
COMER: A ALIMENTAÇÃO

DE FRANCESES,

OUTROS EUROPEUS

E AMERICANOS*

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010, 356 p.

LEILA MIGUEL FRAGA**

O livro *Manger: français, européens et américains face à l'alimentation*, traduzido para o português por Ana Luiza Ramazzina Guirardi é uma pesquisa do sociólogo Claude Fischler e da psicóloga social Estelle Manson, juntamente com outros doze pesquisadores que trabalharam na Alemanha, na Itália, na Inglaterra, na Suíça e nos Estados Unidos. Sua edição brasileira nos foi trazida pela Editora Senac de São Paulo e tem a apresentação do historiador social, pesquisador em história da alimentação, bebidas e drogas, Dr. Henrique Carneiro.

É o resultado de uma pesquisa psicossocial que nos leva à compreensão do ato de comer na perspectiva transcultural. Nele vamos encontrar desenvolvido o conceito de modelo alimentar enquanto ferramenta que procura explicar como cada cultura configura suas formas de comer. Densa e carregada de informações, ao mesmo tempo se mostra curiosa e agradável, pois nos permite, enquanto lemos, um profundo exercício de identidade contrastiva.

Dividido em três partes, tem na primeira: *Individualismo e Comensalidade*, subdividido em oito capítulos, pesquisa de Fischler e Masson entre franceses e norte-americanos, constituída de exaustivas informações sobre atitudes e crenças a respeito das relações entre alimentação, saúde, e o corpo, ou seja, como realmente o que comemos constrói nossa identidade. Só para exemplificar, o subitem *Autoexperimentação involuntária: os pesquisadores e o choque cultural* relata a experiência onde os próprios

* Recebido em: 08.03.2013. Aprovado em: 18.04.2013.

** Mestre em Gestão de Patrimônio Cultural pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Professora e pesquisadora do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia da Pontifícia Universidade Católica de Goiás.

pesquisadores vivenciaram seu choque cultural alimentar dentro da pesquisa, comprovando a fala dos autores: “o campo da alimentação – mais ainda que o da sexualidade – é um terreno ideológico e moralmente delicado, e o próprio discurso científico, quando o tomou como objeto, nem sempre escapou a alguns enganos ou vieses moralizadores.”

Em sua segunda parte, apresenta-nos os desafios da modernidade na cultura alimentar, falando da percepção do que se concebe como alimento natural, das identidades alimentares e das análises e métodos usados nestas pesquisas. Tem-se como título central: *Especificidades Nacional*, onde são analisadas questões como “competência alimentar” e “nostalgia nutricional”, ambas como sinônimo de perda na capacidade de se comer com qualidade, seja essa qualidade associada ao saber, às escolhas, ao preparo ou ainda a forma como são compartilhados os alimentos. Em relação à volta ao consumo de alimentos naturais, o termo *natural*, no consenso geral se aplica ao: não transformado ou proveniente da natureza ou ainda, sem nenhum aditivo, para enfatizar a primeira, e em que o sabor continua sendo a base da comparação.

Em relação às identidades alimentares, mesmo enfrentando desafios para reificação das diferenças, fala-se de alimentação “mestiça”, de que comer bem tem a ver com comer de modo equilibrado, com variedades e todos os dias.

Em sua terceira e última parte nominada: *Outros Países, Outros Dados* vamos encontrar o conceito não de natureza, mas de “naturezas”, de onde são extraídos os alimentos, para saúde do eu e do corpo. Tudo ligado à valorização do que seja nativo e consumido na época do ano apropriada, onde a habilidade de se escolher bem os ingredientes qualifica uma boa cozinha japonesa.

No capítulo sobre o Brasil, temos a análise do conceito de saúde intimamente ligado ao conceito de beleza, onde a “reconstrução do corpo” se qualifica como atitude tida como absolutamente necessária e normal, com destaque para o corpo absolutamente magro, principalmente para as mulheres.

Fechando esta publicação, temos a análise dos modelos alimentares, os quais, segundo o autor, educam culturalmente o sujeito e dá-lhe uma “mecânica” biológica. Garante que, na contemporaneidade, as relações dos sujeitos com seus alimentos são mais reflexivas e cotidianas, servindo para gestão da ansiedade alimentar, as quais são classificadas em, pelo menos, três dimensões de ambivalência: prazer-desprazer; saúde-doença e da vida e da morte.

Comer: A Alimentação de Franceses, Outros Europeus e Americanos é um livro muito importante para todos os pesquisadores e estudiosos da ciência do comer e se alimentar, sejam eles da sociologia, da antropologia, da história ou ainda das ciências da saúde.