

## **A COMIDA COMO UM DIREITO A CULTURA E IDENTIDADE**

Larissa Ivo Ramos\*

**Resumo:** O artigo é uma reflexão sobre a necessidade de ampliar a discussão a respeito dos direitos que permeiam o papel da alimentação na vida de cada indivíduo. A proposta é levar em conta mais do que o aspecto nutricional da comida. É preciso colocar em pauta o direito de manifestar a cultura e identidade dos povos através do alimento, atribuindo assim uma nova relação ao comer com repercussão nos mais diferentes campos das relações humanas individuais e coletivas.

### **INTRODUÇÃO**

O direito à alimentação adequada está previsto no artigo 25 da declaração universal dos direitos humanos (1948). Passadas mais de seis décadas da adoção do documento, ainda há muito a ser feito porque a fome persiste como um problema em muitas partes do planeta. Trabalhos como o da FAO (*Food and Agriculture Organization of United Nations*) contribuem pouco a pouco para atingir direitos universais que parecem algumas vezes tão distantes.

Dentro deste paradigma atual parece haver trabalhos mais urgentes, por isso o objetivo deste artigo pode soar como um contrassenso – refletir sobre o direito do ser humano a entender a comida que ingere a cada dia como mais do que uma maneira de sobrevivência quando tantos ainda não atingiram este primeiro patamar. No entanto, considera-se nesta pesquisa a heterogeneidade dos tempos atuais. Existe a necessidade de abordagens paralelas conforme a realidade de diferentes grupos em cada localidade. Por isso defende-se que o alimento além do seu aspecto nutricional, precisa ser apresentado como um meio de manifestação de cultura e identidade.

Mudar a relação automatizada, estabelecida durante séculos pela maior parte da população com a comida, que parece apenas engolir diariamente uma parte tão importante do que somos (BRILLAT-SAVARIN, 2004), é na verdade tão urgente quanto alimentar a todos. Aprendendo desde cedo a forte representação do prato com repercussão em campos ideológicos e simbólicos, pode ser o início para mudanças no campo das relações humanas individuais e coletivas pois prato de cada dia e o legado alimentar que se transfere às futuras

---

\* Mestre pelo Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade da Universidade Federal da Bahia. Atualmente leciona na graduação do curso de gastronomia da Universidade Católica do Salvador.

gerações é importante e passa mensagens tão claras como a roupa que se veste, língua que se fala ou livros que se lê.

Para chegar à proposta de pensar a comida como tal, foi realizada uma revisão bibliográfica sobre a formação do conceito de cultura e identidade. Também se mostrou necessário trabalhar os autores que consideram a comida como um aspecto inerente à cultura, sobretudo no âmbito antropológico. O estudo também englobou a área de cidadania e justiça, com destaque para o site da ONU e o documento da declaração dos direitos humanos, a fim de incorporar alguns conceitos ligados a parte de direitos humanos indispensáveis na construção deste artigo.

Trabalha-se com um raciocínio lógico: se todo o ser humano tem direito à comida e se esta é parte da cultura a qual este indivíduo está inserido, logo ele tem o direito de fazer uso da comida como mais do que um mero ato de saciar a fome<sup>1</sup>. Ele tem direito de fazer uso desta mesma comida como parte da sua cultura e manifestação identitária. Um conceito pertencente à segunda geração dos direitos sociais, econômicos e culturais tão necessário à plena realização do indivíduo, tanto quanto os direitos básicos expostos na declaração universal dos direitos humanos de 1948.

## **COMIDA MAIS DO QUE NECESSIDADE**

É impossível fugir da necessidade diária de se alimentar. Tanto que este é um dos direitos defendidos diariamente pela Organização das Nações Unidas, através de um braço específico da entidade, a FAO (2005), dada a importância do tema. Come-se para sobreviver e, assim, o que se ingere também serve para contar parte da história do mundo, a saga dos povos, proporcionando uma necessidade de reflexão muito maior do que o mero ato biológico de saciar a fome, tornando a comida um traço da cultura.

A necessidade é comum a todos os animais, mas os hábitos alimentares, a escolha de determinados grupos de comida, a maneira de servir-se e os horários estipulados para as refeições denotam padrões culturais inconscientes e também servem como afirmações identitárias, um direito de todo ser humano como forma de ter sua marca no mundo. As formas de comer dos diferentes grupos humanos são apreendidas culturalmente e podem ser comparados a qualquer outra forma de ensinamento passada e/ou modificada de geração a geração e por isso é importante reforçar que o direito de acesso à comida saudável e de

qualidade também perpassa o direito à cultura e identidade.

Dessas aprendizagens surgem predileções e aversões que estão inseridas nas culturas dos homens, gerando sensação de pertencimento, estabelecendo diferenciações e evocando identidades. A discussão sobre comida, cultura e identidade já foi feita por muitos trabalhos, mas, para se chegar a uma noção ao menos satisfatória sobre a noção da cultura alimentar como um direito é pertinente refletir um pouco sobre a relação entre esses temas, abordado em diferentes campos de estudo, com destaque para o da antropologia da alimentação.

## **O CONCEITO DE CULTURA**

Talvez se tenham tantas definições de cultura quanto sejam os habitantes do planeta. Tal ocorrência se deve ao fato de se estar falando sobre um tipo de palavra que não se define apenas pelo significado do dicionário, mas sim de acordo com as experiências pessoais de cada indivíduo. As vivências se baseiam única e exclusivamente na cultura, ambiente no qual os seres humanos estão imersos desde o nascimento até a morte, levando-se em conta também que tais ritos são nitidamente simbólicos para todas as culturas, já que ambos são marcados por aspectos culturais muito fortes.

É interessante notar que, mesmo com a aparente dificuldade em se chegar a um consenso na definição do termo “cultura”, é nítido o entendimento dos contextos nos quais ele é empregado. Para evidenciar tal afirmação, a palavra “cultura” (e derivações) foi, repetidamente, utilizada no parágrafo acima para designar aspectos distintos do mesmo referencial. Seria possível utilizar sinônimos para chegar a tal resultado; no entanto não estaria lançada mais esta provocação, bastante oportuna para a reflexão sobre a conceituação de cultura - imprescindível para entendê-la como parte do direito do ser humano que vai além do acesso ao alimento.

Cultura é um conceito multidisciplinar. Quando se fala sobre ele é como se fosse aberto um leque de possibilidades. O professor Paulo César Alves (2010) contribuiu com a discussão quando classifica a cultura como palavra-mosaico, referindo-se às possibilidades do termo e também à amplitude permitida por ele. O significado, tal como é entendido hoje, foi convencionado a partir do século XVIII. É atribuída a Edward Tylor a síntese entre os termos germânico *kultur* e francês *civilization*. Ele convencionou cultura como sendo “[...] tomando em seu amplo sentido etnográfico é este todo complexo que inclui conhecimentos, crenças,

arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade” (apud LARAIA, 1999, p.25). Mas, para se chegar a uma definição precisa do termo, foi necessário um longo processo de “gestação”.

A história associada ao termo e suas primeiras definições, cunhadas dentro dos princípios iluministas, como a corrente evolucionista da antropologia, foram apenas algumas das inúmeras interpretações ligadas ao termo “cultura” ao longo da história. De maneira muito resumida, pode-se afirmar que somente nas décadas de 1960 e 70 várias vertentes antropológicas se debruçaram sobre a reconstrução do conceito cultural (LARAIA, 1999). Vale mencionar a cultura como um sistema adaptativo e as teorias idealistas de cultura, das quais é interessante evidenciar duas das três subdivisões para as quais caminharam. A cultura como sistema estrutural, defendida pelo francês Claude Lévi-Strauss (apud HERNANDEZ, 2005, p.119), um dos mais importantes antropólogos do século XX, e posteriormente as conclusões de Clifford Geertz (1978), caminhando num sentido não totalmente dissonante, mas que, no entanto, leva o antropólogo a trabalhar a cultura como sistema simbólico, compartilhado pela autora deste texto.

As críticas do estudioso americano vão além das feitas aos pares contemporâneos. Ele problematiza o estudo da cultura a partir da própria definição do termo cunhado por Tylor. Geertz fala da necessidade de uma melhor delimitação do termo. Ele acredita que a abertura estabelecida pelo teórico britânico teria contribuído mais para a confusão do que propriamente para o esclarecimento da questão. Para comprovar tal afirmação, o pesquisador chega a citar, no livro *A Interpretação das Culturas*, onze possibilidades de definição para cultura, reunidas pelo colega Clyde Kluckhohn. Geertz é a favor da aplicação de um conceito essencialmente semiótico, porque, segundo ele, “[...] o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado” (GEERTZ, 1978, p.15).

Além do caráter histórico e socioantropológico, o estudo da cultura também ganhou dimensões filosóficas na leitura do sociólogo alemão Georg Simmel. No texto *O Conceito e a Tragédia da Cultura*, ele define a palavra como a síntese da relação sujeito-objeto e faz uma reflexão sobre a situação ambígua inerente a ela. Segundo Simmel, dentro da própria estrutura da criação cultural há uma fenda na qual “[...] se manifesta o desenvolvimento trágico que amarra a cultura na objetividade dos conteúdos, que, exatamente por sua objetividade entrega

finalmente os conteúdos a uma lógica própria e evita a assimilação cultural pelo sujeito [...]” (2005, p.104). Em outras palavras, não há cultivação. O indivíduo atingiu apenas um conhecimento unilateral através do qual o conteúdo da cultura é afastado da sua finalidade primeira.

Já no início do século XX, Simmel aponta como o destino do homem moderno a superexposição a conteúdos culturais, em que “[...] este não é levado à criatividade, mas ao consumo passivo de mil coisas que o nosso desenvolvimento não pode abarcar e que permanecem nele como peso morto [...]” (2005, p.104). O autor nos aponta para uma visão extremamente pertinente do mundo moderno, e que já foi classificada por muitos como pessimista. A partir de novas leituras, o pensamento do sociólogo pode ser ressignificado e melhor entendido, não como uma condição fatídica e imutável, mas como alerta para uma das possibilidades inerentes aos processos relacionados à cultura e à consequente ambiguidade do movimento entre sujeito/objeto e interiorização/exteriorização na apreensão dos conteúdos culturais.

A visão de Simmel é extremamente pertinente quando se pensa a cultura sob a ótica da comida, em que esse turbilhão de identidades e também de possibilidades, formado pela necessidade biológica, aliada aos costumes, práticas, hábitos, sensações e emoções, move a experiência humana de pertencimento no mundo. Privar o ser do direito de se expressar culturalmente através da comida é, de certa forma, tolher a exteriorização dos desejos, tradições, paladares, aromas e texturas que são assimilados e recombinação mediante as referências culturais. Ela só pode ser formada completamente quando há consciência das possibilidades culturais que a mistura de sabores conhecidos com outros a serem explorados pode representar dentro da esfera identitária; logo é a exteriorização da pulsação anímica do homem em algo objetivo, que tem uma concretude e que retorna ao interior do ser humano, literalmente, transformando-o, através das manifestações de repulsa ou de prazer quando não se gosta ou se adora algo. Uma parte que se torna característica de cada um.

## **COMIDA COMO CULTURA**

O gastrônomo italiano Carlo Petrini (2009) classifica o alimento como um elemento cultural primário, o que, segundo ele, torná-lo-ia apto para o estudo das culturas e identidades. De fato, tanto a sociologia quanto a antropologia têm buscado nas questões do comer as

respostas para muitos questionamentos humanos. O próprio Petrini e, anteriormente, Brillat-Savarin (2004) demonstraram em seus livros que a gastronomia<sup>2</sup>, ciência ligada ao comer, envolve muito mais do que o simples preparo e degustação do alimento; por isso até a escolha de um povo de viver em uma região de vale, com solo fértil e determinados tipos de comida abundantes ou o que se come em períodos de guerra, seca e extrema pobreza estão relacionados com o estudo da alimentação humana, que provocou muitas mudanças na maneira como os estudiosos se relacionavam com as inúmeras descobertas advindas das minúcias conseguidas através da observação do comer dos diferentes povos e épocas.

Estudos relacionados à cultura alimentar são parte integrante de muitas pesquisas da antropologia clássica. Uma revisão detalhada do que foi dito por grande parte dos acadêmicos que se dedicaram à temática, aliada a um olhar da antropologia social para o estudo da alimentação humana, foi realizada pelos antropólogos espanhóis Jesús Contreras Hernández e Mabel Garcia Arnáiz (2005). No livro *Alimentación y Cultura*, resultado de anos de pesquisa na área<sup>3</sup>. De acordo com os autores, a experiência do comer é eminentemente cultural, pois expressa e constitui um modo de vida, configurando-se numa rede de sentidos. As escolhas, as opções comestíveis, encontram-se associadas a questões de hábitos, costumes e tradições, aprendidos ao longo da vida dos seres humanos. Nesse sentido, a comida de um povo também é considerada um fator cultural. Como outros seres vivos, o homem precisa alimentar-se para sobreviver e, à medida que ele escolhe os alimentos a serem consumidos e os prepara de determinada maneira, que varia conforme a origem do povo e a época em que se vive, a comida passa a ser um aspecto da identidade.

De todo modo, é muito difícil dissociar totalmente a necessidade biológica da alimentação do seu caráter cultural, por isso é tão nítida a presença da questão alimentar na história das nações e na formação dos povos, devido a essa total simbiose. O alimento assume papel peculiar na vida dos seres humanos, pois, além de se constituir em necessidade biológica, como ocorre não somente com outros animais, mas também com as demais formas de seres vivos que habitam o planeta, culminou em adquirir conotações culturais que vão além do nutrir-se para sobreviver. Come-se com todos os órgãos do sentido.

O neuroendocrinologista Jean-Didier Vincent explica, em *Por Uma Nova Fisiologia do Gosto* (AMAT, 2006), que o gosto do alimento é uma complexa junção na qual influem todas as características organolépticas, desde a somestesia, a audição (ainda que em menor intensidade) até, principalmente, o olfato e a visão. “O olhar intervém de maneira precoce no

desenvolvimento do nosso cérebro para fixar as nossas preferências alimentares. É no nosso imaginário visual que frequentemente os sabores da infância permanecem inefáveis” (AMAT, 2006, p.94). A aparência dos alimentos é tão importante quanto o gosto e/ou propriedades intrínsecas. Por isso, observa-se que, em determinados grupos sociais, existe a prática de conferir grande importância à função identitária no consumo de certos alimentos. A referência que se faz à comida e à forma de se pensar sobre ela adquire conotações simbólicas e identitárias muito mais complexas que a própria alimentação.

A comida sempre é envolta pela questão simbólica que repercute de inúmeras maneiras na relação dos seres humanos com o alimento. Talvez uma das mais fortes seja a questão da alteridade, perceber o outro através do contato gustativo daquilo que simboliza para ele a sua própria cultura. O ato de comer a cultura do outro é muito emblemático. Leva-se para dentro do corpo toda uma gama de técnicas utilizadas ao longo de gerações para a confecção dos gêneros alimentícios. Através dos sabores, mesmo que apenas instintivamente, apreende-se um pouco dos saberes daquele povo. É válido ressaltar que, em se tratando de comida, é muito difícil conseguir se despir de experiências prévias, o que Paul Freedman (2009) classificou como uma espécie de etnocentrismo alimentar. O sociólogo francês Pierre Bourdieu (2007) também aborda o tema e acredita que, quando estamos falando em gostos pessoais – e o paladar, por mais que possa ser treinado, termina sendo classificado dessa maneira –, as primeiras referências alimentares são muito fortes. É dessa maneira que, para ele, são estabelecidos critérios que criam o gosto humano por diferentes aspectos culturais, classificados dentro de seus estudos como *capital cultural*.

Segundo Bourdieu, a comida (predileções, modo de servir etc.) é um dos elementos que definem o local que o homem ocupa no mundo social, um direito que passa despercebido a muitos. Sua relação com o que se come está ligada ao gosto, mas a formação do mesmo está ligada à interconexão de fatores mais complexos, como a questão financeira que, quando transposta para a área do gosto gastronômico, envolve questões de grande simbologia. Ao se gostar daquilo a que se tem acesso e pode ser mais facilmente consumido, cria-se uma relação que, à primeira vista, pode parecer simples, mas também envolve outros aspectos, fazendo com que a comida adquira uma dimensão simbólica, uma relação que vai além do ato biológico de ingerir tal alimento ou oferecê-lo para outrem.

Em alguns casos, a simbologia alimentar é muito marcante e as comidas estão presentes na maioria dos ritos, cerimônias e reuniões sociais. Alguns pratos são tão

característicos de certas ocasiões na sociedade ocidental que é impossível dissociar o bolo glaceado do casamento, o ovo de chocolate da páscoa e o peru do natal, por exemplo, de toda uma gama de significados (CASCUDO, 2007). Na cultura baiana, tal prática pode se estender à comida de dendê na Sexta-feira Santa. Até o próprio ato do comer é entendido de maneira diferenciada dentro de alguns grupos. Nas religiões de matrizes africanas praticadas no Brasil o alimento adquire características diversas.

O antropólogo Wilson Caetano Júnior (2009) dá a definição de comida dentro do candomblé como uma espécie de força vital envolta por símbolos. Pode-se acrescentar que é uma comida permeada pela fé, já que toda a cultura do candomblé é baseada na oferenda de iguarias – responsáveis pela comunicação com os orixás e também pela passagem do axé para os seguidores da religião. O comer, representado através do pão e do vinho, também traz uma representação de partilha e comunhão para a religião católica, muito forte também na cultura baiana, através do sincretismo religioso. Georg Simmel (2004) ressalta em *A sociologia da refeição* a capacidade simbólica da transformação do comestível em sagrado. Outra relação muito comum à comida e religiões se dá no sentido da proibição da ingestão de certos alimentos, assim como também na necessidade de obedecer a certas regras que envolvem o preparo, a degustação e os modos de proceder e se portar ao ingerir certas iguarias.

A relação das culturas no portar-se à mesa e a troca relacionada ao papel que advém de compartilhá-la com outras pessoas em diferentes ocasiões sociais constituem atos extremamente simbólicos relacionado ao comer. A fartura ao servir alimentos é um elemento que varia conforme a cultura, mas a hospitalidade ao receber convidados tem conotações simbólicas muito fortes. A cultura dos excessos também é muito característica do povo da Bahia. A simbologia do servir está associada às regras de etiqueta propriamente ditas. O sociólogo alemão Norbert Elias se valeu dos manuais de boas maneiras para estudar o processo civilizador no Ocidente, explorando um aspecto relacionado ao ato de comer já assinalado por Georg Simmel (num texto de 1910, cuja tradução para o português data de 2004), que é a comensalidade e toda a estilização do comer partilhado à mesa.

Tais práticas simbolizavam a diferenciação social da elite – o *status* adquirido ao saber manejar o talher, servir os alimentos “corretos”, dentro da ordem preestabelecida do rigor social, em uma atmosfera de ato social altamente sofisticada, em que até a disposição dos convidados na mesa e o tipo de conversação que deve ser mantida durante o encontro estão envolvidos em uma enorme gama de significados. Tal forma de procedimento sempre foi



utilizada pela elite com um tipo de distinção na qual as práticas vão além do seu valor financeiro, não se deixando de levar em consideração que tal aspecto precisa ser evidenciado, uma vez que porcelanas e iguarias especiais têm um valor monetário significativo, mas, mais do que isso, também estabelecem práticas educativas e de conexão social para se pertencer àquele meio social.

As simbologias envoltas no ambiente da mesa também permeiam o efeito da comida entre os comedores, independente de quão luxuosa ou simples seja a refeição. Sabores e sensações de um determinado prato podem simbolizar uma volta ao terreno da infância. A memória olfativo-gustativa tem conexões neurológicas com as emoções dos indivíduos nas quais o sabor de um mesmo prato pode ao mesmo tempo provocar ódio e repulsa ou afeto e nostalgia em pessoas diferentes, a depender das experiências prévias nas quais aquele alimento esteve inserido.

A comida é capaz de despertar sensações muito fortes como a epifania, que pode ser advinda do próprio ato de comer. Uma prova de que aos indivíduos deve ser dado o direito de aprender que alimentar-se é muito mais do que ingerir nutrientes. Comida é história, cultura e identidade. Faz-se necessária uma mudança na relação dos comedores com o que se come. Mudança esta que pode surgir através de políticas públicas, sistema de ensino ou no próprio meio familiar.

A longo prazo isso pode significar novas opções alimentares onde existe muito pouco o que comer e comportamentos alternativos entre aqueles que fazem escolhas equivocadas, combatendo em novas frentes doenças como obesidade, hipertensão e diabetes tudo graças a novos olhares sobre uma questão tão antiga quanto a humanidade – a relação do homem com a comida.

## **CONSIDERAÇÕES**

Comida é um direito de todos. Está relacionada à nutrição, mas também a dinheiro, ou à falta dele, poder, segurança, familiaridade, reverência, religião etc. A lista pode se tornar extensa e complexa porque assim é a relação dos seres humanos com a parcela de nutrientes ingerida por eles todos os dias.

Justamente por tal aspecto, a comida representa tantos traços das sociedades nas quais são consumidas. A maioria dos grandes ritos de sociabilidade envolvem o comer nas

mais diferentes culturas e épocas. Pode-se citar, entre outras, as antigas culturas grega, romana, chinesa e islâmica, nas quais a gastronomia teve um papel de destaque no cotidiano da população e, principalmente, em importantes momentos familiares, para tais civilizações como um todo.

Independentemente do tipo de experiência que se almeje ou alcance, a comida representa ao mesmo tempo a transmissão cultural e a necessidade biológica. Ela é o ator principal de tantos momentos na vida de todos os povos e épocas. É instrumento básico de inúmeras pesquisas para entender os hábitos dos homens em diferentes sociedades.

Geertz afirma que “um dos mais significativos fatos sobre nós pode ser finalmente a constatação de que todos nascemos com um equipamento para viver mil vidas, mas terminamos no fim tendo vivido uma só!” (apud LARAIA, 1999, p.63). Fazendo uma leitura da fala do antropólogo para a área gastronômica, pode-se concluir que o aparelho humano foi programado para se satisfazer com iguarias que, à primeira vista, desagradaria o paladar ou embrulharia o estômago de pessoas criadas fora daqueles hábitos, crenças, compartilhamento identitário, ou seja, cultura. Ensinar as pessoas esta nova relação com a comida é dota-las de um poder que deve refletir hábitos mais conscientes, provocando mudanças em questões relevantes como o desperdício e problemas crônicos na saúde pública<sup>4</sup>.

Segundo o antropólogo carioca Raul Lody (2004), comer é pertencer e não se pode pertencer a nenhuma cultura sem estabelecer uma relação intrínseca com aquilo que se come diariamente, de uma maneira tão forte que muitas vezes essa relação pode mudar a vida de indivíduos, grupos e sociedades inteiras. A sociedade entender tal como um direito é fundamental para que mudanças ocorram.

## REFERÊNCIAS:

ALVES, Paulo César (Org.). **Cultura** – múltiplas leituras. Bauru: Edusc/Edufba, 2010.

AMAT, Jean-Marie. **Por Uma Nova Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Editora SENAC-São Paulo, 2006

FREEDMAN, Paul (Org.). **A História do Sabor**. São Paulo: SENAC, 2009.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2007.

FAO, Food And Agriculture Organization Of United Nations. **The right to food**. FAO: Roma, 2005.

FREEDMAN, Paul (Org.). **A História do Sabor**. São Paulo: SENAC, 2009.

FREITAS, Maria do Carmo S. de e VELOSO, Iracema Santos. A alimentação e as principais transformações no século XX – uma breve revisão. In: FREITAS, M. C. et al. (Org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: Edufba, 2008.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978

HERNANDEZ, Jesús C.; ARNAIZ, Mabel G. **Alimentación y cultura** – Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura** – um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1999.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

PETRINI, Carlo. **Slow Food** – princípios da nova gastronomia. São Paulo: SENAC, 2009.

SACHS, Ignacy. Desenvolvimento, direitos humanos e cidadania. In: REVISTA AMB, **Cidadania e Justiça** – Direitos humanos: 50 anos depois . Ano 2, número 5, 1998.

SIMMEL, Georg. **A sociologia da refeição**. Estudos Históricos - CPDOC/FGV. Rio de Janeiro: n° 33, 2004.

\_\_\_\_\_. O conceito e a tragédia da cultura. In: Souza, Jessé; Öelze, Berthold. **Simmel e a modernidade**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. **O banquete do sagrado**. Atalho: Salvador, 2009.

UNITED NATIONS. *Universal declaration of human rights*. Paris: \_\_\_\_\_, 1948. Disponível em: <http://daccess-dds-ny.un.org/doc/RESOLUTION/GEN/NR0/043/88/IMG/NR004388.pdf?OpenElement>. Acesso em: 27 abr. 2015.

<sup>1</sup> É preciso também levar em conta as questões psicológicas inerentes ao ato do comer. Muitas vezes ela pode se tornar um distúrbio e adquirir anseios que não serão analisados no presente artigo.

<sup>2</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin já definia há séculos “gastronomia” como “[...] o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (2004, p.57). Para ele, a gastronomia estaria relacionada à história natural, física, química, comércio e economia política, além da culinária, “[...] pela arte de preparar as iguarias e torna-las agradáveis ao gosto”. (2004, p.58).



## Direitos Humanos, Ética e Dignidade

18 a 24 de outubro de 2015

---

<sup>3</sup> Hernández e Arnáiz definem essa área como “[...] antropología de la alimentación, un campo de estudio fructífero que se ocupa del estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos sociales desde una perspectiva comparativa y holista, poniendo atención en los factores materiales y simbólicos que influyen en los procesos de selección, producción, distribución y consumo de alimentos, así como en sus formas de preparación, conservación o servicio y teniendo en cuenta, a la vez, que existen condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, biológico y psicológico que interaccionan entre si y que hay que considerar en cada momento” (HERNÁNDEZ, 2005, p.18).

<sup>4</sup> Vivemos o aparecimento epidêmico de muitas doenças direta ou indiretamente associadas aos pobres hábitos alimentares da época pós-moderna e industrializada. A obesidade, por exemplo, é um problema que surgiu nos países desenvolvidos e já atinge os países em desenvolvimento, como é o caso do Brasil. Diabetes, doenças cardiovasculares, o aumento da quantidade de casos de câncer e até males que, à primeira vista, nada têm a ver com a alimentação, a exemplo da depressão e do mal de Alzheimer. Doença tem muito da predisposição genética, mas a ciência já mostra que mudança de fatores como alimentação e diminuição do estresse podem inibir e algumas vezes também ajudar na cura da enfermidade. (Freitas, 2008)