Apresentação

Yara Maria de Carvalho

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

CARVALHO, Y. M. Apresentação. In: CARVALHO, M. C. V. S. *Bricolagem alimentar nos estilos naturais* [online]. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2013, pp. 13-15. ISBN: 978-65-88808-07-8.

<https://doi.org/10.7476/9786588808078.0002>.

All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Apresentação

O texto que Maria Cláudia apresenta é um convite ao leitor que deseja conhecer o universo alimentar para muito além do que se divulga na mídia a respeito da nutrição e dos alimentos. A alimentação é algo importante porque diz dos nossos valores e, de certo modo, organiza nossas relações não só com os alimentos, mas também com o outro, com a natureza e, em última instância, com a vida.

O tema é envolvente e faz pensar sobre a cultura alimentar no Ocidente. Mas é igualmente instigante por outros dois motivos: a preciosidade da escrita, fluida e leve; e a contribuição para com o campo da saúde coletiva, à medida que resiste à visão técnica e instrumental que não raras vezes impregna o debate sobre alimentação e nutrição, sobretudo quando associado ao sobrepeço, à obesidade ou, ainda, ao sedentarismo.

Ao longo da leitura, aparecem os sentidos e significados do estilo natural de alimentação, agregando o *vegan* e o *alimento vivo*. De acordo com a autora, os estilos de alimentação se misturam e se ressignificam o tempo todo, e o que Maria Cláudia fez, com o respaldo teórico-conceitual e metodológico das ciências sociais – especialmente inspirada por Lévi-Strauss, Ricoeur, Bourdieu, Geertz e Canevacci, entre outros –, foi compreender a que re-

metem os estilos de alimentação natural e o que determinam as combinações entre eles.

Bricolagem alimentar é uma reinvenção do conceito de bricolagem de Lévi-Strauss. Como a própria autora escreve, é “um modo de ‘arrumar’ o universo simbólico, uma estratégia de organização dos significados dos alimentos na vida das pessoas”. Neste livro, é o fio condutor na construção de sentidos; “pode seguir diferentes ‘éticas’, assumir vários interesses e políticas, reproduzir da mais perversa apropriação de um símbolo em proveito de lucro à mais genuína expressão de uma estratégia social de sobrevivência na desigualdade social”.

Diante da profusão de mensagens e imagens que cotidianamente chamam nossa atenção para a necessidade da “alimentação saudável”, este livro nos ensina sobre a importância de nos atermos ao tema e se contrapõe à visão reduzida, simplificada e pobre que povoa nosso dia a dia. Para tanto, a autora entrevistou e observou naturistas da cidade do Rio de Janeiro, basicamente da classe média, concebida assim não somente pelo poder aquisitivo, mas também pelos elementos simbólicos, uso de bens e moradia, entre outras distinções.

Conhecer os significados que a carne assume, por exemplo, é uma forma de se apropriar das experiências vividas e rememoradas coletivamente, embora nem sempre isso aconteça de forma consciente. O gosto é um modo de se apropriar de uma cultura reunindo na percepção de um alimento um caráter coletivo que não se opõe ao individual, mas o complementa. Produzindo ou reproduzindo relações entre o corpo e o alimento, o gosto e o paladar são “cultivados no emaranhado da história, da economia, da política e da própria cultura”.

Natureza ressacralizada, impureza associada à carne vermelha e liberdade vinculada à contracultura foram as categorias que a autora elegeu para análise. Ela defende que a consciência sobre os sentidos e significados atribuídos às práticas de alimentação pode

alterar padrões de pensamento e intervenção, além de transformar os microcosmos visando à sustentabilidade do planeta e ao enfrentamento das desigualdades sociais.

Esta apresentação é apenas uma “entrada”, um “aperitivo” do extenso e variado cardápio de questões que envolvem a cultura alimentar. Ainda que o texto resulte de uma tese de doutoramento, não é uma leitura indigesta; ao contrário, satisfaz os leitores mais exigentes, que buscam conhecimento e informação a respeito do tema, aqui regado com o rigor e a simplicidade de quem conhece o assunto.

Boa leitura!

Yara Maria de Carvalho*

* Licenciada e bacharel em Educação Física pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP, 1989/1990). Pela mesma instituição, especialista em Saúde Pública (1990), mestra em Ciências do Esporte (1993) e doutora em Saúde Coletiva (Faculdade de Ciências Médicas, 1999). Livre-docência em Promoção da Saúde pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP). Pós-doutora em Ciências Humanas e Saúde pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ, 2003), em Antropologia da Comunicação Visual pela Università La Sapienza di Roma, Itália (2004) e em Filosofia pela Universidad de Córdoba, Argentina (2010). Atualmente, é professora associada da USP, onde orienta mestrado e doutorado em programa de pós-graduação.