

## **Comida e Turismo: habitus e hábitos.**

**Ellen Fensterseifer Woortmam**

### **Resumo**

O trabalho analisa a relação entre o conceito de *habitus* tal como formulado por Norbert Elias e Pierre Bourdieu. Mais especificamente ele enfatiza a relação entre o saber inculcado pela sociedade no indivíduo, no âmbito da percepção do que constitui comida a ser consumida em público em restaurantes ou na esfera privada familiar por diferentes grupos sociais, econômicos e religiosos. Desde outro lado, discute a relação entre indivíduo e sociedade, na criação / valorização de produtos e pratos. Analisa ainda dimensões da relação entre memória oral, práticas e concepções gastronômicas, sob o impacto do Turismo, que separam o consumo regrado e regulado da semana, do consumo “liberado” dos restaurantes típicos nos finais de semana.

**Palavras-Chave:** patrimônio alimentar. Mudanças alimentares. Habitus e hábitos.

## Introdução

O objetivo deste artigo é o de analisar os hábitos e padrões alimentares no âmbito da relação entre consumo de comidas tradicionais e as inovações, nos planos do privado e do público, como parte do que Norbert Elias (1997) e Pierre Bourdieu (1983) definem como *habitus*. Ainda que essa abordagem não esgote a questão, ela constitui uma vertente de análise que pode contribuir para a discussão.

Inicialmente vale destacar que, mesmo que ambos os autores usem a mesma categoria, as suas concepções são distintas.

Para Elias, *habitus* consiste num saber social incorporado "de cima para baixo", numa relação unidirecional, isto é, configurado pela sociedade, família, escola, grupos sociais, introjetado, inculcado, no indivíduo e nele sedimentado. Os hábitos e padrões alimentares socialmente incorporados formariam como que uma ponte entre a continuidade, as comidas tradicionais, por exemplo, e a mudança, isto é, a introdução de novos pratos e práticas, novos ingredientes, novos utensílios, etc.

Exemplo desse saber inculcado pode ser encontrado na definição do que é comida, por exemplo. Para nós brasileiros, até começos do século XX, broto de bambu servia apenas como futura matéria-prima para construção e algum artesanato. Para os japoneses, além de ele servir como matéria-prima para construções e artesanato, ele também é um ingrediente fundamental de sua culinária tradicional, fonte importante de nutrientes. Com a chegada dos japoneses ao Brasil, pela primeira vez o broto de bambu é repensado como comestível. Eles trouxeram o saber inculcado do Japão de que broto de bambu é parte da dieta alimentar. Hoje ele é parte das iguarias que compõem a apreciada cozinha nipo-brasileira que tornou São Paulo uma capital turística famosa pelos seus restaurantes internacionais.

Por outro lado, o saber inculcado difere conforme a região, grupo social ou religioso. Os gaúchos do nordeste do Rio Grande do Sul, por exemplo, classificam o broto de samambaia como não comestível – ele será colhido e vendido para confecção de arranjos de flores. Já os mineiros preparam esses brotos de samambaia refogados para se deliciarem e surpreender os turistas nos mais renomados restaurantes de comida típica.

Para Bourdieu (op cit), *habitus* consiste num saber social incorporado, mas de “mão dupla”, ou seja, da sociedade para a pessoa e desta para a sociedade. Em outros termos, a pessoa é socializada, internaliza aquilo que a família, escola, amigos, igreja, meios de comunicação, etc lhe incutem: o que é comida, quais ingredientes são valorizados, as práticas de seu preparo, hábitos à mesa, e assim por diante. Pode-se dizer que se está frente ao *habitus* alimentar gaúcho, quando é dito “aqui se faz chimarrão assim”, ou ainda “é claro que o serrano (caipirinha para o frio) se toma no inverno”.

Por outro lado, de acordo com Bourdieu (op cit), a pessoa também pode influenciar a sociedade, criar novas demandas alimentares e estéticas. É o caso de Luís XIV, a quem se atribui a divulgação do consumo da batata na Europa: ao definí-la como um ingrediente delicioso e saudável, que deveria ser consumido ‘apenas’ pela elite francesa, ele provocou sua valorização e disseminação, tornando-a em poucas décadas o produto-base da alimentação européia, fato que se mantém até hoje. De forma análoga, o Presidente Juscelino Kubitschek, ao divulgar na década de 1950/60 sua predileção pela tradicional comida mineira, valorizou-a nos circuitos gastronômicos do Brasil e tornou-a um dos ícones da culinária nacional. Ou ainda, os *chefs de cuisine*, ao criar novos pratos, como é o caso do pizzaiolo Expedito que inovou ao criar a pizza Margarita.

Nessa perspectiva, a cozinha de um país ou região, está alicerçada a um território, espaço e utensílios de grupos que a mantiveram no decorrer do tempo.

Desde outra perspectiva, Bourdieu (op cit) propõe a existência de disposições internalizadas e naturalizadas em relação dialética com as práticas, em outros termos, na combinação entre “estruturas estruturadas e estruturantes” quer dizer, aquilo que foi inculcado pela tradição em termos da comida desejada por pessoas de uma determinada classe social,

De acordo com o *habitus* alimentar brasileiro antigo, não se misturava tipos de carnes diferentes num mesmo prato lombo de porco com lagostins, por exemplo. Hoje essa mistura de carnes, parte do *habitus* espanhol, quando servida em *paellas*, torna a combinação menos exótica para nós apreciadores e turistas brasileiros.

Por outro lado, para Bourdieu (op cit), as práticas estruturantes conduzem à incorporação da mudança, atualização, ao *habitus*. É a aceitação das inovações tecnológicas, como a cozinha informatizada, por exemplo ou ingredientes novos que, caindo no gosto da sociedade e do indivíduo, são aceitos e disseminados. No entanto, é paradoxal que as inovações incorporadas pelos grupos sociais de ontem, tornem-se parte das estruturas estruturadas de hoje, isto é parte da tradição. É o caso do tomate, introduzido entre teuto-brasileiros no sul na década de 1940; era somente comível nos chamados “molhos modernos, para tornar a comida mais bonita”. Posteriormente ele passa a ser consumido cru, em saladas. Hoje o tomate é ingrediente obrigatório nos mais variados pratos, inclusive nos “típicos” que fazem a alegria dos turistas que visitam a Serra Gaúcha. Tal como discutido em outro artigo sobre imigrantes nipo-brasileiros (Woortmann, E.F.1995) , conjugando a tradição e a modernidade, pode-se afirmar que o “*habitus* forma os hábitos”.

No México, por exemplo, os chamados “quelites” - flora silvestre tenra colhida em áreas de roça e estudados por Esther Katz- eram coletados e consumidos pela população camponesa de Oaxaca,. Hoje, incluídos nos tours gastronômicos, os quelites originais foram substituídos por espinafre, e são saboreados em restaurantes típicos. Nesse caso, substitui-se o que era comível pelos camponesas, por espinafre, classificado como comível pelas populações urbanas e turistas. Assim, na área rural os quelites ‘falam’ de práticas ancestrais, e nas grandes cidades retém-se, para fins turísticos, as práticas de preparo, substituindo, os ingredientes silvestres por cultivados.

A dinâmica das práticas culinárias aponta para a diferença entre o que é considerado culturalmente comível em diferentes gerações, numa mesma região e grupo étnico. Entre os ítalo-brasileiros, por exemplo, na memória dos idosos, menciona-se o consumo de mestruz (mastruz) como salada. Ele é uma modalidade de ‘quelite’ que substituía outras verduras no inverno. Nesse quadro, o que era /é comível para a geração idosa, contrasta com a concepção dos netos, jovens urbanos, para os quais ele não se enquadra mais na classificação de comível.

Partindo da dicotomia que opõe o comestível ao comível, esta última se divide, por sua vez, em “comido por nós” e “comido pelos outros”. Essa diferenciação, identifica-se no churrasco “comido por nós”, o do tipo gaúcho do Sul do Brasil,

daquele “dos outros”, os argentinos. Este último se distingue, dentre outros, pelo uso da grelha, de cortes característicos e pelos miúdos bovinos, muito apreciados. É no “churrasco ou assado con cuero”, na qual a carne é assada com o couro do animal, que a distinção se radicaliza. O assado con cuero, via de regra não é considerado comível pelos brasileiros, pela clara repulsa que provoca aos turistas desavisados ao se depararem com um pedaço de carne com pelo – cabelo de boi - em seu prato!

Nesse sentido, o *habitus* retém práticas e padrões alimentares, mesmo quando outras dimensões da vida social foram modificados no tempo. É o caso da identificação de hábitos e práticas *kosher* na preparação de alimentos em casas católicas tradicionais em Natal (RN). Ramagem (1983), encontrou a resposta a este caso nas pesquisas documentais históricas e descobriu que essas famílias descendiam de cristãos -novos, isto é, judeus convertidos, que vieram ainda durante o Brasil. Com o decorrer dos séculos, os seus descendentes perderam a memória da origem judaica, contudo mantiveram, através da comida, hábitos que não eram os portugueses tradicionais, mas sim práticas tradicionais judaicas. Portanto, perdeu-se com o tempo a memória da identidade e da religião judaicas, mas os hábitos e práticas *kosher* sobreviveram.

Assim, pode-se afirmar que o *habitus* judaico antigo, expresso no espaço da sinagoga e na residência, foi descaracterizado no decorrer do processo de adaptação no Brasil; porém, dimensões desse mesmo *habitus* sobreviveram na cozinha, através da dos hábitos e práticas culinários. Então, a comida reteve elementos do *habitus* e identidade judaicos que a memória oral perdeu.

Desde outra perspectiva, esse caráter de "identidade portátil" representado pela gastronomia também se faz presente, por exemplo, entre nipo-brasileiros de Brasília (Woortmann, E.F. 1995), que aos domingos, em reunião familiar consomem a comida tradicional japonesa, em contraste com a comida do cotidiano, organizada em torno do feijão, arroz e carne, consumidos em casa ou no restaurante do CEASA, por exemplo, onde escoam os hortifrutigranjeiros produzidos.

Tal como a comida nipo-brasileira, a comida tradicional teuto-brasileira cotidiana sofreu alterações no tempo e no espaço e ela foi re-significada no âmbito dos seus descendentes. É o caso de pratos tradicionais da região, como a sopa de cevadinha, que desaparece como produto colonial e de consumo familiar para

posteriormente “reaparecer” adaptada, no cardápio dos restaurantes naturais e vegetarianos da região.

Retida na memória, nos hábitos e práticas culinárias, a comida tradicional também foi re-valorizada como comida ritual das festas em que os laços de parentesco são reforçados e as raízes familiares e étnicas são atualizadas.

*"O paladar muitas vezes é o último a se desnacionalizar, a perder a referência da cultura original. A culinária atua com um dos referenciais do sentimento de identidade: é por sua característica de 'portable' ...que ela pode se tornar referencial de identidade em terras estranhas".*

Cabe aqui também a afirmação de Lucien Fèbvre de que é fundamental analisar a sociabilidade e a ritualização da vida cotidiana. Nesse sentido, Lavaggi & Martinelli (2004: ) observam que

*"La gastronomía ... es portadora de la cultura de una comunidad. Lo que se sirve y la manera en que se hace es un rasgo distintivo que diferencia a un grupo cultural de otro y constituye un vehículo de comunicación".*

Vale ressaltar que comida se distingue de alimento. Ambas as noções são socialmente construídas e devem ser percebidas em seu contexto. Ainda que sejam próximas, não se confundem. Basta lembrar que quando vamos a certo tipo de restaurante, desejamos comer "comida italiana", "comida balinesa" etc. e não "alimento italiano" ou "alimento balinês". Além disso, a categoria alimento se refere a um "vir a ser", a algo que poderá potencialmente ser consumido, tanto por seres humanos quanto por animais. No plano do espaço, o alimento passa da roça, da dispensa ou do supermercado, para a casa onde será processada na cozinha para depois, na forma de comida, ser consumida pela família. Portanto, para que o alimento se torne comida, ele deve, via de regra, sofrer um processo de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado pela via da culinária.

*" Imagina uma vez, nós que comemos (carne de) porco toda a vida, agora ficar comendo galinhazinhas ou peixe? Até que a banha a minha nora já usava pouco - ela usa mais é óleo - mas ficar sem toucinho? Não tem gosto, fica tudo fraco, insosso... (por isso) é que nos domingos, quando dá, meu*

*filho nos leva para comer no Wolf [restaurante tradicional de comida colonial alemã da Serra Gaúcha]*".

O desenvolvimento de atividades turísticas, por sua vez, conduziu a uma re-significação dos hábitos de comida tradicionais que, na região aqui considerada, conduziu a uma revalorização da comida "étnica" teuto-brasileira, correspondendo ao que diz Schlüter (2002: 154):

*"A través de sus preferencias y aversiones las personas comunican su identidad y cuando emigran la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron. Asimismo, van creando una cocina de carácter étnico utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar una cultura en particular"*.

Tanto o turismo como a migração para áreas urbanas de descendentes dos colonos fizeram com que a comida tradicional passasse por uma certa sofisticação. É o caso do chamado "café colonial", um "must" do roteiro turístico-gastronômico do Vale do Rio dos Sinos e da Serra Gaúcha. Hoje existem vários restaurantes - como o já referido Wolf - de renome nessa região, que servem a "comida colonial", isto é, aquela do "sistema antigo" para turistas e para ex-colonos urbanizados. Para estes últimos, é como que acionar uma "memória gastronômica", e celebrar em conjunto um patrimônio culinário. Constata-se assim que esses ex-colonos urbanizados, durante a semana controlam a ingestão de comida, seguindo os preceitos médicos (controle sobre a ingestão de comidas ricas de gorduras e doces). Contrastando com o rigor do consumo exigido durante a semana, no final de semana opera-se uma inversão, semelhante àquela que ocorre no *Kerb(1)*, quando, durante os três dias de festa, come-se de "tudo que tem direito"! Frequentar os restaurantes teuto-brasileiros típicos da Serra Gaúcha, implica em se deliciar com uma comida considerada pesada, nos termos da atual relação comida/desgaste de energias, visto que utiliza os ingredientes "originais", tais como banha, manteiga, toucinho, carne de porco etc.

Esses novos consumidores urbanizados podem se dar ao luxo de romper, no domingo, o controle alimentar auto-imposto durante a semana para consumir a comida do antigo cotidiano camponês em restaurantes típicos nas montanhas, ou algum outro local turístico peculiar. Além disso, se habitualmente consomem alimentos tratados

quimicamente, nessa ocasião se percebem em face de uma comida tida como saudável ( Menasche, 2007), pois seus ingredientes são naturais, sem conservantes ou outros aditivos.

Nesse quadro também se insere uma categoria peculiar de turismo, que são os que viajam com o objetivo de participar de eventos turísticos centrados nas grandes festas familiares. Tal como na Austrália, Nova Zelândia, Estados Unidos e outros países de grande ingresso de imigrantes históricos, no Sul do Brasil são frequentes as grandes festas de família, que chegam a atrair reunir 3, 4 mil descendentes de um casal ancestral, eventos esses em que, via de regra, são servidas comidas tradicionais, uma maneira de evocar e combinar a memória familiar com memória gastronômica e turismo. Nessas festas, como aponta Castilhos França (2009), o nível social dos anfitriões e participantes fica expresso no padrão das comidas tradicionais oferecidas, estabelecendo-se comparações entre os eventos que se sucedem, como o da família Cardoso, cuja Festa está em sua 25 edição.

Nessa mesma perspectiva, a comida servida aos turistas nos restaurantes evoca a condição e classe social, tanto dos seus proprietários quanto de seus clientes. Analisando diferentes restaurantes turísticos na Alemanha, por exemplo, tanto os mais sofisticados quanto os populares ou regionais, apresentam sempre uma vela acesa na mesa e alguma decoração ao lado ou sobre o conteúdo do prato, em regra, numa combinação entre ingredientes armazenados e frescos. Os restaurantes mais sofisticados, por distinção e clara opção pela *finesse* globalizada, brindam a elevada posição de seus clientes usuais e turistas, decorando seus pratos com detalhes de ingredientes caros e raros, de formas e sabores exóticos, importados, tais como a physalis, importada da África do Sul, a carambola ou a manga, do Brasil. Já os restaurantes turísticos populares e regionais, igualmente mantêm a vela acesa na mesa e a combinação entre produtos armazenados e frescos. No entanto, como prática, servem seus pratos decorados com fatias de tomate ou rabanetes frescos ou salsa, cultivados nas imediações ( Woortmann, E.F.2007:181).

Concluindo, vale enfatizar que o *habitus* ao manter e re/ construir hábitos atualizando práticas e concepções gastronômicas, ele configura um guide line importante da reprodução social do grupo.

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Evento que reúne grande número de fiéis teuto-brasileiros para festejar a inauguração da igreja ou do santo padroeiro e são centrais na sua organização de calendários e roteiros turísticos.

## **BIBLIOGRAFIA**

BLOMMFIELD RAMAGEM, S.M. - 1983 -**A Fênix de Abraão"** . Dissertação de Mestrado Programa de Pós-Graduação em Antropologia, UnB, Brasília.

BOURDIEU, P. – 1982. **A Economia das Trocas Simbólicas**. São Paulo, Editora Perspectiva.

CASTILHOS FRANÇA, Ma. C. – 2009. Memórias Familiares em Festa. Tese de Doutorado Programa de Pós-Graduação em Antropologia, UFRGS, Porto Alegre.

ELIAS, Norbert – 1998. **Os Alemães**. Editora Perspectiva, São Paulo.

GEERTZ, C. 1978 - **A Interpretação da Cultura**, Rio de Janeiro, Zahar Editores .

DOUGLAS, M. 1975 – Deciphering a Meal. **Implicit Meanings**. London, Routledge & Kegan Paul.

KORSMAYER, C. 2002 – The Meaning of Taste and the Taste of Meaning. In: NEILL, A. and RIDLEY, A. (eds) – **Arguing about Art**. London, Routledge.

MENASCHE, R.(org.)2007 - **A Agricultura Familiar à Mesa: saberes e práticas da alimentação**. Porto Alegre, Editora UFRGS.

SAHLINS, M. 1979 – **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro, Zahar Editores.

WOORTMANN, E.F. 1995 – Herdeiros, Parentes e Compadres. Brasília, HUCITEC/ EdUnB.

2006 – A Lógica e a Simbólica dos Sabores Tradicionais. In: ARAÚJO, W., e TENSER, C. (ogs) – **Gastronomia, Cortes e Recortes**. Brasília, Editora SENAC.

2007 – **Comida: Padrões Tradicionais e Modernização**. In MENASCHE, R.(org.) op cit.

WOORTMANN, K. 2006 – **O Sentido Simbólico das Práticas Alimentares**. In: ARAÚJO, op cit.