

## Alimentação e sociabilidade: apontamentos a partir e além da perspectiva simmeliana\*

*Viviane Kraieski de Assunção<sup>1</sup>*

Universidade Federal de Santa Catarina

Apresento neste artigo reflexões sobre dados de meu trabalho etnográfico sobre práticas e saberes alimentares de famílias de camadas médias e populares da comunidade do Morro da Caixa, no município de Tubarão, localizado no sul de Santa Catarina. Trata-se de notas a partir e além da teoria de Georg Simmel (1858-1918) – procurando possíveis relações entre dados de campo e a perspectiva do autor, ora buscando suas análises como inspirações, ora trazendo outros autores que aprofundam as observações de meu trabalho. Aqui exploro questões relativas à alimentação e sociabilidade, conceito-chave na perspectiva simmeliana. Proponho que a sociabilidade da alimentação não está restrita à comensalidade – como apontado por Simmel – pois também pode ser verificada na troca de saberes culinários, como na circulação de cadernos de receita, e no preparo das refeições. Reflito ainda sobre individualidade, modernidade e segredo – questões importantes na obra simmeliana e presentes nos discursos de minhas interlocutoras.

**Palavras-chave:** Alimentação - Sociabilidade - Modernidade - Individualidade - Segredo.

In this article I present reflections on ethnographic data of feeding practices and knowledge of popular and middle class families of the community of Morro da Caixa, in Tubarão city, Santa Catarina. These are notes from and beyond the Georg Simmel's theories (1858-1918) – I look for possible links between fieldwork data and the author's work, seeking their analyses as inspirations, and I also take other authors' theories that can deepen the comments of my work. I explore issues relating to food and sociability, key concept in Simmel's work. I propose that the sociability of food is not restricted to commensality – as pointed out by Simmel – because it can also be found in the exchange of culinary knowledge, the circulation of recipes' notebooks, and the preparation of meals. I still reflect on individuality, modernity and secret - important issues in Simmel's work and in speeches of the subjects of my research.

**Keywords:** Food - Sociability - Individuality - Modernity - Secrecy.

\* Food and sociability: notes from and beyond Simmel's perspective

<sup>1</sup> Mestra em Antropologia Social e doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina. Endereço para correspondências: Departamento de Antropologia, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Campus Universitário, Florianópolis, SC, 88040-900 (vivianekraieski@gmail.com).

### Entrando pela cozinha

No Morro da Caixa<sup>2</sup>, eu era recebida por minhas interlocutoras, na maioria das vezes, na cozinha da casa. Toda casa, mesmo as muito pequenas, tem uma cozinha. A casa de Caroline<sup>3</sup>, por exemplo, construída nos fundos da casa da mãe e do padrasto, tem uma cozinha e um quarto. Ela, o marido e a filha pequena utilizam o banheiro da casa da mãe. A família nuclear constitui-se, portanto, em torno de um “fogo”, de uma cozinha separada (WOORTMANN, 1982; RIAL, 1988).

A cozinha é o espaço da mulher e da sociabilidade entre as mulheres (RIAL, 1988). É o lugar da intimidade (lá eu era recebida “*sem cerimônia*”) e onde é feita a maior parte das refeições da família. As casas – tanto das famílias de camadas médias quanto das populares – possuem uma porta na frente da casa, que geralmente dá acesso à sala, e uma porta na lateral, mais aos fundos da casa, por onde se entra pela cozinha. Em casas mais modestas das famílias de camadas populares, onde não há um cômodo exclusivo para a sala, a cozinha está localizada na parte da frente da casa.

Ao saberem que eu buscava informações sobre a alimentação das famílias do Morro da Caixa, minhas interlocutoras ficavam surpresas. Queria saber por que uma pesquisadora preocupava-se com algo tão corriqueiro quanto comer e cozinhar. Perguntavam se eu era estudante de Gastronomia ou Nutrição, e se avaliaria se estavam se alimentando adequadamente. Admiravam-se com o fato de eu me interessar pela “cozinha”, que acreditam ser, ainda que de domínio imprescindível para qualquer mulher (especialmente para uma dona-de-casa), um assunto absolutamente banal.

A aparente trivialidade do ato alimentar não é exclusividade do senso comum. Foi apontada por Poulain (2004) como uma das dificuldades de se legitimar a alimentação como objeto de pesquisa da Sociologia e da Antropologia ao longo da história destas disciplinas. Simmel (1910), ao tratar sobre a dimensão socializadora da alimentação, justifica-se por causa da “indiferença e banalidade do campo tratado nestas linhas” (2004; p. 7). Para este autor,

<sup>2</sup> Entre fevereiro e abril de 2007 realizei na comunidade do Morro da Caixa, no município de Tubarão (SC), uma etnografia de recepção de programas de culinária, em que procurei observar o sentido dado à mensagem televisiva pelas telespectadoras e as possíveis relações entre esta mensagem e as práticas alimentares das famílias pesquisadas. A etnografia de recepção foi feita somente com mulheres, a maioria donas-de-casa, pois apenas elas me disseram assistir a estes programas. Segundo os homens com quem conversei, estes produtos televisivos são “*programas de mulher*”. O Morro da Caixa é uma comunidade de camadas médias e populares. Conversando com seus moradores, percebi que raramente referiam-se ao lugar onde moram como Morro da Caixa – diziam apenas o nome da rua e que se tratava de uma continuação do bairro de Oficinas. Seus moradores são estigmatizados, pois a comunidade é conhecida no município como local de residência de moradores pobres e negros. Esta imagem do Morro da Caixa não foi alterada apesar da gentrificação da comunidade, ocorrida a partir da enchente de 1974, que assolou o município, quando famílias mais abastadas foram morar em regiões mais altas da cidade temendo novas inundações do Rio Tubarão. (ASSUNÇÃO, 2007).

<sup>3</sup> Todos os nomes de minhas interlocutoras foram trocados para garantir sua privacidade.

a única dimensão relevante do ato alimentar (e de outras atividades humanas) é a socialização – o “estar junto com” outros indivíduos, o que se adéqua a suas preocupações sociológicas.<sup>4</sup>

Estritamente falando, *nem fome*, nem amor, nem trabalho, nem religiosidade, nem tecnologia, nem as funções e resultados da inteligência são sociais. São fatores de sociação apenas quando transformam o mero agregado de indivíduos isolados em formas específicas de ser com e para um outro – formas que estão agrupadas sob o conceito geral de interação (SIMMEL, 1983; p. 166; grifos do autor)

A sociabilidade, segundo Simmel, é uma forma da sociação, que atua de modo autônomo sobre os conteúdos. A sociedade (diferentemente da abordagem durkheiminiana), não é exterior aos indivíduos, mas emerge da interação entre eles.

Aqui, “sociedade” propriamente dita é o estar com um outro, para um outro, contra um outro que, através do veículo dos impulsos ou dos propósitos, forma e desenvolve os conteúdos e os interesses materiais ou individuais. As formas nas quais resulta esse processo ganham vida própria. São liberadas de todos os laços com os conteúdos; existem por si mesmas e pelo fascínio que difundem pela própria liberação destes laços. É isto precisamente o fenômeno a que chamamos sociabilidade (SIMMEL, 1983; p. 168).

Neste sentido, é interessante perceber que o ensaio do autor, escrito em 1910, tenha como título “Sociologia da refeição”, e não “Sociologia da alimentação”,

<sup>4</sup> Autores mostram que a relevância antropológica e sociológica do ato alimentar pode ser pensada além de sua dimensão socializante. Lévi-Strauss (2004) e Leach (1983) afirmam que a primeira característica universal dos comensais humanos é a instalação de um sistema classificatório que define a ordem do comestível e do não-comestível. Este processo não pode ser reduzido a vantagens biológica, ecológica ou econômica (SAHLINS, 2005). A necessidade de comer está inserida em um sistema de valores próprio de cada cultura. Neste sentido, é importante observar *o que* se come, além de *como* se come. Lévi-Strauss faz uma analogia entre o sistema culinário e a língua. Os vértices do “triângulo culinário” – o cru, o cozido e o apodrecido – são comparados aos fonemas *a, i, u* ou *k, p, t*, falados em todas as línguas, tomando, porém, diferentes formas em cada uma delas (LÉVI-STRAUSS, 1965). Autores, como Fischler (1992), destacam o papel central da alimentação na constituição das identidades: apropriamo-nos das qualidades simbólicas dos alimentos, tornando-nos o que comemos. Neste sentido, o alimento é incorporado e participa da constituição de quem o ingere.

já que trata especificamente da comensalidade – o “comer junto”<sup>5</sup>. Podemos entender o período em que o ensaio foi escrito como um momento de legitimação da Antropologia e da Sociologia como disciplinas, o que implicava a separação entre o que era considerado demasiadamente próximo do biológico e, portanto, objeto das ciências naturais, daquilo que era reconhecido como social e, conseqüentemente, próprio das ciências sociais. A alimentação, por suas relações com o biológico, estaria na polêmica fronteira entre a ordem natural e a ordem social. Por essa razão, durante muitos anos, a antropologia tratou a alimentação não como objeto de estudo próprio, mas como via de leitura de fenômenos sociais específicos (POULAIN, 2004).

### **Comida, sociabilidade e modernidade**

As relações entre comida<sup>6</sup> e sociabilidade são temas recorrentes de pesquisas antropológicas e sociológicas sobre alimentação. Em minha etnografia com mulheres do Morro da Caixa, observei principalmente os vínculos entre comida e família, pois, como afirma Woortmann,

[...] a comida “fala” da família, de homens e de mulheres, tanto para o antropólogo que realiza uma leitura consciente dos hábitos de comer, como para os próprios membros do grupo familiar – e através deste,

<sup>5</sup> Poulain define o termo “refeição”, diferenciando-o de “tomadas alimentares”. Segundo o autor, as refeições “são fortemente instituídas, ou seja, sobre as quais pesam regras sociais bastante precisas tanto ao nível da estrutura quanto do horário, da localização, do contexto social e da ritualização. Entendemos por ‘tomada alimentar fora das refeições’ todas as ingestões menos fortemente instituídas de produtos sólidos ou líquidos que têm uma carga energética” (2004; p. 73). O mesmo autor explica o uso dos termos “comensal” e “comedor”, indicando que o primeiro refere-se a um ato coletivo, enquanto o segundo está associado a um ato individualizado. Rial (1996) critica estas diferenciações entre “refeição” e “tomada alimentar” ao discutir a dicotomia refeição e *snack* (tomada de alimento estruturada ou não). Segundo a autora, a mudança alimentar contemporânea não se caracteriza por uma ausência de estrutura, mas por novas estruturas. Rial cita a definição do historiador francês Flandrin, que propõe que “consideremos como refeição toda tomada alimentar tendo um nome, quer dizer, sendo vista como refeição pelo grupo social em questão” (1996; p. 99).

<sup>6</sup> É importante diferenciar “comida” e “alimento”, como explica DaMatta: “[...] nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. [...] O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou da casa [...] Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa [...] Temos então o alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se [...] A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver” (DA MATTA, 1986).

da sociedade – que realizam uma prática inconsciente de um *habitus* alimentar (WOORTMANN, 1986).<sup>7</sup>

A relevância de se comer junto é ressaltada quando nos deparamos com suas interdições, como mostra Simmel, ao revelar os valores da comensalidade em épocas medievais<sup>8</sup>. De maneira semelhante, minhas interlocutoras me relatavam, em muitas de nossas conversas, momentos de desavenças familiares em que um dos membros da família recusava-se a partilhar as refeições. Eva, por exemplo, ao me contar sobre as brigas que tinha com o ex-marido, disse-me que ele não permitia que ela e os filhos almoçassem junto com ele, o que considera um ato de violência: “Ele tinha que almoçar antes de todos. A gente só comia depois dele.” Zilá também me relatou os problemas que tinha com o filho de 36 anos, que é usuário de drogas, e mora com ela e o marido. “Ele não senta na mesa comigo. Pega o prato de comida e vai comer em outro lugar”.

Cozinhar, para as donas-de-casa pesquisadas, significa “cozinhar para” alguém: a cozinha é sempre citada como uma atividade realizada para os outros membros da família. Janete gosta de cozinhar “quando há estímulo”. Este estímulo é o novo marido, com quem mora junto há pouco mais de um mês. Ela disse-me querer aprender a preparar massas e lasanhas, porque ele gosta. Em uma de minhas visitas, conversei com Janete enquanto ela preparava bolinhos de chuva para o marido que chegaria do trabalho.

Neste sentido, é importante observar as mulheres que dizem não se dedicar mais à cozinha. Luíza, divorciada, mãe de três filhos, todos casados, deu os três livros de receita que tinha às noras. Disse-me que não precisava mais dos livros porque agora “é sozinha”. Antônia, que mora com a mãe e o irmão, gosta de preparar pizzas, mas afirmou que não prepara mais porque os sobrinhos não moram mais perto. Ela não faz pão, porque “é caro, e eu não tenho filho mesmo”.

O almoço de domingo é a refeição em que os vínculos entre familiares se apresentam de modo mais claro. É o momento em que pais e filhos almoçam juntos.

<sup>7</sup> Segundo o mesmo autor, através da percepção da comida, o gênero é construído no plano das representações: “Quando se constrói a refeição se constrói o gênero” (WOORTMANN, 1986; p. 31). Zaluar (1982) destaca o papel da comida na definição dos papéis de gênero. A obrigação do homem é a de “colocar comida na mesa”, enquanto cabe à mulher economizar para que não falte comida. Essas relações entre alimentação, família e papéis de gênero apareceram com bastante relevância em minhas observações sobre os hábitos alimentares das famílias do Morro da Caixa, principalmente quando observo as refeições freqüentes feitas pelos filhos – mesmo os casados e que moram distante dos pais – na casa da mãe.

<sup>8</sup> Transcrevo a passagem em que o autor relata estas interdições alimentares: “a Guilda de Cambridge impôs, no século XI, uma pesada pena para quem comesse ou bebesse com algum assassino de um irmão da Guilda; do mesmo modo, o Concílio de Viena de 1267, fortemente direcionado contra os judeus, determinou muito obsequiosamente que os cristãos não deveriam colocar-se à mesa com eles; assim também, na Índia, deixar-se contaminar por comer com alguém de casta inferior pode ter eventualmente conseqüências funestas. Freqüentemente o hindu come sozinho para estar completamente seguro de que não compartilha a mesa com um companheiro proibido” (SIMMEL, 2004; p. 2).

Os filhos casados vão almoçar na casa dos pais, levando seus cônjuges e filhos. Woortmann destaca essa refeição semanal, citando o trabalho de Souto de Oliveira com operários do Rio de Janeiro. Segundo o autor, o almoço de domingo se distinguiria do almoço dos outros dias da semana por ser um momento em que o operário pode comer “mais” – por estar associado a um dia de lazer e descanso – e comer “melhor” – pela presença de uma carne “melhor”, como o churrasco, ou um assado ao invés de cozido<sup>9</sup>. O almoço de domingo se caracterizaria principalmente pela presença do “pai de família” no almoço. Entre as famílias que pesquisei, o almoço de domingo se distinguiria das outras refeições da semana pelo tipo de comida que é preparada, assim como nas famílias de operários cariocas, e pela presença dos filhos na casa dos pais, especialmente na casa das mães. Nesse sentido, a mãe – e não o pai, como apontado no trabalho de Souto de Oliveira – é a figura ritualmente privilegiada.

As refeições – principalmente os almoços – são, portanto, momentos de sociabilidade. Mas no “comer junto” também aparecem as individualidades, que são respeitadas pela mãe. Era recorrente entre minhas interlocutoras a idéia de que “cada um tem seu gosto”. O caso de Salete é um exemplo. Mãe de dois homens, casados, a dona-de-casa sabia quando os filhos a visitariam, e providenciava as comidas preferidas por eles. O mais velho gostava mais de comidas salgadas, enquanto caçula preferia os doces. Dona Maria também procurava agradar os filhos e os netos, para quem costumava cozinhar diariamente. Ela conta que já chegou a preparar “quatro tipos diferentes de carne”, para agradar a todos.<sup>10</sup>

Para Simmel, em uma refeição, “o prato aparece como uma criação individualista face à gamela, da qual cada um podia se servir diretamente, em épocas primitivas”, e “indica que esta porção de comida é exclusivamente para esta única pessoa” (SIMMEL, 2004). O autor destaca que os pratos da mesa de jantar superam o “individualismo simbólico” na medida em que estabelecem um “compartilhamento formal” que não admitiria “nenhum tipo de individualidade” (SIMMEL, 2004). Diz o autor: “pratos e copos diferentes, destinados a diferentes pessoas, seria extremamente absurdo e muito feio”. No entanto, em minhas observações com famílias no Morro da Caixa, percebi que a individualidade na hora das refeições é valorizada. Esta não se expressa em diferentes pratos, copos ou talheres. É na comida, que a mãe prepara tentando respeitar o gosto de cada um dos filhos e do marido, que a individualidade se reflete.<sup>11</sup>

<sup>9</sup> Lévi-Strauss (1965) destaca as diferenças entre o alimento fervido e o alimento assado. O fervido representaria uma endo-cozinha, feito para um grupo pequeno e mais íntimo, enquanto o assado representaria uma exo-cozinha, que seria oferecida a convidados.

<sup>10</sup> Neste exemplo, percebe-se a centralidade da carne nas refeições, especialmente em almoços e jantas (Cf. WOORTMANN, 1986).

<sup>11</sup> O desabafo de uma de minhas interlocutoras é bastante exemplar neste sentido. Ivete relatou-me um momento de dificuldade em sua vida após a separação do marido que a traía com outra mulher. A dona-de-casa passou por uma depressão. “Antes [da depressão] eu não sabia nem quem eu era. Sabia que um filho não gostava de ervilha, que o outro não gostava de abóbora. Não sabia do que eu gostava”.

A questão da individualidade perpassa a obra de Simmel. Segundo o autor, individualidade não se dissolve no social. O indivíduo simmeliano “permanece senhor de si, em alerta, capaz de se mover por toda a parte e segundo suas necessidades. É esse sujeito autônomo e livre que pode percorrer tantos caminhos quantos a sua exigência, vontade e multidirecionalidade propiciarem” (WAIZBORT, 2000; p. 25). Esse indivíduo é característico de seu tempo – a modernidade – e de seu espaço – a vida urbana. Os valores modernos estão expressos nos discursos de minhas interlocutoras, que marcam as diferenças entre a comida que preparam e a feita por suas mães.

Aprender a cozinhar está relacionado à trajetória individual de cada uma de minhas interlocutoras. Apenas duas mulheres do Morro da Caixa afirmaram ter aprendido a cozinhar com suas mães. As diferenças entre a comida que preparam e a que suas mães preparavam são apontadas como maiores entre aquelas que viveram a infância na zona rural. Recorrentemente, associam a comida de suas mães como “mais simples”, “mais pesada” e “grosseira”. A comida de hoje está relacionada à praticidade e à rapidez. Ivete, dona de casa, diz que “hoje em dia não se pode mais perder tempo com a cozinha”.

Algumas receitas são elogiadas por serem “práticas” e “rápidas”. Márcia gosta de preparar “um prato só” para o almoço. Segundo ela, o marido reclamava, mas acabou se acostumando. Outras interlocutoras manifestaram o desejo de preparar refeições de “um prato só”. Antônia elogiou o “Arroz de Braga”, preparado no programa televisivo *Mais Você*, da Rede Globo, por ser o suficiente para um almoço em família. Ela gosta de preparar pizzas, que ela também classifica como “um prato só”. Estas pizzas são sempre recheadas “com o que se tem na geladeira”. Antônia, e outras donas-de-casa, fazem pizzas com carne moída, sardinha, frango desfiado, que sobraram do almoço ou da janta.

Estas comidas consideradas “um prato só” são valorizadas por sua praticidade e rapidez. A rapidez pode ser pensada como um valor da modernidade. Deste modo, ela não é própria apenas dos grandes meios urbanos e de grupos empresariais, preocupados com o aumento da produtividade. Como afirma Ortiz, a rapidez “permeia a vida dos homens”.

No mundo moderno o tempo é uma função da inter-relação de um conjunto de atividades, entre elas: morar, vestir, fazer compras, trabalhar, passear etc. adaptar-se ou não a seu ritmo passa a ser uma questão fundamental. “Perder tempo” significa estar em descompasso com a ordem das coisas (ORTIZ, 1994; p. 83).

Marisa destaca a “rapidez” como principal diferença entre a comida feita por sua mãe quando era criança e a que prepara agora, e aponta o fogão à lenha como responsável pela “lentidão”. “Era mais demorada... levava a manhã inteira...”

O fogão à lenha, para as donas-de-casa com quem conversei, está associado ao modo de preparo de comida dos tempos de infância na zona rural. Ele se opõe à rapidez e à praticidade requeridas na cozinha moderna. Algumas casas do Morro da Caixa têm fogão à lenha, que não está na cozinha, mas em um cômodo separado, próximo à área de serviço, onde fica o tanque de lavar roupas e uma espécie de depósito de objetos velhos. Minhas interlocutoras o utilizavam pouco. Márcia prepara a comida do cachorro no fogão à lenha, e Luzinete diz usá-lo apenas no preparo de comidas que necessitam horas de cozimento para ficarem prontas, como o leite condensado caseiro.<sup>12</sup>

Ortiz (1994) destaca de que forma valores modernos atingem sociedades tradicionais e reconfiguram sistemas hierárquicos. O autor cita Jack Goody, que destaca o uso do fogão à lenha, que seria utilizado pelas camadas médias de Gana. Goody mostra como no país africano a introdução da cozinha industrial aparece como referência para os estilos de vida, e uma nova estratificação social surge a partir do consumo de novos alimentos, bebidas e de produtos para a preparação destes. As camadas inferiores utilizariamlareira de pedras para cozinhar alimentos, enquanto as camadas superiores teriam o fogão elétrico a disposição. Como conclui Ortiz, “a legitimidade dos objetos fundamenta uma maneira de viver, que algumas vezes temos tendência de considerar como ‘européia’, mas que no fundo traduz a abrangência e a autoridade de uma modernidade-mundo” (1994; p. 195).<sup>13</sup>

### **Sociabilidade além da mesa**

Além da comensalidade, apontada por Simmel, é importante lembrar outros momentos de sociabilidade que estão ligados à alimentação. O preparo da comida é um deles. Nos domingos, com frequência, a mãe divide a cozinha com noras, que a ajudam a preparar o almoço. O preparo da comida é também o momento em que se dá boa parte da transmissão do saber culinário – entre mães e filhas, irmãs, cunhadas, e entre sogras e noras (principalmente de sogra para nora, seguindo a hierarquia familiar, que se reflete no conhecimento sobre a cozinha).

<sup>12</sup> A análise de Rial (1988) sobre o espaço doméstico de três gerações de famílias de camada popular do Canto da Lagoa, em Florianópolis, mostra que o fogão à lenha aparece como um elemento importante na mudança dos modos de vida destas famílias. Na casa da geração mais velha, entre 60 e 90 anos, a cozinha é um “puxadinho” da casa, com teto rebaixado, e tem um fogão à lenha. Na residência da geração intermediária, entre 35 e 60 anos, há duas cozinhas: uma separada da casa e outra em seu interior. É na cozinha separada, chamada de *rancho*, que fica o fogão à lenha, que os interlocutores acreditavam ser responsável pela “sujeira” do espaço. Já na geração mais nova, entre 20 e 35 anos, a cozinha volta a estar integrada à casa, e não há mais fogão à lenha. Esta mudança no espaço físico da casa reflete, segundo a autora, as transformações de um modo de vida camponês para um modo de vida urbano.

<sup>13</sup> Pode-se observar uma recente re-inserção dos fogões à lenha em casas de camadas médias e altas dos centros urbanos. São vendidos em lojas (não mais feitos de tijolos) e utilizados, além do preparo dos alimentos, como objetos decorativos e aquecedores, em lugar de destaque na cozinha, como alusão a um estilo de vida “rústico” e mais próximo do camponês.



As tortas para datas comemorativas da família são geralmente feitas por mulheres da família. Eliana faz bolos de aniversário para a família e vizinhos. Ela tem fotos dos bolos que preparou, com decorações de personagens de história em quadrinhos e desenhos animados: desenhos do Mickey, do Pato Donald, do Homem Aranha... As tortas compradas prontas em padarias não são apreciadas. Fátima sempre faz tortas em datas comemorativas para a família. Só no final do ano passado comprou uma torta pronta na padaria, porque estava doente. Ninguém de sua família gostou. Madalena também não aprova o sabor das tortas de padaria, que considera “seca”. A torta da festa de aniversário da mãe de Antônia foi feita por ela e pela irmã. Antônia preparou o “Bolo de baixa caloria”, que ela tanto gosta por não ter manteiga nem margarina, que são gorduras. Já a irmã fez o recheio de pêssego e ameixa em calda.

A comida estabelece vínculos não apenas entre familiares, mas também entre vizinhos. Aparecida pediu conselhos à vizinha para alimentar a filha adotiva de sete meses, que não estava comendo há dois dias. A vizinha sugeriu que lhe desse sopa, iogurte... Quando Aparecida quer preparar “algo diferente”, também recorre à vizinha, que lhe empresta seu caderno de receitas. É nele que está anotada a receita de bolo de cenoura que ela tanto gosta. Kátia sempre pede o caderno de receitas da vizinha quando deseja preparar um bolo de chocolate. É interessante perceber que tanto Kátia quanto Aparecida não anotam as receitas, mas dispõem do caderno das vizinhas sempre que desejam preparar o bolo. Essas observações evidenciam que não apenas a partilha da comida apresenta seu caráter de sociabilidade, mas também seu preparo e a troca de saberes culinários através da circulação de receitas.

Os cadernos de receitas das mulheres do Morro da Caixa<sup>14</sup> são objetos bastante socializados. Por várias vezes, não pude ter acesso a eles por terem sido emprestados a amigas, vizinhas e parentes de minhas interlocutoras<sup>15</sup>. Estes cadernos evidenciam redes de sociabilidade. Muitas mulheres começam a escrevê-los na adolescência e, ao longo dos anos, vão preenchendo os cadernos com receitas de pessoas conhecidas e de embalagens de produtos.

<sup>14</sup> Goody (1995) compara as sociedades euro-asiáticas e africanas e enumera um conjunto de características específicas que teriam possibilitado o surgimento de uma *haute cuisine* nas primeiras, e que estaria ausente nas segundas. Destaco aqui dois fatores: a existência de uma cultura escrita, que teria permitido a especialização da cozinha através da compilação e publicação de receitas, e a transferência das tarefas culinárias de maior *status* das mulheres para os homens. Desta forma, estariam articulados, segundo o autor, a inexistência de uma cultura escrita e o trabalho das mulheres na preparação da comida. No entanto, entre algumas mulheres do Morro da Caixa, tanto as de camada média quanto as de camada popular, percebi que o registro das receitas, mesmo aquelas consideradas “simples”, era feito em cadernos, que são escritos e conservados ao longo de suas vidas.

<sup>15</sup> Agradeço às professoras Sonia Maluf e Aglair Bernardo por terem sugerido na banca de qualificação do mestrado que ficasse atenta a esta forma de comunicação entre as mulheres pesquisadas.

A maior parte das receitas preparadas pelas donas de casa são as anotadas a mão e foram obtidas em momentos de comensalidade: as mulheres experimentam a comida e pedem sua receita<sup>16</sup>. O caderno de receitas de Sueli, por exemplo, traz muitos recortes com receitas de embalagens. Ela nunca preparou nenhuma destas receitas, e considera muitas delas como “ruins”. É o caso do “cappelletti de frango”, que recortou de uma revista, que parece “*comida de rico*” e é “*muito branco*”. Ela afirmou não saber o que é cappelletti. Também não gosta do “suflê de chuchu”, porque não gosta de comer chuchu. Tem ainda o “role de carne”, que ela diz não preparar porque o marido e o filho não gostam de bacon. Já as receitas que aprendeu com a vizinha Joana, como o pudim de pão e o bolo de chocolate, são feitas e apreciadas com frequência.

As receitas anotadas nos cadernos têm autoria – são vistas como associadas a alguém. A autora<sup>17</sup> pode não ter sido a inventora da receita, mas é reconhecida como detentora de um saber. O empréstimo temporário do caderno faz com que as receitas passem do domínio privado para o domínio público. Há o reconhecimento do saber do outro no pedido do empréstimo, que rende prestígio e autoridade à dona do caderno. A troca de receitas mantém este prestígio, e ajuda a atualizar o saber culinário.

Muitos destes cadernos são decorados por suas donas, com a colagem de gravuras e canetas coloridas. O caderno da filha de Luzinete é todo enfeitado por recortes com pratos decorados e flores, além dos adornos com canetas coloridas. O caderno de Janete, ainda em branco, tem a capa enfeitada por recortes de fotos de revista de tortas decoradas. Outros cadernos, como os de Eliana e Sueli, têm as receitas separadas por traços coloridos. Os enfeites feminilizam os cadernos, e os tornam mais apresentáveis para passar para domínio público através do empréstimo para vizinhas, parentes e conhecidas.

### **O segredo na cozinha**

A cozinha é o território do segredo. A preparação da comida envolve a ocultação de alguns de seus procedimentos. Simmel propõe entender o segredo como uma forma sociológica “que se mantém neutra e acima do valor dos seus conteúdos” (2002; p. 13). O mistério em torno da informação, segundo o autor, ajuda a criar a “falácia de que tudo o que é secreto deva ser profundo e importante”.

<sup>16</sup> Demeterco (1998) demonstra, ao analisar cadernos de receitas de 1900 a 1950 da população de Curitiba, que é nos momentos de comensalidade, no âmbito do cotidiano doméstico da família e/ou pessoas por ela selecionadas, que se dá a transmissão de um saber culinário.

<sup>17</sup> Utilizo o termo “autora”, no feminino, porque a grande maioria das receitas está associada às mulheres, embora haja algumas cuja autoria é atribuída a homens, como o apresentador Daniel Bork, do programa *Mais Família*, da Band, que apresentava o quadro de culinária *Receita Minuto*.

O segredo é uma forma de distribuição social do conhecimento que diferencia os indivíduos (entre aqueles que sabem e os que desconhecem) e cria uma relação social específica, uma relação de poder, regida por uma tensão que se dissolve na revelação. Deste modo, oscila-se constantemente entre níveis de revelação e de ocultação.

Do contraste entre estes dois interesses, o de esconder e o de descobrir, brotam o matiz e o destino das relações mútuas entre os homens. [...] se estas relações tiverem como característica a quantidade de segredo existente nelas ou em torno delas, o seu desenvolvimento dependerá da proporção em que se dêem as energias que tendem a manter o segredo e as que induzem a revelá-lo (SIMMEL, 2002; p. 14).

Simmel entende o segredo como uma “sociação” que preside a sociabilidade. No momento do preparo da comida, principalmente em almoços de domingo ou em comemorações festivas, as relações entre as mulheres na cozinha oscilam entre a revelação de alguns segredos e a manutenção de outros. As receitas são passadas em maior quantidade da mãe ou da sogra para as filhas ou noras, e em menor quantidade no sentido inverso. Este movimento de transmissão do saber culinário evidencia uma relação de poder, que confere autoridade às mães, no sentido de que são elas que detém o conhecimento sobre o melhor preparo da comida, e conhecem o gosto dos membros da família, principalmente dos homens.

Dona Ana confidenciou-me o segredo do sabor de seus suspiros, que, segundo ela, não tinha sido revelado a ninguém antes. A aposentada atribui ao acaso este aprendizado: pingos de água que caíram no suspiro durante o preparo deixaram a receita mais saborosa (“dentro ficou como um puxa-puxa”). Dona Ana prepara diariamente o almoço para até treze pessoas – incluindo filhos, noras e netos, que moram em sua casa e em residências no mesmo terreno – além de bolos e pães para os lanches. Ao contrário de sua mãe, Dona Ana não ensinou nenhum de seus filhos a cozinhar. Disse que só passa os ingredientes, porque não dá certo seguir receita: “cada um faz do seu jeito”.

### Saindo da cozinha

A sociabilidade não esgota as possibilidades de se pensar a alimentação no contexto de minha pesquisa. Tão importante quanto o “comer junto” é responder a questões como “o que se come”, “como se come”, “onde se come”, “quando se come” e outras tantas que compõem o que Maciel (2001) chama de “sistema alimentar”, que está associado às práticas identitárias e culturais de um determinado grupo.

Foi na tentativa de responder a estas perguntas que me deparei com o papel das mulheres na escolha e no preparo das refeições. Ainda que alguns homens cozinhem, seu trabalho é visto como secundário, uma “ajuda”, segundo minhas interlocutoras, ao trabalho da mulher na cozinha. Eles cozinhavam quando as mulheres, por motivo de doença, por exemplo, não estavam possibilitadas de preparar a comida e, não raramente, eram criticados pelas próprias mulheres quando exerciam esta atividade.

A cozinha, nas casas das famílias do Morro da Caixa, está, portanto, bastante associada às mulheres, especialmente às mães. Neste espaço, elas ocupam posições paradoxais. Colocam-se em situação de inferioridade, ao serem as últimas a se sentarem as mesas, após servir marido e filhos, e ao privilegiarem o preparo das comidas que agradam outros membros da família. (Algumas de minhas interlocutoras disseram-me deixar de cozinhar alimentos que apenas elas mesmas apreciavam.) Ao mesmo tempo, as mães detêm autoridade sobre saberes culinários e preferências alimentares dos membros da família, o que lhes permite estabelecer relações de poder com outras mulheres do círculo familiar. Estas relações são permeadas pelo segredo, que confere importância às informações escondidas e forma vínculos entre indivíduos durante seus momentos de revelação.

A cozinha aparece também como um espaço onde não cabe mais o fogão à lenha, pois é perpassado pelos valores da modernidade, em que tudo deve ser de preparação prática e rápida, diferentemente do passado na zona rural. É também local de sociabilidade entre familiares e parentes, que não está restrita aos momentos de comensalidade, mas também pode ser observada no preparo coletivo das refeições de domingo ou de comidas para festas de família.

Nestas reflexões, a obra de Simmel é ponto de partida para questões fundamentais relativas à alimentação, como a sociabilidade, a individualidade, a modernidade e o segredo. Se me proponho a pensar a partir e além dele, é para reconhecer sua importância e atualidade, situando-o entre outros autores contemporâneos. Este percurso parece ser autorizado pelo caráter ensaístico dos textos de Simmel, que, como sua própria forma, propõe trajetórias, e não conclusões definitivas. “O que vale é percorrer um caminho, é escavar, e não propriamente o que se encontra ao final. Simmel está, sem dúvida alguma, muito mais interessado em formular problemas do que em oferecer respostas” (WAI-ZBORT, 2000; p. 31).

### **Referências bibliográficas**

ASSUNÇÃO, V. *Nem toda receita é Mais Você*: estudo etnográfico sobre consumo e recepção de programas televisivos de culinária em camadas médias e populares. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-graduação em Antropologia Social. Florianópolis: UFSC, 2007.

- DA MATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* 2. Edição. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DEMETERCO, S. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*. Dissertação de Mestrado em História. Curitiba: Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da UFPR, 1998.
- FISCHLER, C. *L'Homnivore*. Paris, Odile Jacob, 1992.
- GOODY, J. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociologia comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- LEACH, E. Aspectos antropológicos da linguagem: categorias animais e insulto verbal. In: R. da Matta (Org.). *Edmund Leach*. p. 170-98. São Paulo: Ática, 1983.
- LÉVI-STRAUSS, C. Le triangle culinaire. In: *L'Arc*, 26: 19-29, 1965.
- LÉVI-STRAUSS, C. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- POULAIN, J-P. *Sociologias da alimentação*. O comedor e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.
- MACIEL, M.E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, 7(16), 2001.
- MORAES FILHO, E. *Georg Simmel*. São Paulo: Ática, 1983.
- RIAL, C.S. *Mar-de-dentro: a transformação do espaço social na Lagoa da Conceição*. Dissertação de mestrado. Porto Alegre: Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UFRGS, 1988.
- RIAL, C.S. Fast-foods: A nostalgia de uma estrutura perdida. *Horizontes Antropológicos*, 2(4): 94-103, 1996.
- SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.
- SIMMEL, G. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*, 33: Rio de Janeiro, 2004.
- SIMMEL, G. A Sociologia do segredo e das sociedades secretas. *Revista de Ciências Humanas*, 43(1): 219-42, 2009 (Trad.: Simone C. Maldonado).
- WAIZBORT, L. *As aventuras de Georg Simmel*. São Paulo: Editora 34, 2000.
- WOORTMANN, K. Casa e família operária. *Anuário Antropológico 80*. Fortaleza e Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, UFCE, 1982.
- ZALUAR, A. As mulheres e a direção do consumo doméstico. In: M.S.K. Almeida e colaboradores. *Colcha de Retalhos*. São Paulo: Brasiliense, 1982.