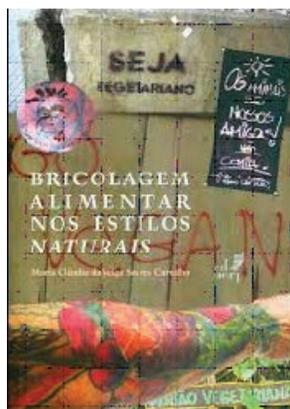


Como se come o quê (se come)

How to eat what (one eats)



BRICOLAGEM ALIMENTAR NOS ESTILOS NATURAIS

Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho. Rio de Janeiro: Ed.UERJ, 2013. 162p.
ISBN: 978-85-7511-294-6

Thiago Perez Jorge¹

¹ Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em História. Florianópolis-SC, Brasil.

Correspondência / Correspondence
Thiago Perez Jorge
E-mail: thijorge@gmail.com

Numa situação hipotética, um(a) nutricionista, com sua veste branca, dirige-se ao corredor de uma tal unidade básica de saúde, e chama em voz alta (ou na altura que desejar) o próximo paciente. *Este* entra na sala-consultório, senta, ou talvez procedimentos de coleta de peso e altura sejam realizados antes, tanto faz. Interessa que num dado momento da conversa inicial entre profissional e paciente, *este* será inquirido por aquele sobre *o que se come*. Daí em diante é previsível. Da parte deste profissional, interrogar, ao máximo possível, tudo o que *este*, o paciente, comeu. *O que comeu* desde a hora em que abriu seus olhos até o momento final antes de dormir. E, pela parte do paciente resta responder, tudo (ou quase tudo), a partir da condução do habilitado profissional nutricionista, que no afã de curar, prevenir doenças, e promover saúde, utiliza de suas estratégias para extrair *a verdade* daquele sujeito. Relação de confissão se a conduta do(a) nutricionista for de docilidade, certa empatia, ou, talvez de inquisição caso o modo de extrair *a verdade* seja explicitamente mais violenta, i.e., quando os elementos da resposta transparecem-se, tornam-se óbvios nos símbolos subliminares das perguntas. Como uma força que se move daquele que ocupa lugar privilegiado, de distinção, em direção ao sujeito, que pode resistir, acomodar, mas que sempre joga o *jogo no qual se torna objeto*. Ora, inquirir *O que você comeu no café da manhã?* já transmiti em si elementos de

uma estrutura que ambos, profissional e paciente, compreendem, mesmo que inconscientemente, e os levam às ações práticas.

Mas esta situação hipotética, que poderia ocorrer em unidades de saúde mais complexas como hospitais, ou mesmo em setores de distribuição de refeições, comerciais ou institucionais, como parte de alguma pesquisa científica, não condiz com *a realidade*. Aliás, o que é real se “culturas estão sempre mudando” de modo que “o fluxo é de tal natureza que jamais se pode mergulhar duas vezes na mesma cultura”, o que leva Sahlins¹ à revelação de que “a realidade é um belo lugar para se visitar (filosoficamente) mas ninguém nunca morou lá”.

Embora anedótica esta situação hipotética, a jocosidade visa problematizar limites e possibilidades para o campo da alimentação, nutrição e saúde, que embora plural, estruturase no domínio da ordem do modelo biomédico. Algo que Nunes² já apontava com respeito à primazia desta racionalidade pautada na universalidade e positivismo, i.e, orienta-se em suas práticas: a. Combater doenças por meio de tratamento e prevenção; b. Agir a partir da definição biológica das doenças; c. Otimismo à erradicação vitoriosa sobre as doenças; d. Ensinar um saber biomédico orientado a partir dos pressupostos biológicos de uma Ciência Natural. Colocando-se desta forma, alinhado à biomedicina, o campo da alimentação, nutrição e saúde não apresenta contradições. Será? Problemas que envolvem alimentação – entre fome, abundância e distúrbios alimentares – diariamente temas desde conversas familiares, e outras sociabilidades, até as variadas expressões da indústria cultural, como revistas semanais e programas de televisão, não deixam que tal quimera se realize. Mas então como lidar com questões contemporâneas na alimentação? Seria um tanto tautológico afirmar que fenômenos que envolvem a alimentação são complexos. Então *o que comer é?* Por onde começar? Talvez, seja momento de ampliar o debate, deslocando a velha e famigerada questão *o que se come* para *como se come o quê*. Ruptura bem sucedida na Tese de Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho,³ apresentada junto ao Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), à lume sob a forma de livro: *Bricolagem alimentar nos estilos naturais*, pela editora da UERJ, em 2013.⁴

Carvalho segue Madel Therezinha Luz, orientadora na Tese, e que prefaciou seu Livro. A autora de fato *incorporou* aportes das ciências sociais para refletir questões que envolvem o *campo* da alimentação. Mas esta não é a originalidade deste trabalho. Segundo Luz⁵ há experiências consolidadas como no caso das pesquisas socioantropológicas na Universidade Federal da Bahia (UFBA). Argumento em partes reforçado por Vasconcelos,⁶ que em recente análise a cerca das dissertações e teses com abordagens qualitativas e mistas produzidas pelos programas de pós-graduação em Nutrição no país, entre 2003 a 2012, apontou o programa da UFBA, que somado ao da UERJ e da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), como destaques no tipo de abordagem qualitativa e mista. Em partes, pois influenciaram nos resultados tanto os critérios de seleção: foram submetidos à análise 7, do total de 22 programas de pós-graduação vinculados à

área de Nutrição da Capes, em maio de 2013; quanto ao fato de que destes (7), apenas 3 programas disponibilizaram a íntegra das dissertações e teses de abordagens qualitativas e mistas.⁶ Ainda assim é interessante a demonstração que do conjunto de 962 dissertações e teses defendidas no período analisado dos 7 programas inicialmente selecionados, 92,5% pautaram-se numa abordagem quantitativa; já em 5,4% utilizaram abordagem qualitativa; e, apenas 1,9% utilizaram a chamada abordagem mista, que envolve ambos os procedimentos.⁶ Portanto, um largo caminho para ampliar diálogo com as ciências humanas e sociais faz-se necessário. Aqui reside uma fecundidade da experiência de pesquisa de Carvalho.

Um aviso: embora seja leitura agradável e fácil para àqueles que vêm se dedicando a uma desnaturalização dos procedimentos técnicos e científicos dos saberes que tradicionalmente envolvem o campo da alimentação, nutrição e saúde, procederei a um diálogo entre as publicações, Tese³ e livro,⁴ para melhor situar algumas construções deste último.

Importa perceber uma experiência que descongestiona olhares. A autora assume que inicialmente estava imbuída por um “equívoco sanitariocêntrico” para a prática etnográfica, i.e., tendencialmente havia um “cacoete intervencionista” que orientava seu “interesse de preparar uma análise interpretativa” (p.18),⁴ “pretensão esta bem própria da área da saúde”(p.10).³ No entanto, com a prática da experiência do trabalho etnográfico, foi-se inviabilizando, “engessando” alguma ideia de intervenção, este olhar que toma a comida como instrumento de normatização e de medicalização da vida, que “torcia os significados das coisas, interferia de modo sutil na interpretação de concepções, sentidos e significados”(p.18).⁴

Desse modo foi sendo construído o texto etnográfico, que visava “interpretar” num “espaço social delimitado, o universo simbólico, as concepções, sentidos e significados, subjacentes ao estilo de alimentação contemporâneo denominado natural, e suas variações” (p.10),³ junto a uma “classe média carioca”, processo do qual “olhar e ver é também um fazer: construir significados para organizar o que se vê”(p.18).⁴

Em revisão bibliográfica sobre o “vegetarianismo”, Azevedo⁷ observa que esta prática cultural “vem crescendo e ganhando adeptos no mundo”, nos EUA, Europa e Brasil. No entanto, sinaliza a necessidade de coerência no perfil dos pesquisados, visto que tal conceito de alimentação é plural, depende do país, do grupo de comensais, da qualidade e origem dos alimentos (p.280).⁷ Assim, cita um autor estrangeiro, cuja referência data do mesmo ano da Tese de Carvalho. Fraser “propõe que se busquem categoriais dietéticas mais refinadas do que ‘vegetarianos e não vegetarianos’, uma vez que as dietas podem ser muito mais diversas e diferenciadas do que o fator ‘ausência de carne’ lhes impõe” (p.280).⁷ Azevedo não precisaria ir tão longe. Carvalho contribui com o tema ao evidenciar construções simbólicas que incidem nas práticas, que por serem dinâmicas não permitem quaisquer tentativas, de antemão frustradas, em apreender uma realidade última.

Realiza um trabalho de campo para compreender estilos de alimentação natural como um “arranjo provisório que engendra sentidos e identidades individuais e coletivas”, não são fixos e muito menos universais, o que levou a autora a não necessidade de “atribuir um valor de falso” a quem se diz vegetariano e se alimenta de “peixe ou peito de frango grelhado”, pois não se partiu de um “padrão de vegetariano”, i.e., “a identificação com o vegetarianismo foi construída na prática, de acordo com o que os sujeitos consideravam ser vegetariano” (p.19).⁴

Aqui entra um importante conceito, apropriado e desenvolvido a partir de Lévi-Strauss (1908–2009), *bricoleur*, trabalhado em sua obra *O pensamento selvagem*.⁸ O antropólogo e filósofo franco-belga com o *pensamento selvagem* serve-se de uma bem usada ironia para designar o pensamento não domesticado, que atua como *bricoleur*, aquele que trabalha com suas mãos, meios indiretos se comparados ao artista. Um *bricoleur* que não se define pelo projeto, mas pela instrumentalidade, pois os elementos são recolhidos ou conservados em função do princípio que isso sempre pode servir, não necessita do equipamento e do saber de todos os elementos do corpus (p.32).⁸ É o “resultado contingente” das circunstâncias apresentadas “para renovar e enriquecer o estoque, ou para conservá-lo, com resíduos de construções e destruições anteriores” (p.38).⁸ Um *pensamento selvagem* que se define pela “ambição simbólica” por uma “atenção escrupulosa inteiramente voltada para o concreto” de observar, experimentar, classificar e investigar (p.246)²³, enfim, trata-se de uma lógica do sensível do “pensamento em estado selvagem, diferente do pensamento cultivado ou domesticado com vistas a obter um rendimento” (p.245).⁸ Com Lévi-Strauss aprendemos que a ciência, religião, arte e magia constituem um verdadeiro eixo, o do conhecimento humano. Este é um dos saltos do trabalho de Carvalho que não se ocupou com “uma impressão da realidade como ela é, naturalizada”, rígida, mas, como “uma construção social da realidade”, operada no movimento através de uma “bricolagem alimentar”.⁴ Tal conceito que fundamenta a análise do *natural*, mais bem desenvolvido no capítulo do livro *Bricolagem alimentar* (p.65-87),⁴ apoia-se ainda nos ombros de Paul Ricoeur (1913–2005) e Canevacci (1942–). Assim, *bricolagem alimentar* é uma “ressignificação contínua que atribui significados aos alimentos no imaginário social, fazendo acordos simbólicos para chegar a um consenso, que, com equilíbrio precário, ordena e reordena a experiência”, afinal de contas “as pessoas degustam e consomem os alimentos juntamente a um consenso simbólico e imaginário coletivo” (p.71).⁴

Retorno à anedota inicial. Se comer fosse atributo exclusivo das necessidades biológicas, não envolvesse componentes simbólicos e situacionais, então questões como *o que você come* seriam razoáveis para uma compreensão generalizada desta prática. No entanto, há princípios de uma instrumentalidade deste ato simbólico-material que Carvalho buscou compreender. Para além de um olhar que subjuga, torna alguém sujeito a alguma coisa, processo de objetificação que transforma *eu* em *isto / este* de modo a reificar classificações, taxonomias e hierarquias. Este é um dos ganhos desta obra. Buscar compreender através da interpretação dos “estilos de vida” o

“modo de organização de significados que consolida disputas cotidianas, ditadas pelo desejo e pelo imaginário da cultura”, de modo que “não é ‘o que se come’, mas ‘como se come o quê’” (p.32).⁴

Olhar para além dos convencionais “inquéritos alimentares” do campo da alimentação e da nutrição, que “assumem menos objetividade do que se espera”, visão um tanto “inocente”, que “reduz a complexidade da vida à causalidade” (p.33).⁴ Estes tradicionais instrumentos (recordatório 24h, registro alimentar, frequência alimentar), embora importantes nas pesquisas quantitativas quando a intenção é identificar alimentos consumidos em dada localidade, construídos ao modo biomédico, não permitem uma “sensibilidade voltada para as impressões” a fim de compreender práticas de alimentação para além da redução do alimento como dado numérico (p.23).³ A construção do gosto não se restringe à soberania da dimensão biológica do corpo (p.38).³

Nesse sentido Carvalho vai à busca do significado dos sentidos de ser vegetariano. Uma busca interpretativa do gosto, construído na prática e objetivado num contexto delimitado e datado que se atualiza na prática, visto que a “memória é processual, reafirmada no decorrer do processo” (p.36).⁴ Assim, nos capítulos *Diálogos entre natural, vegan e vivo* (89-103),⁴ e *Sentidos e significados do natural* (p.105-129),⁴ Carvalho apresenta à luz dos aportes de Pierre Bourdieu (1930–2002), um dos pensadores mais lidos nos campos da antropologia e sociologia, sua interpretação dos *estilos naturais*. Perceba-se a superação da classificação *vegetariana* apenas pelo *o que se come*: a carne.

Oportunizada pela apropriação da autora deste filósofo, que a meu ver é a base por onde a reflexividade de Carvalho se expande, é que surge a originalidade deste trabalho através da sua interpretação dos *modus operandi naturais*, pelos quais a *instrumentalidade* das práticas alimentares se atualiza.

Instrumentalidade operacionalizada através de dois importantes conceitos bourdieusianos, *habitus* e campo. O primeiro aparece em texto de meados da década de 1960, “Casa cabile”, retomado anos depois, 1972, em “Esboço de uma teoria da prática”, e apresenta o modo como Bourdieu se dirige ao problema de estudar a cultura, seja “apoiando-se num corpus” esta “coleção de realizações colhidas em contextos diferentes” e “combinadas sob uma forma objetivada” através de “contos, provérbios, ritos, mas também objetos da cultura material”, seja “compreendida em campo, pelo contato com um informante singular, que a desvela na situação de interlocução, não apenas em suas palavras, mas igualmente em suas ações e até em seus gostos” (p.156-157).⁹

O *habitus* é um conceito que busca operacionalizar a cultura através de uma postura epistemológica que, diferentemente de uma abordagem que postula “a existência de uma realidade independente de nossas representações”, pretende “desdobrar o mundo a partir do modo como ele se oferece a um ser que se encontra nele, não somente por meio da observação que faz dele, mas também com toda sua corporeidade” (p.157).⁹ Neste trabalho germinal o pensador elabora uma questão fundamental: “restituir aos objetos seu sentido, segundo o uso que se faz deles, uma vez que esse

sentido constitui o modo de existência social desses objetos, passando pela relação que os atores mantêm com eles, ou seja, na linguagem de Pierre Bourdieu, pela *prática*” (p.158-159).⁹ Portanto, a prática “é produto da relação dialética entre uma situação e um *habitus*”, que só pode ser explicada se colocada em relação “a estrutura objetiva que define as condições sociais de produção do *habitus* (que engendrou essas práticas) com as condições do exercício desse *habitus*, isto é, com a conjuntura que, salvo transformação radical, representa um estado particular dessa estrutura” (p.65).¹⁰

Nessa perspectiva, práticas alimentares como zona de contato do *habitus* com a contingência da situação não devem ser confundidas com “comportamento alimentar”, visto que este “pode ser eventual”, e aquele emerge como “disposição adquirida para ação”, que para além do olhar biomédico, “informa questões intrínsecas a um ‘modo de ser’, com profundidade e densidade” (p.40-41).³ *Habitus* operacionaliza-se na articulação com a noção de “campo”, cuja natureza não é constante e corresponde a um jogo de interesses e forças reconstruído a todo o momento no qual “as regras do jogo estão elas próprias postas em jogo” (p.29).¹⁰ Assim, para compreender o *campo da alimentação* devem-se conhecer as regras e leis que a atravessam, pois, a alimentação não é um campo monolítico, atuam nela regras e leis das propagandas, das mídias, das indústrias de alimentos, do saberes derivados dos *campos científicos*. E mais: noções de saúde, de corpo, de natureza ambiental e de cidade, também concorrem na produção e reprodução dos *habitus* que incidem nas práticas alimentares. É aqui que se traduz o *como se come* o *quê se come*.

Algo que Carvalho (p.43)³ demonstra na sua interpretação de que “o *habitus* dos naturistas pode representar uma força de resistência às forças do campo, onde prevalecem as práticas de alimentação do tipo *fast-food*”. Ademais, “estilos de vida são os produtos sistematizados dos *habitus*, que segundo suas disposições, se tornam significativos e qualificadores como distintos ou vulgares”.¹²

O estilo natural engloba de forma geral os estilos *vegan* e *vivo*, pois seu universo de significação “reúne uma maior variedade de possibilidades em função de sua flexibilidade nas regras desse jogo” (p.89).⁴ No entanto *estilos de vida* se aproximam e se afastam. O “estilo *vegan*” se aproxima do estilo natural por sua semelhante contraposição ao estilo *fast-food*, mas também se distancia deste mesmo estilo através de seu “investimento num refinamento do comer”, reproduzindo um “*habitus* elitista e intelectualizado, que lhe confere distinção social”, um estilo *vegan* que “articula fé e ciência” (p.92).⁴ Já a alimentação “viva”, ou “crudívora” marcada por “narrativas míticas sobre prolongar a vida e viver sem doenças” (p.95)⁴ se articula com a *vegan* pela ingestão somente de origem vegetal, e de misturar-se com a ciência, no entanto, se no *habitus vegan* orientam as *práticas* disposições a cerca de “uma filosofia de vida” (p.96),⁴ o *habitus vivo* caracteriza nas suas práticas a simulação de “um ambiente natural, sem fogão, longe da cozinha convencional” e está voltado “à terapêutica”, cura (p.99).⁴ Ainda aproximam estes três estilos – vivo, natural, *vegan*: indumentária associada com vida no campo; estética feminina sem maquiagem, pele clara não bronzada, e cabelos sem disfarces do envelhecimento; e, sobre os modos de comer, não se fala

alto em restaurantes, o que denota “controle de emoções” nesta distinta civilidade, que associa o consumo da carne com uma “civilidade negativa”, de “agressão e depredação da Natureza”; o que também “reforça a disposição para a sustentabilidade”, visto que “os banquetes não são comuns” e há uso racional e justo dos recursos alimentares como na “prática de aproveitamento integral dos alimentos” em ambos os estilos (p.100-103).⁴ Finalmente, há aspectos de contracultura nos *estilos naturais*, impregnados pela “ideia de liberdade de expressão: mudar e ser o que quiser já é ter liberdade; optar por aquilo que não é convencional já é, de alguma forma, um modo de ser livre e natural” (p.127).⁴ Enfrentamento com regras e leis do sistema neoliberal. Uma ideia de liberdade tradicionalmente vinculada à consolidação histórica da classe média, esta, que constituiu o grupo de informantes da pesquisa de Carvalho.

Com esta obra fica mais claro um caminho, uma fresta frente ao incômodo que a situação hipotética inicial apresentava. Não se trate de jogar fora a criança com a sua água. Nas questões mais imediatas, principalmente de tratamento e cura, os saberes acumulados do campo da alimentação e nutrição são fundamentais. Mas não são suficientes para compreender *práticas e estilos de vida*. E isso sem levar em conta a discussão que aqui não cabe sobre o papel *educativo em saúde* ou de *educação e saúde*. A intenção desta resenha foi mais simples.

Apoiar-se nos referenciais e achados utilizados por Carvalho de modo a apontar possibilidade de “inserir as ciências sociais no campo da nutrição” (p.16).³ Não é a única que já fez, aliás, Carvalho faz um interessante estado da arte – dissertações, teses e coletâneas – voltadas ao diálogo do campo da alimentação e nutrição com a área das ciências sociais e humanas (p.26-32).³ Mas o caminho é inicial.

Vasconcelos constata que a maior parte dos “praticantes dessa ciência nutrição” se afilia “ao paradigma dominante”, biológico e positivista, e reflete que o posicionamento “marginal” e “emergente” das pesquisas qualitativas, face ao “interesse” da primazia nas pesquisas quantitativas, pode ser explicado dentre os múltiplos fatores, pela disponibilidade de recursos financeiros e materiais, a visibilidade da produção científica e o acúmulo do capital científico dos envolvidos (p.343-345).⁶ Retomo pela última vez a anedota.

Posições de distinção – jaleco branco, termos técnico-científicos, saber legítimo – estão disseminados pela sociedade. Tipos de dominação que tendem a se manter, e atualizar nos jogos simbólicos que a produzem. A questão não é qual papel se deseja ocupar, mas, de tomar consciência das *práticas e disposições para ação*. Caso faça sentido defender que a alimentação constitui-se como forma simbólica que transcende questões quantitativas, que passa por tipo de “linguagem intrínseca de troca de sentidos, gostos e distinções” (p.133),⁴ então, urge compreender que há diferentes lógicas e interesses: podem reproduzir “desde a mais perversa apropriação de um símbolo em proveito próprio de lucro até a mais genuína expressão de uma estratégia social de sobrevivência na desigualdade social” (p.136).⁴ Por isso vale a leitura!

Referências

1. Sahlins M. Esperando Foucault, ainda. São Paulo: Cosacnaify; 2004, p. 9 .
2. Nunes ED. As ciências sociais e saúde na América Latina: tendências e perspectivas. Washington: Opas; 1985.
3. Carvalho MCVS. Estilos naturais: uma bricolagem alimentar no Brasil urbano [tese]. Rio de Janeiro: Universidade Estadual do Rio de Janeiro; 2009.
4. Carvalho MCVS. Bricolagem alimentar nos estilos naturais. Rio de Janeiro: Ed. UERJ; 2013. p. 162.
5. Luz MT. Prefácio. Carvalho MCVS. Bricolagem alimentar nos estilos naturais. Rio de Janeiro: Ed. UERJ; 2013. p. 10.
6. Vasconcelos FAG. A pesquisa qualitativa nos programas de pós-graduação em nutrição no Brasil: análise das dissertações e teses. Demetra 2013; 8(Supl. 1):329-348.
7. Azevedo E. Vegetarianismo. Demetra 2013; 8(Supl. 1):277.
8. Lévi-Strauss C. O pensamento selvagem. 8ª ed. Campinas, SP: Papyrus; 2008.
9. Boltanski L. Usos fracos e usos íntensos do habitus. Encrevé P, Lagrave RM, organizadores. Trabalhar com Bourdieu. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2005. p. 156-157.
10. Bourdieu P. Esboço de uma teoria de prática. In: Ortiz R. Pierre Bourdieu. São Paulo: Ática; 1983. p. 65.

Recebido: 31/5/2014

Revisado: 28/7/2014

Aprovado: 29/8/2014