

Elaine Cristina de Melo Pereira Souza

**Alimentação como cerimônia indispensável do
convívio humano**

CELACC/ECA-USP

2012

Elaine Cristina de Melo Pereira Souza

Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano

Trabalho de conclusão do curso de pós-graduação
em Gestão de Projetos Culturais e Organização de
Eventos produzido sob orientação da Professora
Soledad Galhardo.

CELACC/ECA-USP

Agradeço a Deus, que tenho certeza me acompanhou durante esta jornada. À orientadora, Professora Soledad Galhardo por ter acreditado e apoiado sempre na realização do trabalho, e aos colegas do Curso e a todos os professores pela longa caminhada.

Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano

Elaine Cristina de Melo Pereira Souza¹¹

Resumo

Sabe-se que a alimentação passa por constantes modificações ao longo da história. O homem bem como os outros animais necessita do alimento para sobreviver, no entanto, o que os diferencia é que o homem possui o hábito de realizar suas refeições em conjunto, podendo fazer escolhas que são permeadas por suas tradições, origens, crenças e cultura. A alimentação além de função nutricional também tem função social, pois educa, agrega e transforma graças aos seus ritos e significados. O presente trabalho tem o objetivo de investigar aspectos subjetivos da alimentação apresetendendo-a como uma cerimonia indispensavel do convivio humano.

Palavras chaves: Alimentação, Celebração. Família, Comida, Cultura.

Abstrat

It is known that the eating habits continually changes throughout story. Man and other animals need food to survive, however what differentiate them is that man has the habit of having their meals together, and can make choices that are permeated by their traditions, origins, beliefs and culture. Eating, besides a nutritional function also has a social function, since it teaches, aggregates and transforms thanks to its rites and meanings. The present study aims to investigate the subjective aspects of food, presenting it as a ceremony necessary to human social living.

Keywords: Feeding, Celebration, Family, Food, Culture.

Resumen

Se sabe que la comida ha cambiado continuamente a lo largo de la historia. El hombre y otros animales necesitan comida para sobrevivir, sin embargo, lo que los distingue es que el hombre tiene la costumbre de tener sus comidas juntas, el hombre puede tomar decisiones que están permeados por sus tradiciones, orígenes, creencias y cultura. Alimentos, además de la función nutritiva, también tiene una función social, porque enseña, añade y se transforma gracias a sus rituales y su significado. El presente estudio tiene como objetivo investigar los aspectos subjetivos de los alimentos que presentan una ceremonia indispensable de la socialización humana.

¹¹ Pós Graduada em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos, Graduada em Automação de Escritórios e Secretariado com Ênfase em Marketing. (FATEC/SP). Orientadora: Soledad Galhardo. Email: mce.elaine@gmail.com

Palabras Claves: Alimentación, Celebración, Familia, Comida, Cultura

Sumário

1. Introdução	1
2. O significado do comer	2
3. O ritual da alimentação	5
4. O comer no passar dos tempos	10
5. Conclusão	13

Bibliografia

1. Introdução

O objetivo desse trabalho é abordar o quanto é importante o contado do ato de fazer refeições junto com amigos e família. Como isso pode moldar pessoas.

Esse tema foi escolhido pelo gosto de cozinha e por apreciação a bons pratos. Foi influenciado também pelo fato de que em casa, fazer refeições sempre foi algo sagrado.

Na minha infância e adolescência era no café da manhã e jantar que nos reuníamos, eu, meus pais e minhas irmãs. E no domingo era o almoço. As 12h todas deveriam estar arrumadas, pois o almoço não podia atrasar.

E apesar de ter esse rigor nos horários, era algo divertido, era algo gostoso e engraçado. Ao passo que apesar do clima de descontração era na mesa que discutíamos a crise, desafetos, ou algum problema a minha mãe falava, vamos conversar sobre isso no jantar com o seu pai.

A mesa era para a gente não era apenas um lugar de fazer refeições, mas um lugar para trocar experiências, aprender, refletir, aproximar e celebrar. Talvez por isso, que na minha casa, a mesa era o lugar para o “Santo dos Santos” intocável, puro, imaculado, sagrado. Onde a presença de Deus e toda a devoção a Ele deveria ser respeita.

Aos sábados e domingos, eu, a minha mãe, irmãs, as minhas tias e primas nos reuníamos na cozinha. E a gente fazia doces, assados, massas e os homens ficavam na sala conversando. Foi assim por anos.

Hoje eu tenho irmãs casadas, primas também. E ainda temos o habito de nos reunir. Só que hoje não cozinhamos mais juntos, normalmente cada leva um prato preparado por suas próprias mãos.

Porque apesar da dinâmica ter mudado, não temos mais o mesmo tempo para nos reunir, a tradição de cozinhar permanece, pois um alimento industrializado ou comprado pronto não é bem visto pelas outras mulheres da família.

Esse estudo pretende demonstrar que a alimentação a o ritual da alimentação como celebração e abordar a transformação com o passar do tempo.

Esse estudo foi formalizado através da observação pessoal e referencias bibliográficas.

2. O significado do comer

Obrigatoriamente, uma sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos do fato social. Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana. Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico e metafísico implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação. (CASCUDO, 2011: p. 339)

Vive-se esse momento em que a comida foi descoberta como o melhor idioma entre os povos, sendo capaz de falar diretamente para os iguais e tocar na diferença na abundância e na fome que assola milhões de pessoas no mundo. (LODY, 2008 :p. 23)

A alimentação é uma necessidade básica, um direito humano assim como uma atividade cultural. Não comemos apenas porque precisamos de nutrientes e calorias para manter o corpo funcionando. Comer tem um sentido muito mais amplo, pois envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais.

Cascudo além de apontar que a alimentação será sempre permanente na história da humanidade, também aponta pontos com o alimento representa o povo que o consome, e que o alimento denota a maneira de viver, o temperamento, e principalmente como um ato cerimonial indispensável.

A própria história da humanidade tem uma estreita relação com a história da alimentação. Afinal de contas, a migração de plantas e animais de um lugar para outro, ou a troca de alimentos, a conquista e demarcação de territórios está relacionado com a fome.

O disfarce, a simulação, o troféu, o bailado, a pintura e gravação rupestres, a representação animal, a imitação de vozes e dos rumores das bestas áricas, esculturas a emboscada, não foram fórmulas propiciatórias para a captura de alimentos? A arte pré histórica é apenas um documentário plástico de conquista alimentar. Magia, canto dança de roda, valem manobras para dominar a indispensável alimentação quando em estado natural, correndo, voando, nadando. (CASCUDO, 2011: p. 339)

“No princípio foi a fome” (CASCUDO, 2011: p. 340) , no entanto ao longo do tempo, o papel da alimentação na vida dos homens foi se alterando e ampliando. A comida passou a ter significado ligado a elementos como opulência, religiosidade, festejos, etc.

Com o tempo, o ato de comer foi associando-se a ideias e significados, com as interpretações de experiências e situações.

Para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural.

Porém o fato da comida e o ato de comer serem cheios de significados e ritos não se faz esquecer de que também comer por necessidade vital e conforme o meio e a sociedade em se vive.

Come-se também de acordo com a distribuição da riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças.

Comer não é um ato autônomo e solitário, comer é a socializar, tantos os homens quanto os animais comem em conjunto com outros da mesma espécie. Cascardo compara a humanidade e os animais. O homem imagina o que vai comer antes mesmo de fazê-lo e com quem irá fazê-lo. Já os animais comem apenas para suprir uma necessidade, enquanto o homem “se desarma” ao sentar-se a mesa.

A alimentação é após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como “não só de pão vive o homem”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, etc.

Para Carneiro, a alimentação também é um ato de socialização, dotado de valores e características intrínsecas que varia de acordo com o grupo. Para ele, a comensalidade, ou seja, a prática de comer junto, partilhando, mesmo que desigualmente, a comida faz parte tanto da ordem humana quanto animal, com diferença de que os seres humanos atribuem sentidos aos atos da partilha.

Comer, segundo Charle Fourier, também é um ato cognitivo, afinal comer envolve atenção, percepção, memória, raciocínio, imaginação, pensamento, juízo. Ele também dizia que conhece-se pelo gosto.

Além disso, Charle Fourier propôs o termo gastrosfia como mais apropriado do que gastronomia. As palavras saber e sabor aparentam-se. A origem das duas palavras é a mesma, o termo latino *sapere*, que significa “ter gosto”. Isso indica que a fonte do conhecimento empírico direto é etimologicamente associada ao sentido do gosto.

A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas.

Muitos antropólogos já sublinharam o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento, à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de ideias. E estes hábitos possuem uma extrínseca relação com o poder. A distinção social pelo gosto, a construção de papéis sexuais, as restrições e imposições dietéticas, religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais são todas perpassadas por regulamentações alimentares.

Não é coincidência que Fourier seja o mais exuberante em relacionar os prazeres da cama com os prazeres da mesa, nem que o verbo “comer” signifique, em inúmeras línguas, além do ato de ingerir alimentos, também o ato sexual. Como sabemos, existe uma tendência universal em fazer associação ritual e verbal entre comer e manter relação sexual. É um truísmo dizer que o sexo e a comida são dois polos do sentido da vida humana. E que, como tais, eles extravassam suas funções meramente matérias de assegurar a sobrevivência dos indivíduos e da espécie para torna-los matrizes simbólicas essências de toda cultura. (CARNEIRO, 2003 : p 128)

A metáfora alimentar invade todas os ângulos da vida. Em relação ao sexo (a doçura do amor, a lua-de-mel, etc).

A comida, assim como o sexo, é uma fonte de prazer. Esses prazeres são aproximados de muitas maneiras. Como na fase infantil, em que o seio materno é a fonte do máximo prazer, como nas práticas eróticas orais, tais como o beijo, em que o mesmo órgão da nutrição produz gratificação sensual. Em inúmeras culturas, associa-se sempre o sexo e a comida e o verbo comer costuma possuir um duplo sentido.

No filme *A Comilança (La grande bouffe)*, 1973, Marco Ferreri podemos encontrar esses dois elementos, porém de uma forma de celebração com um gosto amargo. A história é sobre quatro homens, que resolvem cometer o suicídio em grupo, enclausuram-se com mulheres para orgias sexuais e para comer até morrer. O filme é uma narrativa acerca desses prazeres tão inerentes, tratando a celebração em torno da mesa apenas como gula fazendo uma crítica do mundo capitalista.

Em praticamente todas as culturas, os alimentos sempre foram relacionados com a saúde. Não apenas porque a sua abundância ou escassez colocam em questão a sobrevivência humana, mas também porque o tipo de dieta e a explicação médica para a sua utilização sempre influenciaram a atitude diante da comida, considerando a sua adequação a certas idades, gênero, constituições físicas ou enfermidades presentes.

No que se refere ao campo das religiões, a alimentação tem um papel fundamental no cotidiano de seus adeptos: permissões, proibições e jejuns são regulações religiosas simbólicas constantemente exercidas. Flandrin e Montanari no livro *História da Alimentação*, apresentam um panorama da alimentação no mundo, desde a pré-história até os tempos atuais.

Abrangem, portanto, observações acerca das regras religiosas, que são apresentadas atravessando as normas islâmicas, judias, católicas romanas e cristãs ortodoxas, assim como suas preferências e proibições alimentares. Nas palavras de Carneiro, também é possível verificar a importância da alimentação nas religiões.

As regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase.

As regras disciplinares sobre alimentação podem ser anti-hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento tornando-o o mais insípido possível, ou podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam demasiadamente quentes ou passionais. Por exemplo, os herbários medievais identificavam em diversos alimentos, tais como as cenouras ou alcachofras, fontes de excitação sexual. Já as regras budistas eliminam até mesmo a cebola, a cebolinha e o alho, por considerarem que essas inflamam as paixões. (CARNEIRO, 2003: p.119)

Assim, uma vez que a alimentação exerce papel relevante nas mais diversas religiões, culturas, sociedades e estas influenciam os modos de agir, sentir e pensar em diferentes contextos históricos. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares.

A alimentação é assim um fato da cultura material, da infra-estrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade- religiosas, artísticas e morais - ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada. (Carneiro, 2003).

3. O Ritual da Alimentação

O prazer de um sabor centra-se na língua e no céu da boca, embora com frequência não comece ali, mas na lembrança. E a parte essencial desse prazer reside nos outros sentidos, na visão, no olfato, no tato, inclusive na audição. Na cerimônia do chá no Japão, o gosto da bebida é o menos importante – na verdade o chá é amargo – mas a serena intimidade das paredes nuas, as formas depuradas dos utensílios, a elegância do ritual, a concentrada harmonia de quem oferece o chá, o quieto agradecimento de quem o recebe, o tênue odor da madeira e do carvão, o som da concha ao verter a água no silêncio do aposento, tudo constitui uma celebração para a alma e para os sentidos. (ALLENDE, 2002: p. 32)

Dize-me o que comes e te direi quem és, essa é uma frase de Anthelme Brillat-Savarin que indica que o modo de comer revela a personalidade, o caráter de um indivíduo. Podendo indicar também a condição social ou a condição econômica de um país, quando analisada no coletivo.

Os ritos alimentares estão relacionados com as crenças e pelos costumes. Esbarrando nos aspectos religiosos em torno dos tabus, comunhão, pelas preferências e repulsas alimentares, por questões sagradas ou profanas que acompanham a comensalidade.

No filme *Chocolate* podemos observar como uma questão alimentar pode transformar realidades. No decorrer da história é percebido que comportamentos são modificados, quando eles se permitem comer chocolates da recém-inaugurada loja.

A loja foi aberta durante a Quaresma, um período de reflexão, penitências e privações alimentares para os católicos. Negar o chocolate poderia significar afastar de si mesmo a sedução do poder. A importância simbólica da renúncia poderia ser tida como obediência, sacrifício, humildade tornado um grande valor o ato.

Enquanto para alguns o comer chocolate seria profano, para outros comer chocolate simbolizou a celebração da vida, o amor à liberdade, cultivo dos doces sabores da sobrevivência.

O ato de alimentar-se guarda histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes misturados com religião, sistemas socioeconômicos, culturais, etc.

A festa culinária, une os homens, relembra histórias, ativa memórias, traz ancestrais, santos, deuses, mitos, todos reunidos nas mesmas comidas, nos mesmos atos de comensabilidade, de marcar datas, ciclos, eventos que identificam sociedades, e por isso são autorais, próprios, singulares de um povo, de uma região, de uma civilização, de indivíduos... tendo sempre na comida o elo fundamental que identifica e reconhece. (LODY. 2008: p 23).

O ritual da alimentação apresenta noções subjacentes como parte de um conjunto de práticas que visam à produção e manutenção das alianças de parentesco e à redução da periculosidade do alimento, comendo somente o que é permitido ou tido como saudável, ou abençoado, por uma cultura.

Comer junto é típico (ainda que não exclusivo) da espécie humana: “Nos”, diz um personagem de Plutarco em *Disputa convivialis*, [Debates conviviais], não nos convidamos uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas para comer e beber juntos. E uma vez que os gestos feitos junto de outros tendem a sair da dimensão simplesmente funcional para assumir valor comunicativo, a

vocação convival dos homens se traduz imediatamente na atribuição de um sentido para gestos que o fazem comer. (MONTONARI, 2008: p. 123)

Também desse modo, se pode dizer que a comida se define como uma realidade cultural, não apenas em relação a própria substância nutricional, mas também a modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela.

Pode-se também dizer que a alimentação é a primeira oportunidade de demonstração de autocontrole do ser humano, paradigma importante na aquisição do comportamento moral.

Na infância chora-se para conseguir o alimento, dita-se os horários e a frequência da alimentação; mais adiante precisa-se encontrar o meio termo, a quantidade correta e necessária de alimentos.

Fazer as refeições juntos é um dos fatores que nos fazem família é um dos rituais comunitário mais comum da sociedade. E não está associado a uma cultura específica, vários povos se reúnem para fazer as refeições e talvez essa seja uma das características que mostre e comprove a existência de uma família.

Dividir a comida é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família. E, ainda hoje, em várias expressões dialetais, a casa se identifica com a comida, que permite à comunidade doméstica viver ali, todos juntos: “vamos para casa”, no léxico tradicional da Romagna, quer dizer “entremos na cozinha”. Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser a família, mas também uma comunidade, uma confraria, corporação reafirma à mesa a própria identidade coletiva: toda comunidade se reconhece no refeitório, onde todos são obrigados a dividir a refeição e somente os excomungados, aqueles que se mancharam com alguma culpa, são excluídos temporariamente. (MONTANARI 2008: p. 127)

A mesa de jantar constitui um símbolo importante dentre os hábitos ocidentais com respeito da vida em família. De certa forma ocupa um lugar imóvel e as vezes até se tem uma sala reservada para ela. O tamanho corresponde ao tamanho da família.

A mesa é uma lembrança silenciosa e constante de quem está ausente. Mesmo vazia e silenciosa a mesa de jantar evoca lembranças dos intocáveis dramas familiares que já se desenrolaram à sua volta. A mesa de jantar também representa a ideia de família como um todo, uma entidade independente e extremamente disciplinada.

Comer junto ajuda a organizar regras da identidade e da hierarquia social. Para Carneiro, A comensalidade ajuda a definir as regras de identidade e hierarquia social dentro da cultura humana tecendo redes de relações e impondo limites e fronteiras. Isso ocorre porque, ao longo das décadas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encaram a

alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos o que acaba desenvolvendo uma cultura alimentar, e logo de uma identidade, dentro de uma determinada sociedade.

A mesa pode ser vista como uma metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que definem esse grupo. O comer junto, não significa está em perfeita harmonia.

Jaques Le Goff escreveu que na Idade Média, a comida era a primeira oportunidade para as camadas dominantes da sociedade manifestarem sua superioridade. Por meio do luxo e da ostentação alimentar, elas exprimiam um comportamento de classe.

Quando nos reunirmos em família não estamos apenas nos alimentando, mas também criando e reforçando atitudes e expectativas pessoais e culturais. A forma de comer, todos juntos ou e em separado, todos comendo a mesma coisa ou cada um comendo um prato diferente. Todos juntos comento em silencio, ou dispersando pela cada, na verdade demonstra e simboliza um conjunto de valores e preferências.

Estar à mesa com entes queridos e convidados pode-se remeter a uma espécie de ritual, podendo ser caracterizado como uma experiência existencial, pois para além da partilha do alimento e da hospitalidade, a reunião de pessoas pode ser um momento palpável com a comunhão dos sentidos e espíritos.

Quem prepara o alimento, por sua vez, recebe a alegria de quem os aprecia, valorizando a sua experiência de dedicação e entrega, como uma anfitriã, que recebe a seus convidados em um momento em que o alimento transforma-se em união, através de uma alquimia espiritual.

No filme alemão, “Simplesmente Marta”, uma chefe de cozinha que dedica a sua vida a preparar iguarias sofisticadas no restaurante coordenado por ela, obcecada pela gastronomia e por cozinhar, ela própria em sua casa não consegue comer sozinha.

Com a chegada de sua sobrinha, que passa a viver com ela, após um trágico acidente de automóvel que a deixa órfã, tem dificuldades em compreender como a sua alta gastronomia não é apreciada pela criança, que se nega a comer qualquer alimento que ela prepare. Somente com a chegada de um cozinheiro italiano no restaurante, um homem sensível e carismático, é que o prazer do convívio e da comensalidade são recuperados, provocando mudanças positivas e profundas na vida de todos.

As escolhas alimentares não se fazem apenas com os alimentos mais nutritivos, ou somente com os mais acessíveis e intensivamente ofertados pela produção. Apesar das pressões da mídia, por exemplo, como um dos mecanismos que interferem nas decisões dos

consumidores, a cultura, em um sentido mais amplo, molda a seleção alimentar, impondo as normas que prescrevem, proíbem ou permitem o que comer. A comida é sempre um ato com significados, fundamental ao senso de identidade.

Podemos dizer que a comida é tão importante quanto uma língua utilizada para definir um grupo social, uma cidade ou nação. A forma de comer também caracteriza e distingue as sociedades, sendo um forte traço cultural, pois tudo o que comemos estão ligados aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações do local onde vivemos.

Em todas as sociedades o modo de comer é regido por convenções análogas às que dão sentido e estabilidade às linguagens verbais. Assim como a língua, a cultura alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, deposita tradições e identidade de um grupo.

A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaicocristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido.

A alimentação assume a função de distinguir religiosamente os povos para os quais a dieta torna-se um assunto muito mais transcendente do que simplesmente a satisfação do estômago.

Pode-se com tudo dizer que os hábitos, as tradições os rituais alimentares constituem uma herança cultural que é recebida junto com o leite materno e que permaneceu tanto no nível consciente e inconsciente.

Hábitos alimentares representam a tradição viva, o trabalho acumulado dos antepassados, seus gostos, suas inclinações alimentares e sua capacidade de adaptação, constituindo assim um patrimônio que passa de geração para geração.

4. O comer no passar dos tempos

Como já mencionado, as refeições reforçam o grupo e também é um meio de manifestar a identidade do mesmo. É por isso que em diversas sociedades as celebrações de rituais são acompanhadas por banquetes.

Sabe-se que as refeições também tem a função de selar a paz ou fazer alianças, por exemplo. Casamentos, batizados e a sagração de um cavaleiro, são apenas alguns dos exemplos de relações na Idade Média em o laço social era que era sacramentado através de uma refeição. Este comportamento era caracterizado na época como sendo “adequado” para tais situações.

No entanto, a refeição não significa laço e sacramentação apenas na Idade Média. Na bíblia encontra-se várias passagens onde a comida sela pactos e comunhão como, por exemplo, a Santa Ceia.

Na Assíria do fim do terceiro milênio, o fato de untar a cabeça de uma moça livre ou organizar um banquete de núpcias bastava para legitimar um casamento. Um documento de contabilidade babilônico do princípio do segundo milênio mostra que, durante um casamento, o pai da noiva encarregava-se de distrair seus convidados e os do noivo, até que este partisse com sua mulher, depois de terem recebidos presentes, dentre os quais produtos alimentares durante a festa. A cerimônia em si comportava, entre outras coisas, uma troca simbólica de iguarias dispostas em uma mesa-bandeja, que eram consumidas, uma após a outra, pelas famílias da noiva e do noivo, criando assim um laço suplementar entre eles. (JOANNÈS, 1998, p.56)

Pode-se citar exemplos de banquetes espetaculares que aconteciam nas ruas de Roma II A.C. Para manter a paz entre ricos e as massas populares, realizava-se esses banquetes para aplacar e pacificar a população, assim, o ano romano pontuava-se por festas públicas. Mesmo com tantos banquetes abertos, nada se comparava às grandes comemorações dos Imperadores da época.

O nascimento de uma criança, a celebração dos 17 anos de um jovem e, principalmente os casamentos, já eram comemorações onde a refeição fazia parte da trama dentro da vida social. Alguns Imperadores como Cláudio chegaram a convidar 600 pessoas de uma só vez para seu banquete.

Nos dias atuais pode-se perceber que não é diferente. Desde a comemoração de mais um ano de vida, até a união matrimonial exigem de grande parte das comunidades, tribos ou sociedades uma partilha de alimento e seus códigos.

Um dos chefs mais citados dentro da história de festas de casamento é Carême, um cozinheiro que foi o responsável pelo casamento de Napoleão Bonaparte. A preparação do banquete do casamento do Imperador não poderia ser diferente, luxuoso, farto e com a preocupação de agradar à todos.

Antonin e Riquette prepararam, em primeiro lugar, 24 peças grandes de carne para serem servidas no desjejum do casamento, e também 14 pedestais, cada um deles sustentando seis presuntos, seis galantinas, duas cabeças de porco recheadas e seis lombos de vitela em aspic (gelatina salgada, feita de caldo de peixe ou carne reduzidos). Havia também carne em aspic, miolos de vitela guarnecidos com aspic nas bordas, foi gras, galantinas de frango e toda uma coleção de peixes. O salmãoi foi cercado com molho rosado de manteiga; as enguias, com molho verde-pálido de cebolinha. A gelatina de aspic em pedaços com que Carême gostava de debruar os pratos foi, da mesma forma, delicadamente colorida aos tons neoclássicos favoritos da imperatriz Josefina. (KELLY, 2005: p.83)

Nesse exemplo ainda é possível perceber que para os ricos, a questão da comensalidade para os ricos é repleta de refinamento estético, enquanto que para as classes populares o grande valor da comida é a abundância.

O que se percebe é que o ato de se alimentar em conjunto sofreu uma série de modificações devido a diversos fatores. As principais mudanças introduzidas nas diferentes formas de receber e os significados que o alimento vai adquirindo historicamente têm a ver com transformações mais profundas nas formas de produção social e nas conseqüências sobre a estrutura social e familiar, o que determina que as formas de sociabilidade doméstica se modificam constantemente.

Cascudo discorre sobre fatores negativos para a “deseducação” do povo frente a refeição, como por exemplo a decadência da refeição realizada em casa. Ou seja, há o abandono de pratos tradicionais da cultura por comidas fáceis encontradas em qualquer estabelecimento.

A preocupação com a ingestão calórica também é vista pelo autor como uma vilã ao prazer de se alimentar e de realizar uma refeição acompanhado. Cada vez mais os jovens trocam o “banquete” pela comida rápida. Faz-se então a troca da refeição a mesa de casa por restaurantes, onde o número de pessoas comendo e não há necessariamente uma integração e sim uma refeição individualista em um espaço cheio de desconhecidos.

Hoje de certa forma, é possível verificar que a alimentação sofreu uma homogeneização pelas grandes cadeias de lanchonetes. Além disso, os restaurantes podem ser analisados como espaços simbólicos, caracterizados como se fosse um “teatro”, onde os clientes são separados por posições sociais e cardápios específicos.

Apesar de toda essa transformação na atual maneira de se alimentar, pode-se perceber que o hábito de comer em conjunto e o prazer de fazê-lo não desapareceu. Mesmo em restaurantes ou compartilhando uma comida "rápida" há o prazer em dividir o momento com

outra pessoa. Para muitos, a comida perde o sabor quando a refeição é feita sozinha. Em festas, banquetes e recepções não é diferente. Percebe-se claramente a necessidade do homem em compartilhar e agregar a experiência de comer em conjunto praticando também um ritual de sociabilidade.

Como citado anteriormente, a alimentação passou e passa por profundas transformações em relação à sua preparação e ao modo com que as pessoas se alimentam. No entanto, isso não significa que a mesma deixou de possuir tal importância e que o movimento fast food trazido principalmente pela influência norte-americana, tenha transformado totalmente o ritual da alimentação.

No caso de festas e banquetes não é diferente. Pode-se dizer que as facilidades dentro do ramo de alimentação tiraram a preocupação de muitas donas-de-casa, principalmente das que trabalham fora. Mas na hora de agradar, comemorar e celebrar pode-se encontrar a antiga preocupação.

Percebe-se sim a influência dos fast-foods e comidas industrializadas no dia-a-dia, bem como nos eventos. No entanto, essa mudança de estrutura alimentar não veio trazer apenas dissabores para a alimentação e seus costumes. Hoje é muito fácil encontrar nos mercados comidas, frutas, temperos, etc, ligados a outros países e culturas. Proporcionando assim o conhecimento e a miscigenação

A expansão do conhecimento dentro da gastronomia e a facilidade de informação através dos transportes, internet e outros, fazem surgir uma nova geração de chefs super especializados e prontos para suprir as necessidades de um novo mercado. Pode - se dizer que a alimentação passou e continua passando por constantes modificações, mas o homem dentro destas constantes mudanças, não deixa de perder o seu lugar à mesa seja este dentro da família, no ambiente de trabalho ou nas festas e recepções.

Conclusão

Pude perceber que a maneira que eu e a minha família nos alimentamos é um hábito de comer em conjunto e o prazer de fazê-lo não desapareceu e certamente não desaparecerá, tanto no meu núcleo familiar, como em outros núcleos ou culturas, cidades, etc.

Mesmo que a refeição seja feita em restaurantes ou comendo de forma rápida com colegas de trabalho, o prazer sempre existirá, pois o sabor não existe apenas no gosto do alimento e sim no prazer de dividir e de fazer parte do grupo.

A alimentação é um organismo vivo que pode demonstrar como a cultura de um país ou regiões pode estar em constante e bela transformação. Já que as misturas inusitadas de ingredientes pode criar um prato saboroso ou permitir novas visões e possibilidades de um mesmo assunto.

Nem sempre pode dar certo, mas a possibilidade de criar já faz abrir a mente para a saída do convencional em busca do extraordinário. Pois é exatamente essa relação que eu faço, quando vou preparar algo novo ou simplesmente incrementar um prato.

A alimentação permite que eu entre em uma cultura, conheça outro país e principalmente permite que eu aprenda algo que eu nunca vivi, sem ao menos ter que falar a mesma língua do país que criou o prato sem ao mesmo precisar sair da minha cidade.

Se comer está relacionado a tudo o que somos e é também a nossa história, devemos sim preservar rituais, receitas, maneiras, hábitos. Isso não significa que devemos nos trancar no nosso mundo, mas devemos permitir que o novo também se aproxime, tentando sempre olhar sem preconceitos.

A partir do momento que eu possa apresentar a minha cultura e receber outra cultura alimentar eu possa deixar o processo antropofágico. Por isso é importante que eu saiba as minhas origens e não despreze a minha herança da tradição alimentar. Pois quanto maior for a quantidade de ingredientes (seja informações) na mistura, maior e cheio de sentidos, sabores e aromas pode ter o resultado de tudo isso.

Não quero apresentar a antropofagia no sentido de uma cultura com e a outra e assim acaba por exterminar a que foi mais fraca. Mas que na mistura de ambas (em significados e valiosidades) crie algo inusitado. Como uma analogia que ao pegar a tabela nutricional desse alimento (essa nova criação) possamos ver porcentagem de cada preciosidade que cada uma das culturas cedeu para o novo. E que possamos sempre, criar novos alimentos, saudáveis não apenas para corpo, mas para a nossa alma e para os que estão a nossa volta.

Bibliografia

ALTHOFF, Gerad. **Comer compromete: refeições, banquetes e festas.** In História da alimentação. p.300-317. FLANDRIN, Jean Louis (org.) e MONTANARI, Massimo.(org.); tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira - São Paulo: Estação Librdade, 1998

CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação do Brasil.** S. Paulo: Global, 2011.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade.** S. Paulo. Campus. 2003.

FERRERI Marco. **A Comilança.** França; 1973. 125 minutos

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira.** S. Paulo: Publifolha, 2009.

GANCHO, Cândida Vilares; TOLEDO, Vera Vilhena de. **O Brasil põe a mesa, nossa tradição alimentar.** S. Paulo: Moderna, 2009.

HALLSTRÖM, Lasse. **Chocolate.** EUA; 2000. 120 minutos ,

LODY, Raul. **Brasil bom de boca temas de antropologia da alimentação.** S. Paulo, 2008.

MAGNO, Eduardo; BARROS Daniela; RIBEIRO, Carlos. **Comida é arte, aspectos culturais da alimentação do brasileiro através dos tempos.** S. Paulo: Segmento Farma, 2009.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura. S.Paulo. SENAC. 2088**

NETTELBECK, Sandra. **Simplesmente Martha,** Alemanha; 2002, 102 minutos.

RIBEIRO, Carlos; BARROS, Daniela; MAGNO, Eduardo. **Comida é Arte.** S. Paulo, Segmento Farma Editores. 2009.

WEINBERG, Cybelle. **Sabores Inconscientes.** S.Paulo: Sá Editora, 2008.