



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

ALIMENTO QUENTE, ALIMENTO FRIO: CONHECIMENTO CIENTÍFICO OU POPULAR?

HOT FOOD, COLD FOOD: POPULAR OR CIENTIFIC KNOWLEDGE?

Nadja Maria Gomes Murta¹, Eliane Garcia Rezende², Virginia Campos Machado³.

1 – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM); 2 –

Universidade Federal de Alfenas (Unifal-MG); 3 – Doutoranda da Pontifícia

Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP).

nadjanut@hotmail.com; elianeg1202@gmail.com; vickynut@hotmail.com

Resumo

No presente trabalho, objetivamos destacar que a produção do conhecimento é um processo sócio-histórico. Partimos do pressuposto de que os conhecimentos científicos e populares são mutáveis e que entre os mesmos há constantes trocas de saberes. Tomando como referências livros médicos ocidentais produzidos entre os séculos XVII e XIX, bem como pesquisas atuais, demonstramos que certos atributos de alguns alimentos, tidos como conhecimento científico no passado, muitas vezes, são considerados como conhecimento popular ou tabu alimentar na atualidade. Para exemplificar, tomamos a divisão dos alimentos como “quentes” ou “frios”. Tal divisão, elaborada desde a época de Hipócrates (V-IV a.C), difundida por Galeno (século II d.C), ainda era utilizada e divulgada por médicos nos séculos XVII a XIX. No entanto, com o advento das inovações tecnológicas e científicas dadas a partir da metade do século XIX, esse tipo de classificação dos atributos alimentares foi considerado superada. Podemos observar, porém, que apesar de ter perdido seu caráter “científico”, tal divisão não foi totalmente abandonada, passando a figurar como “conhecimento popular” ou tabu alimentar nas pesquisas desenvolvidas por médicos e cientistas sociais desde o início do século XX. Empreendemos um esforço no sentido de retomar o processo histórico de construção da divisão de alimentos “quentes” e “frios” como conhecimento popular, assumindo a ciência como uma produção humana determinada por condições históricas concretas. Na reflexão que construímos, buscamos romper com



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

uma concepção de ciência ortodoxa que, na tentativa de afirmar-se neutra, reproduz a ideologia vigente. A concepção dos alimentos, a visão dominante da relação homem/alimentos, forma fragmentada e, com enfoque predominantemente biológico, retira dessa mesma relação a possibilidade da alimentação como um fenômeno pluridimensional, em que os alimentos são buscados para se viver bem. Atributos como quente/frio, forte/fraco, pesado/leve, servem para qualificar o alimento e, por sua vez, a dieta, mostrando que estamos inseridos num sistema de significados que determina o que a alimentação representa para a sociedade. Retomar a construção histórica dos significados desses termos, muitas vezes rechaçados numa abordagem biomédica de ciência, contribui para entender a complexidade da alimentação enquanto manifestação cultural, com valores e significados para o indivíduo e para a sociedade, vinculados aos fenômenos da comensalidade contemporânea e atrelados à história da humanidade.

Abstract

In the present experiment we aimed to highlight that the production of knowledge is a social process in history. We assume that the popular and scientific knowledge are changing and that among them there is a constant exchange of knowledge. Taking as reference books produced between Western doctors in the seventeenth and nineteenth centuries, as well as current research, we demonstrated that certain attributes of certain foods, taken as scientific knowledge in the past, are often regarded as taboo food or popular knowledge nowadays. To illustrate, take the division of food as "hot" or "cold". This division, established since the time of Hippocrates (V-IV BC), issued by Galen (second century AD), was still used and disclosed by the doctors in the seventeenth century. However, with the advent of technological innovations and scientific given from the mid-nineteenth century, this kind of classification of food was considered to have attributes. We note, however, that despite having lost its "scientific" this division has not been totally abandoned and renumbered as "folk knowledge" or taboo food in the research developed by physicians and social scientists since the early twentieth century. We undertook an effort to resume the historical process of the division of food "hot" and "cold" as conventional wisdom taking science as a human production determined by specific historical conditions. On reflection we built seek a break with



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

orthodox conception of science which, in an attempt to assert itself neutral, plays the dominant ideology. The design of the food, the dominant view of the relationship between man and food, with a fragmented and predominantly biological approach removes the possibility of that relationship of power as a phenomenon pluridimensional, where foods are sought to live well. Attributes such as hot / cold, strong / weak, heavy / light, serve to qualify the food and, in turn, diet, showing that we operate a system of meaning that determines what food represents to society. Resume construction of the historical meanings of these terms, often rebuffed an approach to biomedical science, helps to understand the interwoven approach to food as a manifestation of culture, values and meanings for the individual and to society, linked to the phenomena of contemporary commensalism and trailer the history of mankind.

A guisa de introdução

A alimentação sempre foi objeto de estudo no que tange a sua relação ao processo de saúde-doença. A qualidade e a quantidade dos alimentos, suas classificações quanto ao valor energético, à composição de nutrientes oferecidos, sua representação simbólica para tipos determinados de sociedade ou grupos sociais; estas e outras especificações permeiam o universo dos usos e desusos do alimento para manutenção ou mesmo recuperação da saúde humana.

Adequar a alimentação, procurando saber seus efeitos sobre o corpo; saber o meio para repor os gastos energéticos de forma saudável; alimentar-se para proporcionar vitalidade e longevidade celular; alimentar-se para evitar os processos degenerativos e o envelhecimento precoce, e principalmente, o aparecimento de processos patológicos, são preocupações da humanidade. O ser humano busca formas de classificar as coisas que o rodeiam, e assim muitas vezes estabelecem formas binárias para designar seus anseios. A categorização dos alimentos em grupos A, B ou C, o agrupamento conforme a composição de seus nutrientes, bem como outras formas científicas de classificar, levam em conta as características que atendam às normas metodológicas estabelecidas no meio científico, e trazem explicações e conforto na busca de respostas que atendam à prevenção ou à recuperação dessa ou daquela patologia, atrelando-a à manutenção da saúde. Em toda sociedade, seja ela científica ou



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

não, o objetivo de classificar os alimentos é o mesmo, ou seja, adequá-lo quanto à qualidade e à quantidade ao processo de saúde/doença. Os métodos qualificados como não científicos nos dias atuais, podem ter tido base numa ciência antiga, e que de alguma forma se preservou, sendo transmitida de geração em geração.

No presente trabalho, objetivamos destacar que a produção do conhecimento é um processo sócio-histórico. Partimos do pressuposto de que o conhecimento científico e popular é mutável e que entre os mesmos há constantes trocas de saberes. Tomando como referências livros médicos ocidentais produzidos entre os séculos XVI e XIX, bem como pesquisas atuais, demonstramos que certos atributos de alguns alimentos, tidos como conhecimento científico no passado, muitas vezes, são considerados como conhecimentos populares ou tabus alimentares na atualidade. Para exemplificar, nos pautamos na divisão dos alimentos em “quentes” ou “frios”. Iremos trabalhar com itens norteadores, que primeiramente trazem as categorias dos alimentos entre os séculos XVI e XIX; depois, relataremos sobre as permanências: categorias dos alimentos nos ditos populares; e, por fim, recorreremos à reflexão da produção da ciência contemporânea tendo como ponto a ciência nutricional e a antropologia: algumas reflexões.

1. Categorias dos alimentos entre os séculos XVI e XIX

Os alimentos, desde os primórdios, vêm recebendo algum tipo de classificação e sempre foi reconhecida a sua relevância para a saúde e sua interferência nas doenças. Uma boa alimentação remete à reflexão da presença e da quantidade de determinados alimentos, relacionando suas características com seu papel na saúde. Os alimentos e os elementos da natureza, a saber: terra, fogo, água e ar, foram sustentáculos para se pensar diagnóstico e tratamento das enfermidades no passado, tanto para os antigos gregos quanto para os chineses. Nas teorias da medicina grega antiga, sistematizada pelo filósofo pré-socrático Empédocles (504-433 a.C), encontramos a “Teoria dos Quatro Humores”, que mostra uma relação combinada de elementos da natureza e a qualidade do humor dos indivíduos, dividindo-os nos grupos: sanguíneo, fleumático, melancólico e colérico, sendo esta teoria também adotada pela medicina de Hipócrates (406-356 a.C) (CARVALHO; PEREIRA JUNIOR, 2008).



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

A teoria humoral é tida como a principal corrente da medicina do decorrer do século XVI a meados do XIX, quando os médicos e cirurgiões seguiam os preceitos citados, e acreditavam que o estado de saúde (equilíbrio entre os humores) de um indivíduo era determinado pela relação entre o fator interno/natural (qualidade de seu humor – seu temperamento) e os fatores externos/não naturais, como podemos perceber na fala do Dr. Franco (1814, p.XI):

Desde Galeno tem os médicos chamado **as cousas** mais indispensáveis, e naturaes a existencia do homem **cousas não naturais**; convem a saber, o ar: os alimentos; o movimento, e repouso; o sonno, e vigília; as paixões; e em fim as secreções, e excreções. (Grifos do autor).

Em Helman (2003), podemos ver que a medicina humoral foi adotada pelos espanhóis e portugueses, que depois a estenderão na Américas do Sul e Central. Na medicina latino-americana, a teoria humoral receberá nome de “teoria das doenças quentes e frias” (Op.Cit., p.32) por postular o efeito de frio ou calor sobre o corpo. Essa classificação binária quente/frio não se trata da temperatura em si, mas de outras características contidas nas substâncias, incluindo alimentos, remédios, doenças e até estados físicos. Entretanto, quanto à classificação dos alimentos, segundo Mello (1956, p. 329), há indícios de que a noção de quente e frio na península de Iucatã fosse utilizada entre os seus habitantes, antes mesmo do início da invasão e da colonização de suas terras.

Earle (2010), ao analisar a colonização espanhola (séc. XVI e XVII), considera que a teoria humoral foi determinante para a escolha de sementes a serem trazidas para o Novo Mundo, uma vez que a modificação dos seus hábitos alimentares, associados às mudanças climáticas, e outras, poderiam causar modificações corpóreas e doenças físicas e mentais. Foi o motivo pelo qual, no início, os colonizadores só plantavam os alimentos cuja “natureza” (características humorais – quente, frio, seco e úmido) já era determinada pela ciência vigente.

Nos idos anos de 1587, o português Gabriel Soares de Sousa oferecia ao El-Rei um livro com anotações de suas observações sobre as “grandezas e estranhezas” encontradas na província do Brasil. Embora não fosse médico, entre seus apontamentos, há capítulos descritivos sobre os alimentos que eram produzidos no país. Vejamos a “natureza” de alguns deles:



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

Dos **amendoins** [...] crus têm sabor de gravações crus, mas comem-se assados e cozidos [...]. De uma maneira e de outra é esta fruta muito **quente**. [...] a natureza destes **cajus é fria** [...] no olho deste pomo [...] outra fruta a que chamamos **castanha** [...], de natureza **quentíssima**. [...] chamam **mangabas** [...] cuja natureza é **fria**. [...] **Cajá** é uma árvore comprida [...] cuja natureza é **fria**. [...] dos **maracujás** [...]. Esta fruta é **fria** [...]. Os **ananaseiros** [...]. A natureza deste fruto é **quente** [...]. (Op.Cit.,p.185-201).

Sousa (1587), em sua descrição, avalia a adaptação dos alimentos em solos brasileiros, daqueles cultivares vindo tanto de Portugal, como da Espanha. Entretanto, ao descrevê-los, o autor não os caracteriza segundo a conotação quente / frio, o que nos leva a supor que a “natureza” dos mesmos já era conhecida.

Dando um salto no tempo, encontramos nas publicações médicas do final do séc. XVIII e início do XIX de Lavedan (1796), Costa (1819) e de Simoni (1821), que essa classificação era ainda utilizada. Os seguintes alimentos, bebidas e condimentos eram tidos como frios: abóbora, almeirão, ameixa, amora, arroz, azeite, bardana, cebola, centeio, cevada, chá, figo, gengibre, hortelã/folha, laranja, lima, limão, mamão, mandioca, mel, mostarda, romã, tamarindo, trigo, uva e vinagre. Como quentes, eram os seguintes: alho, amêndoa, canela, cenoura, cravo, chocolate, banha de porco, hortelã/óleo, linhaça, louro e noz-moscada.

Não encontramos alusão a essa classificação nos seguintes tratados consultados: Galvão (1845), Fonssagrives (1862) e Lagarejos (1876). Nesses, as classificações descritas passam a ser baseadas na “quantidade nutritiva” ou “em princípios nutritivos” encontrados nos alimentos, cuja base era a calorimetria e os estudos de Lavoisier. Os alimentos passam a ser categorizados segundo a presença dos elementos “azotados” (albuminóides), “do gás hydrogeno”, do “vapor de carbone”, etc., surgindo, ao longo dessas décadas, uma nova nomenclatura tanto “para os gases”, como para os alimentos: sarcosos, caseosos, feculentos, mucilaginosos, dentre outros.

Podemos afirmar que os avanços tecnológicos advindos da industrialização propiciaram inovações nas disciplinas da biologia, de física, de fisiologia, de química, de patologia, etc. Essas inovações foram determinantes para o surgimento da nutrição enquanto uma disciplina da área médica, e que a partir de sua consolidação a classificação dos alimentos em quente e frio passa a ser desvalorizada e tida como conhecimento popular.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

É importante observar que tais inovações e classificações foram alvo de grandes debates e que nesse período, a classe médica estava dividida em vários grupos, dos quais até hoje persistem algumas diferenças filosóficas, sendo a principal a divisão entre os adeptos da medicina vitalista, cuja corrente mais conhecida é a homeopatia, e os da materialista representada, na atualidade, pela alopatia (TEIXEIRA, 1985).

Luz (1988), ao analisar a construção social da racionalidade moderna, como razão científica, tendo como pano de fundo as disciplinas médica e sociológica e o seu mútuo suporte (filosófico, político e conceitual), nos séculos XVIII e XIX, nos mostra que esta se inicia pelo conflito. A partir de uma análise sócio-histórica, a autora demonstra como o modelo racionalista, mecanicista e dualista da medicina dominante a partir do século XX, “combate e elimina da razão médica categorias, conceitos e teorias divergentes e concorrentes, através de estratégias de produção de discursos e políticas públicas” (Op.cit., p. 7).

2. Permanências: categorias dos alimentos nos ditos populares

Mello (1956) publica em 1943 a primeira edição do seu livro “Alimentação – Instinto – Cultura” no qual, entre vários assuntos, a partir de uma análise histórica, de suas observações clínicas e de um inquérito, tenta avaliar o motivo da permanência, e em que se fundamentava a categorização dos alimentos em quentes e frios. Chamando a atenção para a importância da observação clínica, no que tange à interação indivíduo/alimento e as possíveis alterações na saúde, o autor (Op.Cit., p.333) – que é médico – atribui “à sua multiplicidade de exteriorização”, um problema de difícil solução, ressaltando que, “quando se procura penetrar cientificamente o problema do quente e frio, é a imprecisão de seus limites e o complexo de sua natureza, as dificuldades de sua interpretação”.

Nas reflexões de Mello (1956), nos deparamos com comparações de alguns dos alimentos classificados em quente ou frio, à luz das teorias do “equilíbrio ácido-base” e “da prova alérgica” (abordando também algumas de suas limitações), onde demonstra que em certos casos clínicos havia correlação positiva e, em outros, não. Mas, em vez de destituir de valor, tal interação para o autor gera as seguintes observações:



Desde quando começamos a dar especial atenção a tais problemas, temos conseguido com frequência aproximações diagnósticas e terapêuticas, que antes não teríamos sabido estabelecer. [...] Por enquanto, estamos aqui num terreno todo movediço, cheio de dúvidas e contradições, mas que, em vez de ser desprezado ou abandonado à ignorância do leigo, precisa ser objetivado, localizado dentro da sua exata realidade, pesquisado em toda sua extensão. Talvez então, por ele, encontremos solução para muitas questões, que até hoje não foram formuladas. (Op.Cit., p.351).

É interessante observar que, no trabalho desenvolvido por Maynard Araújo, em 1952 (ARAÚJO, 1979), fruto de estudo etnográfico desenvolvido entre os habitantes do município de Piçaburuçu (Alagoas), intitulado “Medicina Rústica” – o autor aponta o antropólogo social como parceiro do médico, para se entender “das crenças populares”. Nos escritos, percebe-se que, ao relatar a questão dos alimentos quentes e frios e as interdições alimentares, elas são apresentadas como uma verdade não científica, atribuída à ignorância:

“As crenças ninguém as extirpa de um dia para o outro. Lei, decreto e regulamento não são bisturi. [...] A fé que eles têm nas causas miraculosas e não científicas leva-os a **afastar-se da ciência da verdade** [...]. (Op.Cit., p.217 – grifos nossos).

Tais afirmações, em parte, são divergentes das apontadas por Mello (1956, p.164-169), pois seus escritos teciam críticas à citada ciência, em especial à especialização, à fragmentação dos estudos e ao uso intensivo de pesquisas laboratoriais:

Se a pesquisa científica é necessária e indispensável justamente no campo da alimentação, não devemos esperar que só por ela possamos resolver todos os problemas [...] tem predominado a tendência para a experimentação pura, [...]. É tempo da clínica começar a fornecer problemas para a investigação, tempo de nos defendermos contra essa especialização sem limites [...]. (Op.Cit, p. 164-169).

A partir desse período, a maioria dos estudos realizados com os alimentos se concentra na área laboratorial/experimental. Paralelamente, dada a crescente urbanização e a utilização da categoria classe social como fator para entendimento do processo saúde/doença, a partir do final da década de 1960, os estudos que tratam dessa questão e de outras classificações binárias como: forte/fraco, reimoso/descarregado, vitaminado/sem vitamina, contaminados/não contaminados, etc., passam a se concentrar em outra vertente, na qual a consistência interna do pensamento de um grupo, ou classe



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

social, seria explicativa de tais relações. Pensamento, esse, herdado de uma tradição milenar e/ou tomado por empréstimo de medicinas antigas, em que tanto o esquecimento do seu lado científico, quanto a sua reinterpretação, são atribuídos à presença de intermediários – jesuítas, curandeiros, etc. Embora reconheçamos que haja diferenças nos direcionamentos dados às suas pesquisas e às suas conclusões, é esse o modelo adotado nos estudos realizados por Boltansky (1989), Woortmann (1978), Campos (1982), Douglas (1991), dentre outros.

Entre os trabalhos acima citados, o de Woortmann (1978) é um relatório de uma pesquisa, por ele coordenado, contendo a síntese de cinco estudos, realizados por diferentes pesquisadores, em distintas regiões do Brasil. Ao empreender um esforço para entender a classificação de quente e frio, a partir de uma série de alimentos listados nas pesquisas, o autor relata que, embora fosse universal entre a população estudada, alimentos específicos podiam ser considerados quentes em uma região e, frios, em outra. O autor finaliza sua análise, concluindo que a classificação fazia parte de um modelo cosmológico mais amplo e que tais qualidades eram sempre relacionadas às características específicas dos indivíduos.

Em seu relatório, Woortmann (1978) tece algumas críticas quanto ao uso da expressão tabu alimentar utilizada por folcloristas e nutricionistas, quando estes se referiam a interdições que fugiam à razão científica. Para ele, tais interdições eram tidas como uma precaução:

Em seu contexto “etno-científico”, tal proibição é da mesma ordem que aquela que, no contexto da medicina ocidental, proíbe ao diabético de comer açúcar. Em ambos os casos, a proibição repousa sobre a experimentação. O fato de que as premissas da teoria popular sejam distintas das que informam os **modelos científicos ocidentais**, não a torna irracional ou desprovida de uma lógica e de uma consistência interna. (Op.Cit.,p.109-110 – grifos nossos)

Essa preocupação de Woortmann permanece atual, quando nos deparamos com diversas pesquisas que mantêm a dicotomia entre o científico e as crenças populares. Como aponta Canesqui (2007), esses atributos conferidos à alimentação pela população podem ser “explicações distintas da ciência nutricional, que não a torna irracional e sem lógica, como afirmam as posições etnocêntricas”. A Antropologia tem contribuído muito para elucidar as relações homem/alimentos, mas frequentemente esbarra nas



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

formas de pensar de seus intérpretes, já que, apesar de perseguir a neutralidade, a ciência não é neutra.

3. A Ciência nutricional e a antropologia: algumas reflexões

Dentro do contexto histórico, os conhecimentos sociais não são encadeados linearmente, mas manifestados simultaneamente em diferentes níveis, inclusive contraditórios. Na história dos métodos científicos, cada período é reconhecido como uma forma lógica de aproximar a descrição do objeto de forma que seja a última e mais perfeita verdade a respeito desse assunto. Mas esse processo de descrição, e explicabilidade do fenômeno, enfrentam limitações e são na verdade aproximações da realidade. Como muito bem percebeu Thomas Kuhn (1992), esses “critérios de verdade” científicas apresentam diferenças entre as ciências naturais e sociais, e não são um processo de acúmulo gradual de conhecimento, para formar teorias cada vez mais perfeitas.

No seu conceito de “ciência normal” – aquela que se faz com base nas realizações científicas passadas –, Kuhn reconhece que essas descobertas são reconhecidas durante algum tempo e descritas nos compêndios científicos clássicos, e que irão, posteriormente, delimitar os métodos das próximas gerações de pesquisadores. Mas, um dos pontos relevantes nas reflexões desse pensador, é a identificação de um conhecimento científico que é obtido de forma multifatorial e não regular. Ele aponta que as pesquisas são esforços extenuantes para colocar “a natureza em compartimentos conceituais fornecidos pela educação profissional”. Esse mecanismo adaptativo da ciência tende a ser fator limitador, pois impede a exploração de outras faces da realidade, uma vez que os modelos e métodos aceitos pela comunidade científica estabelecem a forma obrigatória de se descobrir e de ler os problemas investigados. É pela perspectiva do paradigma vigente – o modelo, a forma de se ver o mundo, os valores – da comunidade científica, que se percebe a razão pelas quais muitos pesquisadores declaram a não existência de fenômenos, que podem na verdade ser situações que não fazem parte do rol de conhecimentos validados por eles ou que sua tecnologia não permite ler. Em outras palavras, os pesquisadores acabam selecionando apenas os problemas que podem ser respondidos pelos instrumentos e tecnologias já



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

existentes, aceitando apenas os conhecimentos que corroboram com os critérios de verdade do modelo vigente.

Nesse contexto, se constrói as classificações para as respostas obtidas pelas investigações científicas; categorias que muitas vezes marginalizam os fenômenos que não se ajustam aos limites do modelo científico, e por isso estabelecem termos como: tradicional, crenças, popular, vulgar, etc; na tentativa de afastar os conhecimentos que fazem parte de um universo cultural da humanidade, daqueles cientificamente comprovados. As ciências sociais, em especial a Antropologia, estabelecem uma tentativa de trazer a discussão à luz da ciência, esse universo de conhecimento não “científico”, dando voz aos indivíduos de uma educação não formal – mas sujeitos na escola da vida – que tecem suas teorias por intermédio de métodos observacionais e experimentais. Das ciências das humanidades, talvez a Antropologia seja a que mais tem procurado se aproximar das ciências da saúde (ciências naturais; biomédica), na tentativa de produzir as explicações para a pluridimensionalidade da relação homem/alimento/saúde. A concepção dos alimentos, a visão dominante da relação homem/alimento, de forma fragmentada e com enfoque predominantemente biológico, retira dessa mesma relação a possibilidade da alimentação como um fenômeno pluridimensional, em que os alimentos são buscados para se viver bem. Dos fatores que influenciam a alimentação humana, podemos destacar os hábitos alimentares, que se formam desde a infância por incorporação de uma herança familiar, e são influenciados pela condição sócioeconômica, pela região e território, solo e costumes de cultivo, pelo acesso ao alimento, pela religião, por fatores históricos, modismos, políticas, costumes, enfim, por toda uma complexa simbologia humana. Pela alimentação, os indivíduos expressam sua singularidade cultural. Isso permite entendê-la como um sistema de comunicação, que assinala a especificidade entre os indivíduos, e também entre as diferentes culturas. Variadas classificações dos alimentos podem ser vistos no contexto da cultura, e na prática cotidiana de se alimentar e de cuidar da saúde. Dependentes da visão de mundo daquela sociedade, ou grupo social, nos deparamos com formas peculiares de designar os alimentos e de aceitá-los como objeto terapêutico no processo saúde/doença. Para exemplificar, tomaremos uma organização através de dois grandes eixos, na tentativa de introduzirmos uma reflexão sobre estas particularidades. O



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

primeiro eixo poderá se chamar visão oriental, dada pela medicina tradicional chinesa; no outro, destacaremos alguns pontos nas classificações da medicina ocidental.

Pela medicina chinesa, se estabelece uma complexa maneira de determinar a contribuição do alimento na saúde do homem, pois além da natureza (do quente ao frio), dos sabores e cores, ainda se considera a forma do alimento (contraído – *Yang*; expande – *Yin*; Ascendente – *Yin*; descendente – *Yang*; cresce direção horizontal no solo – *Yang*; cresce direção vertical no solo – *Yin*). Portanto, os alimentos são importantes fontes terapêuticas, pois ajudam a concentrar ou a dispersar a energia, restabelecendo o equilíbrio energético nos canais e meridianos e, assim, restabelecendo a saúde do homem, tanto corpórea, quanto emocional e mental.

Na medicina tradicional chinesa, a expressão quente-frio não é somente para classificar alimentos, sendo uma ferramenta de entendimento da condição *Yin* e *Yang* do indivíduo e utilizada como estratégia de diagnóstico. Essa condição de quente/frio serve de base para diagnóstico, o que podemos ler no “Tratado de medicina chinesa” assim:

“Na prática clínica, usa-se mais a diferenciação segundo ‘os oito princípios’ tendo o *Yin* e o *Yang* como base, onde apõem-se os conceitos de exterior-interior, frio-calor, deficiência-excesso. Todas as síndromes externas, de calor e do tipo excesso pertencem à categoria *Yang*...” (CHONGHUO, 1993. p.7).

Essa lógica de classificação é aplicada no tratamento “...com a finalidade de recuperar equilíbrio relativo perdido. Para tratar a predominância do calor *Yang*, aplicam-se os medicamentos de natureza fria e para o caso de predominância do frio *Yin*, usam-se os de natureza quente.” Em relação à etiologia das patologias, a alimentação tem papel importante e a preferência por determinado tipo de alimento auxilia no diagnóstico da enfermidade. É considerado nessa medicina que o excessivo gosto por alimentos crus e frios pode prejudicar o *Yang* do Baço/Pâncreas, produzindo frio interno que causa dor abdominal e diarreia. Os alimentos quentes (indicados para paciente *Yin*) são recomendados em caso de estados que apresentam fadiga, frio, estases de energia. Esses alimentos são vistos como agentes que secam, movem, transformam, exteriorizam e facilitam o metabolismo corporal. Porém, o excesso de alimentos quentes pode provocar esgotamento da energia *Qi*. Por outro lado, os alimentos frios e frescos (recomendados para paciente *Yang*) esfriam, refrescam, hidratam, lubrificam, acalmam, levam a energia de fora para dentro e contraem, mas sua utilização em excesso pode



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

promover o estancamento no movimento da energia (BING, 2001; CHUNCAI, 1999). A perspectiva da medicina chinesa traz em seu escopo os seres humanos como parte do universo, que estão naturalmente sujeitos aos elementos do mundo cósmico e às leis imutáveis da natureza. O meio ambiente, o modo de vida e as emoções são fatores importantes que afetam a saúde. Assim, a maneira de se conseguir vida saudável e longa é se adaptar ao clima e às mudanças sazonais, resguardando-se para não dissipar energia, mantendo um equilíbrio harmonioso do *Yin* e do *Yang* (CHUNCAI, 1999). Essa adaptação ao meio ambiente orienta a alimentação conforme as estações do ano, e o uso de alimentos que contemplem a suporte energético de energia *Yin* ou *Yang* para a manutenção do seu equilíbrio, para, assim, garantir a vida saudável.

Como vimos, pela medicina ocidental oficial, os alimentos não são submetidos à categoria quente/frio. Esses atributos são descritos como crenças ou são explicados a partir de “uma consistência interna peculiar de um coletivo”. Tomamos o trabalho de Canesqui (2007), por ser uma minuciosa revisão, para mostrar que, desde a década de 1970 até os dias de hoje, muitas pesquisas etnográficas foram empreendidas objetivando estudar a relação homem/alimento. A autora discute e reafirma a visão dos trabalhos anteriores, estabelecendo esse conhecimento como “tradicionais, que se embutem nas representações e práticas (formas de pensamento ou ideias e ações), como integrantes de um conjunto de crenças” (Op.Cit.,p.204-205).

Mesmo com todo sistema de divulgação dos avanços de nossa ciência, principalmente no que tange aos aspectos da alimentação, o conhecimento representado pela categoria quente/frio ainda está presente em nossa sociedade. Essa categoria é refutada pela comunidade científica, por exemplo, pelas descobertas das contradições dessa forma de classificação, premissa usada em vários estudos que descrevem o emprego heterogêneo desses termos por diferentes regiões de nosso país. A título de provocação, levantamos uma hipótese sobre essa diversidade, remetendo o pensamento aos diferentes aspectos ambientais em que o alimento é cultivado, tais como: qualidade do solo, temperatura, aspectos inerentes ao cultivo, altitude, etc; do mesmo modo que discutimos os limites nas classificações dos vegetais e frutas categorizados nos grupos “A”, “B” ou “C”, e a composição dos alimentos em nossas “tabelas de composição”, formas classificatórias consagradas por nossa ciência.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

Retomando as reflexões de Kuhn (1992), não será uma dificuldade de estudarmos as categorias populares pelos métodos de nossa ciência? Os antigos chineses já abordavam as diferenças regionais, dizendo que a terra traz, em si, a resposta para os males que de certa forma causa, ou seja, em determinada região crescerão ervas adaptadas às condições daquele ambiente (clima, qualidade da terra, etc.) que servirão ao homem que ali habita:

No distrito do norte, em sua maioria terras altas, onde o vento é frio, que se oculta e esconde como o inverno, o povo vive nas montanhas e colinas, e o vento frio frequentemente varre as terras geladas. O povo do local gosta de estado selvagem a fim de beber leite de vaca e de ovelha. Neste caso, suas vísceras podem facilmente contrair o frio e ocorrer a enfermidade da distensão abdominal. Ao tratar a doença, deve ser usada a moxibustão, por isso a terapia da moxibustão provém do norte” (BING, 2001. p. 89).

Essa forma de ver o mundo pode servir de apoio para pensarmos estratégias metodológicas que investiguem e respondam as complexas formas de classificar os alimentos pelas camadas populacionais. Acreditamos serem informações iniciais para perspectivas de novas formas de pensar os alimentos pela comunidade científica atual.

Da mesma forma que as práticas terapêuticas ainda não aceitas como científicas pela comunidade acadêmica recebem a denominação de “medicinas paralelas”, poderíamos transpor essa denominação para a classificação dos alimentos, retirando a marginalidade de ser crenças ou imaginário popular. A prática da acupuntura e da moxabustão da Medicina Tradicional Chinesa como recurso terapêutico, a homeopatia e outras, são classificadas como “medicinas paralelas” na leitura de Laplantine e Rabeyron (1989). Para os autores, as “medicinas paralelas” são muito recorrentes e não é fenômeno “marginal e residual”; mas é um movimento moderno e em “crescente desenvolvimento”. Dentre as “medicinas paralelas”, os autores referenciam a publicação da OMS (*Médecine tradition-nelle et couverture des soins de santé*) que elaborou a lista de muitos recursos terapêuticos nessa categoria, que além das acima citadas, colocam ainda o uso dos alimentos integrais, o veganismo, a macrobiótica, o regime de alimentos crus, o vegetarianismo, as práticas de meditação, a cromoterapia, a ioga, a iridologia, além de diversas outras formas de terapias que a medicina tradicional ortodoxa não considera como ciência.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

4. A título de conclusão

A humanidade, desde sua existência, estrutura seu conhecimento como fruto de intensa observação do homem com a natureza. Numa perspectiva sócio-histórica, os conhecimentos a respeito da interação dos alimentos com a saúde do Homem provêm de estudos milenares que não deveriam ser marginalizados porque não podem ser validados pelos métodos de pesquisa vigente. Classificações binárias, ou outras, são e serão sempre criadas e recriadas na tentativa de melhor explicar as situações que a própria vida solicita. A vida pode ser considerada como proposta dinâmica de múltiplas influências – das mais densas às mais impalpáveis – desde a concepção até a morte. A dificuldade de se pensar a morte sempre foi mola propulsora para se buscar a longevidade do ser, como conquistá-la mantendo-se saudável, como manter ou mesmo recuperar a saúde por intermédio de várias possibilidades que nossa mãe terra oferece. Nessa direção, os homens buscam as verdades, que podem ou não ser cientificamente comprovadas pelo método vigente, mas que não deixam de ser verdades para alguém. Formas diferentes de classificar os alimentos, considerando a categoria quente/frio, fizeram parte da antiga medicina grega, faz parte da medicina tradicional chinesa e continua sendo atributo na sociedade contemporânea em várias partes do país, à revelia das conquistas da ciência moderna. Será que não são apanágio de uma “medicina paralela”, e não somente crenças como muitos procuram descrever?

Esperamos que nossas reflexões/provações venham contribuir para o debate que envolve a relação entre o biológico e o cultural, aqui expressa na relação homem/alimento/ciência. Afinal, como bem lembra Serres (1994; 2003), não devemos esquecer que estamos submersos em um ecossistema, cuja maior expressão é o nosso planeta, e que a ele devemos nos religar.

Referências:

ARAÚJO, A.M. **Medicina Rústica**. 3 ed. São Paulo: Ed. Nacional, 1979.

BING, W. **Princípios de medicina interna do Imperador Amarelo**; trad. Jose Ricardo Amaral de Souza Cruz; revisor técnico Oliver-Michel Niepeeron. São Paulo: Icone, 2001.

BOLTANSKY, L. **As classes sociais e o corpo**. 3 ed. Rio Janeiro: Graal. 1989

CAMPOS, M.S. **Poder, saúde e gosto**. São Paulo: Cortez, 1982.



- CANESQUI, A.M. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Rev. Nutr.** Campinas, 20(2): 203-216, mar./abr.; 2007.
- CARVALHO, M. A.; PEREIRA JÚNIOR, A. Nutrição e estados de humor: da medicina chinesa antiga à neurociência. **Revista Simbio-Logias**. V.1, n.1, 35-50. mai. 2008.
- CHONGHUO, T. (assessor médico). **Tratado de medicina chinesa**. Trad. Ysao Yamamura. São Paulo: Roca, 1993.
- CHUNCAI, Z.. **Clássico de medicina do Imperador Amarelo**: tratado sobre a saúde e vida longa. Escrito por Zhou Chuncai; assessor médico para versão em português Dr. Lo Sz Hsien. São Paulo: Roca, 1999.
- COSTA, J. **Pharmacopea Naval e Cartense**. Tomo I. Lisboa: Imprensa Regia, 1819.
- DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. Trad. Silva, S.P. Lisboa: Edições 70, 1991.
- EARLE, R. "If You Eat Their Food...": Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America. In: **American Historical Review**. p. 688-713. jun. 2010
- FONSSAGRIVES, J.B. **Tratado de Hygiene Naval ou das Condições Physicas e Moraes em que Está o Homem do Mar**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1862.
- FRANCO, F.M. **Elementos de Hygiene ou Dictames Theoreticos, e Práticos Para Conservar a Saúde, e Prolongar a Vida**. Lisboa: Typografia da Academia, 1814.
- GALVÃO, J.P.F. **Curso Elementar D'Hygiene**. Porto: Typographia Commercial, 1845.
- HELMAN, C.G. **Cultura, saúde e doença**. Trad: Buchweitz, C. e Garcez, P.M. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.
- KUHN, T. **A Estrutura das revoluções científicas**. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 1992.
- LAGAREJOS, V.O. **Química doméstica e higiene de los alimentos**. Madrid: Saturnino Calleja, 1876. [Fac-símile]. Madrid: Maxtor, 2009.
- LAPLANTINE, François; RABEYRON, Paul-Louis. **Medicinas paralelas**. Trad. Vasques, Ramon Américo. São Paulo: Brasiliense. 1989.
- LAVEDAN, A. **Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate**. Madrid: Imprenta Real, 1796. [Fac-símile]. Madrid: Maxtor, 2007.
- LUZ, M.T. **Natural Racional Social**: razão médica e racionalidade científica moderna. Rio de Janeiro: Campus, 1988.
- MELLO, A.S. **Alimentação – Instinto – Cultura**: perspectivas para uma vida feliz. 4.ed. v.1. Rio de Janeiro: José Olympio, 1956.
- SERRES, Michel. **Hominescências**: o começo de outra humanidade. São Paulo: Bertrand, 2003.
- SERRES, Michel. **O Contrato Natural**. Lisboa: Instituto Piaget, 1994.
- SIMONI, L.V. **Tratado médico sobre clima e enfermidade de Moçambique, 1821**. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional. Obras raras (cód. I-47-23-17).
- SOUSA, G. S. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. In.: F. A. DE VARNHAGEN, Madri, 1851. www.dominiopublico.gov.br/download/texto/me003015.pdf - capturado em 10/03/2011.
- TEIXEIRA, P.C. **Homeopatia versus Alopatria ou Vitalismo versus Materialismo**. São Paulo: VERSO, 1985.
- WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: Relatório final. Série Antropologia. Brasília: UNB, 1978.