

Angelica Helena Marinescu
Sociologia alimentației

Copyright © Angelica Helena Marinescu
Copyright © TRITONIC 2016 pentru ediția prezentă.

Toate drepturile rezervate, inclusiv dreptul de a reproduce fragmente din carte.

TRITONIC

Str. Coacăzilor nr. 5, București
e-mail: editura@triton.ro
www.triton.ro

Tritonic București apare la poziția 18 în lista cu Edituri de prestigiu recunoscut în domeniul științelor sociale (lista A2) (CNATDCU):
http://www.cnatdcu.ro/wp-content/uploads/2011/11/A2_Panel41.xls

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
MARINESCU, ANGELICA HELENA
Sociologia alimentației / Angelica Helena Marinescu
Tritonic, 2016
ISBN: 978-606-749-121-0

Coperta: ALEXANDRA BARDAN
Redactor: BOGDAN HRIB
Tehnoredactor: DAN MUȘA
Comanda nr. 171 / martie 2016
Bun de tipar: martie 2016
Tipărit în România

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări, fără acordul scris al editorului, este strict interzisă și se pedepsește conform Legii dreptului de autor.

Angelica Helena Marinescu

SOCIOLOGIA ALIMENTAȚIEI

TEORII, PERSPECTIVE ȘI TENDINȚE CONTEMPORANE

t...
TRITONIC

Cuprins

Cuvânt începător	11
INTRODUCERE	13
Capitolul 1.	
PERSPECTIVE DE CERCETARE ÎN SOCIOLOGIA ALIMENTAȚIEI	19
1.1. Alimentația, obiect de cercetare interdisciplinar	19
1.1.1. Provocări contemporane și obstacole epistemologice	21
1.1.2. Caracteristicile cercetării de tip sociologic asupra alimentației	26
1.1.3. Dimensiunea socială a alimentului	33
1.2. Marile curente socio-antropologice și alimentația	36
1.2.1. Istoriografia alimentației	37
1.2.2. Începuturile antropologiei și alimentația	39
1.2.3. Funcționalism: socialitate și socializare	42
1.2.4. Antropologia culturală	44
1.3. Perspectiva structuralistă	47
1.3.1. Lévi-Strauss: „omul este un animal care gătește”	48
1.3.2. Mary Douglas: alimentație și cod social	56
1.3.3. Roland Barthes: gramatica alimentației	59
Capitolul 2.	
CERCETĂRI PRIVIND OBICEIURILE ALIMENTARE ROMÂNEȘTI	61
2.1. Alimentația în cercetarea etnologică	61

2.1.1. Studii de folclor și mitologie	62
2.1.2. Mihai Lupescu: bucătăria țaranului român	68
2.1.3. Artur Gorovei: forme arhaice ale gândirii populare și obiceiuri culinare	71
2.2. Școala Sociologică de la București – perspective asupra alimentației	73
2.2.1. Școala gustiană: alimentație inegală și ordine socială în satele românești	74
2.2.2. Ștefania Cristescu-Golopenția: sporul casei	75
2.2.3. Ion Claudian: „aspecte sociale și etnice” ale alimentației poporului român	80
2.3. Alimentația în studiile sociologice din perioada comunistă și post-comunistă	82
2.3.1. Ion Chelcea: hrana rituală la români	83
2.3.2. Antropologie culturală și socială	85
2.3.3. Perioada post-comunistă	88
Capitolul 3.	
SOCIOLOGIILE ALIMENTAȚIEI	93
3.1. Perspective post-structuraliste	93
3.1.1. Evoluționism: istorie și schimbare socială în alimentație	93
3.1.2. Sociologia consumului alimentar: condiții de viață și practici domestice	99
3.1.3. Sociologia gustului	105
3.1.4. Reprezentări sociale și alimentație	108
3.2. Imaginarul alimentar sau sociologia centrată pe consumator	111
3.2.1. Dimensiunea imaginară a alimentației	113
3.2.2. Paradoxul omnivorului, principiul încorporării și construcția identitară	115
3.2.3. Gândirea clasificatoare și culinarul	121
3.3. Gândire magică și alimentație	123

3.3.1. Legile magiei simpatice, încorporare și alimentație	125
3.3.2. Triunghiul mesei canibale	132
3.3.3. Tipuri de culturi și riscuri alimentare	135
3.3.4. Riscuri și frici alimentare	140

Capitolul 4.

SOCIOLOGIA ALIMENTAȚIEI ȘI SPAȚIUL SOCIAL	143
4.1. Spațiul social alimentar	144
4.1.1. Socializarea alimentară	148
4.1.2. Raționalitate și alimentație	151
4.1.3. Categoriile ale spațiului social alimentar	154
4.1.4. Ordinea comestibilului și a necomestibilului	155
4.1.5. Gust și dezgust: de la toxic la delicios	159
4.2. Modele alimentare	161
4.2.1. Bucătăria: spațiul culinarului	165
4.2.2. Masa: spațiul consumului alimentar	167
4.2.3. Temporalitatea alimentară	171
4.2.4. Spațiul diferențierii sociale: alimentație și structuri sociale	172
4.2.5. Consumatorul: anxietate și ambivalență	175
4.3. Sisteme alimentare	177
4.3.1. Foarte scurtă istorie a alimentației	178
4.3.2. Sistem alimentar modern vs sistem alimentar tradițional	181
4.3.3. Industrializare și alimentație	185
4.3.4. Insecuritate alimentară	189

Capitolul 5.

DINAMICI SOCIALE CONTEMPORANE ȘI ALIMENTAȚIE	195
5.1. Postmodernitate, societate de consum și alimentație	195
5.1.1. Niveluri de analiză a practicilor alimentare	199

5.1.2. Sociologia consumului	202
5.1.3. Criza societății de consum și gastro-anomie	206
5.2. Hipermodernitate și alimentație	208
5.2.1. Practici urbane, gastronomie și noua clasă creativă	209
5.2.2. Fast food și orașul comod	212
5.2.2. Corp, dietetică și medicalizarea alimentației	216
5.2.3. Patologii alimentare și stigmatizare socială	218
5.3. Scenarii și forme ale jocului... alimentar	221
5.3.1. Sociabilitate, ritualuri și scenarii alimentare	224
5.3.2. <i>Ethos</i> și alimentație	227
5.3.3. <i>Homo ludens</i> la masă...	230

CONCLUZII	235
------------------	------------

BIBLIOGRAFIE	237
---------------------	------------

Listă figuri

Figura 1. Dimensiunile faptului social alimentar	19
Figura 2. Perspective sociologice asupra alimentației, J.-P. Poulain, 2002	30
Figura 3. Direcții de cercetare în sociologia alimentației, J.-P. Poulain, 2002	32
Figura 4. Perspectivă binară de analiză a gustemelor, Claude Lévi-Strauss, 1958	52
Figura 5. Opoziții de foneme, Claude Lévi-Strauss, 1965	53
Figura 6. Triunghiul culinar – t.c. transformare culturală; t.n. transformare naturală, Claude Lévi-Strauss	54
Figura 7. Triunghiul rețetelor, Claude Lévi-Strauss	55
Figura 8. Consumul gospodăriilor după funcții (1960-2004)	101
Figura 9. Veniturile și cheltuielile gospodăriilor, 2008-2015 (primul semestru)	101

Figura 10. Structura coșului de consum corespunzător minimului de trai decent și de subzistență pentru familia de doi salariați cu doi copii în întreținere, și de doi pensionari, din mediul urban, în luna martie 2010	103
---	-----

Figura 11. Structura coșului de consum corespunzător minimului de trai decent și de subzistență pentru familia de doi salariați cu doi copii în întreținere, și de doi pensionari, din mediul rural, în luna martie 2010	104
---	-----

Figura 12. Paradigma de bază pentru „a mânca”, cf Le Grand Robert, Saadi Lahlou, p. 190	109
--	-----

Figura 13. „A mânca bine”, schema conceptuală, Saadi Lahlou, 1995, p. 298	110
--	-----

Figura 14. Limite ale comportamentului alimentar	115
--	-----

Figura 15. Paradoxul omnivorului, C. Fischler, 1990, p. 64	116
--	-----

Figura 16. Procesul de încorporare, după Saadi Lahlou, 1994, pp. 109-119	128
---	-----

Figura 17. Triunghiul canibal, Mondher Kilani, 2006	135
---	-----

Figura 18. Dimensiunile încorporării alimentare, J.-P. Poulain, 2002	139
--	-----

Figura 19. Dimensiunile spațiului social alimentar, după J.-P. Poulain, 2002	147
---	-----

Figura 20. Raționalitate alimentară instrumentală, Corbeau & Poulain, 2002, p. 146	152
---	-----

Figura 21. Raționalități alimentare, Poulain & Corbeau, 2002, p. 148	153
--	-----

Figura 22. Categorii alimentare, Corbeau & Poulain, 2002	155
--	-----

Figura 23. Relația comestibil – necomestibil, Falk, 1991	157
--	-----

Figura 24. Alimentul, între constrângeri biologice și reprezentări simbolice	158
---	-----

Figura 25. Legea proximității, E. Leach, 1964	159
---	-----

Figura 26. Categoriile necomestibilului (1) și ale comestibilului (2) pe axa de percepție obiectiv – subiectiv, Poulain & Corbeau, 2002	160
---	-----

Figura 27. Definirea categoriile comestibilului	160
Figura 28. Definirea categoriilor necomestibilului	161
Figura 29. Construcția identitară pentru „a mânca”, Chiva, 1996	163
Figura 30. „Triunghiul culinar al contradicțiilor”, W. Belasco, p. 7	165
Figura 31. Spațiul consumului alimentar, J.-P. Poulain, 2001	170
Figura 32. Diferențieri sociale și categorii de alimente	174
Figura 33. Dimensiuni pozitive și negative ale celor trei ambivalențe alimentare, Beardsworth, 1995	176
Figura 34. Componentele sistemului alimentar, J. Goody, 1982	182
Figura 35. Contraste între sistemul alimentar tradițional și modern, Beardsworth, p. 33	184
Figura 36. Sistemul alimentar, A. Hubert, 1991	185
Figura 37. Subnutriția la nivel mondial, 2009	190
Figura 38. Evoluția proporției persoanelor subnutrite în țările în curs de dezvoltare	191
Figura 39. Procentul de subnutriție/țară	192
Figura 40. Niveluri de observare sociologică a faptelor alimentare, după D. Desjeux, 1998	201
Figura 41. Forțe care influențează alegerile alimentare, Warde, 1997, Poulain, 2002, p. 194	205
Figura 42. Reacții la stigmatizarea obezitității, Poulain, 2009, p. 128.	220
Figura 43. Variații ale triunghiului alimentar în timp și spațiu, J.-P. Corbeau, CERIN, Chole-doc, no 104, nov-dec. 2007	226

Cuvânt începător

Angelica Helena Marinescu pune pe masă, întâia oară la noi, o monografie de socio-antropologia alimentației, pe care o calific drept carte eveniment.

Autoarea nu omite nimic din ceea ce conferă importanță acestei sociologii a poftelor, în sensul că a reușit să clarifice, clasifice, definească și să repertorieze, să ierarhizeze și să explice elementele constitutive ale aventurii culinare trăite de societatea modernă.

Constată că practicile culinare sunt un loc de exprimare a identității, prin urmare au o anumită determinare culturală, în sensul că alimentația trebuie să fie privită nu doar biologic, ci și simbolic – a se vedea marile repere ale istoriografiei alimentației.

Observă apoi că există spații sociale alimentare ce reclamă mai multă atenție din partea cercetărilor, așa cum, o la fel de mare atenție ar merita transferul cultural, moștenirea culturală culinară. Autoarea vorbește despre masă ca eveniment social, prin urmare, ca sistem de comunicare, despre individ nu doar ca realitatea statistică, ci și ca generator și vehicul de comportament alimentar.

Consumul instituie distanțe și ierarhii sociale, are capacitatea de a comunica putere, de a da o anumită identitate nutrițională și gastronomică, de aceea menu-ul ca amprentă, ca brand instituțional și/sau de țară poate constitui un domeniu de cercetare punctuală. Apreciez și capitolul consacrat cercetărilor autohtone ale hranei, în

contextul consumerismului, postmodernității, hipermodernității, până la scenarizările și multitudinea de *ethos*-uri ale consumatorului contemporan. Un capitol al cărții, care reprezintă, pentru mine, un interes de lungă durată, este cel privitor la cercetările românești privind alimentația, bogate și inedite, deși uneori uitate sau ignorate, pe care s-ar putea pune bazele cursurilor și cercetărilor viitoare privind alimentația, în perspectivă endogenă. Departate de a pretinde că ar putea cuprinde multitudinea de direcții de cercetare din sociologia alimentației, explorările teoretice propuse în acest volum sunt mai degrabă un început, o invitație pentru cercetări viitoare, o ușă deschisă pentru toți cei care sunt pasionați de acest domeniu.

Capitolul 1.

PERSPECTIVE DE CERCETARE ÎN SOCIOLOGIA ALIMENTAȚIEI

1.1. Alimentația, obiect de cercetare interdisciplinar

Alimentația este un fenomen complex, un obiect de cercetare care permite multiple posibilități de abordare. Putem ordona perspectivele de cercetare asupra alimentării după cel puțin două dimensiuni: prima dimensiune este cea care unește biologicul de cultural¹, adică funcția nutritivă de cea simbolică; cea de-a doua dimensiune se întinde de la individual la colectiv, adică de la funcția psihologică la funcția socială. Alimentația reprezintă o funcție biologică vitală, având în același timp o funcție socială esențială².

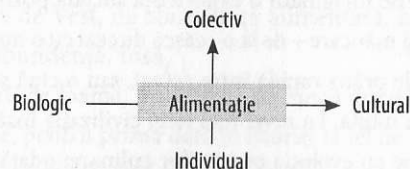


Figura 1. Dimensiunile faptului social alimentar.

¹ În sensul cel mai larg, cultura este «un ansamblu comun de idei, imagini și valori care influențează modul în care membrii unui grup gândesc, simt, acționează», W. Belasco, 2008, *Food. The Key Concepts*, Oxford, New York: Berg, p. 16.

² C. Fischler, 1980, "Food habits, social change and the nature/culture dilemma", *Social Science Information* 19, 6, pp. 937-53.

Putem privi alimentația ca fiind „un fapt social ultra-condensat” și „un mod extraordinar de expresiv de reprezentare colectivă” (*a marvelously plastic kind of collective representation*), după cum spune antropologul indian Arjun Appadurai³. Ceea ce reprezintă de fapt obiectul de studiu în cazul fenomenelor alimentare e cultura și modurile sale de actualizare și transmitere. Istoricul italian Massimo Montanari afirmă că tot ceea ce e legat de mâncare (culegere, cultivare, preparare, consum) reprezintă un fapt de cultură, pentru că implică selecție: din momentul în care alegem un produs, chiar sălbatic, aceasta devine o alegere culturală, fiind „o expresie directă a ceea ce oamenii fac, cunosc, gândesc, a ceea ce sunt”⁴. Alimentația reprezintă deci „o teatralizare a valorilor unei culturi și, prin urmare, un loc de lectură a identității culturale”⁵, având funcție de structurare a activității sociale a unui grup uman.

Alimentația ca fapt social reprezintă un punct de intersecție a unor procese complexe, de la act fiziologic, psihologic, cultural, social, la sănătate, ecologie, până la politic, economic:

“Hrana este cea mai importantă în menținerea vieții, cea mai mare industrie din lume, plăcerea căreia ne dedăm cel mai des, nucleul celor mai profunde relații sociale ale noastre. E foarte dificil să ne imaginăm o experiență socială pozitivă care să nu implice și mâncare – de la o ceașcă de ceai cu o nouă cunoștință, o masă de prânz rapidă între colegi, sau o cină somptuoasă cu persoana iubită. La nivel mai larg, civilizația însăși e în strânsă conexiune cu evoluția practicilor culinare: odată cu inventarea agriculturii, acum aproximativ zece mii de ani, au apărut statele

și imperiile, arta, muzica și războiul. Agricultura a redefinit lumea, atât fizic, cât și cultural, transformând peisajul și geografia, susținând deopotrivă soldați și poeți, politicieni și preoți.”⁶

Este deci un „fapt social total”, conform definiției lui Marcel Mauss pentru anumite categorii de fapte sociale care sunt extrem de complexe, adică „pun în mișcare / implică... totalitatea societății și instituțiilor acesteia”⁷.

1.1.1. Provocări contemporane și obstacole epistemologice

De ce a devenit atât de importantă studierea alimentației din punct de vedere sociologic?

- Pentru că spațiul social alimentar s-a transformat în mod profund, nu numai Europa occidentală, ci și țările Europei de Est, au trecut, pe fondul devoltării tehnologice și industriale, într-un singur secol, de la o organizare rurală la una de tip urban, în care mai puțin de 5% din populație produce alimentele tuturor, astfel că distanța dintre om și hrană e tot mai mare⁸.
- Începând cu anii 1960, se vorbește, mai ales în S.U.A. sau în Europa de Vest, de abundență alimentară, chiar de exces și supraabundență. Însă, „Temerii de foame, însoțitoare de lungă durată a umanității, îi succede, pentru prima dată în istorie, la fel de intensă, însă inversată, teama de colesterol.”⁹

³ A. Appadurai, 1981, „Gastro-politics in Hindu South Asia”, *American Ethnologist*, n° 8, pp. 494-511.

⁴ M. Montanari, 2006, *Food is Culture. Perspectives on Culinary History [Cibo come cultura]*, 2004], New York: Columbia University Press.

⁵ J.-P. Poulain, 2002, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris: Presses Universitaires de France, p. 11.

⁶ W. Belasco, 2008, *op. cit.*, p. 16.

⁷ M. Mauss, 1925, « L'essai sur le don », în *Anthropologie et sociologie*, Paris: Presses Universitaires de France, 1950.

⁸ C. Fischler, 1996, « Alimentation, morale et société », în I. Giachetti, *Identité des mangeurs, images des aliments*, Paris: Polytechnica, pp. 31-54.

⁹ L. Moulin, 1975, *L'Europe à table, introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles: Elsevier Séquoia, p. 166.

- Transformarea stilurilor și modurilor de viață a fost însoțită de individualizarea raportului omului cu alimentația. Chiar și în spațiul domestic, regulile care definesc masa s-au simplificat și individualizat¹⁰.
- Imaginea siluetei subțiri devine nu numai regulă estetică, ci și calitate morală: ca să fii frumos și iubit de ceilalți, trebuie să fii slab. Din păcate pentru siluetele pline, pe care societatea le creează, cu supraabundența, dar nu le apreciază, ba mai mult le stigmatizează și le consideră ființe care greșesc moral¹¹. Și cum devii sau rămâi slab? Controlându-ți alimentația, ținând regim, impunându-ți restricții, toate promisiuni ale frumuseții și bunăstării corporale.
- Sănătatea, valoare tot mai importantă, devine ea însăși un mit modern al nemuririi. Speranța de viață crește, bolile și epidemiile sunt eradicate, însă apar bolile degenerative, în care alimentația joacă un rol mai mult sau mai puțin important.
- Crizele alimentare recente reactivează teama de otrăvire, de la carnea de vită, lapte, organisme modificate genetic, toate devin riscuri pentru sănătate. În contextul actual, care poate fi interpretat în termeni de eroziune a modelelor alimentare¹², omul e obligat să reconsidere și să interiorizeze regulile pe baza cărora ia decizii¹³.

¹⁰ J.-P. Poulain, 2001, *Manger aujourd'hui, attitudes, normes et pratiques*, Toulouse: Privat.

¹¹ *Idem*, 2000, « Les dimensions sociales de l'obésité », in *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*, expertise collective, Paris: INSERM, pp. 59-96.

¹² A. Beardsworth, T. Keil, 1997, *Sociology on the Menu. An invitation to the Study of Food and Society*, London: Routledge.

¹³ J.-P. Corbeau, J.-P. Poulain, 2002, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse: Privat, 2008, p. 12.

Studiul problemelor contemporane legate de alimentație devine deci de importanță esențială. Însă sociologia alimentației are încă o cale lungă de parcurs.

Pentru că există o discuție complexă privind motivele pentru care alimentația a intrat greu printre disciplinele de cercetare în științele umane, vom trece și noi în revistă aceste motive. Există în primul rând o serie de obstacole epistemologice în cercetarea asupra faptului alimentar, primul fiind caracterul „lumesc” și obișnuit al actului de a mânca. Dacă lanțul alimentar (*food supply chain*) este sigur, alimentația nu e neapărat o temă de interes pentru sociolog, însă în momentul când apare nesiguranța, subiectul urcă în ordinea priorității agendei politice și sociale, și prin urmare devine de interes. Dat fiind că cercetările sociologice sunt adesea în legătură cu ceea ce se petrece în plan politic, creșterea interesului politic pentru aspectele de nutriție – grupuri de presiune, grupuri profesionale, dezbateri legate de igienă, de puritatea mâncării, de metode și standarde de producție, grupuri cu venituri mici, impactul asupra sistemului ecologic.

Temele legate de alimentație au fost considerate mult timp subiecte de importanță minoră de către „gândirea savantă”. Sociologul francez Roland Barthes scria în 1961 că „pentru cercetător, mâncarea este un subiect futilizat sau culpabilizat”, „o cochetărie de sfârșit de carieră”¹⁴. Explicația rezidă în distincția dintre corp și spirit, gândire și acțiune, teoretic și aplicat, care marchează cultura savantă și literară, și face ca mâncarea să nu fie privită ca un subiect serios, nobil:

„Tradiția noastră tinde să privilegieze problematici privind raționalul, imuabilul, eternul, abstractul și mentalul; și să

¹⁴ R. Barthes, 1961, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, Volume 16, Issue 5, pp. 977-986.

denigreze întrebările legate de coporal, concret, experiențe practice.”¹⁵

Deci actul de a mânca a fost privit doar ca ceva obișnuit, corporal de către gândirea științifică, moștenitoare a dualismului care face ca mintea să fie mai importantă decât corpul:

„Gustul și alimentația sunt legate de necesități ale existenței și clasificate deci ca funcții de (la) bază... care operează la nivel primitiv, aproape de instinctiv.”¹⁶

Un al doilea motiv este că în studiul societăților industrializate, procesele de preparare, distribuție, consum din mediul urban nu au intrat decât târziu printre interesele sociologilor. Studiarea problemelor legate de alimentație a fost percepută ca aparținând altor domenii: în ceea ce privește producția – agronomiei, economiei, geografiei; în ceea ce privește consumul – nutriționiștilor sau dieteticienilor. Trebuie să menționăm aici că alte discipline au arătat mult mai devreme un interes major alimentației, și printre acestea se numără istoria, antropologia, psihologia (în ceea ce privește, de exemplu, dimensiunea senzorială, cognitivă, emoțională a hranei, procesele de socializare nutrițională, cauzele și manifestările dezordinilor alimentare (*eating disorders*))¹⁷. În plus, științele ca fiziologia, psihologia experimentală, antropologia, biologia, nutriția au aplicat metodele proprii de cercetare asupra alimentației într-o manieră reducătoare, considerând practicile alimentare obișnuite, sub influența pozitivismului¹⁸.

¹⁵ D. Curtin, L. M. Heldke (eds.), 1992, *Cooking, Eating, Thinking: transformative Philosophies of Food*, Bloomington, IN: Indiana University Press, p. XIV.

¹⁶ C. Korsmeyer, 1991, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Ithaca, New York: Cornell University Press, p. 1.

¹⁷ A. Beardsworth, T. Keil, 1997, *op. cit.*, p. 2.

¹⁸ H. Levenstein, 1993, *Paradox of Plenty. A Social History of Eating in Modern America*, New York: Oxford University Press.

Pe de altă parte, sociologia cunoaște în ultima perioadă noi orientări, care permit ca alimentarul să devină important pentru cercetare. Sociologia a fost multă vreme preocupată de procesele de producție, în termeni de organizare socială și consecințe pentru dinamica socială, economică și politică, iar motivul pentru care problemele legate de alimentație (tiparele de consum casnic, de exemplu) au căpătat importanță¹⁹ a fost orientarea către consum și către fundamentele ideologice ale consumerismului:

„Cercetarea academică urmărește cultura claselor mijlocii urbane, începând din anii 1970, devenind mai interesată de problematici legate de alimentație în legătură cu gustul, meșteșugurile, autenticitatea, statusul și sănătate.”²⁰

Un alt centru de interes a fost și cel care ținea de teoreticienii feminismului – cumpărarea, pregătirea, prezentarea mâncării, asociate cu domesticul (munca în casă), sunt un domeniu al femeilor:

„Cercetarea asupra alimentației a fost împiedicată și de altă relicvă a epocii victoriene, „sferele separate” – diviziunea burgheză idealizată între sfera privată feminină de *consum* și sfera publică masculină de *producție*. În timp ce conceptul nu reflectă realitățile zilnice pentru majoritatea femeilor – până azi femeile sunt producători majori de mâncare pe întregul glob – această polarizare ideologică a influențat în mod cert dezvoltarea cercetării academice asupra clasei mijlocii, pentru că a segregat efectiv profesiile feminine în discipline „domestice” mai puțin valorizate, cum sunt dietetica, economia gospodăriei sau educația nutrițională (la un loc cu predarea în învățământul primar, îngrijirea copiilor și biblioteconomia). Invers, domeniul dominat de bărbați al agriculturii industriale, tehnologiei

¹⁹ A. Beardsworth, T. Keil, 1997, *op. cit.*, p. 4.

²⁰ W. Belasco, 2008, *op. cit.*, p. 6.

alimentare, comerțului de masă și managementului corporatist s-au bucurat în general de mai mult prestigiu public și academic.”²¹

1.1.2. Caracteristicile cercetării de tip sociologic asupra alimentației

Studiul alimentației impune sociologiei în același timp o centrare disciplinară și o deschidere, un dialog cu alte discipline²². Sociologia alimentației se află într-o poziție inter și trans-disciplinară în științele sociale, împărțind cu cercetările economice interesul pentru constrângerile materiale legate de bugetul alimentar, lanțul de distribuție sau consum, însă sociologia alimentației se regăsește fără îndoială aproape de istorie, etnologie, antropologie.

Complementaritatea metodelor și diversitatea tematică

Sociologia alimentației se înscrie în primul rând într-o tradiție cantitativă, legată de anchetele statistice (INSEE, INSERM, CREDOC în Franța de exemplu), care sunt centrate în jurul pieței de consum²³ sau cele AFSSA, privind sănătatea publică. Metodele de cercetare calitativă (interviuri, observație participativă) au completat informațiile furnizate de datele statistice – organizarea și conținutul mesei, legăturile între alimentație și sănătate, raporturi familiale, conjugale, etc. Tematicile care pot fi abordate în studiul sociologic al alimentației sunt numeroase, de la consum la producție, cadru domestic, comensalitate, raporturi sociale interindividuale (sarcini domestice, raporturi de gen), inter și

²¹ *Ibidem*, p. 3.

²² J.-P. Poulain, 2002, *op. cit.*, p. 191.

²³ A. Desrosières, 2003, « Du travail à la consommation: l'évolution des usages des enquêtes sur le budget des familles », *Journal de la société française de statistique*, vol. 144, no 1-2, pp. 75-111.

intra-grupale sau internaționale (raporturi de putere). Pentru a putea fi integrate în analize sociologice, observațiile descriptive trebuie integrate în context social.

Dubla tradiție de cercetare: Durkheim și Mauss

În *Regulile metodei sociologice* Emile Durkheim definește „faptul social”²⁴ prin *excludere*, pentru că era necesar să afirme autonomia epistemologică a socialului, câștigarea unui teren de cercetare propriu sociologiei, care trebuia să se distanțeze de alte domenii de cercetare mai avansate în acel moment. Printre faptele sociale excluse se regăsește alimentația, considerându-se că „a mânca” ține doar de biologic:

„fiecare individ bea, doarme, mănâncă, gândește și societatea are tot interesul ca aceste fapte să fie exersate în mod regulat. Dacă aceste fapte ar fi sociale, sociologia nu ar avea un obiect propriu și domeniul său s-ar confunda cu biologia și psihologia.”²⁵

Însă tot Durkheim definește faptele sociale prin ceea ce le distinge:

„ele consistă în maniera de a acționa, de a gândi și de a simți, exterioare individului, fiind dotate cu o putere de coerciție în virtutea căreia i se impun.”²⁶

²⁴ Faptul social este obiectul de studiu al sociologiei, care descrie toate fenomenele, comportamentele, reprezentările ideologice, religioase, estetice care răspund la criteriile de generalitate, de exterioritate, putere coercitivă, fiind un fenomen suficient de frecvent ca să poată fi considerat regulat, și suficient de extins ca să fie considerat colectiv. É. Durkheim, 1895, « Qu'est ce qu'un fait social ? », *Les règles de la Méthode sociologique*, Nouvelle Édition, Paris: Éditions Flammarion, 2010, p. 108.

²⁵ *Ibidem*, ediția din 1988, cu o introducere de J.-M. Berthelot, 1988, p. 95.

²⁶ *Ibidem*, p. 97.

Din acest punct de vedere, anumite dimensiuni ale alimentării lui relevă de social, astfel:

„manierele de masă, interdicțiile și obligațiile culinare, instituțiile legate de alimentație, de exemplu, aparțin fără îndoială domeniului sociologic și definiției sale durkheimiene.”²⁷

Totuși Durkheim, într-un demers de incluziune, enumeră alimentarul printre faptele sociale, dând exemple:

„Putem de altfel să confirmăm printr-o experiență caracteristică această definiție a faptului social, este de ajuns să observăm modul în care sunt crescuți copiii [...] sare în ochi că educația consistă de fapt dintr-un efort continuu de a impune copilului maniere de a vedea, de a simți și de a acționa la care el nu ar putea să ajungă în mod spontan. Din primele momente îl constrângem să mănânce, să bea... la ore regulate, îl constrângem la calm, la obediență [...] la respectarea uzanțelor, conveniențelor”²⁸.

Astfel, obiectul alimentar, exclus pentru că e prea aproape de biologic, inclus pentru că se impune individului din exterior, este „din zorii sociologiei, un obiect paradoxal”²⁹.

Françoise Paul-Lévy remarca faptul că mâncatul și băutul permit să se stabilească unul dintre punctele de dezacord empiric și teoretic între Durkheim și Mauss³⁰:

- Prima tradiție se înscrie în logica excluderii, își concentrează interesul asupra a ceea ce apare ca fiind mai puțin

²⁷ F. Paul-Lévy, 1997 « Toxiques : épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose », în J.-P. Poulain (éd), *Pratiques alimentaires et identités culturelles. Les études vietnamiennes*, no 125-126, Hanoi, 599-622.

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ J.-P. Poulain, 2002, *op. cit.*, p. 151.

³⁰ F. Paul-Lévy, 1997, *op. cit.*

corporal, mai puțin biologic și psihologic, cu alte cuvinte, ceea ce e determinat de societate, impus din exterior, deci „sociologizabil”. Această direcție de cercetare exclude orice fel de reflecție asupra gustului (care este totuși determinat cultural), ca și culinarul și tehnicile asociate (văzute ca proces de transformare fizico-chimică, ignorându-se dimensiunea lor socială), deci ignoră participarea alimentației la construirea identității sociale:

„O sociologie fără corp, în care doar legăturile sociale care leagă acțiunea de a mânca, aparatul normativ care îl controlează și interiorizarea regulilor care însoțesc și organizează momentele alimentare rezistă. Masa și modalitățile sale devin instituții.”³¹

- Cea de-a doua tradiție, care include alimentația printre obiectele de cercetare în științele sociale, se interesează de modelarea corpului de către social, devenind importantă prin tradiția etnologică. Regăsim alimentația ca întâlnire dintre biologic, social și psihologic în opera lui Marcel Mauss, în definiția faptului social total³² sau în tehnicile corpului:

„Ceea ce rezultă foarte clar din acestea (tehnicile corpului) este că ne regăsim peste tot în prezența unui montaj fizio-psihosociologic de serii de acte. Aceste acte sunt mai mult sau mai puțin obișnuite și mai mult sau mai puțin îndepărtate în viața individului și în istoria societății.”³³

Sociologul Jean-Pierre Poulain distinge două mari perioade în istoria gândirii sociale asupra alimentației:

³¹ J.-P. Poulain, 2002, *op. cit.*, p. 152.

³² M. Mauss, 1925, *op. cit.*

³³ *Idem*, 1925, « Les techniques du corps », în *Anthropologie et sociologie*, Paris: Presses Universitaires de France, 1966, p. 384.