida do lixo, comida que pode ser crua ou cozida, mas que é catada e consiste em sobra, resto. O que esta situação social específica pode nos dizer, então, sobre a condição humana, ou o que este estatuto de pessoa pode nos dizer sobre esta situação social?

É este o questionamento central que busco desvelar a partir da discussão sobre a farinada, mas principalmente ao acompanhar o trabalho do projeto Mesa Brasil de colheita de alimentos e também o aproveitamento das xepas de feiras e das sobras de comida encontradas na rua. Foi através da pesquisa de campo que pude perceber a importância da análise do comestível para pensar não somente em uma nova perspectiva para a antropologia da alimentação, como também em uma nova maneira de compreender a vida dos objetos em relação à vida das pessoas. Tendo em vista que concebemos o ato de cozinhar como a passagem da animalidade para a cultura, idealizamos a comida enquanto a base para nos relacionarmos com a realidade (Mintz, 2001), pois ela entra em cada ser humano e, assim, este é substanciado, encarnado a partir da comida que ingere.

As consequências dessa perspectiva para estabelecer a contribuição da antropologia para os estudos sobre alimentação, mas também sobre a própria epistemologia da disciplina, são definitivas. A partir dela, o trabalho antropológico passa a ser o de reinserir os objetos nas relações sociais (Gell, 1998) e buscar a compreensão dos efeitos dessa relação entre pessoas e coisas nas categorias já

consolidadas da própria disciplina. Proponho aqui pensar a comida enquanto demarcador social, indo mais além de sua definição como pertencente “somente” ao campo da cultura, da identidade ou da classe, mas se aproximando do processo biológico e social de incorporação e do próprio processo de definição da comestibilidade em relação à natureza e à cultura.

Mary Douglas afirma, em uma miríade de estudos (Douglas, 1976, 1992, 2003), que a comida tem uma capacidade especial para marcar relações sociais. Indo ao encontro desta afirmação, Audrey Richards relata que, “como a comida é dada, recebida e compartilhada em uma sociedade primitiva de acordo com regras fixas de relações sociais, os objetos da dieta selvagem nunca são considerados simplesmente comida” (Richards, 2005 [1932], p. 174; tradução livre). Transportando, então, essas análises para a construção de uma flexibilidade sobre o campo, penso que a comida nunca é simplesmente comida, tendo em vista que nem mesmo sua própria definição enquanto tal é pura e simples.

Ao realizar parte de minha pesquisa de campo nas atividades do Mesa Brasil, fui convidada para participar da colheita de um caminhão de mamão que havia sido vendido para um supermercado de luxo em São Paulo, mas que, por causa do tempo de percurso, chegou a seu destino como um produto sem valor comercial e foi doado ao programa do Sesc. Chegamos bem cedo, os motoristas do Mesa Brasil e eu, e nos dirigimos a um armazém da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp)⁸, para realizar a colheita do mamão, e uma cena que pode ser definida como um fato social total (Mauss, 2003) foi sendo desenhada em frente aos meus olhos.

O processo de seleção consistia em retirarmos uma caixa da pilha de frutas devolvidas, colocá-la perto de uma caixa branca do Mesa Brasil e selecionar os mamões. Os que deveriam ser doados iam sendo organizados na caixa branca, e os que deveriam ser descartados iam para caixas pretas que depois eram utilizadas para jogar esses mamões em uma caçamba localizada a uns três metros do caminhão. O dono do armazém que foi responsável pela doação dos mamões ao Mesa Brasil, vendo a demora no processo de seleção, teve uma ideia para facilitar a organização: dar marcha a ré no caminhão até que ele se aproximasse o máximo possível da caçamba para que, assim, jogássemos os mamões diretamente no lixo.

O motorista do caminhão deu a marcha a ré. Agora podíamos ir à beira da carroceria do caminhão para descartar os mamões diretamente na caçamba. Demos início a essa nova metodologia, e várias pessoas começaram a se aproximar da caçamba. Conforme íamos jogando os mamões que foram rejeitados primeiramente pelo supermercado e depois pela seleção do Mesa Brasil, os homens que haviam se aproximado da caçamba os selecionavam do lixo.

8 A Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) é uma empresa pública federal, sob a forma de sociedade anônima, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e representa um importante elo na cadeia de abastecimento de produtos hortícolas. Ela possibilita que a produção do campo, proveniente de vários estados brasileiros e de outros países, alcance a mesa das pessoas com regularidade e qualidade. Para tanto, conta com duas unidades de negócios distintas e que são complementares: a armazenagem e a entropostagem. Disponível em: <<http://www.ceagesp.gov.br/a-ceagesp/institucional/>>. Acesso em 30 nov. 2018.

Na caçamba havia de tudo. Alguns mamões se desmanchavam com a queda, outros continuavam quase intactos, amortecidos por legumes e vegetais que já estavam se decompondo e formavam uma cobertura fofa. Havia pedaços de caixas de madeira, papel e outros detritos de tipos variados. Aqueles que realizavam a catação conseguiram umas caixas com os funcionários do armazém e até martelos e uns pregos para consertá-las. Eles aparentavam ser empregados da Ceagesp. Um deles usava uniforme de carregador.

O mesmo tipo de seleção que ocorria na boleia do caminhão estava ocorrendo no chão, na caçamba de lixo. Os homens reviravam com cuidado o que havia sido descartado, buscando selecionar o mamão com a melhor aparência. Diferentemente do que pensavam os funcionários do Mesa Brasil, aqueles mamões que estavam firmes, com a casca lisa, mas que continham um pequeno fungo eram os mais requisitados. Essa dupla seleção ocorreu por bastante tempo. Seleccionávamos os mamões que pareciam apresentar a menor possibilidade de risco para aqueles que iriam consumi-los e jogávamos o resto no lixo. Ali embaixo, outras pessoas selecionavam os mamões que pareciam mais bonitos, ou até mais frescos, os organizavam em caixas e iam embora levando para casa no mínimo uma caixa cheia da fruta.

Quando terminamos a seleção, ainda tivemos que esperar os outros caminhões chegarem para a realização do transbordo, isto é, a divisão de toda a colheita para que as entidades pudessem receber um pouco de tudo. Fomos para outra área da Ceagesp, que ficava muito perto do local onde as caçambas eram depositadas, para que seu conteúdo fosse posteriormente recolhido. Ali, muitas pessoas que estavam por perto começaram a catar as sobras das sobras das sobras, e o mesmo mamão que havia sido rejeitado pelo supermercado, pelo Mesa Brasil, pelos catadores de dentro da Ceagesp era agora escolhido por outro grupo de pessoas, provavelmente moradores de rua.

Ao pensarmos na cena descrita acima podemos perceber a articulação das diversas variáveis⁹ que atuam na definição do comestível, mas, além desta percepção, é possível compreender como a comestibilidade dos alimentos vai também definindo a humanidade de seus comensais. O que faz o mamão não ser aceito pelo mercado de luxo e ser, assim, doado, analisado pelo Mesa Brasil e selecionado? E o que faz aqueles que não atenderam certos critérios serem descartados e, posteriormente, selecionados por outras pessoas? Que propriedade do mamão, enquanto objeto, define sua classificação? Seria a fome ou a necessidade o fator limite para a classificação de algo como comida? Estaria aí o limiar entre aquilo que é biologicamente definido como tal ou ainda a fronteira da incidência do que chamamos de cultura? A necessidade nos faz menos humanos?

Observando, porém, essas pessoas que selecionam comida do lixo, que compreendem a perversidade das classificações, podemos dizer que essa separação pura e simples entre a necessidade advinda da esfera biológica e as escolhas advindas da esfera cultural não existe. O próprio ato de selecionar a comida, mesmo sendo esta parte do lixo, traz em si a humanidade, faz parte do movimento de estar no que vai além da concepção dualista entre natureza e cultura. Em outras palavras, “todas

9 Por estar interessada aqui exatamente neste processo de relação entre a incorporação, o risco e a definição de pessoa, não trabalharei as variáveis que atuam na definição do comestível, de maneira mais profunda, mas apresento essa discussão em outros trabalhos (Blanco, 2015; 2017).

as nossas impressões são esquematicamente determinadas desde o início. Tudo que tomamos conhecimento é pré-selecionado e organizado no próprio ato da percepção” (Douglas, 1976, p. 53).

A comida que era lixo traz em si um lugar privilegiado para tratar do problema central da antropologia em separar a biologia da cultura, e por isso pensar o lixo, as sobras e as coisas pode transformar certas concepções que têm efeitos perversos na vida das pessoas. Jacob Doherty, autor da dissertação intitulada *Infrastructures of Disposability: Waste, Belonging, and the Politics of a Clean Kampala* (2016), faz uma importante contribuição sobre a questão das sobras e da relação entre os detritos e as pessoas, ao afirmar que o lixo ocupa uma posição importante na sociedade principalmente porque sua definição está associada em projetos para marcar, manter e produzir padrões de diferenciação econômica. Assim, compartilho com Doherty a necessidade de compreender os processos pelos quais pessoas, lugares e coisas se tornam descartáveis nos diferentes modos de transformação urbana.

Indo mais além da hipótese de Doherty (2016) acredito que não somente o lixo traz em si um padrão de diferenciação econômica. Concordo com Dumont, para quem a questão central relacionada à impureza está na ideia de uma queda: “uma queda do estatuto social ou risco de uma queda corresponde ao aspecto orgânico do homem, fundamento elementar e universal da impureza [que] está nos aspectos orgânicos da vida humana, de onde deriva diretamente a impureza de certos especialistas” (1997, p. 98). Ao tratarmos de uma sociedade de classe e não de castas, como Dumont, podemos afirmar que a queda não é necessariamente de certos especialistas ou do estatuto social em si, mas da própria categoria de pessoa (Mauss, 2003).

É muito comum pensarmos a comida enquanto um demarcador social tendo em vista o *status* e a identidade imbuídos ao ato de comer certos alimentos e não outros. Como aponta Richards, “o sucesso na busca pela comida é diretamente correlato com o *status* social e a fama. Na falta de outros valores, a posse e o controle da comida podem ser a única maneira de diferenciar membros de uma sociedade” (2005 [1932], p. 89; tradução livre).

Todavia, a comida se mostra neste estudo não somente como um demarcador de identidade, pertencimento, *status* e diferenciação (Bourdieu, 1996), mas também como uma real definição das pessoas em relação àquilo que elas comem, em uma junção de todos os aspectos da vida. Falamos, desta forma, do perigo em relação à sujeira, à comida vinda do lixo, tratando, porém, de um objeto específico que está em nossa concepção biológica da vida, diretamente ligado à nossa saúde, à qualidade de nossa vida. E, nesse sentido, não se pode deixar de pensar que a separação entre natureza e cultura, biologia e sociedade é ainda operante em nossa maneira de pensar e principalmente de classificar.

Portanto, “em suma, o que está em jogo toda vez que a decisão de incorporar for feita é a vida e a saúde do sujeito que come, além de seu equilíbrio simbólico” (Fischler, 1995, p. 67; tradução livre).

Comer é o que uma pessoa faz

Mauss afirma em seu texto ensaístico *Uma categoria do espírito humano: a noção de pessoa, a de “eu”* que “nunca houve um ser humano que não tenha tido o senso, não apenas de seu corpo, mas também de sua individualidade espiritual e corporal ao mesmo tempo” (Mauss, 2003, p. 371).

De acordo com Mintz (2001), comer é uma atividade humana central, não só por sua frequência constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera na qual se permite alguma escolha. “A comida entra em cada ser humano. Somos então substanciados – ‘encarnados’ a partir da comida que se ingere”, o que permite uma associação entre essa incorporação e a noção de carga moral imbricada nesse ato, pois “nossos próprios corpos podem ser considerados o resultado, o produto de nosso caráter que por sua vez é revelado pela maneira como comemos” (Mintz, 2001, p. 32).

Indo mais além da constatação de Mintz, arrisco afirmar que não é apenas uma carga moral que o objeto comida carrega e na qual se transubstancia quando consumido por pessoas, mas, sim, que é o direito em forma de objeto que o comensal incorpora. De acordo com Mauss (2003) em suas análises sobre a formação da noção de pessoa que temos na modernidade, parte do que é conhecido como tal está diretamente relacionada à ideia de direito. Segundo ele, a “persona” “é mais do que um elemento de organização, mais do que um nome ou o direito a um personagem e a uma máscara ritual, ela é um fato fundamental do direito. É o direito que define o que cabe na categoria de pessoa” (Mauss, 2003, p. 385).

Atualmente, quando pensamos em alimentação, a ideia de direito vem à tona porque o acesso a ela está diretamente relacionado ao cumprimento dos direitos humanos mais básicos e, principalmente, ao conceito de segurança alimentar e nutricional. Contudo, quando pensamos e designamos a ideia de direito à noção de humanidade, a categoria de pessoa é obscurecida, trazendo à luz a oposição entre humanidade e animalidade através da comida.

A discussão sobre a farinata é tão potente exatamente por articular e torcer certas categorias como as de humano, pessoa e cidadão. Articulando-a com a cena do descarte do mamão, percebemos que é o risco na incorporação da comida que tensiona essas definições. Na perspectiva do ex-prefeito e atual governador João Doria Júnior e do Cardeal Arcebispo de São Paulo Odilo Scherer, o indivíduo com fome e vulnerável deveria se preocupar apenas com a qualidade dos alimentos em termos de higiene alimentar e nutrição. Assim, a distribuição da farinata, um alimento seguro, seria uma garantia de direito à alimentação, à cidadania. O aspecto simbólico da comida seria deixado de lado pois, aqui, o que está em jogo é a sobrevivência.

Por outro lado, na cena do descarte do mamão, aquelas pessoas que classificaram as sobras de outras pessoas como comida só o fizeram porque sua noção de risco e segurança alimentar era outra. Não porque suas concepções vistas como culturais se diferenciavam das nossas e permitiam tornar aqueles objetos comestíveis, dentro de certos limites biológicos, mas porque o que se come é na prática uma relação que extrapola os limites do que é definido como natural e social. A seleção dos mamões se deu através de um esquema classificatório previamente definido, não pelos sujeitos que ali estavam, mas por outras pessoas que descartaram esses objetos como lixo. No entanto, esse processo

de definição de uma categoria cria efeitos de realidade, e é porque continuamos pensando nas coisas e pessoas como se estivessem separadas em esferas duais que as pessoas continuam sendo associadas à propriedade específica das coisas. É possível e necessário, então, se afastar de uma abordagem que entende os objetos como pontos focais de diferentes perspectivas, ou interpretações da realidade, e passar a compreendê-los como coisas manipuladas na prática (Mol, 2002, p. 19).

Sem relativizar ao extremo a ideia de risco, ou ainda o aproveitamento das sobras como possibilidade de consumo, mas, ao contrário, politizando essas definições e concebendo o conhecimento sobre as coisas como um problema não de referência, mas de manipulação (Mol, 2002), podemos dizer que o que existe em comum entre ambas as situações é exatamente a possibilidade de escolha e tomada de decisão em relação àquilo que irá formar seu próprio corpo, o que virá a ser incorporado.

Assim, em contraposição ao que afirma Frangella, para quem “nos modos de cozinhar e comer expõe-se um embate constante entre um parâmetro civilizador idealizado e a realidade subtrativa na qual as formas de cozinhar e comer têm que ser adaptadas” (2009, p. 24), concordo com a afirmação de que “a atitude em relação à comida, as maneiras à mesa, os costumes e hábitos alimentares – a moral da comida –, as coisas permitidas e aquelas proibidas, e talvez desejadas, tudo isso conjuntamente forma uma complexa ideologia da comida” (Stoller, 1990, p. 3; tradução livre), pois tanto para o “selvagem” como para o homem civilizado não existe nada mais importante do que a maneira como comemos e o que comemos.

Quando falamos do objeto comida, os comensais que são associados às sobras e à sua incorporação são vistos como ao lado natural da vida (Frangella, 2009), ao lado organismo. Nesse sentido, a vida desses comensais é associada à animalidade ou à bestialidade, as quais, a partir de uma visão evolucionista, podem ser relacionadas ao estágio da barbárie. Assim, ao continuarmos nos atendo ao significado e à interpretação das classificações de comida, o corpo físico permanece intocado. Apesar dessa concepção mostrar uma multiplicidade de possíveis alteridades, o que acontece na prática é uma multiplicação dos observadores, mas sem chegar nunca ao objeto analisado (Mol, 2002). Através dessa perspectiva ontológica, existe então uma clara hierarquia em relação aos domínios da vida, sendo o lado natural, nessa concepção, visto como inferior àquele associado à cultura ou ao social.

A ideia de humanidade está claramente relacionada à classificação desses sujeitos. Entretanto, associando a vida dos objetos à vida dos sujeitos, estes últimos são vistos como em uma situação de vulnerabilidade que não permite a escolha. Quando a farinata, destinada aos moradores de rua ou às crianças de escolas municipais, é concebida como uma forma de garantia de sobrevivência, sua definição carrega a definição de vida como aspecto natural, e aqueles a que ela se destina são automaticamente associados à animalidade. Estas, apesar de vistas como humanas, têm associadas à sua categoria de humanidade a ideia de vulnerabilidade. Nesse sentido, mesmo estando garantido o direito ao acesso, a impossibilidade de escolha e decisão no suprimento de necessidades também tiraria desses sujeitos seu estatuto de pessoa. A partir desta perspectiva, ser pessoa implica poder escolher e decidir.

É possível pensar nessa relação também ao analisarmos uma situação apontada por Frangella (2009) – e muito comum nos noticiários – que trata da distribuição de sopa para os moradores de rua. Segundo as análises de Frangella (2009), a sopa servida no fundo de uma garrafa pet não agrada a Secretaria de Assistência Social e não corresponde às demandas da Lei de Proteção dos Moradores de Rua, entretanto, essa atitude é vista por muitas pessoas que trabalham em entidades de proteção a essas populações como uma manutenção da condição mínima de existência.

O que diferenciaria, assim, a sopa distribuída aos moradores de rua da farinata, também associada a essa mesma população, estaria exatamente na discussão sobre a importância da categoria de risco para a definição de comida, bem como na construção da comida como um objeto que vai além dos nutrientes, sendo também composto por eles. Entendendo os objetos em relação às práticas em que eles são performados, ou criados, conseguimos entender a comida indo além das dualidades que a definem e, mais ainda, como em íntima relação com aqueles que a incorporam. O objeto comida é assim articulado para classificar a vida como um todo, rompendo de certa forma com a dualidade presente nas próprias definições do que seria sobrevivência, ou ainda uma vida animalizada. Independentemente do estatuto de vida do comensal, é a relação com o objeto que estabelece sua definição enquanto pessoa.

Parte III: Corpo e risco

A questão do perigo na ingestão de um alimento sempre esteve presente com certa centralidade nas análises antropológicas sobre alimentação. Frazer, no fim do século XIX, já apontava que “o selvagem acredita que comendo a carne de um animal ou de um homem adquiriria as qualidades não só físicas, mas morais e intelectuais que são características do ser incorporado” (Frazer, apud Fischler, 1995, p. 66; tradução livre), e que, por isso, a escolha alimentar estava perpetuamente cercada de temor e incertezas.

Nesse sentido, precisamos dar complexidade para afirmações como a de Aparici, García e Larrea-Killinger (2016), que dão destaque a uma concepção em que o corpo como objeto vai ocupando cada vez mais o centro da produção de discursos e práticas relacionadas ao risco e à alimentação, principalmente porque, apesar das distintas abordagens sobre o corpo encontradas em diferentes contextos socioculturais, me parece que a relação entre corpo e alimentação vem sendo analisada e debatida com bastante vigor desde o início da disciplina antropológica. No entanto, a ideia de risco é, sim, um discurso relativamente atual que cada vez mais se ocupa em definir e promulgar corpos através de sua classificação.

Segundo Mary Douglas (1992), a ideia do risco foi levantada com proeminência, recentemente, no debate político, principalmente sendo articulada como moeda de troca nas políticas públicas. Para a antropóloga, a linguagem do perigo foi transformada na linguagem do risco, e esta sim é vista como científica e com potencial de inferência na prática de se fazer Estado. Diferentemente do que a maioria dos trabalhos sobre alimentação e risco propõe, não era objetivo deste texto compreender e analisar as diferentes percepções sociais sobre risco. Isso porque, sendo

a alimentação uma esfera vista como liminar entre o que nos faz humanos e aquilo que nos iguala aos outros animais, continuar falando sobre percepção e interpretações sociais distintas entre o que comemos ou deixamos de comer nos manteria atrelados ao mundo das representações, deixando, como afirma Mol (2002), a materialidade das coisas e das vidas intocadas.

Foi o movimento para uma sociedade global, segundo Ernest Gellner (Douglas, 1992), que contribuiu para que o risco se tornasse um conceito central em nosso comportamento. Sendo o mercado uma entidade que nos faz sentir vulneráveis, seria, para o autor, o papel dos Estados-Nações prover novos modos de proteção. O uso da ideia de risco seria, portanto, imprescindível para a realização da tarefa de construir a cultura que suportaria a sociedade industrial. “O risco seria o idioma da política como parte de um processo homogeneizador de transformação para um novo mundo, com novas formas de interação” (Douglas, 1992, p. 24).

É então essa definição de risco como idioma da política em íntima relação com o mercado que vai orientar os principais estudos sobre alimentação (Menasche, 2004; Cazes-Valette, 1997; Lahlou, 1998; Millán, 2002), buscando entender de que maneira a retórica do risco protegeria ou não um indivíduo vulnerável aos maus comportamentos da comunidade. O que temos como resultado dessas análises é a percepção social dessa exposição aos perigos, não entendendo a realidade desses perigos como uma questão. Nesse sentido, contrário ao que propõe Mary Douglas (1992), isto é, que devemos entender como os perigos são politizados independentemente de suas materialidades e efeitos de realidade, penso que para entender a política do risco é preciso sim entender como ele é incorporado, como define os corpos que habita e como esses corpos produzem outras categorias de coisas e pessoas.

Para efetivamente entender a política do risco é necessário chegar à política dos corpos, porque é ainda sobre eles que falamos. Se continuarmos partindo da própria premissa de que a linguagem do risco se faz conjuntamente com a promulgação de populações estatisticamente construídas, e que por isso é inerentemente difícil reconhecer grupos liminares em uma sociedade organizada a partir dos princípios do individualismo competitivo (Douglas, 1992), nunca chegaremos a uma análise que consiga realmente problematizar ações como a da farinata, comparando-a com a colheita dos mamões ou com as comidas da sarjeta. É no corpo que se encontram e se materializam todas essas esferas que constroem um objeto como comida, e na incorporação de um corpo por outro vemos materializados os efeitos de poder. Para além do que afirma Leibniz, citado por Deleuze (1997), corpo não é só o ponto de encontro de todas as perspectivas, mas é nele que se faz a realidade. Foi no encontro entre corpos distintos que a importância de forjar outra compreensão entre as pessoas e as coisas me chamou atenção.

Em uma das minhas visitas a Sapopemba, após passar a manhã toda tentando observar a feira do Madalena, resolvi, com meu amigo, visitar Ana Paula¹⁰. Já havíamos almoçado e até tomado um cafezinho para ajudar a digestão quando nos dirigimos, por volta das duas da tarde, para a casa de Ana. Quando entrei em sua casa, já senti um cheirinho de comida sendo feita. Ana

10 Moradora da favela do Madalena, Ana Paula foi minha principal interlocutora de pesquisa. Foi através das conversas e dos passeios pelo bairro, guiados por ela, que pude entender os processos de classificação das comidas em um contexto de vulnerabilidade.

estava cozinhando feijão e refogando algumas cebolas com alho, pois “estava com muita vontade de comer feijão-tropeiro”. O cheiro da comida dava água na boca, mesmo depois de ter almoçado havia tão pouco tempo.

Depois de conversarmos um pouco sobre como gostávamos de feijão, Ana olhou para mim e disse: “Você que gosta de podre, né? De estudar comida do lixo? O que você acha deste frango? Encontrei ele descongelando no lixo, mas acho que, se eu der uma fervida, fica bom, né?”. Sem responder, fui olhar o frango que Ana já ia tirando do pacote de isopor para colocá-lo na panela e percebi que ele estava com uma aparência bem esverdeada. Quando ele caiu na panela e começou a cozinhar, senti um cheiro muito forte. Na lateral da embalagem do frango, havia um aviso: “Este alimento tem alto risco de contaminação alimentar”.

Particularmente, não acho muito agradável o cheiro do frango cozido e, logo após colocá-lo na panela, Ana adicionou um pouco de vinagre para “matar todos os bichos”. Acho que nesse momento minha expressão não era muito boa. O cheiro do vinagre misturado ao do frango cozinhando em um dia especialmente quente começou a me enjoar. Fiquei preocupada com a possibilidade de Ana me oferecer o frango para experimentar, porque realmente não saberia o que responder, mas, como havíamos dito que já tínhamos almoçado, essa possibilidade me pareceu distante. Tentando quebrar o gelo da situação, Ana me disse que, em outro dia, quando tivesse “outra comida”, me chamaria para um almoço gostoso.

Esta frase de Ana fica até hoje ressoando sempre que tento articular analiticamente discussões antropológicas para pensar a comida. Eu logo entendi o que Ana queria dizer com “outra comida”, mas a problemática de sua classificação parece que vai um pouco além da definição de um objeto como comestível. Essa vivência com Ana, essa alteridade posta nas comidas e nos corpos daqueles que a incorporam me fizeram pensar que questionar a maneira por meio da qual definimos algo como “culturalmente comestível” não é só um problema epistemológico, mas um problema de reconhecimento de outros corpos e da alteridade limite que a desigualdade produz.

Fischler (1995), ao se debruçar sobre o tema da classificação do “culturalmente comestível”, afirma que o espírito humano apresenta a particularidade de produzir categorias, taxonomias, normas e regras. O autor cita Tylor para falar da “tendência do espírito humano em esgotar o universo através de uma classificação (*‘to classify out the universe’*)” (Fischler, 1995, p. 59; tradução livre), assumindo, assim, que o processo mental que consiste em criar categorias constitui nosso principal meio de conceber o mundo, de dar sentido ao que vivemos e às nossas experiências – “parece constituir uma particularidade da espécie responder assim à natureza humana” (Fischler, 1995, p. 59; tradução livre).

Lévi-Strauss (1997) chega mais longe nessa discussão ao dizer que, apesar dos conteúdos das categorias variarem, as categorias em si mesmas ou, ainda, a relação entre elas são, ao menos em parte, universais. Segundo Fischler, em referência a esta concepção levi-straussiana, “se existe uma unidade no funcionamento cognitivo do homem, o processo complexo que define a escolha dos alimentos parece ter um lugar muito destacável” (Fischler, 1995, p. 59; tradução livre).

Em uma situação como a de Ana Paula, nos parece que o limite desta classificação se daria

nas fronteiras do que é biologicamente comestível, sendo este embasado pela variável que pode ser denominada de “a quantidade de fome de um indivíduo”. No entanto, o que quero trazer à tona falando sobre a classificação é um questionamento não só das próprias categorias que a definem, mas dos efeitos que elas produzem. Ao falarmos da classificação do frango de Ana como comida, poderíamos justificar esta ação como motivada por uma falta, por uma necessidade ou ainda por uma situação específica de precariedade. O papel de Ana como um ser humano que classifica estaria sempre condicionado ao limite de sua fome. Entretanto, como já foi apontado anteriormente, nem tudo o que é biologicamente comestível é também culturalmente comestível. Assim, se podemos aplicar essas duas variáveis em diversas situações, até mesmo na do frango encontrado no lixo, não nos parece ter sentido pensar o comestível ou, mais ainda, o “bom para comer” associado a esses dois campos duais do saber.

Mas, mais ainda, me parece que nos deparamos aqui com um problema central que está diretamente associado à maneira como entendemos o corpo e sua relação com nossas concepções de natureza e cultura. Digo isso porque, partindo desta dualidade, o que estaria em jogo na classificação do frango do lixo como comida não é uma diferença cultural posta por uma desigualdade econômica e social, mas sim a produção de corpos “naturalmente” distintos. Assim como afirma Merleau-Ponty, “há uma relação de meu corpo consigo mesmo que o transforma no *vinculum* do eu com as coisas” (1980, p. 247).

No entanto, quando pensamos nesses corpos e em sua materialidade relacionada à promulgação da realidade (Mol, 2002), percebemos que não estamos tratando aqui de um alargamento da razão e das experiências de se estar no mundo, isto é, da compreensão das capacidades que as culturas têm de impor significados aos significantes do mundo (Merleau-Ponty, 1980), mas sim de uma outra forma de ser construído e se construir como pessoa. Muito próximo à definição de corpos abjetos, trabalhada por Taniele Rui (2012) em relação à teoria da abjeção de Judith Butler (1993), é central aqui entender a materialidade da comida e de sua incorporação, e a materialidade dos perigos contidos nesse processo para dar importância a esses corpos que se materializam e adquirem significado (Butler, 1993). É exatamente porque “há um limite à construtividade, um lugar, por assim dizer, onde a construção necessariamente encontra esse limite, isto é, certa necessidade e irrefutabilidade das experiências primárias, como os corpos vivendo, comendo, sentindo dor e morrendo” (Prins; Meijer, 2002, p. 4), que me parece central entender corpo, risco e comida a partir de suas materialidades.

É essa mimese entre o risco e o corpo através do processo de ingestão que nos faz atentar para a importância de entender de que corpos falamos e tratamos quando nos referimos à linguagem do risco e também à da necessidade. Essa irrefutabilidade da matéria recai assim sobre corpos específicos, que em sua abjeção questionam os próprios limites de sua definição.

Da mesma maneira que a comida de Ana não era comida para meu corpo, a farinata a ser distribuída pelo ex-prefeito João Doria só podia ser definida como alimento por aqueles corpos que questionavam não o limite do que é culturalmente definido como comida, mas do biologicamente

comestível. O risco de que o “alimento” estava isento era um risco biológico, diretamente ligado às suas funções nutricional e de higiene.

Nesse sentido, problematizar o que é comida, para quem e quais as variáveis que constroem essa classificação permite entender que os corpos não são apenas sociais, mas também materiais. E que é por não o concebermos em sua multiplicidade que não conseguimos compreender profundamente certas situações-limites. Se continuarmos olhando para o comestível a partir de sua construção enquanto diferentes interpretações culturais para uma mesma materialidade, continuaremos deixando os corpos físicos de lado e, em um contexto de desigualdade na importância dos corpos, aqueles corpos que não adquirem significados continuam no terreno da abjeção (Butler, 1993).

Comentários finais: o risco é político

Mary Douglas, no prefácio de *Risk and blame* (1992), faz um apelo aos estudiosos das ciências humanas que pensam a relação entre risco, perigo, pureza e poder dizendo que o dia em que os antropólogos “desistirem da tentativa de criar e fundamentar significados na política e na economia será um dia triste” (1992, p. IX). Mais ainda do que criar significado, a tarefa de etnografar materialidades múltiplas, criadas nas práticas, entendendo o próprio reconhecimento dos aspectos materiais da vida como um ato político, é a ação que orienta este texto.

Iniciei estas páginas assinalando a necessidade de atenção à definição de comida, retomando o percurso traçado pela antropologia para a compreensão deste objeto. Tentei mostrar que a própria concepção antropológica acerca da comida informa a maneira como analisamos e compreendemos ontologicamente sua classificação e que, por isso, tentar entender apenas por que classificamos objetos como culturalmente comestíveis deixaria de lado uma multiplicidade de pessoas e coisas em relação. Esse movimento de questionar a própria epistemologia de nossa área de saber, fazendo uma tentativa de crítica ontológica da construção de conhecimento sobre a comida, produz um enquadramento analítico para esse tema que deixa de estar associado a uma visão dual sobre o alimento. Sem essa transformação na maneira de pensarmos a comida, sua classificação e sua incorporação, não conseguimos chegar ao questionamento e, principalmente, à perversidade da máxima “é pela boca que se predica” (Castro, 2012).

Atentando para o risco como uma categoria política, bem como a comida e a definição de pessoa em relação à sua incorporação, podemos questionar os limites do que entendemos como natureza e cultura. É através da atenção às materialidades que podemos de fato nos aproximar de uma maior atenção à humanidade.

Marx e Engels, em *A ideologia alemã*, lançavam luz a essa questão, afirmando que

o primeiro pressuposto de toda a existência humana e, portanto, de toda a história é que todos os homens devem estar em condições de viver para poder ‘fazer história’. Mas, para viver, é preciso antes de tudo comer, beber, ter moradia, vestir-se e algumas coisas mais. O primeiro fato histórico é, portanto, a produção dos meios que permitam que haja a satisfação dessas necessidades, a produção da própria vida material, e de fato esse é um ato histórico, uma exigência

fundamental de toda a história, que tanto hoje como há milênios deve ser cumprido cotidianamente e a toda hora, para manter os homens com vida. (2007, p. 39)

Trazendo os apontamentos de Marx e Engels (2007) para a discussão acerca do comestível e de sua incorporação, penso ser importante a compreensão do ato de viver e fazer história como intrínsecos à existência humana. Assim como afirma Geertz (1980), sobre a natureza do homem, me parece que esta é não só a produtora do que chamamos cultura, mas principalmente seu produto. Nesse sentido, quando Dom Odilo Scherer afirma que a “farinata não é ração e que fica ofendido com quem a trata como tal, porque desrespeitar o pobre é lhe negar o alimento, é a fome”¹¹, me parece que o comestível no sentido cultural do termo não é o problema aqui. E que a comida, não só analiticamente, mas como objeto a ser incorporado, carrega em si a materialidade da desigualdade.

Por termos tomado o domínio do social como o campo sobre qual as ciências sociais podem discutir e produzir, acabamos por delinear e instituir a criação de um objeto nosso, deixando para a biologia, medicina e nutrição o direito exclusivo de falar sobre os corpos. No entanto, se o estado físico dos corpos não pode ser separado de seus aspectos socioculturais, como bem aponta Geertz (1980) e o próprio Marx (2007), temos que buscar entender a incorporação como um ato múltiplo que constrói corpos e, com eles, a própria realidade, tendo na comida um objeto a ser compreendido no ato de sua classificação.

Referências

- APARICI, Eva Zafra; GARCÍA, Araceli Muñoz; LARREA-KILLINGER, Cristina. ¿Sabemos lo que comemos?: Percepciones sobre el riesgo alimentario en cataluña, España. *Salud colectiva*, Universidad Nacional de Lanús, Buenos Aires, v. 12, n. 4, pp. 505-518, 2016.
- APPADURAI, Arjun. Introdução: Mercadorias e a política de valor. In: _____ (Org.). *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói: Eduff, 2008.
- ARCHETTI, Eduardo. *Guinea Pigs: food, symbol and conflict of knowledge in Ecuador*. Nova York: Berg Publishers, 1997.
- BLANCO, Lis Furlani. *Vida Podre: a trajetória de uma classificação*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2015.
- _____. A comida como direito: alguns apontamentos sobre o direito humano a alimentação adequada a partir da trajetória do programa Fome Zero. *Alabastro* (Revista Eletrônica dos Discentes da Escola de Sociologia e Política da FESPSP), São Paulo, ano 5, v. 1, n. 9, pp. 13-30, 2017a.
- _____. Que feira é essa? A construção da comida como objeto a partir da experiência da Xepa. *Fome de Saber – Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares*, Rio de Janeiro, 5 jul. 2017b. Disponível em:

11 Disponível em <<https://sao-paulo.estadao.com.br/noticias/geral,igreja-defende-alimento-granulado-anunciado-por-doria-para-populacao-carente,70002048563>>. Acesso em 12 jan. 2019.

- <<http://obha.fiocruz.br/index.php/category/fome-de-saber/feiras-populares>>. Acesso em 11 jan. 2019.
- BOURDIEU, Pierre. *Razões práticas: sobre a teoria da ação*. Trad. Mariza Corrêa. Campinas: Papirus, 1996.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- BROWN, Lester, Who will feed China? *World Watch*, Washington, v. 7, n. 5, pp. 10-19, set./out. 1994.
- BUTLER, Judith. *Bodies that Matter: On the discursive limits of sex*. Nova York/Londres: Routledge, 1993.
- ÇAGLAR, Ayse S. McKeap: Döner kebab and the social positioning struggle of German Turks. In: LENTZ, Carola (Org.). *Changing food habits*. Amsterdã: Harwood Academic Publishers, 1999.
- CASTRO, Eduardo Viveiros de. “Transformação” na antropologia, transformação da “antropologia”. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 18, n. 1, abr. 2012.
- CAZES-VALETTE, Geneviève. La Vache Folle. Cultures, Nourritures. *Internationale de l’Imaginaire*, Arles, n. 7, pp. 205-233, 1997.
- COE, Sophie. *America’s first cuisines*. Austin: University of Texas Press, 1994.
- CONTRERAS, Jesús. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, pp. 19-45, jan./jun. 2011.
- _____; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- COUNIHAN, Carole; KAPLAN, Steven L. (Orgs.). *Food and gender*. Amsterdã: Harwood Academic Publishers, 1998.
- DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. 1730: devir-intenso, devir-animal, devir-imperceptível. In: _____. (Orgs.). *Mil platôs: capitalismo e esquizofrenia* (v. 4). São Paulo: Editora 34, 1997, pp. 11-113.
- DOHERTY, Jacob. *Infrastructures of disposability: waste, belonging, and the politics of a clean Kampala*. Stanford University: Department of Anthropology, 2016.
- DÓRIA, Carlos Alberto. A “gastronomização” da reflexão cultural. *Ilustríssima/Folha de S. Paulo*, São Paulo, 7 dez. 2014. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/ilustrissima/2014/12/1557749-a-gastronomizacao-da-reflexao-cultural.shtml>>. Acesso em 11 jan. 2019.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- _____. *Risk and Blame: essays in cultural theory*. Londres: Routledge, 1992.
- _____. *Food in the social order*. Londres: Routledge, 2003.
- DUMONT, Louis. *Homo hierarchicus: o sistema das castas e suas implicações*. São Paulo: Edusp, 1997.
- DURKHEIM, Émile; MAUSS, Marcel. Algumas formas primitivas de classificação: contribuição para o estudo das representações coletivas. In: MAUSS, Marcel. *Ensaio de sociologia*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1981.
- FIRTH, Raymond. *We, the tikopia*. Londres: G. Allen & Unwin, 1936.
- _____. *Malay fishermen*. Londres: Routledge & Kegan Paul, 1966 [1946].
- FIRTH, Rosemary. *House keeping among malay peasants*. School of Economics Monographs in Social Anthropology. Londres: Athlone Press, 1966 [1943].
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnivoros*. Barcelona: Anagrama, 1995.

- FONSECA, Alexandre Brasil; SOUZA, Thaís Salema Nogueira de; FROZI, Daniela Sanches; PEREIRA, Rosângela Alves. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.16, n. 9, pp. 3853-3862, set. 2011.
- FRANGELLA, Simone. *Corpos urbanos errantes: uma etnografia da corporalidade de moradores de rua em São Paulo*. São Paulo: Anablume/Fapesp, 2009.
- FREITAS, Maria do Carmo S. *Agonia da fome*. Rio de Janeiro/Salvador: Editora Fiocruz/Edufba, 2003.
- GARCÍA, Kátia. *Alimentación, nutrición y pobreza: el caso de un grupo de trabajadores de la basura de la ciudad de México*. Monografia de Conclusão de Curso (Licenciatura em Nutrição Humana) – Divisão de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Autônoma Metropolitana. Cidade do México, 2009.
- GEERTZ, Clifford. Transição para A humanidade. In: GEERTZ, Clifford; ENGELS, Friedrich; BAUMAN, Zygmunt; LEONTIEV, Aleixei; MARCARIAM, Eduardo. *O papel da cultura nas ciências sociais*. Porto Alegre: Editorial Villa Martha, 1980, pp. 21-36.
- GELL, Alfred. *Art and agency: an anthropological theory*. Oxford: Clarendon, 1998.
- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- GRACIA-ARNAIZ, Mabel. Maneras de comer hoy: comprender la modernidad alimentaria desde y mas allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología*, Córdoba, n. 40. pp. 159-182, jan./abr. 2005.
- HENARE, Amiria; HOLBRAAD, Martin; WASTELL, Sari (Ed.). *Thinking through things: theorising artefacts ethnographically*. Londres: Routledge, 2007.
- HUBERT, Annie. Introduction. In: _____. *Corps de femme sous influence: questionner les normes*. Paris: Les Cahiers de l'Ocha, 2004.
- KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas. In: Appadurai, Arjun. *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói: Eduff, 2008.
- LAHLOU, Saadi. *Penser manger: alimentation et représentations sociales*. Paris: PUF, 1998.
- LATOUR, Bruno. *Reflexão sobre o culto moderno dos deuses fe(i)tiches*. Bauru: Edusc, 2002.
- LENTZ, Carola (Org.). *Changing food habits*. Amsterdã: Harwood Academic Publishers, 1999.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. The Culinary Triangle. In: VAN ESTERIK, Penny; COUNIHAN, Carole (Ed.). *Food and culture*. Londres: Routledge, 1997.
- MACHADO, Carmen Janaína; MENASCHE, Renata. “Pobre não tem hábito alimentar, pobre tem fome”: reflexões sobre consumo e políticas públicas. In: COLLAÇO, Janine Helfst; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (Orgs.). *Cidades e consumo alimentar*. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017.
- MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estélio (Org.). *Temas em alimentação e cultura*. São Cristóvão: Editora UFS, 2007.
- MALINOSWKI, Bronislaw. *Argonauts of the Western Pacific*. Nova York: Dutton, 1922.
- _____. *Coral gardens and their magic*. Bloomington: Indiana University Press, 1965 [1935].
- MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. *A ideologia alemã*. São Paulo: Boitempo, 2007.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

- MENASCHE, Renata. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não? *Campos – Revista de Antropologia*, v. 5, n. 1, pp. 111-129, 2004.
- MERLEAU-PONTY, Maurice. De Mauss a Claude Lévi-Strauss. In: *Os pensadores*. São Paulo: Abril Cultural, 1980, pp. 193-206.
- MILLÁN, Amado. “Malo para comer, bueno para pensar”: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRACIA-ARNAIZ, Mabel (Coord.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002.
- MILLER, Daniel. *Trecos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre a cultura material*. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.
- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, pp. 31-41, out. 2001.
- MOL, Annemarie. *The Body Multiple: Ontology in Medical Practice*. Durham: Duke University Press, 2002.
- _____. Política ontológica: algumas ideias e várias perguntas. In: NUNES, João Arriscado; ROQUE, Ricardo (Ed.). *Objectos impuros: experiências em estudos sociais da ciência*. Porto: Edições Afrontamento, 2008.
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko. *Rice as self: Japanese identities through time*. Princeton: Princeton University Press, 1993.
- POLLAN, Michael. *Cozinhar: uma história natural da transformação*. Trad. Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation. Les Mangeurs l'espace social alimentaire*. Paris: Presses Universitaires de France, 2003.
- _____. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: EdUFSC, 2004.
- PRINS, Baukje; MEIJER, Irene Costera. Como os corpos se tornam matéria: entrevista com Judith Butler. *Revista Estudos Feministas*, Florianópolis, v. 10, n. 1, pp. 155-167, 2002.
- RIBEIRO, Magda dos Santos. Por uma biografia das coisas: a vida social da marca *Havaianas* e a invenção da brasilidade. *Etnográfica*, Lisboa, v. 17, n. 2, pp. 341-367, 2013.
- RICHARDS, Audrey. *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. Oxford: Oxford University Press, 1951 [1939].
- _____. *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. Londres: Routledge, 2005 [1932].
- RUI, Taniele. *Corpos abjetos: etnografia em cenários de uso e comércio de crack*. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2012.
- SALAMAN, Redcliffe. *The history and social influence of the potato*. Cambridge: Cambridge University Press, 1970 [1949].
- SANTOS, Ligia Amparo. *O corpo, o comer e a comida*. Salvador: Edufba, 2008.
- STOLLER, Paul. *The taste of ethnographic thing*. Filadélfia: University of Pennsylvania Press, 1990.
- VAN ESTERIK, Penny; COUNIHAN, Carole (Ed.). *Food and culture*. Londres: Routledge, 1997.
- WISSELER, Clark. *The American Indian*. Nova York: D. C. McMurtrie, 1927.
- WRANGHAM, Richard. *Catching fire: how cooking made us human*. Nova York: Basic Books, 2009.