



Psicologia Clínica

ISSN: 0103-5665

psirevista@puc-rio.br

Pontifícia Universidade Católica do Rio de
Janeiro
Brasil

Goldenberg, Mirian

"A comida como objeto de pesquisa"- uma entrevista com Claude Fischler

Psicologia Clínica, vol. 23, núm. 1, 2011, pp. 223-242

Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro

Rio De Janeiro, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=291022026014>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica

Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe , Espanha e Portugal

Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

“A COMIDA COMO OBJETO DE PESQUISA” – UMA
ENTREVISTA COM CLAUDE FISCHLER
“THE FOOD LIKE SEARCH OBJECT” – AN INTERVIEW
WITH CLAUDE FISCHLER

Mirian Goldenberg*

Claude Fischler é sociólogo, Diretor de Pesquisas do Centre National de La Recherche Scientifiques (CNRS) e codiretor do Centro Edgar Morin, associado à École des Hautes Études em Sciences Sociales. Cofundador do Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain. É também membro do conselho editorial da revista *Communications* e do conselho de diretores da Agência Francesa de Segurança Alimentar. Participou, em 1970, da criação do Groupe de Diagnostique Sociologique, conduzido por Edgar Morin. A partir de 1974, começou a desenvolver estudos sobre a dimensão antropológica da alimentação humana, assim como sobre as relações do homem com seu corpo. Tem vários livros sobre o tema, como *Manger. Français, Européens et Américains face à alimentation* (Odile Jacob); *Du vin* (Odile Jacob); *L'Homnivore* (Odile Jacob); *L'Homme et la table* (École des Hautes Études en Sciences Sociales), *La Damnation de Fos* (Le Seuil), entre outros.

A entrevista foi realizada no Rio de Janeiro, em junho de 2010. C. Fischler esteve na cidade para participar do *Ciclo Identidade e Referências: novas definições*, na Fundação Casa Rui Barbosa, uma realização da ZADIG e da Globo Universidade.

* Antropóloga; Doutora em Antropologia Social pelo Programa de Pós-graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da UFRJ; Professora do Departamento de Antropologia Cultural e do Programa de Pós-graduação em Sociologia e Antropologia do Instituto de Filosofia e Ciências Sociais da UFRJ; Autora de *A arte de pesquisar*, *Toda mulher é meio Leila Diniz*, *Os novos desejos*, *Nu e vestido*, *De perto ninguém é normal*, *A Outra*, *Infel*, *Por que homens e mulheres traem?*, *O corpo como capital*, *Coroas e intimidade*, entre outros.

Ele apresentou a conferência: “Metamorfoses do corpo”. Em seguida dialogamos em uma mesa com o título: “O corpo como capital”.

Você poderia contar como chegou à sua pesquisa sobre comida?

Sobre como encontrei esse assunto? Bom, eu estava trabalhando com Edgar Morin desde os anos 70. Ele organizou uma grande conferência perto de Paris, com biólogos, cientistas sociais, pesquisadores que estavam trabalhando com as últimas pesquisas em primatologia. Foi a primeira vez que vi o trabalho de pessoas ensinando primatas, chimpanzés, a falar a língua de sinais do inglês americano. Eu era bem jovem e fui sortudo o suficiente de estar bem perto. Eu era da comissão de organização, assisti a tudo. Foi bem excitante.

Depois disso eu pensei que, se eu quisesse obter uma posição no CNRS, teria que fazer uma proposta de um tema de pesquisa. Conversando com Morin, pensei em um tópico que poderia ser diferente e que fosse tanto biológico como cultural. Ele sugeriu sexo e comida. Brincamos que eu poderia trabalhar no sexo e deixar a comida para depois, mas eu escolhi comida em vez de sexo. Ele disse, brincando, que eu iria querer trocar de tema de vez em quando.

O trabalho foi ótimo. Era o momento certo. Foi um pouco difícil, pois ninguém estava trabalhando com isso naquela época. Claro, havia Lévi-Strauss, havia alguns estudos dos anos 30 de uma antropóloga inglesa que ninguém lembra mais, Audrey Richards. Ela escreveu um livro que falava que a comida era absolutamente central e a via real de acessar a própria substância das organizações sociais. Havia Mary Douglas, também, em determinados aspectos.

A maioria das pessoas estava trabalhando fragmentariamente, com muitas abordagens diferentes. As pessoas das organizações agrícolas estavam e estão interessadas somente na produção, em como resolver o problema da fome mundial e aumentar a produção. As pessoas da área de nutrição médica estavam interessadas somente em mudar os hábitos alimentares das pessoas.

Comecei a achar que gostaria de puxar um fio para juntar tudo. Que fio eu poderia puxar? Havia somente um fio que eu achava que poderia reunir diferentes aspectos. Era o doce, o açúcar. Se você analisar o açúcar, ele possui uma dimensão biológica. Quando um recém-nascido vem ao mundo sem ter ainda aprendido nada, já existe uma tendência particular para o doce. Havia um trabalho feito por um psicólogo americano com recém-nascidos, com poucas horas de vida. Mostrava que se você der uma mamadeira de água com açúcar para eles, se você concentra essa solução, quanto mais açúcar você põe, mais eles bebem!

Havia uma outra pessoa trabalhando com expressões faciais de crianças recém-nascidas, mostrando que elas têm respostas bem específicas a vários gostos.

Havia uma resposta específica para o amargo, que poderia ser interpretada como algo que não agradava nem um pouco. Ao doce, era realmente expressivo o sinal de que agradava ao bebê. Era um sinal biológico.

Havia também a questão social e moral, porque, é claro, o doce era equiparado ao prazer. Olhando-se de uma perspectiva histórica, você pode ver que no início, quando o açúcar apareceu pela primeira vez na Europa, vindo do Oriente Médio e da Índia, era considerado uma especiaria. Era comprado por um preço alto por suas virtudes medicinais. Por exemplo, para curar uma criança que estivesse doente, para um rei, um lorde etc. Aos poucos, surgiu a grande questão: seria aceitável comer coisas doces durante os dias de jejum? E quando a Igreja aceitou isso, inicialmente por razões médicas, que as pessoas estavam comendo açúcar, criou-se uma grande controvérsia durante o século XVI até o século XVII.

Havia também uma questão contemporânea. Quem estava consumindo açúcar? Que países estavam consumindo mais do que outros? Havia pesquisas mostrando que, já nos séculos XIII e XIV, os livros de culinária ingleses tinham cerca de 45% das receitas incluindo algum ingrediente doce. Os livros italianos tinham um pouco menos. Os franceses então tinham menos do que todos os outros. Isso não mudou com o tempo. Até hoje, os ingleses parecem comer muito mais açúcar *per capita* do que os franceses. Foi essa dimensão que me interessou no meu projeto do CNRS.

Quantos anos você tinha nessa época?

25 anos. Eu era jornalista até então. Minha porta de entrada na sociologia foi por meio do jornalismo. Foi o seguinte: havia um rumor em Orleans com os judeus. Não estava claro no início que era com os judeus. Mas a história é que havia comércio de escravas brancas acontecendo nas lojas do centro de Orleans, que era uma cidade de 120.000 habitantes. Havia essa história, sendo contada repetidamente, de que um homem foi à cidade em um sábado com sua namorada ou esposa e ela viu uma calça *jeans* na vitrine de uma loja. Dizendo que queria experimentar o *jeans*, ela entrou na loja e ele ficou do lado de fora, porque não quis entrar. E ela não voltou. Ele finalmente entrou na loja e perguntou pela moça e os lojistas responderam que não a viram. Ele voltou com a polícia, procuraram por toda a loja e, finalmente, a encontraram drogada e amarrada no porão. As pessoas começaram a contar essa história e isto começou a aumentar. Isso aconteceu em 1962. Então um jornalista de um jornal local notou que a história era sobre essa loja, mas que havia outras lojas, todas de judeus da Algéria. Isso era o mais intrigante. Edgar Morin escreveu um livro sobre isso.

No ano seguinte a mesma coisa aconteceu em outra cidade, no norte de Paris, Amiens, e eu fui chamado por um jornal para escrever um artigo. Fui entrevistar Edgar Morin. Começamos a conversar e ele disse: “Por que você não me conta a história quando voltar?”. Então eu voltei e contei-lhe a história e ele disse: “por que você não escreve a história para mim?”. Eu a escrevi e ele disse: “bem, eu vou publicá-la na segunda edição do meu livro”. Eu tinha 21 anos. E fiquei muito orgulhoso de mim mesmo, é claro!

Algum tempo depois eu estava trabalhando como jornalista em uma rede europeia de rádio chamada Europa Número 1. Então, uma manhã, ele me ligou e perguntou: “você quer trabalhar comigo?”. Sim, eu não pensei duas vezes. E foi assim. Mas então eu disse: “Você sabe que eu não estudei muita sociologia”. Ele disse: “Tudo bem, eu te ensino”. O que foi uma boa coisa, eu penso.

Você se lembra do seu primeiro encontro com ele?

Sim. Muito bem! Foi num domingo de manhã. Eu comprei o livro dele um dia antes e o li inteiro durante a noite. Eu o achei brilhante. Fiquei tão impressionado com o livro que percebi anos depois, quando escrevi uma pequena obra sobre o rumor numa outra cidade, que estava fazendo uma caricatura do que foi escrito por Morin.

Eu tinha 21 anos e esse foi o fim da minha carreira jornalística. Não exatamente o fim, porque eu tive uma coluna por um ou dois anos no “Le Monde” sobre propaganda. Mas começamos a trabalhar em várias coisas, fizemos um livro juntos, um estudo sociológico sobre astrologia na França, em 1970. E fizemos um grande estudo sobre um projeto industrial no sul da França. Era um tipo de estudo etnológico de um projeto urbano industrial.

Este foi um outro livro. Foi depois disso que comecei a estudar a comida como tópico principal. E basicamente a ideia foi trabalhar com comida, gastronomia. Pensei que era uma boa maneira de ter acesso a bons restaurantes. Funcionou!

Fui inspirado por Morin. Ele escreveu dois livros sobre cinema. Quando ele estava trabalhando com filmes e cinema, ele e um amigo costumavam ir ao festival de Cannes. Eles tinham crachás especiais e podiam assistir a todos os filmes. Com o começo do trabalho sobre comida, eu secretamente sonhava que alguém poderia me oferecer uma coluna sobre restaurantes, críticas sobre restaurantes, algo parecido. Nunca aconteceu, ou melhor, nos anos 80 me convidaram para escrever uma coluna sobre comida num jornal literário conhecido, lido por poucos literatos, e eu lhes disse: “eu fico muito lisonjeado, mas isso não é o que eu estou interessado. Eu não terei um público, não terei uma plateia. Não estou interessado”. Eles riram.

Você tem um artigo publicado aqui no Brasil sobre a representação das pessoas gordas¹. Gostaria que você falasse um pouco sobre essa representação.

Sim. E tinha um outro capítulo sobre bulimia e anorexia. Este era o grande plano quando comecei a trabalhar com comida. Pensei em tentar escrever um livro sobre comida, uma síntese da ciência social. Mas talvez mais do que isso, também entrando na biologia e na psicologia do desenvolvimento. A única coisa que eu decidi fazer, porque tinha que limitar o tópico, foi não discutir a fome no livro. Decidi discutir a antropologia do relacionamento com a comida.

Obviamente, estava claro já nos anos 70, talvez mesmo nos 60, que 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 II Guerra Mundial, na Europa Ocidental, e na França em particular. Pode-se dizer que o século XIX durou até a II Guerra Mundial. Na França, em 1950, um quarto da população estava vivendo da indústria e da agricultura e, agora, são três em cada quatro franceses.

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 os donos dos restaurantes, em vez de empregados. Houve uma mudança de paladar e essa mudança foi em função de o *chef* ter que mostrar sua habilidade para tornar tudo 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. Quando eles 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 só vamos 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 estavam se produzindo normas, direções, regras para as pessoas seguirem. As pessoas, quando entrevistadas, estavam claramente começando a dizer que estavam confusas porque liam revistas, e elas diziam uma coisa, primeiro que não se devia comer pão, depois diziam que pão é bom; que não se devia comer muita gordura, depois que existe gordura boa e gordura má. Isso exigia comedores muito competentes!

Muito interessante essa ideia de comedores competentes. Isso começou por volta dos anos 70, mas como é agora?

Antes de eu escrever o livro, o artigo não tinha sido traduzido para o português, mas sim para o espanhol e o italiano. Eu escrevi em 1989. Mas, antes disso, a primeira coisa que publiquei com alguma substância foi uma edição especial do nosso jornal chamado “Comunicação”. Fiz uma edição especial. Esta foi exatamente o que tinha em mente quando comecei a trabalhar com comida. Ou seja, olhar para isso de vários ângulos, de várias disciplinas. Então, coletei escritos de psiquiatras sobre anorexia e distúrbios alimentares, de antropólogos, sociólogos, historiadores etc.

É interessante, pois, às vezes, escrevemos coisas e as pessoas captam somente uma frase e lembram somente aquilo. Minha primeira hipótese era de que as sociedades possuem 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. 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, isto de algum modo é uma forma de “gastro anomia”.

Foi então que comecei a pensar que era um projeto ambicioso demais, porque envolvia uma abordagem realmente interdisciplinar. É sempre difícil ser interdisciplinar, porque você tem que aprender coisas das disciplinas com as quais você não tem familiaridade. E vai ser julgado por isso, vai ter problemas. Toda organização de pesquisa que eu conheço sempre diz que nós deveríamos ser interdisciplinares,

porque o futuro está em ser interdisciplinar. Quando você pratica a interdisciplinaridade, tem que pagar o preço, ficam dizendo "bem, você tem publicado em uma revista de antropologia, mas você é sociólogo, então você deveria publicar em uma revista de sociologia"; este é o tipo de problema que você vai encontrar. De qualquer forma, continuei trabalhando com essas coisas. Eu não tinha um PhD, porque naquela época podia-se entrar no CNRS ou em universidades sem um PhD, se você tivesse publicações. Eu já tinha dois livros publicados: um com Edgar Morin e vários *papers* e capítulos, mas não um PhD. Então pensei que isso poderia ser a minha tese de PhD. Fiz o PhD e publiquei o livro depois. Depois, tentei todos os tipos de diferentes tópicos de pesquisas, mas eles sempre me levavam de volta, de algum modo, para comida e sociedade.

Eu fiz um trabalho com um amigo, Saadi Lahlou, que é professor na London School of Economics, sobre novas tecnologias. Sobre como pessoas usam e se relacionam com novas tecnologias em seus trabalhos de escritório. Foi muito interessante. Olhamos para o consumo da informação e todas as suas formas. O começo dos *e-mails*, computadores, telefones e todas essas coisas. Descobrimos que as pessoas já estavam experimentando alguma coisa que chamamos de sobrecarga cognitiva. Saadi continuou trabalhando com isso.

Fale sobre a representação das pessoas gordas. Como isso apareceu na sua pesquisa?

Começou com a questão do açúcar, porque obviamente o açúcar era um "não" para a boa forma do corpo. Os médicos diziam "pare com tudo que é doce, não coma doces". Por exemplo, os médicos franceses diziam que o açúcar era um vício, o que não era verdade, porque, de certa forma, como já disse, os bebês já vêm ao mundo com este vício.

Busquei olhar para o sentimento geral de incompetência ou confusão dos comedores, não digo consumidores, porque acho que comer não é uma forma comum de consumo, é mais do que isso. É diferente. Porque o que você come se torna parte de você. Não é como comprar um carro ou roupas. É claro, carro ou roupas têm muito significado, eles contam para o mundo avaliar você, então as pessoas dão muito importância a isso. Mas comida é diferente, porque é algo que você tem que colocar para dentro do seu corpo. Não é só calorias, energia, carboidratos, mas também as nossas próprias substâncias.

Rapidamente 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 filósofo que escreve alguma coisa sobre isso... Há uma crença de que se você come alguma coisa você

vai se parecer com aquilo que comeu. Se você olha para uma propaganda, você 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 super bem e eles dizem em francês: o que aconteceu, você comeu um Lion hoje?

As pessoas ficaram confusas sobre a comida, mas, ao mesmo tempo, havia todas essas crenças sobre o que a comida faz para você. Quando as pessoas eram entrevistadas, percebi que eram todas iguais: o problema com a comida moderna é que você não sabe o que está comendo. Agora, se você é o que você come, e não sabe o que está comendo, então o que vai acontecer a você? 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 daquele estigma.

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 como as pessoas eram e que profissão e função social tinham. Por exemplo, quando eu mostrava a fotografia de um levantador de pesos russo, um homem grande com uma enorme barriga, obviamente um monstro... Mas ele era um levantador de pesos, as pessoas não diziam que ele era um monstro, diziam apenas 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 estarem fazendo...

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, engordam-se as mulheres deliberadamente. Há também as imagens pré-históricas de mulheres extremamente gordas. Então, 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 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 em que as pessoas matariam um animal magro: eles querem um animal gordo.

Mesmo na França?

Isso vale para as sociedades tradicionais. As sociedades ocidentais contemporâneas são completamente diferentes. Aparentemente, todos gostavam de gordura, exceto as sociedades ocidentais contemporâneas. Chamo esta representação sobre a gordura nas sociedades contemporâneas ocidentais de lipofobia. O que é interessante também é que sempre houve o conceito de obesidade. Na verdade, havia o conceito de alguém muito gordo, gordo demais, e havia o conceito de apenas gordo, gordo como deveria ser. O que mudou, no espaço e tempo, não foi a obesidade e a gordura, mas os limites entre o muito gordo, o gordo e o obeso. Hoje em dia uma pessoa pode ser caracterizada como obesa tendo uma taxa de gordura muito mais baixa do que antigamente.

Foi esse tipo de pesquisa que sempre me acompanhou, desde o início, por diferentes ângulos, diferentes pontos de vista. Por exemplo, olhando para as fotografias de modelos ao longo do tempo, percebi que elas foram ficando maiores, mais altas, mais magras. O que é novo nesta discussão é a questão do músculo. Eu acho que o músculo é um ótimo tema para ser estudado, ninguém nunca aprofundou esse assunto. Obviamente o corpo da modelo de hoje é mais musculoso.

Parece que os brasileiros adoram bumbuns bonitos. O bumbum precisa ser magro, sem gordura, mas grande. Isso é muito difícil, ter bumbuns firmes.

Você poderia falar sobre particularidades da comida e do corpo na França? Pois é algo muito particular... Você gosta de dizer que tudo é universal, eu sei, mas neste sentido...

Eu me interesso pelo que é universal e pelo que é diverso. Quero dizer, o que é universal é diverso. A diversidade é universal. Creio que o ponto básico, sendo a hipótese a qual cheguei até agora, é que o essencial é a distinção excepcional entre culturas no mundo ocidental. É importante fazer a distinção entre culturas em que comer é algo considerado como parte de uma competência e responsabilidade individual e aquelas em que comer é ainda uma questão social coletiva, em que não é uma responsabilidade somente para consigo, mas para com o outro também.

A França é assim. Vou dar um exemplo. Certa vez, eu estava almoçando com diversas pessoas. Perto de mim havia uma jornalista famosa. Ela escreve sobre estilos para uma revista voltada para o público feminino. Conversávamos sobre comida. Ela disse que era vegetariana. Perguntei se era difícil ser vegetariana na França. Ela respondeu: "Ah, você não imagina como é difícil". Pedi a ela que me

contasse um pouco sobre suas experiências. Ela falou que, por exemplo, havia sido convidada para um jantar de pessoas que ela não conhecia muito bem. Era na casa de uma mulher muito rica, de classe alta e com um sobrenome aristocrático. Ela falou que, assim que se sentaram à mesa, a dona da casa anunciou que seu marido havia voltado da caça e havia trazido um filhote de javali e que iriam comê-lo no jantar. Pálida, ela começou a se preocupar. Como lidar com aquilo? Ela disse que há algumas técnicas que se pode usar. A primeira, que ela logo desconsiderou, seria dizer simplesmente que era vegetariana. Pois a dona da casa iria dizer: “Meu Deus! Por que você não disse antes?”. Ela poderia ter dito antes, mas teria sido muito rude... A dona da casa teria preparado algo diferente para ela. Teria sido muito constrangedor. Ela não queria fazer isso, então o que poderia fazer? Ela disse que poderia fazer o que fazia de vez em quando: cortar a carne em pedaços pequenos, comer os legumes e, ao final, colocar garfo e faca em cima da carne. Mas isso no caso seria impossível, pois a carne estava servida em enormes porções e a dona da casa teria visto. Eu perguntei o que ela fez, afinal? Ela respondeu: “Eu comi”.

Contei esta história para amigos americanos e ingleses e eles ficaram chocados: “Por que ela não disse que era vegetariana? Será que ela não tem o direito de ser vegetariana?”. Eles não têm o mesmo ponto de vista de ver uma refeição como uma comunhão. Eles pensam que a refeição é como um contrato, uma visão individualista do mundo. Se você é de uma cultura na qual a refeição é uma comunhão, você não pode simplesmente fingir que é isolado e individual, podendo fazer o que quer e ter uma relação privada com a comida, já que o momento de refeição é público. Se você diz que é vegetariano, o que na verdade está fazendo é se excluir de um círculo de comensais.

Quando fizemos pesquisas nacionais, perguntamos às pessoas se elas eram vegetarianas e descobrimos que somente 3% dos franceses responderam que sim, muito pouco... Na Inglaterra, 12% responderam que sim e lá há um mercado especial para os vegetarianos. Se você vai ao supermercado, você encontra um departamento vegetariano e nos restaurantes há um cardápio vegetariano, o que não acontece na França.

Se você vai para uma conferência internacional, eles perguntam quais são suas preferências alimentares. Na França, até recentemente, não se fazia isso. Ninguém perguntava, simplesmente sentavam-se à mesa, traziam-lhe a comida e você comia. Então, se você pergunta às pessoas se elas são vegetarianas, somente 3% respondem que sim. Mas, se, ao invés de perguntar desta forma, você pergunta se ela concorda ou discorda da seguinte declaração: “Eu tendo a não comer carne ou carne vermelha”, aí você obtém sim de muito mais pessoas, algo por volta de 8%. Isso é uma indicação da relação das pessoas com a comida na França.

As pessoas sentem que não somente elas como indivíduos estão preocupadas e são responsáveis pelo que comem, mas que isso é, também, responsabilidade do resto das pessoas. A refeição deve ser organizada de uma certa maneira, as pessoas reconhecem isso. Cultura é quando as coisas acontecem sem serem ditas previamente. Então, acontece sem ser dito que se come em determinado horário, em determinada ordem, com certas pessoas. Na verdade, existem provas de que se não acontece dessa determinada maneira as pessoas acham que não comeram.

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 no *shopping* na hora do almoço e, quando eu faço isso, não almoço". Ela dá uma 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 ela não considerou almoço. Eu percebi que fiz o mesmo recentemente. Eu cheguei em casa e liguei o automático "Eu não comi hoje", embora eu tenha 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 dever 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 algumas 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 EUA, você encontra pessoas que acham que comer é de 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, tem-se a predisposição biológica a engordar mais ainda. Obviamente não se consegue emagrecer, já que 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 se ter um controle coletivo, com vigilantes do peso etc. Ou, seria mais fácil, quan-

do se vive em uma cultura em que não se deve comer entre refeições, na qual os restaurantes estão fechados na maior parte do dia, na qual 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 sorvetes na rua. Não se vê um executivo comendo bala no elevador, eu nunca vi isso. Mas em Nova Iorque eu vejo isso direto.

Na França, simplesmente não ocorre às pessoas que elas possam comer na rua ou em um elevador. A cultura está implicitamente programando-nos, 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 isso, 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?

Eu tenho uma pesquisa, que é fruto de outra pesquisa em que trabalhei com um amigo meu, que compara as mulheres americanas e as francesas. Eu o conheço desde 2000, o nome dele é Daniel Kahneman, o psicólogo que ganhou o Prêmio Nobel de Economia em 2002. Ele ganhou o prêmio por trabalhos baseados na escolha racional. Ele e Amos Tversky, que já morreu, mostraram que as agências econômicas não são racionais no sentido de serem um postulado tradicional da economia, que elas não maximizam suas utilidades em termos probabilísticos, etc. Ele ganhou o prêmio Nobel por isso, mas ele continua trabalhando tentando entender as diferentes culturas.

Ele começou a estudar a medida do bem-estar, da felicidade. Como ele gostou da minha pesquisa que comparava culturas e suas relações com a comida, ele disse: “Eu quero comparar países em termos do uso do tempo e felicidade, como as pessoas aproveitam as coisas que fazem e quanto tempo elas gastam fazendo aquilo de que gostam e aquilo de que não gostam. Desenvolvemos um tipo de questionário para perguntar às pessoas o que elas haviam feito o dia todo no dia anterior, dividindo o dia em episódios de própria escolha. Para cada episódio dava-se um pequeno questionário e as pessoas diriam o que tinham feito naquele período, com quem e qual emoção haviam experienciado e em qual escala, etc.

Decidimos, inicialmente, entrevistar 800 mulheres em uma cidade dos EUA. Escolhemos Columbus Ohio, bem típica. Escolhemos, também, uma cidade típica

francesa e uma cidade típica britânica. Eu trabalhei com o Daniel por vários meses, desenvolvendo um questionário bilíngue para essa pesquisa. Fizemos o estudo, comparamos os resultados e descobrimos que, basicamente, as pessoas gostam das mesmas coisas. Todos gostam de fazer amor, todos gostam de comer, todos gostam de brincar. As pessoas não gostam de trabalhar. Grande descoberta! (risos)

O momento do dia em que as pessoas estão mais infelizes é de manhã, antes de irem para o trabalho, no carro, sozinhas, a caminho do trabalho. O momento que as pessoas estão mais felizes é quando estão comendo junto de alguém, o que é muito mais prazeroso do que comer sozinho; e, claro, quando estão fazendo amor; etc.

Havia duas coisas em que os americanos e os franceses eram bem diferentes. Um ponto era a comida e o ato de comer: ambos gostavam, mas os franceses gastam mais tempo na refeição, muito mais tempo do que os americanos... Gastam horas! Os americanos espalhavam a refeição durante o dia todo e, na verdade, eles não lembravam de terem comido, pois espalhavam a refeição pelo dia todo e se alimentavam sozinhos.

O outro ponto de diferença era o quesito "tomar conta das crianças". Os americanos não gostavam e os franceses gostavam muitíssimo. Não sabemos o porquê. Poderíamos desenvolver uma hipótese, mas não sabemos ao certo. Talvez seja pelo fato de os franceses estarem mais perto geograficamente uns dos outros, enquanto nos EUA muitos parentes moram longe. Talvez seja pelo fato de que os americanos trabalham por mais horas. Eles têm menos facilidades providenciadas pelo governo, como manter as crianças. As crianças francesas vão para a creche, 80% delas vão para a creche com dois anos.

Quando o assunto é alimentação, o que acontece, dentre milhares de outras coisas, é que os americanos fazem diversas coisas ao mesmo tempo que comem. Fazem 1,81 coisas enquanto comem (quase 2, se você preferir), enquanto os franceses fazem 1.1 (risos). Em todos os momentos os americanos fazem outras coisas enquanto comem. Os franceses só comem. Quando se trata de comer e de falar, os americanos tinham como atividade principal a fala, à qual eles devotavam mais atenção. Os franceses estavam comendo. Já os americanos comiam e dirigiam, comiam e limpavam a casa, comiam e conversavam, comiam e cuidavam das crianças, comiam e se maquiavam, comiam e viam televisão etc. Os franceses, não. Bom, às vezes assistiam TV também, mas não muito.

Se prestarmos atenção à obesidade, nas amostras americanas há cinco vezes mais casos de obesidade. São 35% versus 7,5%. Novamente percebemos a conexão entre o controle social e o controle individual da alimentação. Em um caso, o controle é interno e, no outro caso, o controle está fora do indivíduo. Isto

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. Você sabe qual é a diferença entre a França e outras culturas?

Bom, posso te dizer que no México é por volta de 53 minutos. Os mexicanos, americanos e canadenses são os que gastam menos tempo. Os franceses gastam uns 90 minutos, em média.

Eles gastam um bom tempo comendo, mas e a preparação? E quem cozinha?

Essa é uma ótima pergunta! Me deixe colocar um ponto muito importante. Em todos os países desenvolvidos, as pessoas estão gastando menos tempo preparando comida, inclusive na França. É ainda mais forte na França do que em qualquer outro lugar, pois as mulheres francesas são as que mais trabalham fora de casa. Pelo menos a França está entre os países com mais mulheres trabalhando fora de casa. Entretanto, a grande diferença da França em comparação com os outros países é o tempo que se gasta durante uma refeição. Então, cozinha-se menos em todos os lugares, gasta-se menos tempo comendo em todos os lugares, exceto na França neste ponto. Isso inclui o café da manhã, o almoço, o jantar e qualquer outra ocasião.

Agora, o ponto interessante onde quero chegar é o preparar, o cozinhar, como você disse. Quem cozinha é a mulher. As mulheres é que estão encarregadas de tudo o que seja relacionado com a comida na casa. Elas ainda são as donas de casa. Isso, aparentemente, é universal. Agora, os homens gastam um pouco mais de tempo na compra da comida, somente um pouco. Fora isso, são as mulheres que estão encarregadas de alimentar a família.

Interessante observar que existem duas diferentes expressões na França para descrever o ato de preparar a comida, usadas pelas entrevistadas. Durante a semana as mulheres trabalham, chegam em casa tarde, têm que pensar em algo para alimentar a família. Então elas falam: “O que vou fazer para comer?”. “Fazer para comer” (“faire à manger”), como chamam durante a semana, é uma tarefa, um trabalho. Elas não gostam, mas têm de fazer. Entretanto, durante o fim de semana elas chamam isso de “cozinhar” e não “fazer para comer”. Hoje em dia, mais homens fazem isso. É um *hobby*, um passatempo em alguns casos. Mas também é verdade que as mulheres fazem o trabalho diário e reclamam que quando seus maridos cozinham no fim de semana demoram duas semanas para limpar tudo depois...

Você disse que na França existe uma estreita relação entre comida e sexo...

Isso já foi notado por Lévi-Strauss. Ele disse que em várias línguas há a mesma maneira de descrever o ato de fazer sexo. As metáforas são sempre relacionadas a um que come o outro, sendo sempre o macho que come a fêmea. Se você analisar as expressões francesas, são várias: “elle est appétissante” – “ela é apetitosa”; “elle va passer à la casserole” – “ela vai para a panela”. Quando um homem consegue o que quer de uma mulher, ele diz que ela vai para a panela.

Há diversas metáforas na maioria das línguas. Pelo menos nas línguas que conheço. As metáforas para as mulheres são de animais pequenos. Por exemplo, uma jovem e apetitosa mulher, como os homens as chamam, pode ser qualificada como uma codorna. Há ainda a menção de carne fresca. Então, há diversas metáforas de animais e até metáforas canibais. Lembre-se, mesmo durante o sexo, você pode morder, você pode usar a boca, os dentes, a língua, pode chupar, *lamber* etc.

Um colega fez seu doutorado sobre essa relação. Ele perguntou a 5.000 pessoas: “O que, para você, significa comer?”. Após gravar e transcrever tudo, analisou as respostas com um *software* que faz uma análise léxica. Ele procedeu a uma análise de todas as palavras que eram relacionadas com alimentação e comida do dicionário. O *software* agrupa as palavras que tenham o mesmo contexto, providenciando um grupo semântico. Por exemplo, se pegarmos a palavra “comida”, o *software* procura todas as palavras que tem antes e depois da palavra que tem semelhança com a palavra “comida”. Ele descobriu que, em grande parte, tudo que está relacionado com comida tem a ver com devorar e comer agressivamente. Quase uma ferocidade. Então, as metáforas que falam de alguém comer outro alguém também são agressivas. Desta maneira, podemos dizer que os mais fracos serão comidos pelos mais poderosos. Ele diz que isso é uma enorme parte do repertório de comida que tendemos a esquecer. Tem uma parte que é amor, prazer, felicidade etc., centrada no social. E tem outra parte que é agressão, egocentrismo.

Você falou que comer e fazer sexo foram apontados como os maiores prazeres na França e EUA. Todos gostam disso?

Sim, todos gostam disso: comer, brincar, sexo. Mas entrevistei só as mulheres.

Você acha que, hoje em dia, comida é mais importante que sexo? E, ao mesmo tempo, você acha que é um tipo de tabu chegar a esse prazer?

Sim, me lembro de ter escrito isso e que foi chocante. Na verdade, nos anos 30, Audrey Richards já havia mencionado algo semelhante ao dizer que havia uma grande literatura dedicada ao sexo, particularmente relacionada à emergência da

psicanálise nos anos 30, 40, 50. A cultura se modificou e o sexo se tornou menos tabu nos anos 60, enfatizado pela mídia, pela cultura em massa e tudo mais.

Então, gradualmente, a parte mais problemática se tornou a comida, a alimentação, pelo menos até a emergência da Aids nos anos 80. Quando houve a enorme crise da Aids, o foco mudou novamente. O fato é que o sexo é, talvez, menos amedrontador para sociedade, pois, na maioria das vezes, é realizado entre dois indivíduos, com certo grau de privacidade. É claro que pode aterrorizar a ordem social, mas é controlado por instituições: a lei, o governo, casamento, adultério etc.

A comida não. Não há leis que digam o que você deve comer e o que não deve comer. E ainda, ao mesmo tempo, a teoria básica de que a sociedade é uma sociedade por, pelo menos, uma razão: a de que as pessoas devem compartilhar comida, devem produzi-la, produzir recursos. E a justiça social é sobre quem tem comida e por que alguém deve tê-la. Nossas sociedades são as primeiras, provavelmente em toda a superfície terrestre, a estarem em uma situação de comida suficiente, em que as pessoas não se preocupam com o amanhã e onde achá-la. Isso quer dizer, você pode ter pouco dinheiro, mas o país não tem pouca comida. Não se pode esquecer que a comida era a substância de uma organização social. Não se pode continuar olhando para a comida como uma coisa individual, como fazer sexo com alguém, e isso está criando problemas inacreditáveis. As pessoas estão muito ansiosas com a comida, pois sentem o peso da responsabilidade. Uma mulher americana me disse em uma entrevista: “você sabe, é algo entre eu e eu mesmo, é pessoal, eu tenho que encontrar minha verdade nutricional, a fórmula secreta”.

Talvez se Freud vivesse hoje em dia ele pensaria que a comida é um assunto mais importante do que o sexo?

Creio que ele pensaria isso sim. Acho que, se você desenvolvesse esta teoria, você provavelmente teria sucesso. Absolutamente, porque, em primeiro lugar, não se faz sexo se você não controla sua alimentação. Se você fica muito gorda, você fica estigmatizada. As mulheres passam por cirurgias de redução do estômago. Os homens passam a olhar para elas, após a cirurgia, quando elas perderam 30, 40, até 50 quilos. Elas talvez larguem o marido por um mais rico, ou mais novo. Então, a condição de sucesso no sexo é determinada pelo controle alimentar.

Você se referiu às mulheres francesas como artistas. Poderíamos dizer que, na França, comer é um tipo de arte?

Bom, estamos entrando em um assunto diferente, pois não tenho estudos e pesquisas sobre isso, são somente impressões e especulações. Uma coisa é fato: na

França temos pessoas que são muito magras. Isso é estatística. 90% dessas pessoas são mulheres. Então, nos EUA teve um livro que fez muito sucesso, que foi publicado por uma mulher francesa que morou lá, chamado "As mulheres francesas não engordam". Isso é verdade.

É um grande sucesso aqui também.

Então, é um fato. Por que elas não engordam? Minha hipótese é que é mais fácil controlar sua alimentação quando a sua cultura e a sociedade exercem um papel de controle. De certa forma, você é apoiado. Quando minha filha tinha 15 anos ela passou um verão nos EUA, em um acampamento. Ela me escreveu cartas dizendo: "Minhas colegas de quarto são muito estranhas. Elas recebem pacotes de comida todos os dias, repletos de doces. Elas comem os doces o dia todo. Quando chega a hora do almoço ou jantar, elas vão para o refeitório, sentam à mesa e não comem".

Ela foi uma ótima observadora. Ela é psicóloga hoje em dia. Foi bem interessante. Ela disse: "elas não comiam em público". Privadamente elas comiam, mas em público faziam dieta. Isso é realmente fascinante. As mulheres francesas não fazem isso. Elas não comem entre as refeições, pois não é comum fazer isso na França. Há menos tentação. Quando a hora da refeição chega, elas comem com as outras pessoas. A questão é que elas comem porções menores e não comem qualquer coisa. Elas são culturalmente controladas.

Vestir-se e apresentar sua aparência aos outros é uma construção feita cuidadosamente. É diário, bem pensado, cuidadosamente refletido de acordo com a atividade, quase uma atividade artística. Isso deve ocorrer em todos os lugares, mas eu percebo isso claramente nas francesas. Deve-se estar, ao mesmo tempo, seguindo a moda (significa: como todos), mas ser especial (ser única). Então, o que você faz para, neste mundo da moda, se tornar especial e diferente de todo o resto? Uma coisa óbvia é: desenvolver seu próprio estilo de maquiagem, joias, bolsa, echarpe.

A arte da echarpe é, em minha opinião, algo realmente muito especificamente francês que não vejo em nenhum outro lugar. Aconteceu comigo na 5ª Avenida de Nova Iorque. Vi três mulheres caminhando na minha direção à distância. Pensei comigo mesmo que elas pareciam francesas. Quando elas estavam mais próximas pude ouvi-las falando em francês. Então, me perguntei: "Por que elas parecem francesas para mim?". Elas estavam usando echarpes, colocadas nos ombros, penduradas nas costas de uma maneira muito específica. Eu não pesquisei, mas acho que as revistas femininas francesas têm mais acessórios do que as outras. Seria divertido pesquisar. As francesas realmente têm essa característica, é um componente essencial de estilo.

Isso é bastante interessante, pois, talvez, a mesma preocupação com os detalhes pode ser encontrada nas refeições, não?

Sim, pode ser que sim. A refeição é muito previsível. Sabe, fizemos um estudo alguns anos atrás, quando tive um aluno de doutorado que teve uma ideia muito boa, mas que infelizmente não terminou sua pesquisa. A ideia era sobre o sexo da comida, ou o gênero da comida. Nós fizemos uma lista de diversos alimentos e perguntamos a mulheres e homens se, na opinião deles, determinados alimentos eram masculinos ou femininos. Foi incrivelmente previsível: carne era masculino, legumes e peixe eram femininos.

Em relação ao estilo, você acha que pode observar a mesma coisa nos homens da França?

Os homens franceses não costumam se vestir bem. Comparando com os italianos... Os franceses olham para os italianos de maneira muito sarcástica. Achar que eles se mostram demais. Um homem de verdade não usaria bolsas de mão. Bolsas de mão para os franceses são muito... e os italianos, eles têm uma pequena bolsa de couro que eles carregam. Os franceses acham isso um pouco estranho.

Você acha que esse tipo de pesquisa que você faz é estigmatizado? Você mencionou que houve alguns problemas, que sofreu alguns preconceitos...

Não mais. No começo, para os sociólogos esse era um tópico frívolo. Na verdade, começou com Durkheim, pois ele escreveu que a Sociologia deveria se preocupar com objetos sociais. Comida era muito biológico, não era social o suficiente, ele pensava. Depois, ele mudou de ideia, mais ou menos. Foi seu sobrinho, Marcel Mauss, quem realmente viu a importância deste assunto. Quando comecei com essa pesquisa, era claro que eu tinha que ter um argumento que explicasse a importância do meu estudo. Não era nem um pouco óbvio naquela época. Hoje em dia, é um tópico importante, inúmeras pessoas trabalham neste assunto. Nas universidades americanas chamam de “estudos alimentícios”. Eles têm manuais, livros, textos, cursos nas universidades: a história da comida, a sociologia da comida, a antropologia da comida etc. Está em todo lugar agora.

Na verdade, gastei alguns anos, se não foram décadas, conversando com médicos. Os nutricionistas franceses eram muito mais inclinados a admitir que alimentação não era somente acerca de calorias e nutrientes. Alguns dos grandes nutricionistas franceses disseram isso logo nos anos 50.

Na verdade, os americanos começaram a realizar pesquisas na área de comida mais cedo que qualquer um, pois durante a Segunda Grande Guerra Mundial a antropóloga Margaret Mead foi nomeada para um denominado comitê de hábitos

alimentares. Por causa da guerra iminente, o governo estava preocupado que pudesse haver escassez de alimentos e pediu-lhe para começar a entender os hábitos alimentares dos americanos e como eles poderiam ser mudados em caso de guerra, para armazenar comida para todos e para ser mais eficaz.

O psicólogo social alemão Kurt Lewin fez alguns inquéritos básicos, que são os fundamentos para as pesquisas em comida. Este acervo foi esquecido por 30 anos, quando foi redescoberto nos anos 80. Atualmente é bastante reconhecido, mas a parte interessante é que, no começo, o foco central dos estudos sobre comida era para mudar a maneira da sociedade de comer. Ou era para fazer as pessoas terem uma alimentação mais saudável, ou para fazer as pessoas comerem menos durante a guerra. Por exemplo, eles tentaram fazer com que uma família americana comesse órgãos de animais, como fígado e rins. Algo assim era quase impossível. Eles fizeram estudos, experimentos baseados na ideia de como convencer pessoas a comerem fígado, rins ou cérebros (risos).

Antes da Guerra, eles tentaram mudar os hábitos alimentares de imigrantes italianos, pois achavam seus hábitos muito primitivos e que eles não sabiam o que era uma boa nutrição. Eles diziam que massa engordava. Durante a Guerra eles perceberam, de repente, que os italianos eram muito frugais e que isso era uma coisa boa. Então, eles mudaram suas opiniões sobre os italianos. Nos anos 60 eles descobriram a dieta mediterrânea e, de repente, ao invés de pedirem aos italianos para mudarem suas dietas alimentares, os italianos se tornaram modelos para todos. Então, a ideia era sempre baseada em tentativas de mudar os hábitos alimentares...

Você vai continuar a pesquisa sobre comida no seu novo projeto?

Tenho em mente um estudo sobre felicidade que eu gosto muito. Comecei a ler o diário do Capitão Cook e todos os contos de viajantes recentes e exploradores do século XVIII, que escreveram sobre ilhas e como as pessoas que lá viviam eram felizes, pois tudo era bonito e fácil. Foi como o Jardim do Éden e pensei que as pessoas devem ficar se indagando se os que habitam ilhas ou montanhas são mais felizes que nós ou não. Um aluno de doutorado quer fazer uma etnografia de uma ilha remota, com 600 habitantes, perto da parte mais ao sudoeste do arquipélago da Polinésia. Os habitantes da ilha se recusaram a ter um aeroporto. Para chegar lá, é preciso viajar diversos dias de barco. Só existem quatro barcos por ano, cada um com capacidade para 12 pessoas, ou seja, só 48 pessoas podem viajar para lá por ano. Se você for, é para ficar, no mínimo, três meses. Eles não têm médico ou dentista, mas têm escola, falam francês e não usam muito dinheiro.

Acho fascinante ir lá e tentar verificar nossa tese: os habitantes de uma ilha são mais ou menos felizes do que o povo francês ou americano? Estamos fazendo

isso. Meu aluno vai para lá por um ano e eu vou ver se consigo ir para ficar lá três meses. Um projeto excitante...

NOTAS

- ¹ Fischler, C. (1995). Obeso benigno, obeso maligno. In: Bernuzzi de Sant'ana, D. (org.). *Políticas do corpo* (pp. 69-80). São Paulo: Estação Liberdade.