



GT 014. Antropologia das Emoções

Maria Claudia Pereira Coelho (ICS/UERJ) -
 Coordenador/a, Ceres Victora (UFRGS) -
 Coordenador/a, Eduardo Moura Pereira Oliveira
 (Universidade do Estado do Rio de Janeiro) -
 Debatedor/a, Raphael Bispo dos Santos (UFJF) -
 Debatedor/a, Lara Beleli (Núcleo de estudos de
 Gênero - Pagu/UNICAMP) - Debatedor/a

A antropologia das emoções vem se consolidando como área autônoma no Brasil há cerca de vinte anos. Ao longo desse percurso, podemos identificar um conjunto de temáticas agrupadas em torno de dois eixos principais: as temáticas ligadas a áreas da vida associadas à dimensão "privada" e as temáticas vinculadas ao "mundo público". Para as primeiras, podemos arrolar problemas de pesquisa ligados ao corpo, à sexualidade ou a saúde/doença; para as segundas, listamos os movimentos sociais, a violência ou os universos profissionais/institucionais. Esse Grupo de Trabalho tem como proposta avançar na superação dessa dicotomia, incluindo em seus focos de interesse, ao lado do elenco já canônico de temáticas passíveis de abordagem pela antropologia das emoções, novos problemas concebidos sob a égide da reflexão sobre essa dicotomia. As principais temáticas a serem contempladas são: a) emoções e instituições/práticas estatais; b) emoções e políticas públicas; c) emoções, moral e formas do cuidado; d) emoções, violência e vitimização; e) emoções e movimentos sociais; f) emoções e discursos/práticas profissionais; g) corpo, sensorialidade e emoções; h) emoções, gênero e sexualidade; i) emoções e experiências de saúde/doença.

Medo, nostalgia e prazer na definição do comestível: rotas intersubjetivas de produção da legitimidade alimentar do queijo de leite cru

Autoria: Maria de Fátima Farias de Lima, Antônio Cristian Saraiva Paiva

O comestível é uma categoria social, elaborada na interação entre os grupos humanos com o meio que habitam e definido no complexo jogo da sobrevivência. Logo, os empenhos de manutenção da saúde do corpo passam pela (re)definição coletiva do que é seguro comer, um processo de compartilhamento de saberes nutricionais que afeta e é afetado por conteúdos morais e emocionais, acionados no interior das culturas. Este estudo objetiva, assim, investigar como as emoções vinculadas à nostalgia e ao prazer impactam a experiência alimentar e (des)legitimam o consumo de certas comidas, negociando com os medos de intoxicação ou contaminação que perpassam as escolhas na alimentação contemporânea. Para tanto, tomamos como fonte de reflexão a narrativa de produtores e comerciantes de queijo Coalho feito com leite cru, um produto frequentemente apresentado nas mídias locais como "tradicional" e "regional", mas condenado pela atual legislação sanitária à condição de alimento perigoso ao consumo humano e mercadoria "fora da lei". O work de campo que é a base desta tese foi realizado por meio de visitas regulares à Jaguaribe, no Ceará, entre julho de 2015 e abril de 2017. Uma pesquisa foi conduzida também em Fortaleza, capital do estado e principal polo consumidor do alimento abordado. De modo a compreender a amplitude da problemática que cerca os queijos de leite cru na atualidade, outras duas inserções em campo constituíram, ainda, as fontes de reflexão empírica desse estudo (em termos mais propriamente complementares, que comparativos): uma em Medeiros, Minas Gerais, sobre o queijo Canastra; e outra em Nottinghamshire, na Inglaterra, sobre o Stichelton. A análise das interpretações recolhidas nesses movimentos de campo dialoga com antropologia das emoções de David Le Breton, complementada pelos debates sobre corpo, comida e ansiedade alimentar desenvolvidos por Jean-Pierre Poulain e Jesus Contreras. A compreensão do queijo feito com leite cru como um produto artesanal, vinculado a um passado imaginado no qual teria sido menos tensa a relação entre saúde e alimentação, modela nos entrevistados um sentimento de nostalgia que parece atuar



no embaçamento dos riscos identificados, fortalecendo a integridade deste alimento como escolha segura. A dimensão hedônica do consumo (e da produção) de um produto experiente (que teria sobrevivido ao longo de séculos de história) e diferenciado no que tange as suas características organolépticas também ressalta nas falas analisadas, mediando tensões alimentares. Como deleite e fruto da intersubjetividade, o prazer gustativo transforma a passividade em sensibilidade ativa, mobilizando memórias, imaginários e pertencimentos que atuam na composição do queijo em estudo como comida confiável.

[Trabalho completo](#)



Realização:



Apoio:



Organização:

