

[MIRIAN GOLDENBERG]

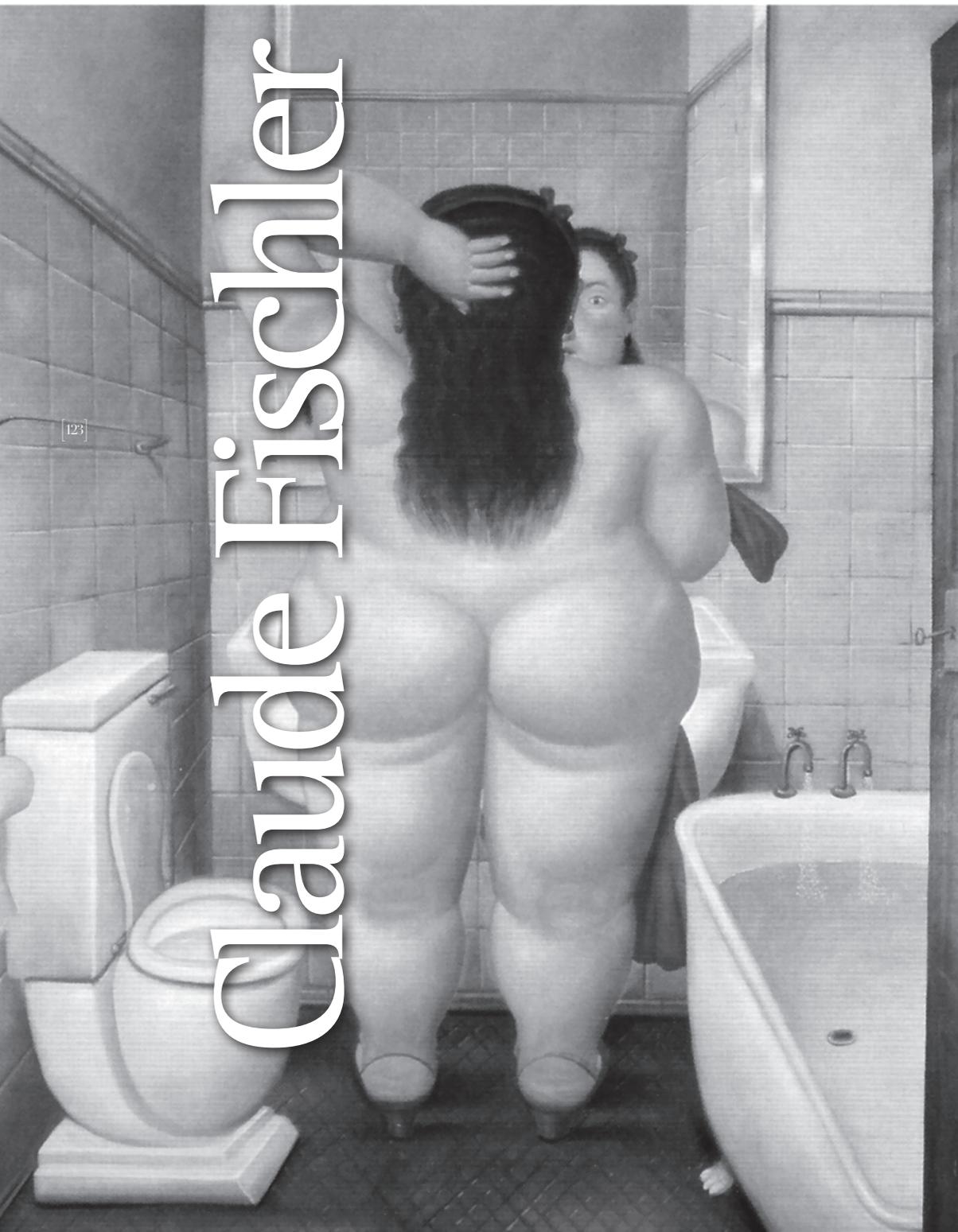
Doutora em Antropologia Social pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Antropóloga e professora do Departamento de Antropologia Cultural e do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia do Instituto de Filosofia e Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Autora de diversos livros, entre os quais Toda mulher é meio Leila Diniz, Nu Et Vestido, De perto ninguém é normal, O corpo como capital.

Website: <http://www.miriangoldenberg.com.br>

E-mail: miriangg@uol.com.br

Claude Fischler



O sociólogo Claude Fischler, diretor de Pesquisas do Centre National de La Recherche Scientifiques (CNRS) e codiretor do Centro Edgar Morin, esteve no Rio de Janeiro para participar do Ciclo "Identidades e referências", na Fundação Casa de Rui Barbosa, uma realização da Zadig e da Globo Universidade. Ele apresentou a conferência: "Metamorfoses do corpo" e depois dialogamos em uma mesa com o título: *O corpo como capital*, do meu livro publicado pela Editora Estação das Letras e Cores.

A conversa que se segue foi realizada em uma mesa do Jardim Botânico do Rio de Janeiro, no dia 9 de junho de 2010. Claude Fischler tem inúmeros livros sobre a dimensão antropológica da comida, do corpo e da alimentação nas relações humanas. Ele iniciou a pesquisa sobre o tema na década de 1970, incentivado pelo sociólogo Edgar Morin, de quem se tornou grande amigo e colaborador.

Gostaria que você começasse falando sobre o seu interesse na antropologia das relações com a comida.

Já nos anos 1970, talvez mesmo nos 60, todo mundo estava cada vez mais preocupado com o peso, pelo menos na classe alta, e também, cada vez mais, nas classes média e média alta. Isso aconteceu após um rápido processo de urbanização e industrialização depois da Segunda Guerra Mundial, na Europa Ocidental, e na França em particular.

A questão do corpo, do peso e da dieta se tornou muito óbvia. O que me chamou a atenção naquela época, vendo os *chefs* de cozinha, foi que havia uma evolução do que se chamou *nouvelle cuisine*. Novos *chefs* se tornaram donos dos restaurantes, em vez de empregados. Houve uma mudança de paladar e essa mudança ocorreu porque o *chef* tinha que mostrar sua habilidade em tornar tudo o que tocava totalmente irreconhecível. Era um toque mágico, transformando coisas, e no século XIX a cozinha francesa era exatamente isso: a arte de transformar tudo em alguma coisa totalmente diferente.

Isso foi muito importante porque esses homens eram empregados por restaurantes ou hotéis. E os hotéis eram bastante econômicos. Se tinham um frango velho na geladeira, tinham que encontrar algum uso para ele. A responsabilidade do *chef* era usá-lo, mas fazer o freguês feliz. Eles tinham que usar a habilidade deles, a mágica deles, para mudar as coisas. E quando se tornaram os donos dos seus próprios restaurantes, a situação mudou totalmente, porque eles começaram a dizer: "Nós, os *chefs*, vamos lhes dar somente o melhor, não vai mais haver frango velho na geladeira. Vamos jogá-lo fora e vamos só lhes dar a melhor qualidade, não importa o preço. E vamos garantir a qualidade do que servimos".

E eles começaram a desenvolver o discurso da simplicidade. Começaram também a falar sobre saúde. Porque antes disso a resposta típica de um *chef* era "as pessoas não vão ao restaurante para fazer dieta, então não estou preocupado se isso não é saudável, não me importo se as pessoas não vão ao restaurante todos os dias. Os novos *chefs* eram jovens e magros, não todos, e começaram a dizer "bem, houve todas essas mudanças, a sociedade mudou, as pessoas voltam ao trabalho depois do almoço, não podem mais fazer a sesta, então temos que oferecer algo que esteja de acordo com a vida moderna nas cidades".

Para encurtar a longa história, o que aconteceu foi que, por um lado, os médicos e nutricionistas começaram a alertar contra a má nutrição, comer muito, engordar, obesidade, doenças cardiovasculares etc. Por outro lado, os *chefs* também estavam dando conselhos e propondo modelos que estavam antecipando o que poderia se tornar uma moda. Dos dois lados se produziam normas, direções, regras para as pessoas seguirem. As pessoas, quando entrevistadas, estavam claramente começando a dizer que ficavam confusas porque liam revistas, que diziam uma coisa, primeiro que não se devia comer pão, depois que pão é bom; que não se devia comer muita gordura, depois que existe gordura boa e gordura má. Isso exigia comedores muito competentes!

O que você quer dizer com Gastro Anomia?

Minha primeira hipótese era de que as sociedades têm códigos muito complexos e elaborados sobre a comida e o ato de comer: maneiras à mesa, culinárias, regras sobre muitos pratos, o que pedir, como comer, o que combina com o que, o que não combina

com o que, o que beber etc. Achei que poderia chamar isso de gastronomia, porque há regras e leis implícitas em todas as culturas sobre o que alguém deve ou não comer. Eu pensei que poderia fazer um trocadilho com a palavra gastronomia e gastro anomia e comecei a pensar que as pessoas que se sentem desconfortáveis com o que deveriam comer e como deveriam comer, isso de algum modo é uma forma de gastro anomia.

Você é o que você come?

Rapidamente eu comecei a perceber que existe uma noção que todos provavelmente sabem inconscientemente, que você é o que você come. Na verdade, as pessoas falam isso inconscientemente, mas sempre tem um especialista que escreve alguma coisa sobre isso.

Há uma crença de que se você come alguma coisa vai se parecer com aquilo que comeu. Se você olha para uma propaganda, percebe que eles lhe dizem isso o tempo todo. Por exemplo, o futebol na televisão francesa é patrocinado pela Nestlé. Eles têm uma barrinha doce chamada Lion e o comercial é assim: um cara come a barrinha; corta para um leão rugindo. Então, se você come Lion você vai rugir como o leão. E existem cenas como estas em todas as línguas. Você vai para o escritório se sentindo superbem e eles dizem em francês: o que aconteceu, você comeu um Lion hoje?

O que significa ser gordo na sociedade contemporânea?

Eu comecei a pensar nas pessoas gordas, em qual seria a percepção delas sobre elas mesmas, qual seria a percepção da sociedade sobre elas. Estava claro que existia um estigma e as pessoas estavam tentando se livrar dele.

Eu entrevistei uma amostra de pessoas francesas, mostrando-lhes fotografias de várias pessoas gordas, pedindo-lhes que comentassem sobre elas. Percebi que as respostas diferiam de acordo com a profissão e função social tinham. Por exemplo, quando eu mostrava a fotografia de um levantador de pesos russo, um homem enorme com uma enorme barriga, obviamente um monstro. Mas ele era um levantador de pesos, as pessoas não diziam que ele era um monstro, diziam que ele era muito forte.

Estava claro que o que acontecia era que se a sua função social está de acordo com a sua forma corporal, quer dizer, se você tem o corpo da sua profissão, se você devolve para a sociedade o que você comeu em excesso, se o seu peso é útil, se você pode justificar o excesso de comida que você tirou dos outros, então o seu corpo será razoavelmente aceito. O problema é quando você não faz isso. E é exatamente o que as pessoas gordas são suspeitas de não fazerem.

Percebi também que para o corpo feminino as regras eram diferentes, porque havia uma função que era muito óbvia, a função reprodutiva. Em certas culturas, as mulheres engordam deliberadamente. Há também as imagens pré-históricas de mulheres extremamente gordas.



Então, eu desenvolvi um tipo de análise sobre a evolução do corpo feminino e as várias funções a que ele serve. Em várias culturas, as pessoas têm diferentes expectativas de acordo com a idade. Mas uma coisa é certa, eu pesquisei dados em mais de 400 culturas. Não há uma só cultura em que as pessoas não gostem de alguma gordura no corpo da mulher. Em todas as culturas tradicionais, os antropólogos relatam que os machos gostam que os corpos das fêmeas tenham um pouco de gordura na barriga e, talvez, nos glúteos. E também gostam de gordura na comida, especialmente numa festa. Não existe uma só cultura tradicional em que as pessoas matariam um animal magro, elas querem um animal gordo.

Quais as especificidades do ato de se alimentar na França?

Por exemplo, uma vez fizemos um estudo com a seguinte pergunta "o que você comeu no almoço?". Recebemos as seguintes respostas: "Ah, eu tive que ir ao shopping na hora do almoço e, quando eu faço isso, não almoço". Ela pausa e depois continua: "Eu comprei algo na padaria e comi na rua". Isso para ela foi não comer. Talvez tenha sido alimentação, pois ela necessitava da energia, mas não considerou almoço. Eu percebi que fiz o mesmo recentemente. Eu cheguei em casa e liguei o automático: "Eu não comi hoje", mas eu havia comido um sanduíche num bar local. Mas na França, o relógio biológico diria: "Eu não comi, pois comer significa sentar à mesa, aplicando certas regras que são implícitas, como: estar com outras pessoas, gastar um tempo mínimo, comer um número determinado de pratos. Por exemplo: uma refeição de apenas um prato não é uma refeição propriamente dita. Você deve ter a entrada, o prato principal, talvez possa pular a sobremesa ou a entrada, mas você deve ter algo que seja em etapas. Você não vê isso na Inglaterra, na Alemanha, mas você vê isso na França, na Itália.

Os franceses e italianos, neste sentido, são parecidos, exceto pelo fato de que os franceses têm uma cultura mais restrita. Provavelmente por razões históricas, há teorias sobre isso, mas não entrarei nessa discussão agora. A consequência para o corpo é que controlar seu peso é, paradoxalmente, mais fácil quando se tem um controle social. Bom, pelo menos essa é minha teoria.

A minha ideia é a seguinte: se você vai aos Estados Unidos, encontra pessoas que acham que comer é sua própria responsabilidade. Outras pessoas nem opinam sobre isso. Elas têm que fazer as escolhas certas, controlar a si próprios, mas de alguma forma não conseguem. Elas não têm o menor controle sobre si próprias. Essas pessoas engordam. Todos engordam, mas os americanos são as pessoas que mais engordam no mundo. Uma vez tendo engordado, têm-se a predisposição

biológica a engordar mais ainda. Obviamente não se consegue emagrecer, é muito difícil emagrecer. É difícil admitir, mas é realmente muito difícil emagrecer. Se olharmos para uma pessoa que está fazendo dieta para emagrecer, mesmo com controle médico, há uma média de 95% de fracasso depois de cinco anos. Essas pessoas engordam mais do que emagrecem, no final das contas.

A única solução é existir um controle coletivo, com vigilantes do peso etc. Ou, seria mais fácil, quando se vive em uma cultura em que não se deve comer entre refeições, em que os restaurantes estão fechados na maior parte do dia, onde não se tem comida em qualquer lugar com fácil acesso e com o preço barato como nos EUA.

Na França não se vê pessoas comendo e fazendo outra coisa ao mesmo tempo, não se vê motoristas de táxi dirigindo e comendo, não se vê pessoas no metrô comendo. Se vê muito pouco, e quando se vê é quase chocante. Nem se vê mulheres tomando sorvete na rua. Não se vê um executivo comendo bala no elevador, eu nunca vi isso. Em Nova York eu vejo isso sempre.

Na França, simplesmente não ocorre às pessoas que elas possam comer na rua ou em um elevador. A cultura está implicitamente nos programando, quero dizer, a cultura é algo que acontece sem precisar ser dita. Quando um antropólogo observa uma prática dentro de determinada cultura, ele pergunta: "Por que estão fazendo isso?" Qual é a resposta? A resposta é, 99% das vezes: "Não sei, a gente sempre fez desta maneira". Isso é cultura. Nunca me ocorreria comer um sanduíche no metrô. Isso aconteceu uma vez e me senti bastante constrangido, desconfortável. Quando eu vejo alguém fazendo sinto uma rejeição enorme. A regra não é dita, pois não precisa ser dita. Simplesmente não faz sentido, por que alguém comeria e faria algo diferente ao mesmo tempo?

Se prestarmos atenção à obesidade, nas amostras americanas há cinco vezes mais casos de obesidade do que na França. São 35% versus 7,5%. Novamente percebemos a conexão entre o controle social da alimentação e o controle individual da alimentação. Em um caso o controle é interno e, no outro caso, o controle está fora do indivíduo. Isso é interessante. Você pode notar que os franceses têm menos sobrepeso do que qualquer um. Repito que essa medida de controle individual é difícil de alcançar, o controle cultural ajuda.

Você falou que as pessoas na França gastam mais tempo comendo do que em qualquer outro lugar do mundo.

Bom, posso dizer que no México é se gasta em torno de 50 minutos. Mexicanos, norte-americanos e canadenses são os que gastam menos tempo. Os franceses gastam uns 90 minutos, em média.

