



A

**Frederico Neiburg:** Professor Titular do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional-UFRJ, Pesquisador do CNPq e “Cientista do Nosso Estado”, Faperj.

MNA-805: Antropologia das sociedades complexas:

Sobre as políticas da vida: crise, carestia e fome

E-mail: **Frederico Neiburg** [federico.neiburg@gmail.com](mailto:federico.neiburg@gmail.com)

**RESENHA:** [COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão Sidney W. Mintz](#)

[reinaldopotiguara@gmail.com](mailto:reinaldopotiguara@gmail.com)

REINALDO DE JESUS CUNHA

DRE:122023596

## P E N S A M E N T O

[...] “O foco do argumento são situações ou processos nos quais esses vínculos se apresentam em “carne viva”: as chamadas emergências econômicas decorrentes de desequilíbrios monetários (como as hiperinflações), crises de abastecimento de alimentos, conflitos militares, deslocamentos populacionais ou catástrofes “naturais”, como terremotos, furacões, grandes incêndios, inundações e outras consequências das mudanças climáticas. Emergências econômicas entrelaçadas com emergências humanitárias nas quais está em jogo o acesso aos “essenciais para a vida”, quando não a própria vida biológica de seres humanos”.

**Frederico Neiburb**

A vontade de comer e saciar a fome, deixou de ser uma vontade de satisfazer o estomago, ou mesmo comer algo para repor energia. A fome para muitos é uma abstração, para outros necessidade de existir, superar, mover-se, trabalhar, ter boa saúde. Se ontem, os estudos da Antropologia Social, preocupou-se em distinguir uma determinada sociedade primitiva, como nos referenciou Malinowski. Hoje dada a fome no mundo, devida a escassez de alimentos; em parte: decorrentes de guerras, crise climáticas, terremotos, furacões, catástrofes naturais, deslocamentos forçados, inundações, e/ou mesmo: políticas publicas que assegurem os mínimos existências. Passou a ter uma relevância para o estudo da Antropologia Social, em especial, “o estudo para o sustento e manutenção de uma

família”. Ontem como hoje, a fome não passa despercebido por nenhuma nação, entidades da sociedade civil como ONGs, até de governos despostos. Como dizia Hebert de Souza: “Quem tem fome, tem pressa”. No Brasil, percebe-se ampla atuação de prefeituras, governos locais, e a União, com políticas paliativas, afim de minimizar os efeitos da fome. Com relação a Geopolítica, pós-segunda guerra mundial. Organismos internacionais como a [\(FAO\) Organização das Nações Unidas e a Agricultura](#), agencia especializada do sistema ONU, desenvolve ações de combate a fome e à pobreza, por meia da melhoria da segurança alimentar; além de atuar para debater políticas públicas, com governos, sociedade civil organizada, para impulsionar, fomentar, debater, iniciativas ligadas a erradicação da pobreza. Segundo estudos Ana Maria Canesqui Rosa e Wanda Diez Garcia, em artigo publicizados em redes sociais: “[Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação](#)”. Conceitua a Antropologia sobre alimentação: como fenômeno socio cultural historicamente derivado: “Sendo a alimentação imprescindível para a vida e a sobrevivência humanas, como necessidade básica e vital, ela é necessariamente modelada pela cultura e sofre os efeitos da organização da sociedade, não comportando a sua abordagem olhares unilaterais”. A Resenha que estamos a refletir de Sidney Mintz: “COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão”, estuda a História Natural e a nova Antropologia; a Luz do interesse pela comida e o ato de comer. Quem é [Sidney Mintz](#)? Mintz, nasceu em 1922 em New Jersey, Estados Unidos, formando-se em psicologia em 1943. Após servir na Força Aérea durante a II Guerra, ingressou na Universidade de Columbia, onde foi assistente de pesquisa de campo de Ruth Benedict e doutorou-se, em 1951. Mintz, é antropólogo norte americano, onde recebeu a sua formação na Universidade de Columbia, sob orientação do professor Julian Steward e a professora Ruth Benedict. A influencia do estudo de alimentos, se deveu a seu pai, conforme entrevista com [Ceres Gomes Víctora Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Brasil](#).

“Meu pai era cozinheiro-chefe, cozinheiro profissional, e então eu estive exposto à culinária e a cozinhas desde a infância. Eu fazia a minha lição de casa, quando chegava da escola, sentado na parte de trás do restaurante. Eu servia mesas. Eu aprendi um tipo simples de cozinhar para mim. Na época eu tinha uns 11 ou 12 anos e eu já fazia meu próprio café da manhã, do tipo cozido, feito no fogão, não apenas cereal frio. E assim, dada a minha associação amadora de longo tempo com comida, eu percebi que poderia ser capaz de fazer alguma antropologia nessa área”.

Segundo Mintz, na mesma entrevista de Ceres Gomes; teceu alguns comentários relevantes, onde resume a perspectiva antropológica da alimentação:

“Todos os seres vivos são estruturalmente predispostos, principalmente, a duas tarefas na vida. Uma delas é manter-se metabolicamente e a outra é se reproduzir. Tudo na vida é movido por esses dois fenômenos. Pensamos nessas duas atividades de forma muito diferente, claro. Muitos de nós, e particularmente os jovens, entendem a sexualidade como um impulso muito mais básico do que a alimentação. Mas para quem pensa assim, eu sugiro um jejum de 36 horas, após o qual eu gostaria de saber quão sexy ele ou ela se sente, então! A necessidade de comer é muito mais urgente e muito mais periódica. Sexualidade, claro, é um impulso fundamental para a nossa espécie, mas a sua execução, sua consumação, é muito diferente em natureza e em consumação do que a saciação da fome, ou seja, na maneira como vamos satisfazer nossa necessidade de alimento”.

Com relação ao estudo da antropologia dos alimentos Mintz, em seus estudos, disse que a coisa mais importante para o antropólogo é o trabalho de campo: “Acho que a coisa fundamental para nós é que temos que entender que as pessoas com as quais estamos fazendo trabalho de campo são tão bons como nós somos – não importa quem somos”. Para Mintz, comer é um ato solene de elevada importância.

“Difícilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida”. O hábito de comer, devido a necessidade de comer todos os dias, durante toda nossa vida. Impõe aos indivíduos e pessoas, estratégias diárias para manter-se vivo. E aí, incluindo calorias mínimas de alimentos, para uma vida saudável e duradoura.

Para Mintz, desde cedo, ainda criança, adquirimos hábitos alimentares que ficam e permanecem para sempre, em nossa consciência. “Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos”. Com a importância que alcançou os alimentos, devido a industrialização. Mintz, quando publicou *Cooking, cuisine and class* (1982), o estudo antropológico da comida. O tema ainda não tinha ganhado importância para antropologia como agora. Segundo Mintz, o que fez mudar essa interpretação, foi o aparecimento de um mercado mundial. Ontem, em alusão a Malinowski, Alfred Kroeber. Mintz, argumenta: “Essas sociedades ditas “primitivas” eram, em geral, explicadas em seus próprios termos. Isto é, a produção, a distribuição e o consumo em tais sociedades tendiam a ser partes intimamente relacionadas de um único sistema. Digo “tendiam”, porque nenhum dos sistemas tem fronteiras perfeitas. Para Mintz, autores como: “The Nuer, de Evans-Pritchard, a de Malinowski sobre os trobriandeses, ou We, the tikopia, de Firth, a unidade de produção, distribuição e consumo que tipifica cada um desses sistemas alimentares facilitou muito o estudo”. Mintz, com relação a complexidade e a importância da comida, e sua notoriedade, afirmou uma maior maturidade no estudo da antropologia social: “graças à crescente interconexão econômica das localidades”. E analisa: “Tantas pessoas no mundo inteiro não mais produzem o que consomem ou consomem o que produzem; e tanta comida flui e em tal volume e velocidade, que a unidade de produção e consumo muitas vezes se perde ou se oculta”. Com relação a globalização dos alimentos e a interdependência no novo mundo. Mintz faz uma crítica contundente com relação a chamada globalização. Segundo ele, o que impulsionou a venda e consumo dos alimentos no mundo, ontem e hoje, foi o surgimento do capitalismo. No Brasil e Caribe, e mais tarde por toda parte: “o capitalismo tinha como alvo a satisfação de antigos desejos por novos meios, e, assim, ajudou a fazer o mundo global, muito antes de nossos dias”.

“O Novo quanto no Velho Mundo, não precisaram de transporte aéreo, de cientistas de aventais brancos, do McDonald’s, nem de engenharia genética – nem tampouco de propaganda, e muito menos de antropólogos – e começou a acontecer há quinhentos anos. O milho, o tomate e o pimentão, no Mediterrâneo; a introdução do cultivo da batata pela Europa Central, da Irlanda à Sibéria; o rápido sucesso da pimenta-do-reino em Szechwan, África Ocidental e Índia; em seguida, a popularização de chá, café, açúcar e chocolate pela Europa (só o último sendo nativo do Novo Mundo) são algumas lembranças da transformação revolucionária dos hábitos alimentares, para o leste e para o oeste, há cinco séculos”.

Com o surgimento de novas empresas de alimentos em cadeias globais; a necessidade de conquistar novos mercados por empresas emergentes e produção e distribuição de alimentos, nas últimas décadas, pela fast food norte-americana na Ásia, Mintz ressalta:

[...] No caso das comidas asiáticas na América do Norte, milhares de famílias da China, da Malásia, da Tailândia, do Vietnã, do Camboja, das Filipinas e de outros lugares, arriscaram suas economias abrindo pequenos cafés, restaurantes e deliveries de um extremo a outro dos EUA. E os norte-americanos tiveram oportunidade de experimentar novos conceitos de refeição, novas idéias sobre a relação entre a proteína animal e outras comidas. [...] Na China, por exemplo, comer no McDonald’s é sinal de mobilidade ascendente e de amor pelos filhos. Onde quer que o McDonald’s se instale na Ásia, as pessoas parecem admirar a iluminação feérica, os banheiros limpos, o serviço rápido, a liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças.

Talvez isso aconteça segundo Mintz, devido a ideia de satisfação de não a penas comer a comida, mas, também um espaço para ponto de encontro e lazer. “Experimentar comidas radicalmente diferentes é uma evidência de que os comportamentos relativos à comida podem, às vezes simultaneamente, ser os mais flexíveis e os mais arraigados de todos os hábitos”. Diante do material sobre o McDonald’s e dos hábitos alimentares chineses, em satisfazer as preferências alimentares das crianças:

[...] “A escolha de um restaurante levanta a possibilidade de que os pais acreditem que a criança conhece alguma coisa que eles não conhecem, e que o que ela conhece é digno de ser conhecido. Estou preparado para acreditar que as crianças sempre estiveram prontas a expressar suas opiniões, mas no leste da Ásia o que é novo é que os pais prestem atenção nelas (Mintz, 1997, p. 200).

Com relação aos deslocamentos de pessoas pelo mundo; o declínio da habilidade culinária das classes médias e outras tendências, poderia ter uma resposta para Mintz, com relação ao futuro da nova antropologia dos alimentos?

“A prudência nos aconselharia uma resposta positiva. É preciso ter em mente que todas as grandes mudanças das últimas décadas foram previstas com base nos baixos custos artificiais dos combustíveis fósseis, o baixo valor histórico das terras no Novo Mundo e a quase total derrota mundial do socialismo. Qualquer acontecimento que possa levar a uma contração significativa do mercado, a curto ou a longo prazo, reverterá, de maneira muito rápida, as tendências que venho descrevendo”.

Analisando o Simpósio sobre alimentos, em (Waterlow et al, 1998), sobre a população mundial, com mais de 8 bilhões de consumidores, daqui a cinco décadas, Mintz, salienta: o número é impressionante; e tenciona com a seguinte pergunta: “Essa população pode ser alimentada adequadamente”? Apesar do otimismo dos participantes, com relação ao cenário mundial, com relação a Mitchell, Ingco e Duncan, e os números apresentados, diz Mintz:

“Mitchell, Ingco e Duncan (1997) são otimistas, e pelo menos alguns de seus números são animadores. A produção mundial de cereais, por exemplo, aumentou em 2,7% ao ano desde 1950, enquanto a população mundial cresceu a uma taxa muito menor. O rendimento dos cereais também cresceu a uma taxa de 2,25% ao ano durante esse período. Milhões de pessoas ainda sofrem de desnutrição crônica, mas esses autores afirmam que a situação alimentar do mundo está melhor hoje do que nunca, e talvez estejam certos. O consumo per capita em economias em desenvolvimento, medido por calorias, aumentou aproximadamente 27% desde a década de 60; espera-se que a melhora continue”.

Contudo, Mintz em uma análise conclusiva com relação ao futuro, as calorias e rendimentos e variedades do consumo das pessoas, disse: “As calorias ditam a escolha do alimento rural porque as pessoas precisam de todas as calorias que puderem obter. Mas com maiores rendimentos e menor produção física, como acontece em muitas cidades, os consumidores urbanos começam a procurar uma maior variedade”. Segundo Mintz: “A divisão sexual do trabalho tende, nesse caso, a desfazer as distinções existentes entre o meio rural e o urbano. Em toda parte, as dietas rurais incorporam mais gêneros de primeira necessidade do que as dietas urbanas.”

Se o consumo continuar a subir e melhorar o poder aquisitivo da população, crescer para o consumo, Mintz é otimista, comenta:

“O aumento de poder aquisitivo parece, assim, resultar em claros paralelos de preferência; as necessidades humanas são não só genericamente infinitas, mas que também crescem em escala, segundo suas definições; observa-se a imitação das pessoas socialmente privilegiadas, a

identificação simbólica com o poder externo e a percepção de que não se pode ser moderno enquanto houver tempo suficiente para fazer o que se queira”.

Se a dieta causar mau a saúde e aparecer problemas com a saúde população, devido a obesidade, problemas circulatórios e cardíacos e muitos outros males que são atribuídos a uma dieta que, ao longo do tempo, parece infelizmente ser a mesma de países mais pobres, e que, muitas vezes, é alcançada nos países em desenvolvimento. Mintz vai dizer que as diferenças de classe em padrões alimentares estão agora mais integradas a diferenças entre os países desenvolvidos e aqueles em desenvolvimento; o mercado mundial de alimentos que acarreta mudanças mais rápidas e menos desvios, comenta:

“Isso explica o fato de que, cada vez mais, grupos privilegiados de assalariados e empresários chineses comecem a comer em massa pela primeira vez; e a classe média dos Estados Unidos acredita ser uma dieta excessivamente rica, gordurosa e abundante em proteínas; os povos africanos e latino-americanos parecem ansiar pela mesma dieta, e parecem prontos a adotá-la, se surgir a oportunidade. É claro que há exceções a essas inclinações, baseadas em barreiras religiosas e ideológicas, porém isso não invalida o que se apresenta como uma tendência global”.

Outra questão que suscita controvérsias, para Mintz, é com relação ao Meio Ambiente, pois as nações ricas já destruíram todo o seu habitat, e assim o quadro mundial relativo à comida espelha o quadro ambiental, faz uma crítica: “As nações desenvolvidas dizem às nações pobres que não destruam o meio-ambiente, enquanto estas lutam por seu direito de ser tão displicentes como seus antigos senhores coloniais”

### **Análise Conclusiva:**

Com relação à pesquisa que estava desenvolvendo pelo The Center for a Livable Future, School of Public Health, Johns Hopkins University), resume: “Comidas cotidianas, prosaicas, que tendemos a considerar comuns, escondem histórias sociais e econômicas complexas. O lugar da proteína vegetal no futuro do mundo pode se tornar um problema político de primeira ordem. Espero que esse material seja de interesse, pelo menos como exemplos de pesquisa num campo em permanente mudança”. Na sua análise sobre o futuro, em seu livro sobre o açúcar, dada a Ceres Gomes Victoria, em Horizontes Antropológicos, (2012), assim finalizou:

[...] “Eu sou muito desajeitado ao lidar com o universo material, mas admiro muito as pessoas que são talentosas para fazer isso. Eu tento, no meu próprio trabalho, começar com o mundo concreto, mesmo que eu não tenha talento para isso”. [...] “Aprender sobre coisas comuns e como as pessoas as utilizam, em seguida fazer os outros apreciarem a suas habilidades, é uma das coisas que podemos aprender a fazer. Torna-se testemunho de como as pessoas podem ser inteligentes para lidar com o mundo, nós nos tornamos suas testemunhas, e devemos documentar suas habilidades”.

### **Referências Bibliográficas**

Entrevista Com Sidney Mintz: Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 381-395, jul./dez. 2012: <https://www.scielo.br/j/ha/a/Mgw5Gv46MTbypnwgrp46Dnq/?format=pdf&lang=pt>

Neiburg, Federico. “Buscando a vida na economia e na etnografia”, Mana. Estudos de Antropologia Social, 28 (2), agosto, 2022. <https://www.scielo.br/j/mana/a/nGphRd7np8kjWFfgRVqRc4P/?format=pdf&lang=p>

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. [Revista Brasileira de Ciências Sociais. V 16, n 47, pp.31-41, 2001](#)