

LUCAS, J., MOREIRA, R. (2025), Introdução ao dossiê: “A alimentação como campo de estudo antropológico”. *Análise Social*, 254, LX (1.º), e25240. DOI: <https://doi.org/10.31447/2025240>.

Joana Lucas » joanalucas@fcsh.unl.pt » CRIA-NOVA FCSH / IN2PAST; ICAF Spain-Portugal » Av. de Berna, 26 C — 1069-061 Lisboa, Portugal » <https://orcid.org/0000-0002-2096-2587>.

Raquel Moreira » raquel.moreira@eshte.pt » ESHTe; CRIA-NOVA FCSH / IN2PAST; ICAF Spain-Portugal » Av. Condes de Barcelona, n.º 808 — 2769-510 Estoril, Portugal » <https://orcid.org/0000-0001-5342-2977>.

JOANA LUCAS
RAQUEL MOREIRA

A alimentação como campo de estudo antropológico

O olhar da antropologia sobre as práticas e os consumos alimentares reside no facto de se considerar que o ato alimentar não se reduz à sua função biológica, constituindo-se de escolhas culturais, simbólicas e económicas. É certo que o papel da alimentação na sociedade parte da satisfação de uma necessidade fisiológica. Contudo, essa resposta é de natureza cultural. A preparação da comida através da cozinha constitui, segundo Lévi-Strauss (1965), a passagem da natureza à cultura. Com efeito, a alimentação não se reduz ao ato biológico de comer, nem às relações económicas que se estabelecem para a produção, transformação, distribuição e consumo dos alimentos. A alimentação é, simultaneamente, uma realidade biológica, económica, cultural, social e política, que se encontra no cruzamento de diferentes domínios, dando origem às suas próprias dinâmicas (Valagão, 1990). Por outro lado, as práticas alimentares inscrevem-se no quotidiano das relações familiares e de afinidade, e estão relacionadas com outros exercícios e domínios sociais, remetendo para o conjunto das relações sociais que se estabelecem ao seu redor.

Falar de alimentação é falar de uma realidade vasta, complexa e multidimensional que integra dinâmicas sociais que entroncam em diferentes domínios e processos socioculturais. As formas e os ritmos de aprovisionamento alimentar, as técnicas e os processos de conservação dos alimentos, as técnicas e os processos de preparação culinária e as práticas de consumo integram-se em diferentes sistemas e redes de relações sociais e superam o domínio do biológico, tornando-se inteligíveis quando são entendidas como práticas culturais e sociais. É nesse sentido que Jesús Contreras e Mabel Gracia (2005) entendem a alimentação humana como um fenómeno biocultural e que Jean-Pierre Poulain (2002, p. 244) refere a “originalidade da ‘ligação bioantropológica’ de um grupo ao seu ambiente”, como “objeto da socioantropologia da alimentação”, enquanto reclama a noção de espaço social alimentar como instrumento conceptual de abordagem dos modelos alimentares.

A atenção prestada à alimentação por parte da antropologia pressupõe a análise dos alimentos, dos comportamentos alimentares, das representações simbólicas e de outros aspetos como forma de compreender processos sociais e culturais. Ou seja, mais do que portadores de nutrientes, os alimentos detêm uma carga simbólica e podem ser considerados como instrumentos importantes para estudar uma cultura. Poulain (2002, p. 244), considera mesmo a alimentação “como consequência de fenómenos biológicos ou ecológicos” e “um dos fatores estruturantes da organização social, tanto, se não mais, como a sexualidade ou o parentesco”, como aliás já havia reconhecido Malinowski em 1932, no prefácio que escreveu para o pioneiro livro de Audrey Richards, à época sua discípula.

A atenção prestada à alimentação e às práticas alimentares, nas suas múltiplas dimensões, e a sua relação com a cultura e as identidades não é novidade. A antropologia forneceu, desde os primórdios da disciplina, múltiplos elementos para pensar a alimentação como facto social e cultural. É certo que foi com Claude Lévi-Strauss que a alimentação foi legitimada como campo de estudo da antropologia. Contudo, esta temática está presente nos estudos antropológicos desde a abordagem de Malinowski (1922), ainda que praticamente de passagem, ao consumo de inhame nas ilhas Trobriand, e a de Audrey Richards (1932; 1939) sobre alimentação e nutrição na Zâmbia e no Uganda.

Os anos seguintes do século xx seriam, conforme foi referido, um período importante para o desenvolvimento desta área de estudos. Em 1965, é publicado, por Claude Lévi-Strauss, o artigo “Le triangle culinaire”, que viria a ser considerado um marco fundamental na abordagem da alimentação por parte das ciências sociais. Este artigo legitimou a cozinha e a comida enquanto objetos de estudo por parte da antropologia e, de certo modo, das ciências sociais em geral.

Em “Le triangle culinaire”, Claude Lévi-Strauss (1965) apresenta uma análise estruturalista da alimentação, colocando-a entre os aspetos essenciais da cultura, tão importante e tão estruturado como a língua e o sistema de parentesco. Já na sua obra anterior, *Anthropologie structurale* (1958), e posteriormente em *Mythologiques* (1964, 1966, 1968, 1971), Lévi-Strauss (1966, p. 276) afirmava que “a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem exprimir, pelo menos em parte, o que ela é”. O triângulo culinário articula aqueles que considerou como os três principais estádios da transformação culinária dos alimentos – o cru, o cozido e o podre –, que se opõem dois a dois e representam diferentes estádios da passagem da natureza à cultura. O autor conclui que, através deste modelo, “podemos esperar descobrir, em cada caso particular, o modo como a cozinha de uma

sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente a sua estrutura” (Lévi-Strauss, 1965, p. 29).

Nos anos setenta e oitenta, também a sociologia se interessaria pela análise da alimentação, contribuindo igualmente para a consolidação deste domínio como campo de estudos, especialmente com as obras de Pierre Bourdieu e de Jack Goody. Em 1979 é publicada a obra *La Distinction*, de Pierre Bourdieu, na qual é abordada a questão do *gosto*, do *habitus* e da relação entre a necessidade e o luxo, o que viria a permitir enquadrar as práticas alimentares como formas de distinção social e de afirmação de hierarquias sociais. No início dos anos oitenta, Jack Goody (1982) publica *Cooking, Culinary and Class*, defendendo a necessidade de inserir a análise das práticas alimentares no contexto mais vasto das relações sociais e das sociedades em que se situam, e introduzindo o conceito de sistema alimentar:

A minha própria discussão sobre a preparação da comida não se põe em termos de dicotomias assentes em estruturas de *gustemas*, *lexemas* e mesmo de *technemas*, mas de estruturas mais diversificadas como a família e a classe. A comida e o sexo têm ambos de ser relacionados com o processo humano central de produção e reprodução. Na medida em que a primeira está ligada ao modo de produção de bens materiais, a análise da preparação da comida tem de ser relacionada com a distribuição de poder e autoridade na esfera económica, isto é, com os sistemas de classes ou estratificação e com as suas ramificações políticas.

Mais especificamente, o estudo do processo de fornecimento e transformação da comida sobre quatro áreas principais – cultivar, distribuir, cozinhar e comer –, que representam as fases de produção, distribuição, preparação e consumo. [...] Às quais deve ser acrescentada uma quinta fase, frequentemente esquecida: arrumar, lavagem, copa. [Goody, 1998, pp. 38-39]

O conceito de sistema alimentar viria a constituir um importante instrumento teórico para olhar a alimentação de uma forma sistémica e na sua relação com diferentes domínios da sociedade.

Nos anos noventa do século passado, fatores como a globalização, as crises alimentares decorrentes dos modos de produção intensivos, a discussão relativa aos ecossistemas e à sua sustentabilidade (nas suas dimensões ambientais, económicas e sociais/culturais), e novos olhares sobre o património vieram dar uma maior visibilidade à alimentação e à sua relevância como objeto de estudo.

Nas últimas décadas, multiplicaram-se os estudos antropológicos sobre alimentação, nomeadamente de cariz etnográfico, explorando temas tão diversos como género, identidades, migrações, usos do passado, património, turismo,

classes, nação, globalização, entre muitos outros, que têm contribuído para a afirmação deste campo de estudos. A diversidade deste *corpus* vem confirmar que os consumos e as práticas alimentares são válidos e preciosos objetos de estudo para a antropologia e constituem, acima de tudo, *boas* lentes de observação da realidade.

Na atualidade, novos desafios se juntaram ao campo de estudo da alimentação, como as questões da ética e da sustentabilidade, que conduzem à reflexão e à redefinição de estilos alimentares e de modos de produção. Consolidou-se, ainda, a interpretação da “comida como cultura” (Montanari, 2004) e como património.

Em Portugal, a antropologia da alimentação tem vindo a consolidar-se enquanto campo de investigação consistente e prolífico através de inúmeras pesquisas etnográficas e antropológicas. É neste contexto que surge a proposta de reunir trabalhos com diferentes abordagens da alimentação e das práticas alimentares, na expectativa não só de afirmação deste campo no contexto da antropologia contemporânea portuguesa, mas também no sentido de o dotar de uma maior visibilidade no espaço das ciências sociais e da sociedade.

Os temas abordados nos quatro artigos que integram este dossier, embora com temáticas diferenciadas, convergem nalguns aspetos, designadamente nas dimensões do local e do território como espaço de análise das práticas alimentares, da(s) identidade(s) e do património e patrimonialização, seja através de processos formais e institucionais, seja de modo mais informal e espontâneo a partir das dinâmicas sociais e culturais às quais a alimentação não é indiferente.

Partindo do trabalho de campo etnográfico realizado em Chefchaouen (Marrocos), no rescaldo da classificação da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial da Humanidade, pela UNESCO (2010; 2013), Joana Lucas apresenta uma reflexão sobre as transformações das práticas alimentares na região à luz das políticas agrícolas nacionais, e analisa a forma com a afirmação de uma narrativa patrimonial – apresentada como um *valor* adicional – vem trazer novos usos e significados à linguagem e às práticas locais relacionadas com os consumos alimentares no território.

Pedro Pereira da Silva analisa os processos de transfiguração da caldeirada do mar numa atração turística e num símbolo da identidade gastronómica local, com base no seu trabalho desenvolvido em Sesimbra. A oferta alimentar da restauração deste povoado marítimo convertido em vila turística conduziu à construção de práticas alimentares e a consequentes processos de reconstrução de memórias e de patrimonialização alicerçados no reconhecimento social de prestígio através de consagrados produtos culturais. Num complexo jogo de ocultação, memória, seleção, esquecimento e promoção, e no contexto das

modernas redes de distribuição alimentar, uma prática culinária com raízes no quotidiano da pesca artesanal foi convertida, afinada e elevada a símbolo maior da gastronomia local direcionado aos forasteiros.

Virgínia Calado discute o modo como a alimentação se tem vindo a tornar num pilar significativo na definição de estratégias de ação municipais e territoriais, analisando um caso específico: a estratégia alimentar de Montemor-o-Novo. Para tal, parte da pesquisa produzida sobre conselhos municipais de alimentação, destacando a importância que lhes é atribuída na planificação das cidades. O artigo centra-se, posteriormente, no município de Montemor-o-Novo e na análise do documento *Estratégia Alimentar para Montemor-o-Novo* (CMMN, 2019).

Partindo de um enquadramento geral sobre o surgimento e a relevância dos conselhos municipais de alimentação, destaca a importância das dinâmicas locais na constituição do Conselho de Alimentação de Montemor-o-Novo e na definição de uma estratégia alimentar local, discutindo noções como *governança*, *local* e *“comer bem”*. No cenário português, as experiências de criação de um conselho de alimentação local e de uma estratégia alimentar em Montemor-o-Novo são vistas como precursoras de um movimento de dinamização dos territórios no qual a alimentação é perspectivada como um eixo estruturador da ação social.

Finalmente, Raquel Moreira centra-se na perspectiva do património gastronómico enquanto elemento diferenciador de territórios e culturas, contribuindo para a afirmação de identidades culturais locais. Considerando o registo pela escrita e pela imagem como uma forma de patrimonialização, desenvolve uma análise dos conteúdos dos *websites* dos municípios da Área Metropolitana de Lisboa e de publicações nos domínios da alimentação, gastronomia e vinhos, através de pesquisa documental e da análise de conteúdo.

BIBLIOGRAFIA

- BOURDIEU, P. (1979), *La distinction social*, Paris, PUF.
- CONTRERAS, J., GRACIA, M. (2005), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel.
- GOODY, J. (1998), *Cozinha, Culinária e Classes*, Oeiras, Celta.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1958), *Anthropologie structurale*, Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1964), *Mythologiques: le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1965), "Le triangle culinaire", *L'Arc*, 26, pp. 19-29.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1966), *Mythologiques. Du miel aux cendres*, Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1968), *Mythologiques: l'origine des manières de table*, Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1971), *Mythologiques: l'homme nu*, Paris, Plon.
- MALINOWSKI, B. (1922), *Crime and Custom in Savage Society*, Londres, Kegan Paul.
- MONTANARI, M. (2004), *La comida como cultura*, Gijón, Trea.
- POULAIN, J. P. (2002), *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- RICHARDS, A. (1932), *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*, Londres, Routledge & Kegan Paul.
- RICHARDS, A. (1939) *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*, Oxford, Oxford University Press.
- VALAGÃO, M.M. (1990), *Práticas Alimentares numa Sociedade em Mudança. Estudo de Caso numa Freguesia do Alto-Douro*. Tese de doutoramento, Monte da Caparica, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.