Introdução

Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

CARVALHO, M. C. V. S. Introdução. In: *Bricolagem alimentar nos estilos naturais* [online]. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2013, pp. 17-27. ISBN: 978-65-88808-07-8. <https://doi.org/10.7476/9786588808078.0003>.

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/).

Introdução

Este livro é extensão da pesquisa realizada em meu doutorado, no Instituto de Medicina Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (IMS/UERJ), sob a orientação de Madel Therezinha Luz. Partimos de uma perspectiva socioantropológica, baseada em Luz, Bourdieu, Ricoeur e Lévi-Strauss, e construímos um campo etnográfico na cidade do Rio de Janeiro com naturistas, veganos e adeptos da alimentação viva de uma camada média da população. Fizemos uma análise interpretativa sobre a construção de sentidos e significados² nas práticas de alimentação com esses grupos. Com este livro, pude aprofundar a ideia de bricolagem iniciada no doutorado. O que nomeamos bricolagem alimentar foi uma estratégia que atravessou as práticas de alimentação em

² Entendemos sentidos e significados como “*expressões simbólicas*, modos específicos do ser humano de associar imagens e representações às ações e relações socialmente vividas, assim como ao mundo que o cerca. O significado é uma ideia convencional e arbitrária atribuída ao significante (som) e ao signo (fixação do som/ símbolo do som). O significado é, portanto, uma atribuição sociocultural mais ou menos consciente (racionalizada), incluindo diferentes graus de discursividade. Por outro lado, os sentidos dizem respeito à significação no contexto de um universo imaginário e simbólico, não necessariamente racional, capaz de produzir identidades individuais e coletivas, relações sociais e vínculos que ultrapassam a lógica consciente do discurso” (Mattos e Luz, 2008).

nosso campo etnográfico como um modo de “arrumar” o universo simbólico, uma estratégia de organização dos significados dos alimentos na vida das pessoas.

Inicialmente, meu interesse de preparar uma análise interpretativa estava atravessada pelo cacoete intervencionista característico do campo das ciências da saúde em geral, pretensão bem própria de um “fazer” do nutricionista. Porém, no decorrer da investigação, a ideia de intervenção foi engessando cada vez mais o olhar no campo de pesquisa; sentia que ela torcia os significados das coisas, interferia de modo sutil na interpretação de concepções, sentidos e significados, tornando a comida um instrumento de normatização e medicalização da vida. A intenção de intervir para prevenir doenças era como uma espécie de viés, um equívoco “sanitariocêntrico” na prática etnográfica.

A compreensão de um estilo de alimentação como o *natural*, num espaço social delimitado como a classe média carioca, já é, por si mesma, um “fazer”. Olhar e ver é também um fazer: construir significados para organizar o que se vê. Assim, foi fundamental perceber esse caráter intervencionista que havia em minha história e em meu olhar para as práticas e aprender a lidar com ele, o que me custou aproximadamente dois anos de reflexões.³ Somente após essa “sensibilização” pude construir um campo etnográfico para fazer observação participante.

Vale explicar que essa análise interpretativa foi como um desenho de impressões, de mensagens que faziam sentido para os sujeitos em suas relações sociais. Foi preciso relativizar os significados no contexto social dessas relações, pois eles surgem do universo imaginário e simbólico da realidade. Os estilos de alimentação representam nesse desenho um arranjo provisório que engendra sen-

³ Essas reflexões iniciais geraram um artigo: “Práticas de saúde, sentidos e significados construídos: instrumentos teóricos para sua interpretação” (Carvalho e Luz, 2009).

tidos e identidades individuais e coletivas. Não foi difícil encontrar aqueles que se diziam vegetarianos mesmo comendo pescado ou peito de frango grelhado. Nessa perspectiva, a identificação com o vegetarianismo não nos obrigou a atribuir um valor de falso a esse tipo de enunciado, pois não partimos de um padrão de vegetariano “aquele que não come carne alguma”; a identificação com o vegetarianismo foi construída na prática, de acordo com o que os sujeitos consideravam ser vegetariano. A questão em jogo na construção dos sentidos e significados é simbólica. A pergunta não é se o significado é verdade ou não. A pergunta é o que significa “ser vegetariano” ou “comer somente vegetais”; que sentido esse estilo de comer atribui à vida das pessoas?

Assim, a polifonia não foi incômodo algum, mas um modo operacional de lidar com as diferenças no contexto da vida. O que se chamou de comida *natural* significou e deu sentidos diversos às vidas das pessoas com as quais convivi e fez parte de um vasto repertório de significados e riquezas de símbolos em seus discursos. Investimos nos nomes das coisas para compreender os significados nas práticas de alimentação, a ordenação que os significados conferem às práticas, que incorporam regras respirando cultura. Os significados das comidas eram cambiáveis de um contexto para outro – se não comer carne parece para uns um nonsense ou uma frescura, para outros é um modo particular de estar no mundo que comunica o que se quer na vida, o que se quer do outro, uma forma distinta de ser e comer.

Há um fio que conduz a interpretação, tecida com as memórias coletivas que, incorporadas na singularidade do sujeito, ajudam a compreender as trocas simbólicas, permitindo até interpretar as “mentiras” como “verdades” ou enunciados afirmativos e vice-versa.

Os nomes naturismo, vegetarianismo ou crudivorismo são parte de uma realidade social que faz trocas simbólicas difíceis de compreender com um olhar apressado, pois não obedecem a

uma lógica formal, não seguem uma trajetória muito previsível. Os naturistas fazem uma alimentação *natural*, em que não necessariamente se alimentam somente de gêneros *in natura*. Rejeitam a carne de origem bovina, a carne vermelha, que, no entanto, em algumas situações, nas quais o gado é criado de acordo com princípios orgânicos, sem “remédios”, poderia ser considerada *natural* sob o ponto de vista do alimento *in natura*, não industrializado. O estilo *natural* se constrói como tal num complexo contexto específico e local, quando deslocamos alguns códigos de identificação do *natural* de um ambiente, as regras do jogo simbólico e sua significação.

Uma regra do naturismo é evitar aditivos nos alimentos: corantes, conservantes, edulcorantes; porém, é possível fazer adaptações simbólicas. Alguns naturistas se “abstraem” da presença de aditivos alimentares no guaraná natural, que continua *natural* porque predomina seu caráter de fruto nativo, oriundo do extrativismo em florestas brasileiras. Identificar esses deslocamentos de elementos de significação não objetivou unificar essa polifonia ou resolver a polêmica: o guaraná é natural ou não? Nosso intuito foi conhecer as articulações entre esses elementos em práticas, pensamentos, vivências, representações e simbolismos, o que demandou um tipo de percepção que não corresponde a uma impressão da realidade como ela é, naturalizada; a percepção envolveu uma construção social da realidade como ela é, uma bricolagem.

Uma realidade que atrai cada vez mais tribos com diferentes interesses e diversas concepções de *natural*. Na prática, o estilo *natural* opera como um “coração de mãe”: cabem as práticas de alimentação de ovolactovegetarianos, aqueles que comem ovos além de vegetais, e de lactovegetarianos, que mantêm o consumo de laticínio. Existe ainda o naturista que consome pescados e aves e retira as carnes oriundas de bovinos e suínos, pois há certa flexibilidade na concepção de *natural*.

O estilo *natural* se adequa à alimentação crudívora, e o crudívoro se torna um adepto da alimentação *viva*, quando, além de crus, não consome alimentos de origem animal. A alimentação viva segue regras mais exigentes do que o estilo natural, com um cuidado especial para a estética – diversificando as formas e os contrastes das cores das comidas. As técnicas de cozimento do vivo são também mais restritas; o cozimento tradicional a 100° C é substituído pelo amornamento, num processo em que os cereais são submetidos ao calor da água que o corpo humano é capaz de suportar. Tal processo é controlado de modo artesanal com a sensação de calor no dedo da mão do cozinheiro, um termômetro vivo. O *natural* acolhe o vivo, mas nem sempre a recíproca é verdadeira.

O *natural* acolhe também o vegano, que restringe sua dieta somente a alimentos de origem vegetal e fungos. O vegan não contém alimento algum de origem animal, sequer mel. Vegetarianismo não é o mesmo que vegan, que representa restrição severa e total aos alimentos de origem animal. Na prática, ser vegano é mais do que ser vegetariano porque expressa um *status* superior numa hierarquia de valores construída no contexto de alimentação.

No estilo *natural*, as regras são mais flexíveis na construção dos significados e, por isso, consideramos que ele pode englobar os outros dois, o vegan e o vivo. Para um naturista, uma prática pode ser mais ou menos vegetariana, enquanto para um vegano a prática é determinante: ou se é um vegano ou não; não é uma questão de intensidade. Os naturistas são mais flexíveis, não costumam consumir carne vermelha (bovina ou suína), mas, em algumas situações, pude perceber que o consumo dela é possível; por exemplo, se vier de uma criação familiar. Num dos restaurantes visitados, ouvi um naturista explicar que o trabalho da fazenda que produziu a carne que ele comia era baseado no modelo de agricultura familiar e usava a homeopatia para evitar uma “química pesada”. Nesse sentido, a carne assume um significado de ali-

mento ecologicamente correto, pois expressa uma estratégia ética de sobrevivência humana e vai contra a produção em larga escala, sem aditivos e depredação do ambiente.

O estilo de alimentação *natural* envolve alteridade e diversidades num imaginário em que as regras se reconstroem envolvendo um pensar selvagem, no sentido desenvolvido por Lévi-Strauss. A bricolagem alimentar foi, neste livro, o fio condutor da construção de significados e sentidos, como um modo “faça você mesmo com o que tem para ser feito”. Uma forma de construção de significados que pode seguir diferentes “éticas” e assumir vários interesses e políticas e 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.

Por vezes, tivemos de nos debruçar, em nosso campo etnográfico, sobre questões éticas para observar sutis diferenças nos modos de agir e nos interesses dos agentes. Suas ações expressavam diferentes interesses, que, embora parecidos, mudavam de sentido na prática, de um contexto social para outro. O objetivo aqui foi aprofundar a ideia de bricolagem na construção de significados e sentidos. A bricolagem entendida somente como técnica, uma habilidade, não abrange os sentidos da mesma maneira quando a entendemos como um modo de ressignificar elementos interpretativos do contexto em que se realiza.

O caminho da análise está no primeiro capítulo – “*Desnaturalizando*” –, que aborda nossa opção teórico-conceitual apresentando autores e discutindo teorias e perspectivas que fundamentaram a construção da concepção de bricolagem alimentar. A desnaturalização foi estratégica para realizar uma etnografia urbana numa cidade que nos é muito familiar. A desconstrução e o estranhamento do familiar ordenaram nossos passos, levando-nos aos pensadores que se propõem a relativizar os conceitos operacionais nessa trajetória. De forma semiótica, com os mínimos detalhes, como fala Geertz (1989), buscamos compreender como os

sentidos e significados são produzidos, percebidos e interpretados nas práticas de alimentação. Qual é a dimensão das forças invisíveis que agem sobre a significação? E, de acordo com quais regras, qual jogo, elas se organizam? Segundo Pinheiro e Luz (2003), as práticas, mais do que aplicação ou verificação de ideias, são agentes nas transformações sociais, políticas e econômicas, uma fonte de transformações, pensamento e sentidos. Assim, foi preciso estabelecer relações entre a alimentação e os atores sociais, selecionar informantes, delimitar campos de ação, identificar o prestígio que os alimentos incorporam, suas distinções e seus valores sociais. Buscamos conceitos como memória coletiva, nos termos de Ortiz, e *habitus*, nos de Bourdieu.

No segundo capítulo – “O campo etnográfico” –, apresentamos o campo etnográfico delimitando suas fronteiras, localizando o contexto das relações sociais de uma classe média urbana e de restaurantes e hortomercados que constituíram um espaço social propício à observação participante. Talvez esse capítulo seja um pouco acadêmico porque reforça as relações entre teoria e trabalho de campo. A classe média de nosso estudo foi identificada num cenário urbano em que foram levados em conta tanto aspectos físicos quanto sociais e subjetivos, e, mais do que as propriedades dos sujeitos, o que se explorou foi o modo segundo o qual esses sujeitos utilizam tais propriedades. Não procuramos nos apoiar em dados estatísticos, nem comparar essa população com outras porque não buscamos construir uma definição universal de classe média; não pretendíamos ampliar essa concepção a outros campos de estudo que não o do estilo *natural* do carioca Zona Sul.

Foram feitas entrevistas informais com pessoas que, além de se considerarem naturistas ou veganas e serem legitimadas como tal no campo, apresentaram uma narrativa que resgatava histórias e memórias sobre o *natural* da década de 1970 até hoje. Levamos em conta a formação de uma cooperativa, a Coonatura, que se desenvolveu concomitantemente ao naturismo na cidade do Rio

de Janeiro. Vários documentos informais foram coletados para complementar a observação direta.

A diversidade alimentar contemporânea se constituiu como rico material para a bricolagem, consolidando um caráter bricoleur no naturista, que não demanda purismo porque absorve e ressignifica elementos variados de outros estilos com muita facilidade e inclui fragmentos de sentidos em seu modo de compreender e identificá-los.

Já o terceiro capítulo – “Bricolagem alimentar” – aprofunda o conceito de bricolagem como base teórica que fundamenta toda a análise do *natural* – um conceito que opera com a ressignificação, característica da modernidade e da globalização, que é acolhedora tanto para interesses comerciais quanto para estratégias de sobrevivência. Um *modus operandi* em direção a uma ordem que pode estar produzindo ou reproduzindo uma estrutura subjacente.

No quarto capítulo – “Diálogos entre *natural*, vegan e vivo” –, fazemos uma apresentação dos elementos que compõem sistematicamente cada uma das duas categorias de análise que denominei de filhas, as categorias complementares. Destacamos as relações do *natural* com o vegan e o vivo, fazendo uma diferenciação entre a alimentação *natural* e a vegetariana e discutindo o caráter refinado e elitista do veganismo em relação ao naturismo. Há aqui um caráter histórico: desde a antiguidade, a sociedade ficou marcada pelo consumo de carne, especialmente a denominada vermelha, oriunda dos bovinos, representante ancestral de uma tensão que configurou uma concepção inimiga dos vegetarianos, a de carnívoros como “bárbaros”. O vegano reproduz um *habitus* militante, com argumentação racional e espiritualizada contra o consumo de carne e busca da conversão dos carnívoros em vegetarianos num universo construído com “sapiência” e distinção.

Como categorias de análise, construímos no quinto capítulo – “Sentidos e significados do natural” – três grupos de significação: o de Natureza ressacralizada, o de impureza da carne

vermelha e o de contracultura. Exploramos algumas concepções de tradicional, na ideia de caseiro, antigo e artesanal, em oposição às tecnologias modernas e ao *fast food*. O sentido de caseiro expressa familiaridade e, sob o rótulo de “comida caseira”, ainda que num espaço social fora de casa, garante uma relação de segurança com a comida. O antigo diz respeito também ao familiar e seguro, a comida de nossas avós, e o artesanal garante no fazer manual um caráter de humano, em oposição à metáfora da máquina, nas práticas de alimentação. O *natural* constitui-se simbolicamente como resistência ao *fast food*, refletindo uma tensão com o industrialismo, especificamente com seu caráter lucrativo e o consumismo, especialmente no que concerne a seu aspecto de diferenciador de classes, o que acirra a crise social contemporânea reproduzindo desigualdade social.

O *natural* está associado ainda à ecologia, o que guia uma preferência por alimentos regionais, alguns considerados “em extinção”, como os oriundos da Floresta Amazônica, ou aqueles de uso indígena, observados nas práticas de alimentação viva. Os alimentos exóticos também podem ser *naturais* se reproduzem regionalismo e simplicidade associados, como são regionais as folhas caruru, jambu, couve rábano, as castanhas e nozes pecan do Brasil. O ritmo acelerado do processamento de produtos alimentícios, com interesses comerciais, demanda novas construções, incorpora o caráter *natural* expressando conflitos no modo global e moderno de alimentação, como pudemos observar na fala de um entrevistado que se refere à modernidade como “um mundo cheio de nada”.

O sentimento ecológico também motiva ações consideradas “alternativas”, em prol da saúde nas práticas de alimentação, que seguem o paradigma da vitalidade, opondo-se ao paradigma clássico, reforçando a teoria de Luz em torno da associação da concepção de saúde à energia, à beleza e ao cuidado. O *natural* também se aproxima de concepções de saudável quando, por

exemplo, se fala que, “depois de uma comilança, é melhor pegar leve com uma comidinha natural para se limpar dos venenos”. O vivo se estrutura em cima da ideia de energia vital, como um princípio que sustenta o corpo saudável e a beleza da vida. Está associado às artes numa fusão entre as concepções de saúde e beleza, ligando-se também a um sentimento romântico.

O estilo *natural* nutre um sonho, herança dos românticos, que será discutido nesse capítulo. As pessoas degustam os alimentos, assim como desfrutam das imagens e dos símbolos com os quais “sonham”; nessa perspectiva, o consumo não é tão materialista quanto parece. Segundo Campbell (2001), há em determinado momento uma tendência mais apurada para o sentimento que especializa a percepção, uma ética romântica. O desfrute ilusório que Campbell discute em sua teoria sobre o consumismo moderno pode ser mais bem compreendido à luz dos conceitos de campo, jogo e *illusio*, de Bourdieu. Os encantos dos alimentos têm efeitos duradouros quando estão incorporados e reconhecidos como encantadores no jogo simbólico do campo específico.

No bojo da análise do *ethos* romântico, seguimos com o mito de Gaia, que representa uma concepção de Natureza. Gaia é o planeta Terra como um sistema de várias pequenas comunidades num tecido cheio de micromundos, micro-organismos, denominado *coligativo*. Esse planeta é representado por uma mulher dura e severa, oriunda da mitologia, mãe de todos – a que dá nascimento a todas as vidas do planeta e as acolhe na morte. Esse imaginário se reproduz nas preocupações ecológicas pelas quais fazemos um link com os românticos dos anos 1970 e os higienistas.

Na atribuição do significado de impureza, de sujo e de “resto” a determinados alimentos nas práticas de alimentação, há uma ressignificação e organização da vida que se articula com a tendência ao higienismo. Mary Douglas orienta essa abordagem em que a carne é tomada como impureza há muito tempo. A sujeira está simbolicamente associada à matança de animais, cuja huma-

nização esteve presente na militância em prol da libertação deles, comparados, em sua condição de aprisionados, ao ser humano escravizado pela modernidade. Por fim, mas não com menor importância, analisamos a disseminação do movimento urbano de contracultura nas práticas de alimentação a partir da ideia de resistência à modernidade.

A ideia de liberdade moderna típica da classe média configurou uma tendência nas trocas dos significados dos alimentos e nas escolhas alimentares. Uma responsabilidade social como princípio e orientação para a produção e o consumo de orgânicos e para a agricultura familiar foi sendo incorporada junto com uma concepção de liberdade expressa no movimento social urbano denominado contracultura. Esse grupo de significados estreita sua análise com o primeiro.

Por fim – nas “Considerações finais” –, argumentamos que uma análise interpretativa de práticas de alimentação ilumina os modos de vida do homem e suas escolhas. A tomada de consciência sobre a significação das comidas nos aproxima de uma compreensão das relações sociais, de uma linguagem invisível que opera trocas simbólicas; nesse sentido, constitui uma possibilidade de transformação social e enfrentamento da perversa desigualdade social em que vivemos.